

GENIESSEN

Taugt auch als Feuerlöscher

Lakritz gibt es in 400 Sorten, manche wirken sogar als Medizin

VON ELISABETH GRÜN

Warum eigentlich hatte Napoleon stets die rechte Hand an der linken Westentasche? Er wollte sich versichern, ob seine mit Lakritz gefüllte Schildpattdose noch dort sei.

Der Wahrheitsgehalt des Scherzes ist nicht verbürgt; tatsächlich aber ist der Franzosenkaiser einer der ersten prominenten Lakritz-Liebhaber. Seine Nachfolger in dieser Sache sind Tennisstar Björn Borg, Moderator Thomas Gottschalk oder Bundesgesundheitsminister Philipp Rösler.

Lakritz teilt die Welt: Den einen ist es süchtig machende Süßigkeit, den anderen abstoßender Bärenreck. Letzterer macht wenig Lust aufs Einverleiben, ähnlich wenig wie Ochsenblut. Und doch hält sich mancherorts die Fama hartnäckig, dies seien Ingredienzien der schwarzen Leckerei. Sind sie aber nicht. Vielmehr hat Lakritz sogar gesundheitsfördernde Wirkung und wird schon lange medizinisch

genutzt, wie Klaus-D. Kreische herausfand. Der 48-jährige Historiker und Kulturwissenschaftler, seit sechs Jahren Mitarbeiter beim Lakritzfachgeschäft Kadó in Berlin, begann vor zwei Jahren mit der Recherche für ein Buch über den Stoff. Er ist im Laufe der letzten 300 Jahre erst der vierte Autor im deutschsprachigen Raum, der dem Lakritz ein eigenes Buch widmet – und der erste, der keine Doktorarbeit daraus machte.

„Lakritz wirkt gegen Magenbeschwerden, bei Husten und Heiserkeit und ist entzündungshemmend. Es löscht als einzige Süßigkeit Durst und sogar – Feuer.“ Bei seinem Gang durch Firmen, Archive und Bibliotheken stieß Kreische unter anderem auf das kuriose Experiment, von dem der russische Chemiker Alexander G. Laurent 1904 berichtete: Man habe durch ein mit Süßholzextrakt versetztes Löschmittel auf den Ölfeldern von Baku Feuer erstickt. „Möglich war dies, weil der Lakritz-Grundbestandteil Glycyrrhizin in wässriger Lösung schäumend wirkt“, so Krei-

sche. Da-rum enthalten auch Shampoos Glycyrrhizin. Der Verzehr dieses Stoffes aber führt dazu, dass im menschlichen Körper der Blutdruck steigt. Daher sollte man von reinen Lakritzen nie mehr als fünf Gramm pro Tag essen.

Mit Karamell oder salzig

Glycyrrhizin ist das griechische Wort für Süßholz. Dessen Wurzelastläufer werden im Herbst ausgegraben, zerkleinert und ausgekocht. Den aufgekochten und eingedickten Süßholzsafte kannten und schätzten schon die alten Römer: den Succus.

Im europäischen Süden wird das reine Lakritz bis heute so hergestellt und mit feinen Geschmacksnuancen wie Anis, Eukalyptus oder einem Hauch Zitrone genossen. Der europäische Norden hingegen verwässert den Extrakt und versetzt ihn mit allerlei Substanzen wie Mehl, Zucker, Gelatine und Geschmacksgaben, bis daraus Karamell-Lakritz-Röllchen oder Katzenpfötchen werden. Während man in Richtung Niederlande doppelt gesalzene Lakritz schätzt, lieben Finnen und Dänen extra starkes Lakritz mit Salmiaksalz.

Doch auch der Blick in die Tiefen der Historie bezeugt die vielfältige Verwendung des Süßholzes: Im Mittelalter fand es als Medizin Erwähnung in fast allen Gesundheitsbüchern, wurde Süßstoff und im 19. Jahrhundert, vermischt mit dem billigen Rübenzucker, die meist verbreitete Süßigkeit. „Keine andere Süßigkeit kommt in so vielen Formen vor wie Lakritz“, sagt Kreische. Er kennt rund vierhundert Sorten.

Angebaut wird das Süßholz heute vornehmlich in der Mittel-

meerregion und in Westasien – und bald auch wieder in Bamberg, pünktlich zur Landesgartenschau 2012. Denn die Bamberger wussten schon im Mittelalter das Süßholz zu kultivieren, nicht nur zu raspeln.

Süßholz – geraspelt

Woher die Redewendung vom Süßholzraspeln stammt? Seinerzeit empfahl man, die Wurzelstöckchen zu kauen, um die Stimme geschmeidig zu machen. Den Süßholz Kauenden verband man dann mit dem Charaktertyp des Schmeichlers und Schönredners.

Genug geraspelt. Wie beendet der Lakritzfreund seinen Tag? „Mit einem Betthupferl natürlich. Weil naturreines Lakritz zuckerfrei ist“, schmunzelt Kreische. Und träumt wahrscheinlich auch noch gut, wenn die Quelle nicht trügt, die den Römer Plinius zitiert. Aber das weiß man bei Lakritz manchmal nicht so genau.



Buchtipp

Lakritz. Die schwarze Leidenschaft Mit Lakritz-Rezeptvorschlägen. Thorbecke Verlag 2010, 8,90 Euro

