

I Kreuzberg, Berlin, ligger en butik, der kun sælger lakrids. Udvalget er enormt, og butikken advarer imod overdrevent forbrug af dens varer



Kun et stykke om dagen

■ Gaveide

■ Står du i Berlin og har brug for en anderledes gave, så kan du købe flotte gaveæsker med et arsenal af lakrids i alle smagsretninger i Kadó.
 ■ Bedre end chokolade, hvis jeg må bestemme ...

Lakrids i lange baner. Glas med alle tænkelig slags langs væggene og en vej-selv-disk – naturligvis.

Tekst og foto: Kim Karmark

Jeg får et mindre anfald af emballage-hysteri over de italienske metalæsker med ren lakrids. Jeg får spontant lyst til at købe en æske af hver enkelt variant, men bliver kaldt på plads af et blik fra konen. Det er hende, der har 'rejsepungen' i tasken. Hun er mere til vej-selv-udvalget, så vi ender i et smukt kompromis.

Vi står i butikken Kadó på Graefestrasse i Kreuzberg. Den gamle bz-højborg i Vestberlin og nu hjemsted for byens store tyrkiske befolkning og for venstredrejede intellektuelle og kunstnere. Lakridsbutikken ligger i en smuk gade – ægte berlinsk med træer, smukke huse og brosten.

Der følger advarsel med

Jeg får lov at vælge fire æsker med ren, italiensk lakrids. Det er så rent og koncentreret, at ekspedienten føler, at hun må advare mig.

– Tag kun et stykke om dagen, ellers ender du på toilettet, siger hun og ser på en gang forlegen og formanende ud.

Det er tydeligt, at hun nødt vil have, at jeg forlader butikken i den tro, at jeg kan spise en æske i samme hastighed, som man kan spise lakridskonfekt.

Det er jeg nu klar over, men jeg smiler indforstået, og min datter griner højlydt, så stemnin-

gen er fin.

Hun har selv fået samme besked, da hun købte sit eget lille arsenal af lækre 'Liquirizia di Calabria', det er derfra, den ægte lakrids kommer, den lille by Rossano dybt nede i hælen af den italienske støvle.

Lakrids på hjernen

Kadó er indrettet som en gammeldags købmandsbutik.

Der er glas med alle tænkelige slags lakrids rundt langs væggene. Der er en vej-selv disk, hvor man kan købe en række, af de kendte varianter fra Danmark: Piratos, Zulu og Poletter, men også mere eksotisk udseende lakridser. Her er det en smal sag at få fyldt en pose med alt fra søde, vingummiagtige varianter og stærke salmiakdjævla.

Har du lakrids på hjernen, så kan du kaste dig ud i det samlede smagsrepertoire. Du kan håndplukke lakrids indenfor det surt/søde, det salte, det søde, dem med salmiak og også et par varianter til diætisterne.

Og er det ikke nok, kan du få et par opskrifter med hjem. Hvad med 'Risotto med lakridssauce', eller måske er du mere til 'Lakridsmuffins' eller 'Lakridstærte med pærer'.

Her er lakrids for enhver smag ...

rejsjer@eb.dk



Små metalæsker med lakrids fra Calabrien. Det er der, dybt nede i Italiens hæl, den ægte lakrids stammer fra.

I Graefestrasse i Kreuzberg finder du et mekka for lakridsomaner.



■ Praktisk info

- Adressen er: Kadó, Graefestrasse 20
- Bor du ikke i nærheden, så tag U8 til Schönleinstrasse.
- En nødløsning kan være at besøge butikken lille stand på det ugentlige marked på Kollwitz Platz, torsdag og lørdag.
- Læs mere på: kado.de.
- Opskrifterne i artiklen kan du finde på butikken hjemmeside.
- God fornøjelse.