

KADÓ

WWW.KADO.DE

GRAEFESTRASSE 20 | 10967 BERLIN | TELEFON 030.69 04 16 38

ÖFFNUNGSZEITEN DI-FR 9.30-18.30 UHR, SA 9.30-15.30 UHR



Wenn die Lakritzstücke von der kleinen Aluschaufel ins Glas zurückpurzeln, machen sie ein herrlich klirrendes Geräusch: Scharf gläsern klingt es bei hartem Lakritz, etwas dumpfer bei weichem. Insgesamt gibt es in dem liebevoll eingerichteten Geschäft weit mehr als 400 Sorten, die in langen Reihen von Bonbongläsern aufbewahrt werden. Eines haben alle gemeinsam – sie enthalten Süßholzwurzelextrakt, also den Lakritzrohstoff, und kein Lakritzaroma. Aber das ist schon die einzige Gemeinsamkeit. Das Angebot reicht von romanischem Naturlakritz über die mild-süßen deutschen Varianten, gesalzenes holländisches Lakritz bis zum Salmiaklakritz aus Skandinavien – umhüllt, gefüllt, bepudert, meist schwarz, aber auch bunt, hart und weich. Seit Mitte der 90er Jahre ist Inhaberin Ilse Böge mit *Kadó* (holländisch für »Geschenk«) im Lakritzbusiness. Mit den weichen Sorten Anislakritz und Zimtlakritz hat sie inzwischen auch eigene Kreationen im Sortiment.