

Geschäft für Süßes und Saures

Ein Berliner Ehepaar eröffnete vor 13 Jahren in Kreuzberg den Lakritzladen „Kadó“. Seither kamen zwei weitere Läden, ein Marktstand und der Handel im Internet dazu. Ein Geschäft, das floriert

■ VON KIRSTEN SCHIEKIERA

Lakritz ist eine merkwürdige Süßigkeit. Es kommt mal scharf, mal bitter, oft salzig und nur selten gefällig süß daher. Wer Lakritz nicht mag, behauptet gerne, es würde nicht nur fies schmecken und an den Zähnen kleben, sondern auch Pferdeblut enthalten. Für andere ist das Süßholzprodukt beinahe ein Lebenselixier. „Ohne Lakritz könnte ich nicht leben“, sagt Ilse Böge, die mit ihrem Ehemann Frank Büttner seit 13 Jahren in der Kreuzberger Graefestraße „Kadó“, das erste deutsche Fachgeschäft für die dunkle Delikatesse, betreibt.

Der Laden, dessen Namen sich an das französische Wort für Geschenk - „cadeau“ - anlehnt, führt mehr als 400 verschiedene Lakritzsorten. Im vorderen Bereich werden beliebte Waren wie Weingummi-Lakritzen oder Salmiak-Katzenköpfe in gläserner Theke präsentiert. Exotischere Sorten, Dragees und Pulver lagern in hohen schlanken Gläsern. Die meisten der Kunden wissen genau, was sie wollen und lassen sich ein Cellophantütchen mit ihren Lieblingslakritzen zusammenstellen. Etwa mit 100 Gramm „DZ-Briketts“ oder 200 Gramm „Lakritz-Fudge“. Abgewogen wird mit einer antiken Waage, abgefüllt stilecht mit kleinen Aluminiumschaufeln. Nicht nur das Naschen, auch das Einkaufen soll ein Genuss sein.

Antike Waage und Aluschäufelchen

Nicht jede Sorte ist Jedermanns Sache. Ilse Böge und ihre Angestellten fragen bei jedem Kunden zunächst einmal vorsichtig nach dessen speziellen Vorlieben. Darf es etwas salziger sein? Dann kommt eine der zahlreichen skandinavischen oder holländischen Naschereien in Frage. Oder darf es so richtig salzig sein? Dann sind die Kunden hoffentlich bereit für die schwedischen Totenköpfe und Sterne, die so kräftig gewürzt sind, dass es manch einem schon die Sprache verschlagen hat. Die italienischen und französischen Lakritzen werden mit Kräutern wie Thymian oder Anis aromatisiert. „Die romanische Mischung bezeichne ich gerne als unsere Zartbitter-Schokolade. Sie sind herber und fester als andere Lakritzen und schmecken niemals zu süß“, sagt Ladenbesitzerin Ilse Böge.

Für alle, die diese Herausforderungen bestanden haben, hält sie noch ein paar Überraschungen bereit. Zum Beispiel Bonbons, die in Salmiakpulver gewälzt wurden und beim Lutschen zunächst ziemlich streng nach Salmiak, dann nach Banane und Zitrone und zum Schluss wieder nach Salmiak schmecken – ein ziemlich ungewöhnlicher Genuss. Wenig Liebhaber finden auch, wie Ilse Böge freimütig zugibt, die finnischen „Teerteufel“, die wie ein frisch geräucherter Schinken riechen und ähnlich schmecken. Neben Raritäten und Spezialitäten wie Lakritzlikör entdeckt man in dem Laden auch Dutzende von kleinen bis winzigen, nostalgisch anmutenden Blechdosen. Sie enthalten kräftige Hustenpastillen, kurze Süßhölzer oder ungezuckerte Naturlakritzen und munden ebenfalls eher den fortgeschrittenen Lakritzesser.



Ein Angebot der besten Lakritz-Variationen aus aller Welt: Verkäuferin Johanna Melin erfüllt im „Kadó“ Kennerwünsche

MARION HUNGER



Ein Laden, in dem sich jeder neue Kunde erst einmal ausgiebig umschaun will



Die Verpackung ist alles: Lakritze als Stillleben in farbenfrohen Dosen

Lakritz aus aller Welt



Die meisten der eingekauften Lakritz-Sorten stammen aus kleinen Manufakturen. Sie kommen aus Belgien, Frankreich, Italien und Großbritannien, aus sämtlichen skandinavischen Ländern und natürlich aus Holland. Schließlich sind die Niederlande so etwas wie das Mekka aller Lakritzliebhaber. Nahe der niederländischen Grenze, in ihrer ostfriesischen Heimat, begann auch Ilse Böges Lakritzleidenschaft. „Die Damen unserer Familie hatten immer ein Tütchen in der Handta-

sche“, sagt sie. „Meine Lieblingsorte war „Der Klene Muntdrop“.

Marktstände und Läden florieren

So lange Ilse Böge in Ostfriesland lebte, war stets für Nachschub gesorgt. Das änderte sich, als sie nach Berlin kam, um Volkswirtschaftslehre zu studieren. Das Angebot in Supermärkten und Kaufhäusern war mau, die geliebten holländischen Lakritztaler konnte sie nirgends finden. Damals fantasierte sie mit Freunden, dass

„irgendjemand mal einen richtig guten Lakritzladen aufmachen müsste“. Doch zunächst war das Studium an der Reihe, dann ein Praktikum bei einer Unternehmensberatung. Nach langem Zögern erstellte sie einen Businessplan und knüpfte erste Kontakte nach Holland.

An ihre erste Reise als Lakritz-Importeurin im Jahr 1996 kann sie sich noch lebhaft erinnern. „Ich bin in einem uralten Volvo Amazon losgefahren und habe viel zu viel eingekauft“, sagt Ilse Böge. An ihrem ersten Verkaufstag am Winterfeldtmarkt nahm sie gerade mal 36 Mark ein.

Die Anfangsschwierigkeiten sind heute überwunden. Laden und Internethandel und die drei Stände auf Wochenmärkten florieren. 13 Mitarbeiter sind mit Verkauf und Organisation beschäftigt. Seit gut einem Jahr gibt es ein Kadó-Lakritz, das mit frischem Ingwer aromatisiert und in einer Manufaktur in Belgien hergestellt wird. Die Entwicklung und die Suche nach dem richtigen Ingwer hätten einige Jahre gebraucht. „Ein neues Lakritz macht man nicht mal eben so“, sagt Ilse Böge.

Der Sage nach entstand Lakritz im 18. Jahrhundert im englischen Pontefract. Zufällig plumpste da ein Zuckersack in einen Kessel mit Süßholzextrakt. Jahrhundertlang hatte man Süßholz als Mittel gegen Hals- und Magenbeschwerden gekannt. Plötzlich merkten die Briten, dass man daraus auch Leckereien zaubern konnte. Kurze Zeit später wurden die Urhaken von Lakritzschnecke und -raute geboren, die runden „Pontefract Cakes“, deren Herstellung sich an das Rezept von 1760 anlehnt. Auch sie gibt es in Ilse Böges Laden.

Kadó Graefestraße 20, Kreuzberg,
 ☎ 69 04 16 38, Di.-Fr. 9.30-8.30 Uhr,
 Sa. 9.30-15.30 Uhr