

Gesalzen, scharf und fruchtig-süß

Ein kleiner Laden in Berlin-Kreuzberg führt das wohl größte Lakritz-Sortiment Deutschlands

Von dpa-Korrespondentin
Caroline Bock

Kindheit schmeckt für manche Menschen nach Lakritz, nach Salmiak-Pastillen und Salinos vom Kiosk. Das war auch bei Ilse Böge (39) so. Ihre Großmutter gab ihr früher Süßholzwurzeln zum Kauen. Das hatte Spätfolgen: In Berlin war Böge, die aus Ostfriesland kommt, lange Zeit vergeblich auf der Suche nach ihrer Liebessorte, den schwarzen holländischen Münzdrops. Dann eröffnete sie in Kreuzberg ein Fachgeschäft für Lakritz – und das ist wahrscheinlich „einzigartig“, findet zumindest der Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie.

Durch Deutschland verläuft nicht nur ein Weißwurst-, sondern auch eine Art Lakritzäquator. Im Norden werden viel lieber Salmis und Co. gegessen als im Süden, erzählt Böge. „Da ist es „Bärendreck“. „Über Belgien, die Niederlande bis hin in den

Norden gibt es Lakritz in Hülle und Fülle, in Skandinavien ist dabei die salzige Variante zu Hause. Das Verbreitungsgebiet hat wohl auch mit dem rauen Klima am Meer zu tun. „Lakritz tut dem Hals gut.“ Noch heute schmeckt Hustensaft danach.

„Fränse tijndrop“, „hoest anis“ und „pulverfylld padda“ lagern in den unzähligen Kartons im Hinterzimmer. „Das ist teilweise wirklich wie Vokabeln lernen“, sagt Ilse Böge. Sie weiß viel über die Kulturgeschichte des Süßholzes, eine schon vor Christi Geburt bekannte Droge. In Deutschland wurde der schwarze Saft zum ersten Mal im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt, als Süßigkeit kam Lakritz Mitte des 19. Jahrhunderts auf.

Bei „Kadó“, dem kleinen Laden mit nostalgischem Kaufmannsambiente, gibt es etwa 180 Sorten. Die Käufer sind im Groben in zwei Fraktionen geteilt: in Anhänger von süßem und von scharfem Lakritz. Jenes „Erwachsenenlakritz“, zum Beispiel als

Muscheln, Kugeln oder kleine Totenköpfe, treibt einem beim Verzehr den Schweiß auf die Stirn. Aber egal ob süß, salzig oder Salmiak: Alles schmeckt ein bisschen wie früher vom Büdchen.

Auch die alten Lakritzpfeifen – nicht mehr von Haribo – hat „Kadó“ auf Lager. Wer diese aus seiner Kindheit kennt, kommt aus dem Westen, hat Böge beobachtet. Wer in der DDR aufgewachsen ist, hat hingegen eine bestimmte Sorte von Lakritzstangen im Kopf, diese hat die Fachfrau aber bei der Recherche nicht mehr finden können. Hat sie nicht irgendwann genug davon? „Im Gegenteil.“ Erst neulich hat Ilse Böge in der Küche mit Feigen und Lakritzsoße experimentiert. Das allerdings ging schief.

i Kadó – authentic flavours, Graefestraße 75, 10 967 Berlin; Internet: www.kado.http://de/home.htm

Genüsslich beißt Ilse Böge in ihrem Laden in Berlin-Kreuzberg in eine einen Meter lange Lakritzstange. 180 Sorten der Süßholz-Droge hat sie zu bieten. Bild: dpa

