

# Lakritzduft mit Berliner Luft

Das Mekka für Lakritz-Fans liegt in Berlin-Kreuzberg. Es heißt „kadó“  
und bietet das schwarze Gold in mehr als

**V** 180 Variationen an. Wir waren auf Schatzsuche und wurden fündig

on der Rolle oder als Einzelstücke in Fisch-, Taler- und Bonbonform: Für die meisten von uns ist Lakritze süße Erinnerung an Kindheitstage. Sie machte nicht dick, galt als gesund, schmeckte morgens, mittags und abends. Und vielen schmeckt sie offenbar ein Leben lang: Denn mehr als 70 Millionen Euro jährlich geben die Deutschen für Lakritze aus. Das Mekka für Liebhaber des schwarzen Goldes liegt in Berlin: „kadó“ heißt es und ist Deutschlands einziges Lakritz-Spezialitätengeschäft. Mit über 180 verschiedenen Sorten!

Und tatsächlich pilgern Lakritz-Fans, die sonst per Katalog oder übers Internet bestellen, nach Berlin-Kreuzberg, um vor Ort neue Sorten zu entdecken. Um das eine oder andere Pfund einzukaufen, um sich mit Inhaberin Ilse Böge über ihre Leidenschaft zu unterhalten. Die studierte Volkswirtin, nach eigener Aussage das „größte Lakritzmonster überhaupt“, hat sich mit dem wunderschönen Laden einen Kindheitstraum erfüllt – und ist ihrer seit frühester Kindheit anhaltenden Lakritzlust gefolgt: „Meine Oma gab mir schon als Kleinkind Süßholzwurzeln zum Kauen, um die Zähne frei zu kriegen – da bin ich wohl auf den Geschmack gekommen.“

Diesem Geschmack hat keine andere Süßigkeit je den Platz streitig machen können: Während ihrer Studienzeit in Berlin war die gebürtige Ostfriesin ständig auf der Suche nach den schwarzen Sweeties – die dann per Carepaket von zu Hause geliefert werden mussten. Der Vater besorgte ihre Liebessorte, holländische Münz-Drops, direkt in den Niederlanden und schickte sie der lakritzversessenen Tochter: „Aber immer in viel zu kleinen Mengen, die 200-g-Beutel haben nie lange gereicht und schon saß ich wieder auf dem Trockenen“, erinnert sich Ilse Böge lachend. Auch jetzt, nach fünf Jahren „kadó“, hat sie die Leidenschaft für Lakritze nicht verloren.



Die Basis für Lakritze: dünne Süßholzwurzeln

Nascht eifrig aus dem umfangreichen Sortiment.

Vor dem Einstieg ins Lakritzgeschäft war sie unermüdlich auf Recherche in den Niederlanden. Vor allem die Produkte von kleineren, alt eingesessenen Firmen, die teilweise schon seit dem 18. Jahrhundert Lakritze produzieren, bildeten den Grundstock des „kadó“-Sortiments: 60 verschiedene Sorten aus Holland fanden damals den Weg nach Berlin. Heute gibt es Lakritze aus vielen Ländern in den Regalen, aus Skandinavien beispielsweise und sogar aus Kasachstan. Die älteste Firma, deren Produkte das „kadó“ anbietet, ist das italienische Familienunternehmen Amarelli, das schon seit 1730 im Geschäft ist, auf eigenen Plantagen in Kalabrien Süßholz anbaut und neben Naturlakritzsorten und einem Lakritzlikör vor allem Süßholzblöcke herstellt. Zum Weiterverkauf an andere Produzenten.

## Ohne Süßholz keine Lakritze

Der Süßholzstrauch benötigt ein warmes Klima und wird heute vor allem im südlichen Italien, in Frankreich, Russland, Spanien, in Syrien und in Indonesien angebaut. Seinen Namen bekam der Strauch aufgrund der bleistiftdünnen, holzähnlichen Wurzeln, die fünfzig- bis hundertmal süßer

schmecken als Zucker. Schon vor Jahrtausenden wurde Süßholz als Arzneimittel eingesetzt, im alten Indien zur Kräftigung des Immunsystems und der Männeskraft, bei den Ägyptern als Schönheitsmittel. Und Alexander der Große soll die durstlöschende Wirkung der Wurzel auf seinen Eroberungszügen genutzt haben: Seine Soldaten hatten die zähen Stäbchen alle im Gepäck und kauten bei Bedarf darauf herum. Auch ihre wohltuende Wirkung gegen Husten, Heiserkeit und Erkältungen war bereits in der Antike bekannt und mag bis heute der Grund für die Lakritz-

begeisterung in Küstenregionen sein. Dort bevorzugt man vor allem starke Salzlakritzsorten, die den Hals mit ihrem Salmiakanteil turboschnell freipusten.

## Bärig lecker: vom Schweinchen bis zum Teddy

Wann aus Süßwurzeln das erste Mal Lakritze gekocht wurde, liegt im Dunkel der Geschichte. Für die Herstellung jedenfalls werden die Wurzeln seit jeher zuerst geraspelt, dann eingekocht und ausgepresst – so entsteht eine harte, schwarze Masse. Aus diesem Ausgangsmaterial produzieren Lakritzhersteller dann durch Zugabe von Weichmachern wie Stärke, Gelatine oder Gummi arabicum und durch Aromen und Gewürze ihre jeweiligen, individuellen Sorten. Und weil die Masse sich bei der Herstellung so wunderbar formen lässt, kommen Lakritzen in unzähligen originellen Formen daher: In Ilse Böges „kadó“ beispielsweise findet man unter anderem Manneken-Pis-Figuren aus Belgien, Lakritznachbildungen der holländischen Straßenpolder, Holzschuhe aus Lakritze, Schweinchen, Lakritzpfeifen, -teddys oder -enten neben traditionellen Formen wie Münzen, Würfeln, Schnüren und Schnecken. Ebenfalls althergebracht sind Lakritzepastillen, die es pur oder z.B.



Lakritze hat viele Namen (v. li.): Kameleonter (hart), holländischer Reichstaler (mürbe), Salta Smiles (salzig) & cremig-süßer Fudge

Mit ihrem Lakritzladen hat sich Inhaberin Ilse Böge einen Kindheitstraum erfüllt. Nascht täglich selbst von ihren schwarzen Schätzen. Hier zum Beispiel eine süß gefüllte Lakritzpfeife aus Dänemark



Lakritze – wohin man auch schaut. Bei der Kundschaft traf Ilse Böge mit ihrem Geschäft ins Schwarze





## Reportage

Herrlich altmodisch: Lakritzdöschen und -schachteln

# Süßes mit Tradition

mit Minz-, Anis-, Orangen- oder Veilchenaroma gibt. Da sich der jeweilige Geschmack an der Form nicht so einfach erkennen lässt, wird in Ilse Böges Laden ausführlich beraten und gekostet. Generell gilt allerdings die Faustformel: „Je schwärzer, umso lakritziger“. Hellere Lakritzen werden aus dem milderen, hellbraunen Salmiakpulver hergestellt, bunt eingefärbte Sorten sind oft besonders süß, da hier der Zucker dominiert.

Die Verpackungen der „kadó“-Lakritzen erinnern an die gute alte Zeit – ganz bewusst, denn Ilse Böge bietet ausschließlich ursprüngliche Qualität: Lose Sweeties zum Beispiel kommen in die altmodische Spitztüte aus Papier und Lakritzpastillen stehen in hübschen, traditionellen Blechdöschen zum Verkauf. Liebevolle Elemente wie eine Registrierkasse und eine Waage aus Großmutterns Zeiten geben dem Lakritzladen seine warme Atmosphäre. Im Internet, im Katalog und bei den Verpackungen wird diese Stimmung durch schöne Art-déco-Verzierungen auf blassblauem Grund fortgesetzt – und sorgt so schon beim Stöbern für ein wohliges Gefühl in der Magengrube.

Manchmal sorgt das „kadó“ für besondere Glückseligkeit: „Vor kurzem brach eine Kundin in Jubelrufe aus, als sie bei uns eine Lakritzsorte entdeckte, die sie zuletzt in ihrer Kindheit geschmeckt hatte“, erzählt Ilse Böge. Und weil sie selbst von solchen Momenten immer wieder verzaubert wird, wenn sie auf der Suche nach neuen Sorten ist, „... darf sich meine Kundschaft ständig auf neue Geschmackserlebnisse freuen.“

Karen Schulz

Fotos: Stefan Abtmeyer



Das „kadó“: Treffpunkt der guten Laune...

**Die Adresse für Lakritz-Fans:**  
„kadó“,  
Graefestraße 75,  
10967 Berlin,  
Tel.: 030 / 6904 1638,  
Fax: 030 / 6904 1639  
Internet:  
www.kado.de,  
Di.-Fr. 9.30 - 18.30,  
Sa. 9.00 - 14.00 Uhr.

# Getränke NEWS



## Wein für Leseratten

Wer Wein nicht nur gerne trinkt, sondern auch alles über Wein wissen möchte: In **Wine Basics** führt Autor Reinhardt Hess den Leser vom Weinkauf bis zur richtigen Verkostung durch die Welt der Weine (Verlag Gräfe und Unzer, 15 €). Ein Klassiker in Sachen deutscher Wein: **Eichelmann – Deutschlands Weine** (Ausgabe 2003). 666 Weine sind darin beschrieben und nach Punkten bewertet. Infos über die Winzer sind ebenso dabei wie ein kleiner Schnäppchenführer (Hallwag-Verlag, 25 €). Beide Bücher gibt es im Buchhandel.



## Aroma-Feuerwerk

Kennen Sie **Brandy de Jerez**? Dieser Weinbrand ist für die Spanier, was der Cognac für Franzosen ist. Ein Getränk voller Temperament und Aromenvielfalt (von Datteln bis Vanille). Brandy de Jerez gibt es in 3 Qualitäten: den **Solera** (18 Monate gelagert), den **Solera Reserva** (3 Jahre gereift) und den vollmundigen **Solera Gran Reserva** (bis zu 15 Jahren im Eichenfass gereift). Von verschiedenen Herstellern.

## Volle Frucht



**Kirschen, Erdbeeren und Pfirsiche: Wer auf ihren Geschmack bis zum Sommer nicht verzichten möchte, kann ihn vorab schon mal im leckeren Trinkjoghurt genießen. Mit rund 3 % Fett, 33 % Fruchtanteil und natürlichen Aromastoffen. Erhältlich im Kühlregal des Supermarkts, Preis: 0,60 € pro 200-g-Flasche (Froop, von Müller).**

## Ei auf Tauchstation



**Tropfende Tee-Eier sind wirklich lästig. Lösung verspricht der neue Teezubereiter Hot. Ist der Tee fertig, zieht man das gläserne Ei in der Kanne mit einer Art Seilzug nach oben unter den Deckel. Die Kanne gibt es für 1 Liter und für 1,4 Liter, ab 19,95 € (von emsa).**

Fotos: Werkfotos

## Reportage



Herrlich altmodisch: Lakritzdöschen und -schachteln

# Süßes mit Tradition

mit Minz-, Anis-, Orangen- oder Veilchenaroma gibt. Da sich der jeweilige Geschmack an der Form nicht so einfach erkennen lässt, wird in Ilse Böges Laden ausführlich beraten und gekostet. Generell gilt allerdings die Faustformel: „Je schwärzer, umso lakritziger“. Hellere Lakritzen werden aus dem milderen, hellbraunen Salmiakpulver hergestellt, bunt eingefärbte Sorten sind oft besonders süß, da hier der Zucker dominiert.

Die Verpackungen der „kadó“-Lakritzen erinnern an die gute alte Zeit – ganz bewusst, denn Ilse Böge bietet ausschließlich ursprüngliche Qualität: Lose Sweeties zum Beispiel kommen in die altmodische Spitztüte aus Papier und Lakritzpastillen stehen in hübschen, traditionellen Blechdöschen zum Verkauf. Liebevollere Elemente wie eine Registrierkasse und eine Waage aus Großmutterns Zeiten geben dem Lakritzladen seine warme Atmosphäre. Im Internet, im Katalog und bei den Verpackungen wird diese Stimmung durch schöne Art-déco-Verzierungen auf blassblauem Grund fortgesetzt – und sorgt so schon beim Stöbern für ein wohliges Gefühl in der Magengrube.

Manchmal sorgt das „kadó“ für besondere Glückseligkeit: „Vor kurzem brach eine Kundin in Jubelrufe aus, als sie bei uns eine Lakritzsorte entdeckte, die sie zuletzt in ihrer Kindheit geschmeckt hatte“, erzählt Ilse Böge. Und weil sie selbst von solchen Momenten immer wieder verzaubert wird, wenn sie auf der Suche nach neuen Sorten ist, „... darf sich meine Kundschaft ständig auf neue Geschmackserlebnisse freuen.“

Karen Schulz

Fotos: Stefan Abtmeyer



Das „kadó“:  
Treffpunkt der  
guten Laune...

### Die Adresse für Lakritz-Fans:

„kadó“,  
Graefestraße 75,  
10967 Berlin,  
Tel.: 030 /  
6904 1638,  
Fax: 030 /  
6904 1639  
Internet:  
[www.kado.de](http://www.kado.de),  
Di.-Fr. 9.30 - 18.30,  
Sa. 9.00 - 14.00 Uhr.

Erschienen in Heft 3 / 2003

Redaktion "meine Familie & ich" Verlag GmbH, München  
Ltg. Kochressort, verantwortlich: Dipl. Ökotrophologin Elke Westphal  
[www.meine-familie-und-ich.de](http://www.meine-familie-und-ich.de)

Autorin: Karen Schulz ([www.allabouttext.de](http://www.allabouttext.de))

Fotos: Stefan Abtmeyer ([www.fisinheaven.de](http://www.fisinheaven.de)).