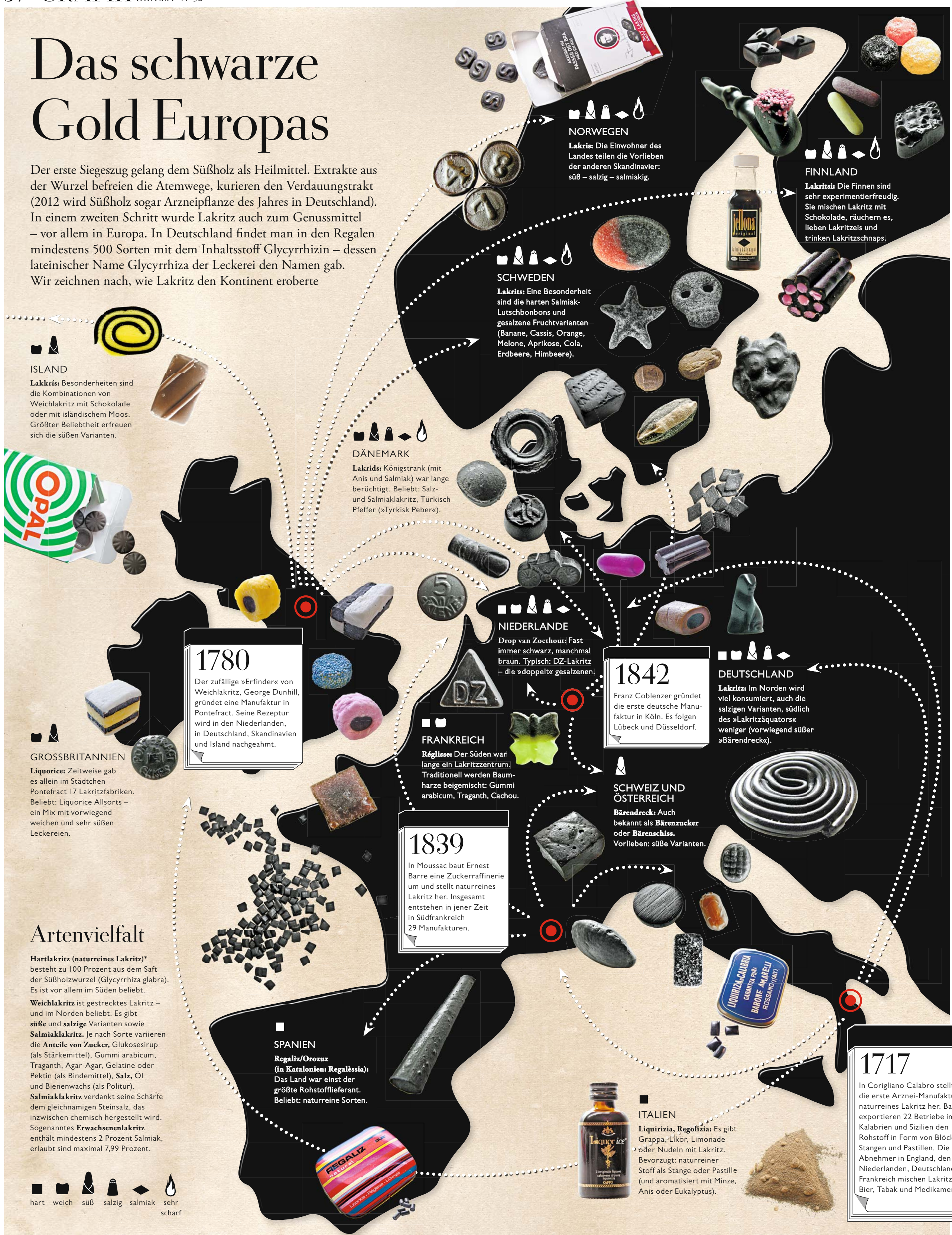


Das schwarze Gold Europas

Der erste Siegeszug gelang dem Süßholz als Heilmittel. Extrakte aus der Wurzel befreien die Atemwege, kurieren den Verdauungstrakt (2012 wird Süßholz sogar Arzneipflanze des Jahres in Deutschland). In einem zweiten Schritt wurde Lakritz auch zum Genussmittel – vor allem in Europa. In Deutschland findet man in den Regalen mindestens 500 Sorten mit dem Inhaltsstoff Glycyrrhizin – dessen lateinischer Name Glycyrrhiza der Leckerei den Namen gab. Wir zeichnen nach, wie Lakritz den Kontinent eroberte



ISLAND
Lakrís: Besonderheiten sind die Kombinationen von Weichlakritz mit Schokolade oder mit isländischem Moos. Größter Beliebtheit erfreuen sich die süßen Varianten.

DÄNEMARK
Lakrís: Königstrank (mit Anis und Salmiak) war lange berüchtigt. Liebt: Salz- und Salmiaklakritz, Türkisch Pfeffer (»Tyrkisk Peber«).

NIEDERLANDE
Drop van Zoethout: Fast immer schwarz, manchmal braun. Typisch: DZ-Lakritz – die »doppelt« gesalzene.

FRANKREICH
Régisse: Der Süden war lange ein Lakritzzentrum. Traditionell werden Baumharze beigemischt: Gummi arabicum, Tragant, Cachou.

1839
In Moussac baut Ernest Barre eine Zuckerraffinerie um und stellt naturreines Lakritz her. Insgesamt entstehen in jener Zeit in Südfrankreich 29 Manufakturen.

SPANIEN
Regaliz/Orozuz (in Katalonien: Regalèsia): Das Land war einst der größte Rohstofflieferant. Liebt: naturreine Sorten.

1842
Franz Coblenzer gründet die erste deutsche Manufaktur in Köln. Es folgen Lübeck und Düsseldorf.

DEUTSCHLAND
Lakritz: Im Norden wird viel konsumiert, auch die salzigen Varianten, südlich des »Lakritzäquators« weniger (vorwiegend süßer »Bärenbreck«).

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH
Bärenbreck: Auch bekannt als Bärenzucker oder Bärenschiss. Vorlieben: süße Varianten.

ITALIEN
Liquirizia, Regolizia: Es gibt Grappa, Likör, Limonade oder Nudeln mit Lakritz. Bevorzugt: naturreiner Stoff als Stange oder Pastille (und aromatisiert mit Minze, Anis oder Eukalyptus).

1717
In Corigliano Calabro stellt die erste Arznei-Manufaktur naturreines Lakritz her. Bald exportieren 22 Betriebe in Kalabrien und Sizilien den Rohstoff in Form von Blöcken, Stangen und Pastillen. Die Abnehmer in England, den Niederlanden, Deutschland und Frankreich mischen Lakritz in Bier, Tabak und Medikamente

Artenvielfalt

Hartlakritz (naturreines Lakritz)* besteht zu 100 Prozent aus dem Saft der Süßholzwurzel (Glycyrrhiza glabra). Es ist vor allem im Süden beliebt.

Weichlakritz ist gestrecktes Lakritz – und im Norden beliebt. Es gibt süße und salzige Varianten sowie Salmiaklakritz. Je nach Sorte variieren die Anteile von Zucker, Glukosesirup (als Stärkemittel), Gummi arabicum, Tragant, Agar-Agar, Gelatine oder Pektin (als Bindemittel), Salz, Öl und Bienenwachs (als Politur).

Salmiaklakritz verdankt seine Schärfe dem gleichnamigen Steinsalz, das inzwischen chemisch hergestellt wird. Sogenanntes **Erwachsenenlakritz** enthält mindestens 2 Prozent Salmiak, erlaubt sind maximal 7,99 Prozent.



Süßholz als Wunderdroge, Arznei und Genussmittel

1700 v. Chr. Im hethitischen Hedammu-Mythos wird Süßholz erwähnt: Die Göttin Istar besänftigt damit die Begierde der alles verschlingenden Schlange Hedammu.	12. Jh. v. Chr. Eine Drogenliste in Mesopotamien weist Süßholz auf – die Süßholzwurzel. Auf assyrischen Tontafeln aus dem 8. Jahrhundert finden sich zwei Süßholzrezepte gegen Gelbsucht .	6. Jh. v. Chr. In Indien ist Süßholz aus den vedischen Texten des Chirurgen Susruta bekannt. In China wird Süßholz zu einer der wichtigsten Heilpflanzen.	4. Jh. v. Chr. Der griechische Botaniker Theophrast von Eresos schreibt, die »skythische Wurzel« sei gebräuchlich gegen Asthma, Husten und Brustbeschwerden und stille den Durst.	1./2. Jh. Plinius d. Ä., Dioskurides und Galen empfehlen eingedickten Saft als Arznei: Dieser Succus Liquiritiae ist die Grundmasse für Lakritz. Scribonius Largus formt daraus die ersten Pastillen.	11./12. Jh. Mit den Kreuzzügen beginnt der Handel von der Levante nach Italien und Mitteleuropa. Hildegard von Bingen rät zu Süßholzsaft – als Abführmittel und gegen Herzleiden.	1520 In Bamberg angebautes Süßholz wird nach Böhmen, Mähren, Dänemark, Österreich und in die Niederlande exportiert. Die Gärtner stellen auch eigene Lakritzaler her.	1544 Der Straßburger Arzt Walther Ryff propagiert in seinem »Confect Büchlin vnd Hausz-Apotheck« gar das Süßholz als Alternative zu Zucker und Honig (für den medizinischen Gebrauch).	1637 Süßholzanbau in Pontefract (York): Herstellung von Heilpflanzensaft (»succus«) aus den Wurzeln. In Paris fügt 1668 der Alchemist Mosis Charas Gummi arabicum bei.	18. Jh. Jacques Savary des Bruslons nennt in seinem »Dictionnaire Universel de Commerce« die Zutaten Zucker, Zitronenöl, Iris, Mandeln, Muskat und Rosenwasser. Lakritz wird zum Genussmittel .	ab 1760 In England mischt George Dunhill Lakritzsaft mit Zucker und Mehl. Die Konsistenz ändert sich. Der neue Kalorien- und Ballaststoffträger wird zur beliebten Süßigkeit, dem Weichlakritz .	1920 Hans Riegel gründet in Bonn die Firma Haribo – neben Katjes heute Marktführer in Deutschland und auch einer der Großen in Europa.
--	---	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--



THEMA: LAKRITZ

Die Themen der letzten Grafiken:

131 Weihnachtsbäume

130 Amundsen

129 Stand-by

Weitere Grafiken im Internet: www.zeit.de/grafik

Illustration: Mechthild Fortmann

Recherche: Urs Willmann

Quellen: Klaus-D. Kreische, Historiker; Lakritzfachgeschäft Kadó, Berlin; »Lakritz – Die schwarze Leidenschaft« (Thorbecke Verlag); Haribo, Bonn

Fotos: Christian Bartsch

* Bei Bluthochdruck wird vor übermäßigem Verzehr gewarnt