

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.

GROSSBRITANNIEN
Liquorice: Zeitweise gab es allein im Städtchen Pontefract 17 Lakritzfabriken. Beliebte: Liquorice Allsorts – ein Mix mit vorwiegend weichen und sehr süßen Leckereien.

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.

hart weich süß salzig salmiak sehr scharf

1780
Der zufällige »Erfinder« von Weichlakritz, George Dunhill, gründet eine Manufaktur in Pontefract. Seine Rezeptur wird in den Niederlanden, in Deutschland, Skandinavien und Island nachgeahmt.

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

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

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

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

SCHWEDEN
Lakrís: Eine Besonderheit sind die harten Salmiak-Lutschnbons und gesalzene Fruchtvarianten (Banane, Cassis, Orange, Melone, Aprikose, Cola, Erdbeere, Himbeere).

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

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).

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

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

NORWEGEN
Lakrís: Die Einwohner des Landes teilen die Vorlieben der anderen Skandinavier: süß – salzig – salmiakig.

FINNLAND
Lakrís: Die Finnen sind sehr experimentierfreudig. Sie mischen Lakritz mit Schokolade, räuchern es, lieben Lakritzeis und trinken Lakritzschnaps.

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.

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