



Nördlich des Lakritzäquators

Süßholzwurzel. Und Ammoniumchlorid. Lecker. Zumindest für den norddeutschen Gaumen. Denn aus dieser merkwürdig anmutenden Verbindung entwickelt sich nach Zugabe von Zucker und Glukosesirup eine kulinarische Grundsatzentscheidung: Lakritz.

„Südlich von Bremen wird eigentlich kein Lakritz gegessen, deswegen spricht man auch vom Lakritzäquator“, erklärt Rainer Theuer, Vertriebsleiter der Jahnke Süßwaren. Der Familienbetrieb sitzt in Kaltenkirchen und stellt überwiegend Lakritzbonbons her: Salmiakbrocken, Anis-Briketts, gefülltes Salzlakritz und weiches Lakritz-Toffee. Das benötigte Süßholz für die Produktion wächst in Italien, aber es gibt auch Anbaugelände in Iran und in China.

Die einzige Hochburg südlich des Lakritzäquators bildet das Rheinland – zum einen durch die Nähe zu den Niederlanden, einem weiteren Lakritz-Land mit überwiegend weichem Lakritz. „Aber ein Grund ist wohl auch der Bergbau. Da man unter Tage nicht rauchen durfte, nahmen sich viele Männer für den Geschmack starken Lakritz mit in den Stollen. Und diese Tradition wurde in der Familie weitergegeben“, sagt Theuer.

Für Theuer ist klar: „Ich bin ein Süßer“, und die Süßwarenbranche hat es dem 49-Jährigen seit seiner Ausbildung angetan. Wenn er vom Lakritzlutschen spricht, gleicht das einer Liebeserklärung. „Der Lakritzgeschmack ist Wellness für den Gaumen. Man muss sich für das Bonbon Zeit lassen, sich fallen lassen und den Geschmack einfach wirken lassen.“ Poesie für die Geschmacksnerven.

Denn Lakritz ist nicht gleich Lakritz: Es gibt milde und sehr scharfe Sorten, helleres Lakritz, das durch die Zugabe von Milch erst langsam seine endgültige Schärfe erreicht, und mit Ammoniumchlorid, dem Lakritzsalz, gefüllte Bonbons.

„Dass ich aus einer Bonbonfabrik komme, war immer ein Thema. Wir waren schon mit meiner Kindergartengruppe, der Grundschule und der weiterführenden Schule zu Besuch in der Produktion. Da hat man natürlich einen

Ein Geschmack, der die Nation klar in Nord und Süd spaltet: Lakritz. Die Firma Jahnke aus Kaltenkirchen stellt Lakritzbonbons her – salzig und süß, scharf oder toffee-weich. Aber Vorsicht: Diese Bonbons können Auswirkungen auf die Gesundheit haben.

Von Imke Schröder

Vorteil“, sagt Eric Jahnke, der in dritter Generation im Familienbetrieb arbeitet, während er an der Maschine fürs Salzlakritz Bonbons in den Fülltrichter schüttet. 1331 Bonbons spuckt die Verpackungsmaschine pro Minute aus. Attraktiv in Hochglanzpapier verpackt.

Dabei lässt der Anfang der Produktkette nicht gerade das Wasser im Mund zusammenlaufen: Holz, braun und trocken sieht die Süßholzwurzel aus – wie eine unattraktivere Version einer Zimtstange. Der leichte, lakritzige Geschmack entwickelt sich erst nach längerem Kauen. Dabei zerfasert das Holz und reinigt gleichzeitig die Zähne – eine natürliche Zahnbürste mit eingebauter Zahnpasta. Denn die Wirkstoffe von Lakritz regen die Schleimproduktion an, wirken durststillend und hel-

fen bei Husten und Magenverstimmung. Und früher wurde das Süßholzkauen Menschen mit rauer Stimme empfohlen – um diese geschmeidig zu machen. So entstand die Gruppe der Süßholzaspler.

Der Ausgangsstoff für Lakritz, das fein-geriebene Süßholzpulver, kommt in der Produktion eher unscheinbar daher: hellbraunes Pulver, das bei der Firma Jahnke direkt mit Zucker, Glukose und Wasser vermischt wird, die dann zu den Kochtöpfen gepumpt wird. Früher wurde noch in Handarbeit gekocht, heute übernimmt das eine Maschine, die die zähe Masse zusammenkochen lässt. „Eigentlich ist Lakritz eher hellbraun, aber von der Tradition her ist es immer schwarz – warum auch immer“, sagt Rainer Theuer. Um es anschließend wieder heller zu machen, wird Sahne oder Milch hinzugegeben – auch um die Schärfe einiger Sorten zu mildern.

Die Muster für die verschiedenen Bonbons sind auf Walzen geprägt. Himbeeren, Zitronen und Vierecke für Lakritz-Brustkaramellen. Die Jahnkes sind Experten im Hartkaramellenbereich, wie die Bonbonproduktion unter Profis genannt wird. „Aber nach Trends richten wir uns nicht, dafür ist das Unternehmen einfach zu klein“, sagt Vertriebsleiter Theuer.

Firmeninhaber Heinz Jahnke rennt täglich durch die Produktionshallen, stellt Geräte ein, entwickelt neue Produktionsmaschinen und legt auch selbst Hand an. Sohn Eric ist nach zwei Ausbildungen im Alter von 24 Jahren jetzt vollständig in den Betrieb eingestiegen. Sein Bruder will nach einer Ausbildung zum Süßwarentechniker nachkommen. „Junior zu sein ist, aber ganz schön anstrengend. Ich muss mich wesentlich mehr gegenüber meinem Vater beweisen“, gesteht Eric Jahnke. Trotzdem lebt er in einer modernen WG mit dem Senior. „Wir sind halt ein Familienbetrieb – und unsere Mitarbeiter gehören zur Familie dazu“, sagt Jahnke.

Um den Betrieb zukunftsfähiger zu machen, wurde eine neue Halle für Weichtoffee gebaut. Neben Butter- und Schokoladen-Sahne gehört für die Norddeutschen natürlich auch wieder Lakritz ins Sortiment.

Dieses ist allerdings nicht sehr stark – die Stärke wird am Gehalt des Ammoniumchlorids gemessen. Die absolute Höchstgrenze in Deutschland erreichen die Haribo-Piratos mit einem Gesamtanteil von 7,99 Prozent – ein Wert, der in den Lakritz-Liebhaber-Ländern in Skandinavien und den Niederlanden ein Schmunzeln hervorruft: Dort ist wesentlich stärkeres Lakritz erlaubt. Der Warnhinweis „Kein Kinderlakritz“ deutet die eventuellen Gesundheitsrisiken wie Bluthochdruck an, ist aber mittlerweile vom Gesetzgeber nicht mehr vorgeschrieben. „Wir drucken den weiterhin auf unsere Packung. Das gehört zur Tradition dazu – und der Kunde weiß, dass er es mit einem wirklich starken Lakritz zu tun hat“, erklärt Eric Jahnke.

Doch der Ruf von Lakritz ist nicht allzu gut. Gerüchte über angebliche Beigabe von Pferdeblut, um dem Lakritz seine typische dunkle Farbe zu geben, gehören ins Reich der Mythen. Tatsächlich kann Lakritz bestimmte Enzyme im Körper blockieren und so für einen Abfall des Testosteronspiegels führen. Und übermäßiger Konsum ist nicht gerade der Potenz förderlich. Bei Akne dagegen kann genau diese Wirkung helfen.

Ob die größten Lakritz-Liebhaber weltweit besonders samtige Haut haben, ist nicht überliefert. Aber: Die Niederländer verzehren pro Kopf jährlich zwei Kilogramm. Die Deutschen liegen im Vergleich dazu bei mageren 200 Gramm – die vermutlich fast alleine nördlich des Lakritz-Äquators verspeist werden. Denn hier wird nun mal gerne Süßholz geraspelt.



Wie alles begann

Firmengründer Rudi Jahnke lernte das Bonbonkochen im polnischen Stettin, von wo aus er über Nordrhein-Westfalen in den Norden kam. In Hamburg-Altona machte er sich mit seinen selbst gekochten Bonbons selbstständig und verkaufte sie an Jahrmarktshändler. Gemeinsam mit seiner Ehefrau und seinem Sohn Heinz vergrößerte er das Angebot so lange, bis es im Altonaer Hinterhof keine Expansionsmöglichkeiten mehr gab.

1989 siedelte die Familie Jahnke nach Kaltenkirchen über, wo sich auch heute noch der Firmensitz befindet. Von dem Zeitpunkt an nahm Sohn Heinz die Geschäfte in die Hand. Mittlerweile sitzt bereits die dritte Generation in den Startlöchern: Sohn Eric Jahnke ist im Vertrieb der Firma tätig, und Sohn Philipp macht eine Ausbildung in der Süßwarentechnik, um später ebenfalls ins Familiengeschäft einzusteigen.

21 Mitarbeiter sorgen dafür, dass jährlich rund 700 Tonnen Süßwaren produziert werden. An Jahrmarktshändler verkauft die Firma Jahnke weiterhin Bonbons – immer noch traditionell von Hand gemacht.



Junior Eric Jahnke (24) füllt Bonbons in die Verpackungsmaschine.

Fotos Björn Schaller



Sieht aus wie Teer: Lakritzmasse zur Bonbonherstellung.