

Die schwarze Verführung: Lakritze – ebenso heiß geliebt wie gehaßt ist das zähe Zeug. Im einzigen Berliner Lakritzladen bietet Ilse Bögel 70 Sorten an

# Süßholz, Gummi, Salmiak

VON SABRINA BORN

**B**ärendreck und Liquiritia, Glycyrrhiza glabra – keine geheimnisvolle Zauberformel, sondern Bezeichnungen für die schwärzeste Versuchung seit 250 Jahren: die Lakritze. Von den einen wird sie innigst geliebt, von den anderen maßlos gehaßt. Für leidenschaftliche Liebhaber zeichnet sich Licht im bisher von Dunkel umgebenen Lakritzabstinenten Berlin ab. Im Kreuzberger Geschäft „Kadó“, dem ersten und einzigen Lakritzladen Berlins, tummeln sich seit September die besten Lakritzen Europas. Aus Italien, Skandinavien, den Niederlanden und Kasachstan importiert Inhaberin Ilse Bögel die schwarzen Gummis.

Hemmungslos können Lakritzsüchtige bei Ilse Bögel ihrem Laster frönen, sich damit selbst etwas Gutes tun oder anderen ein Geschenk machen. Denn der Name des Lakritzladens stammt aus dem Niederländischen und bedeutet ganz einfach Geschenk. Über 70 verschiedene Sorten und Formen zählt das Sortiment. In über einem Dutzend Glasbonbonieren und in einzelnen Glasschubladen warten die großen und kleinen Kugeln, Katzenköpfe und Taler auf den Verzehr.

„Am Anfang hatte ich nur den Wunsch nach guter Lakritze“, beschreibt die studierte Volkswirtin den Start in die Selbständigkeit. Und die habe sie in Berlin einfach nicht gefunden. „Zunächst war alles eigentlich mehr eine Sofaidee, die plötzlich Realität wurde.“ Seit frühester Kindheit gehört die gebürtige Ostfriesin zu den Lakritzsüchtigen. Schon die Oma zauberte ständig Süßholz aus der Schublade. „Ein guter Trick, um bei Kindern die ersten Zähne rauszuarbeiten und sauberzuhalten“, verrät die Geschäftsfrau. Um in den Besitz der Kaumasse zu kommen, war ihr kein Weg zu weit. So segelte sie schon als 13jähriger Teenager per Jolle den weiten Weg von Emden über den Dollart nach Termunten in der Nähe der holländischen Stadt Groningen. Erstrebter Zielort: Eine Drogerie. „Dort gab es die besten aus Lakritz gefertigten Mintedrops weit und breit.“

Die Besucher werden sogleich in die Geheimnisse der schwarzen Verführung eingeweiht und erfahren Erstaunliches. „Gewonnen aus Süßholzwurzel und Gummi arabicum unter Zusatz von Salmiak ist die Lakritze ein Genußmittel mit Tradition.“ Bester Be-



*BÄRENDRECK als Leidenschaft. Ilse Bögel und ein Teil des Lakritzangebotes in ihrem Kreuzberger Laden.*

Foto: Kai-Uwe Heinrich

weis: Die urkundliche Erwähnung eines holländischen Lakritzherstellers im Jahr 1813. Kaum bekannt ist dagegen: Süßholz gehört zu den ältesten, schon Jahrtausende vor Christi Geburt benutzten Drogen. Ilse Bögel hat sich eingehend mit den gesundheitlichen Vorteilen beschäftigt: „Damals wie heute galt das Süßholz als sehr gutes Arzneimittel gegen Husten und Heiserkeit und soll sogar ein bewährtes Heilmittel gegen Hexenschuß sein, wirkt aber auch beruhigend bei Magenproblemen.“

Zunächst absolvierte die Emderin in Hamburg eine dreijährige Lehre als Zahntechnikerin. Dem Beruf schwor die vehemente Lakritzliebhaberin jedoch bald ab. Ilse Bögel trieb es von der Waterkant zum Studium der Volkswirtschaft an der Technischen Universität in die Mauerstadt.

Nach dem Studium gab es schließlich kein Halten mehr, wurde die Erinnerung an die

heimischen Mintedrops übermächtig. Mit den wirtschaftlichen Voraussetzungen eines Betriebes durch Studium und Nebenjobs bestens vertraut, begab sich die heute 33jährige auf die Suche nach einem Existenzgründungskredit. Weil sich die bürokratischen Hürden für Ilse Bögel als schier unüberwindbar erwiesen, wurde kurzerhand ein ganz normaler Bankkredit für die Geschäftsgründung beantragt.

Auf der Suche nach geeigneten Lagerungsmöglichkeiten für ihre Leckereien stieß Ilse Bögel auf die fünfzig Quadratmeter großen Räumlichkeiten mit Ladenzeile in der Graefestraße. Angeboten werden neben Lakritzen auch andere süße Leckereien wie Kuchen, Kekse und Karamellbonbons. Alles wird aus kleinen, traditionellen Familienbetrieben in den Niederlanden importiert. Dazu gehören zwanzig Zentimeter große Spekuliatuskekse und die holländischen Honigkuchen, genannt „Kantkoeks“, die sich bis zu acht Wochen halten. „Aber so alt werden sie in der Regel nicht“ weiß Ilse Bögel. „Dafür sind sie viel zu smakelig“.

*Schon die Oma zauberte  
ständig Süßholz  
aus der Schublade*