

Kreische
Lakritzfibel

Klaus-D. Kreische

Die Lakritzfibel



tredition®

Impressum

Klaus-D. Kreische, »Die Lakritzfibel«

©2022 Klaus-D. Kreische

Alle Rechte vorbehalten

Satz und Layout: Klaus-D. Kreische

Umschlag: Klaus-D. Kreische (nach einer Vorlage
von tredition und unter Verwendung einer Zeichnung
von Janni Feuser – Kreative Malerei, 2018)

Verlag: tredition GmbH, Hamburg

ISBN: 978-3-7482-6277-0

Inhalt

Lakritz – Die schwarze Verführung	Seite	7
Prominente Lakritz-Liebhaber		9
Kindheitserinnerungen		11
Lakritz - Die Wortschöpfung		12
Die Pflanze »Glycyrrhiza Glabra«		15
Unter dem Mikroskop		17
Der Süßholzgürtel auf der Weltkarte		18
Ferne Handelswege		20
Gesunde Medizin		23
Antike Quellen		27
Lakritz-Rätsel – Der verzauberte Schlaftrunk		29
Theriak – Die giftige Mischung		30
Die Lakritz-Weisheit		33
Succus Liquiritiae		34
Wissen aus dem Mittelalter		37
Der Süßholzraspler		39
Die Bamberger Süßholz-Gärtnerei		40
Der Apotheker George Dunhill		43
Herstellung und Geschmack		45
Europas Lakritz-Äquator		49
»Ochsenblut« und »Bärenreck«		51
Schwarze Magie		53
Geschmack der Belle-Époque		55
Lakritz-Rätsel – In der Hexenküche		57
Alles nur Werbung!?		58
Lakritz-Allerlei		60
Ein Lakritz-Märchen		66
Lakritz-Quiz		70
Kochen mit Lakritz		72
Lakritz-Rezepte		74
Der Schwarzmarkt		78



Lakritz – Die schwarze Verführung

Verwundert mögen sich manche fragen: »Was habe ich mit Lakritz zu tun?« Aber den Ignoranten sei gesagt: Lakritz oder sein Rohstoff, die Süßholzwurzel, ist so vielseitig anwendbar, dass wir den wahren Nutzen nur erahnen können. Denken wir an den pfiffigen englischen Polizisten, der mit Lakritz eine Gasleitung verplombt hat und dadurch eine verheerende Explosion verhindern konnte. Hier wird Lakritz zum wahren Lebensretter.

Im Alltag ist es oft ein unbekannter Begleiter, so zur täglichen Zahnpflege – viele Zahncremes enthalten aufgrund ihrer antiseptischen Wirkung Süßholz. Auch der Lippenstift ist zur geschmacklichen Verfeinerung gegen den Fettfilm mit der Wurzel angereichert. Viele Haut- und Sonnencremes enthalten ebenfalls Süßholz.

Neben der kosmetischen Verwendung ist es der Geschmack, der Lakritz so anziehend macht. Für Raucher gilt: Pfeifen- oder Zigarettentabak würde ohne einen aromatisierenden Süßholzsud, in den die Blätter eingetaucht werden, zu streng schmecken. Gesünder ist die Verwendung in Kräutertees. Viele Hustensaftes enthalten die Wurzel wegen ihrer schleimlösenden Wirkung. Dazu gehört natürlich auch die Lakritz-Pastille, die ebenfalls gegen Husten, Schnupfen und Heiserkeit ein probates Mittel ist. Die Pastille verspricht in verfänglichen Situationen ebenfalls eine schnelle Abhilfe, wenn zum Beispiel während einer wichtigen Prüfung die Stimme versagt oder zur Chorprobe das hohe C nicht mehr angestimmt werden kann.

Letztendlich sollten die Skeptiker und Abstinenzler, die niemals freiwillig eine Lakritz-Pastille in den Mund nehmen würden, von den Vorteilen der Lakritz überzeugt sein, wenn sie die Erzählung »Eine Liebesgeschichte« von Siegfried Lenz lesen. Hier verführt der wortkarge Holzfäller Joseph Gritzan die Magd Katharina Knack mit einer einzigen Frage: »Willst«, sprach er. »Lakritz?«

Genau diese Verführungskunst der schwarzen Süßigkeit soll nun im Mittelpunkt stehen, wenn wir der Frage nachgehen: »Was ist eigentlich Lakritz?«



La Réglissine – Werbung für Lakritz-Limonade (19. Jh.)

Prominente Lakritz-Liebhaber

Unzählige Berichte von und über berühmte Lakritz-Genießer bezeugen immer wieder eine Leidenschaft für die schwarze Süßigkeit. Doch eine vollständige Auflistung ihrer Namen könnte wegen der Länge kaum ausgeführt werden. Angefangen in der Antike müssten als erstes Cäsen, Könige und große Heerführer genannt werden, die zu den frühen Lakritz-Konsumenten zählten. In der frühen Neuzeit waren es beispielsweise der Feldherr Wallenstein oder Martin Luthers Freund Melanchthon, die ihre Krankheiten mit Lakritze auskurierten. Die englische Königin Elisabeth I. führte im 16. Jahrhundert die Wurzel zum Würzen deftiger Speisen ein, während ihre Widersacherin Maria Stuart den Strauch auf ihrer Grabestafel mit dem Spruch »Das Süße in der Erde« verewigen ließ.

In späteren Jahrhunderten gelten Napoleon und Queen Viktoria als ausgesprochene Lakritz-Liebhaber. Ersterer soll immer eine kostbare Dose mit einem Vorrat an Lakritze in seiner Westentasche versteckt haben. Und Viktoria habe, so einige Biografen, wegen ihres hohen Lakritz-Konsums nicht nur an Karies gelitten, sondern auch an leichtem königlichen Herzrasen.

Von der schreibenden Zunft müssten neben Molière, Beaumont oder Goethe noch viele andere auf einer solchen Liste stehen. Jean Jaques Rousseau wurde sogar als Süßholzraspler beschimpft, nachdem er die Wurzel kleinen Kindern als erzieherische Maßnahme anpries. Egon Erwin Kisch, Ernst Barlach und Siegfried Lenz wären weitere Beispiele für all die Lakritz-Anekdotenschreiber aus jüngster Vergangenheit. Auch die heutige Prominenz der Lakritz-Liebhaber lässt sich nicht auf Politiker, Fernseh-Moderatoren oder Kommissare eingrenzen. Und wo blieben die Kinder, die schon in frühen Jahren ihren Lakritz-Geschmack entwickelt haben, um in naher Zukunft als Lakritz-Fanatiker eine neue Lakritz-Geschichte zu schreiben?

Summa summarum: Berühmte Lakritz-Esser hat es zu jeder Zeit gegeben, gleich der Leidenschaft für die schwarze Süßigkeit, die (eigentlich) unsere gesamte Gesellschaft erfasst.



A N N O 1 9 2 0

Kindheitserinnerungen

Zu Besuch in dem Frankfurter Kolonialwarengeschäft seiner ›lustigen Tante‹ Melbert nutzte der 10-jährige Johann Wolfgang Goethe jede Gelegenheit, um sich mit Lakritze einzudecken. Ähnliche Erfahrungen sind auch prägend für viele nachfolgende Generationen: sich mit ein paar Talern, Pfennigen oder Cent in der Hand auf Zehenspitzen vor gutplatzierten Bonbonieren in einem Laden seine Lieblingslakritze auszuwählen.

Ort der Handlung war der Tante-Emma-Laden oder Kiosk an der Straßenecke. Hier gab es alles, was das Kinderherz begehrte: Lakritz als Stangen oder Stückchen in Form von Katzen, Hütchen oder Heringen, als Schnecken, Pfeifen oder Dauerlutscher.

Nach der Wahl begann die Prozedur der Transformation, denn nichts konnte so gegessen werden, wie es gekauft wurde. Lakritzstangen, nicht zerkaut, sondern in Wasser aufgelöst, bildeten einen braunen Schaum, der unbedingt aufzuschlürfen war. Dagegen wurde die Lakritz-Schnecke abgewickelt und in zwei Fäden auseinandergezogen, um sie der Länge nach im Mund verschwinden zu lassen - selbstverständlich ohne Hilfe der Hände. Die Fäden konnten aber auch zu Zöpfen verflochten oder geknotet werden. Vor dem Verzehr der Lakritz-Pfeife musste der harte Schaum im Pfeifenkopf entfernt werden – erst dann ließ sich genüsslich daran ziehen. Und die rautenförmigen Salmiakpastillen wurden mit Spucke zu einem Stern auf den Handrücken geklebt. Sie waren die ersten Tattoos, bis flinke Zungen sie ableckten und ihr Stern damit erlosch.

Um den Kontakt mit der realen Konsumwelt erfolgreich zu gestalten, war alles zum Stückpreis erhältlich. Nur so konnte durch Feilschen und Taxieren ein eigenverantwortlicher Umgang mit dem anvertrauten Geld erlernt werden. Die Summen, um die es dabei ging, waren Pfennige – ein Obolus für Gefälligkeiten, Restgeld des Einkaufs oder Ersparnisse aus verwandtschaftlicher Zuwendung von Großeltern, Onkeln und Tanten. Im Rückblick bilden solche Erinnerungen die Grundlage für eine liebevolle Verklärung unserer Kindheit.

Lakritz

Die Wortschöpfung

Lakritz – wie vertraut dieses Wort in unseren Ohren auch klingen mag, sein fremder Ursprung lässt sich nicht verleugnen. Hierfür ist die geschlechtsspezifische Zuordnung ein deutliches Indiz. Lakritz kann sowohl männlich als auch neutral sein (der oder das Lakritz) oder in der Mehrzahlform – die Lakritze.

Doch kaum jemand vermutet, dass sich hinter der Wortschöpfung ein griechischer Ursprung verbirgt. Hier wird die Süßholzwurzel bereits im 4 Jh. v. Chr. als Glycyrrhiza bezeichnet - eine Zusammensetzung aus den Wörtern ›glykys‹ = süß und ›rhiza‹ = Wurzel.

Diese Bezeichnung findet im Laufe der Jahrhunderte ihre Abwandlung und führt zu der bekannten Namensgebung von Lakritz. Denn bereits in der Antike glichen die Römer das griechische Fremdwort als ›Liquiritia‹ an die lateinische Schreibweise an. Hieraus lassen sich ab dem 14. Jahrhundert die verschiedensten Umformungen in den europäischen Sprachen verfolgen, wie das italienische Liquirizia oder das englische Liquorice. In den romanischen Sprachen entstanden durch eine

Konsonantenverschiebung das französische Réglisse und das spanische Regaliz. Die kürzeste Form benannte bereits im 13. Jahrhundert der dänische Canonicus Henrik Haperstreng – Lykri.

In der germanischen Sprachgruppe sollte dem fremden Wort noch ein zusätzlicher Sinn beigelegt werden: lecker. So entstanden Abwandlungen wie Leckeritz, Leckitez oder Leckervitz. Dies sind unverkennbare Anklänge an ›lecken‹, ›lecker‹ oder ›Leckerei‹, wobei solche Wörter zu jener Zeit noch den Unterton eines ›ungehörigen Verhaltens‹ beinhalten, der darin heute nicht mehr erkennbar ist. Weitere Verformungen führten schließlich zu Lackerisse oder Lackaricie, gegen die sich Lakeritz durchsetzte und mit der Erfindung des Buchdrucks als Kurzform zu Lakritz verfestigte.

Darüber hinaus sind auch viele Varianten in der deutschen Mundart überliefert, die keinen direkten Bezug zu der griechischen Urform haben. Hierzu gehören Bezeichnungen wie ›Bärendreck‹, ›Bärenschiß‹ und ›Bärenzucker‹ die südlich der Mosel bis in die nördlichen Alpenländer gebräuchlich sind. Sie waren in Apotheken als arzneiliche Bezeichnung ebenso bekannt wie der Ausdruck ›Christensaft‹.

Hervorzuheben sind auch die nördlichen Varianten ›Tropp‹, ›Schwarztröpp‹- und ›Süßtröppel‹, die sich an die niederländische Bezeichnung ›Drop van zoethout‹ (der Tropfen von Süßholz) anlehnen. Sie verweisen auf den Herstellungsprozess, bei dem der Saft ausgedrückt wird und abtropft. An den aufgekochten Süßholzsaft erinnern die Bezeichnungen ›Klitsch‹, ›Litsch‹, ›Kalitsch‹ und ›Kulitsch‹. Es sind Synonyme für Brei, Mus, Schleim und Kleister, die im niederrheinischen Sprachraum das Lakritz beschreiben. Besondere Erwähnung soll noch der Name ›Teufelsdreck‹ finden, der in zwei Eifeler Dörfern verwendet wurde.

Solch kuroise Bezeichnungen haben sich noch lange im deutschen Sprachschatz gehalten, ebenso wie die schlesischen ›Lukkrezie‹ und ›Leckerlis‹ oder das im Jülicher und Kölner Umkreis bekannte ›Klaritz‹, das hier schon im 13. Jahrhundert gebräuchlich war.



Glycyrrhiza.

{ 1-10 Blätter
11, 12 Frucht
13 Stame
14 Pistil

Eis - Wohl.

Glycyrrhiza - A Curious Herbal - Elizabeth Blackwell (1765)

Die Pflanze »Glycyrrhiza glabra«

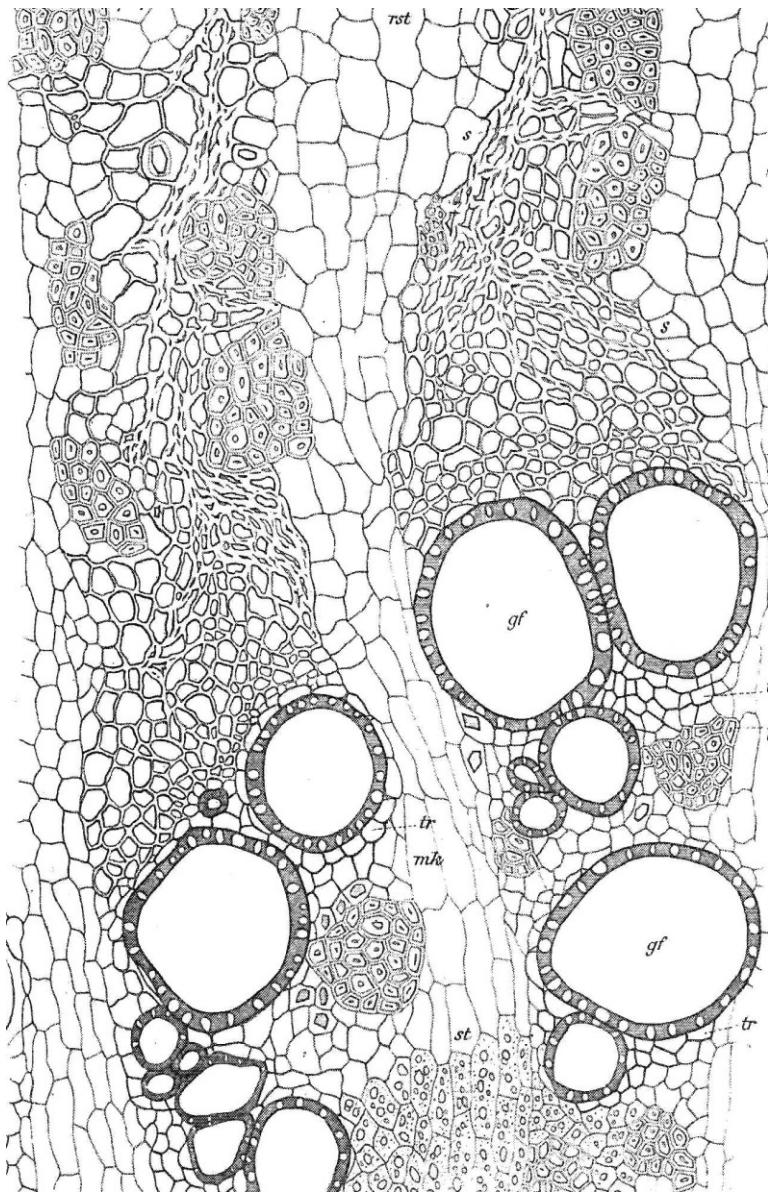
Lakritz wird aus der Wurzel der Süßholzpflanze (*Glycyrrhiza*) hergestellt. Diesen Schmetterlingsblütler aus der Familie der Hülsenfrüchtler verewigte die englische Illustratorin Elizabeth Blackwell in ihrem epochalen Werk »A Curious Herbal« (18. Jh.) mit einer eigenwilligen Darstellung. Bis zum Bildrand überwuchern Pflanze und Wurzel das weiße Blatt Papier. Damit hob sie den dominanten Charakter der Pflanze hervor. Tatsächlich ist die *Glycyrrhiza* bekannt für ihre ausuchernden Eigenschaften, die mit schwierig, besitzergreifend, vagabundierend und umtriebig beschrieben werden.

Oberirdisch kann dieser mehrjährige Strauch eine Höhe von zwei Metern erreichen. An den rauen Stängeln sitzen große, unpaarig gefiederte Laubblätter. Die Fiederblättchen sind breitelliptisch, stachelspitzig und an der Unterseite mit harzig-klebrigen Drüsen punktiert. Die Zusatzbezeichnung »*glabra*« (kahl) deutet wiederum auf den unbehaarten Zustand der Blätter hin.

Die Blüten der Pflanze bilden Trauben und haben eine zarte lila oder kräftige violette Farbe. Allerdings stehen die kultivierten Pflanzen nur selten in voller Blütenpracht. Dies ist eher den wildwachsenden Pflanzen vorbehalten. Die Früchte der *Glycyrrhiza* bestehen aus Hülsen mit drei bis sechs Samenkörnern.

Unter der Erde bildet die Wurzel weitverzweigte Ausläufer, die bis zu acht Meter lang werden. Ungehindert wachsen sie auch über der Erde und werden zu einem wahren Dickicht, das viele Quadratmeter bedeckt. In vielen Weltregionen ist sie deshalb ein lästiges Unkraut, das sich bestens zum verfeuern eignet.

Wegen ihrer gelben Farbe im inneren der Wurzel wird das Süßholz von der indigenen Bevölkerung Kanadas auch »Kfwa« (fettig) genannt und mit ranzigem Speck verglichen. Demzufolge graben sich nach altem Indioglauben die Mäuse in die Erde, um die Wurzel anzunagen. »Diese sind ranzig, diese sind gelb«, auf diese Weise sei ihr unterirdisches knabbern zu vernehmen.



Mikroskopischer Querschnitt durch einen Ausläufer der *Glycyrrhiza glabra* (1912)

Unter dem Mikroskop

Wer zum ersten Mal in eine frisch geerntete Süßholzwurzel hinein beißt, wird verwundert den unverwechselbaren Geschmack einer Hülsenfrucht wiedererkennen, denn nicht die herbe Süße der Lakritze, sondern das Aroma knackiger Kaiserschoten füllt den Gaumen. Erst während des Trocknens entwickelt sich der Geschmack zu jener Eigentümlichkeit, die in ihrer Süßkraft eine 50-fache Wirkung von reinem Zucker hat. Hervorgerufen wird dies durch das Glycyrrhizin, das erstmals 1809 der Chemiker Pierre-Jean Robiquet benannt hat.

Glycyrrhizin ist die wichtigste Komponente der Saponine, eine Ableitung des lateinischen Wortes »sapo« (Seife) und Hauptinhaltsstoff der Süßholzwurzel. Saponine haben neben vielen anderen Eigenschaften die Fähigkeit, in wässriger Lösung stark zu schäumen und eignen sich somit zur Herstellung von Emulsionen. Deshalb waren auch die ersten Feuerlöscher zur Schaumerzeugung mit einem Süßholzextrakt versetzt. Bezeugt wird dies von einem russischen Chemiker, der im Jahre 1904 in St. Petersburg einen Vortrag über die erfolgreichen Löschversuche mit dem Süßholzsud auf den Ölfeldern von Baku hielt. In den 1920er nutzten viele amerikanische Ölfirmen ebenfalls ein Gebräu mit Süßholz, um ihre Öltanks zu sichern.

Darüber hinaus hindern Saponine die Kohlensäure am Entweichen aus kohlensauren Getränken, wodurch sich Süßholz besonders gut für die Bier- und Limonadenherstellung eignet. In der Süßwarenindustrie wird es auch wegen ihrer Süßkraft als Geschmacks-Korrigens eingesetzt.

Je nach Herkunft enthält die Wurzel zwischen 6-20 % Glycyrrhizin. Es kommt hier in Form von Kalium- und Calciumsalzen vor. Darüber hinaus weist die Wurzel etwa 10 % Zucker (Saccharose, Glucose, Mannit), 2-20 % Stärke, 3,5 % Fett, 3 % bitteres Harz und Flavonoide auf. Außerdem enthält Süßholz das im Spargel aufgefundenen Asparagin.