

Mittendrin

„Wir tüfteln an weiteren Formen der Veredelung.“

KRAMER, SPEZIALITÄTEN-MANUFAKTUR



- 1) Metzgermeister Michael Kalb mit einer Platte voller Süßholzwurzen und Süßholzschinken.
- 2) Die Größe einer Zigarettschachtel haben die Päckchen mit Wurzelstücken von Süßholz
- 3) Süßholz-Pflanzen
- 4) Senf aus Süßholz
- 5) Gertrud Leumer demonstriert, wie man Süßholz-Wurzeln pur genießen kann: kauen und „auszüllen“.

Fotos: Ronald Rinkief



Süßholz ist wieder in aller Munde

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
JUTTA BEHR-GROH

Bamberg – „Die Bamberger suchen eine Identität außerhalb vom Bier.“ So erklärt sich Heiner Wohlfahrt, Konditor und Inhaber des Cafés Riffelmacher, die Renaissance des Süßholzes in Bamberg. Er ist einer von mehreren Bambergern, die mit Süßholz experimentieren.

Die schon im Altertum geschätzte Heil-, Genuss- und Gewürzpflanze war bis ins 20. Jahrhundert ein Exportschlager der Bamberger Gärtner. Durch die industrielle Herstellung von Süßigkeiten verlor das Süßholz, dessen Wurzeln die 150-fache Süßkraft von Zucker besitzen, an Bedeutung. Ihr Anbau lohnte sich nicht mehr und so geriet sie auch in Bamberg fast in Vergessenheit.

Inzwischen ist sie wieder gefragt – ob pur in Form von gereinigten Wurzelstücken, die man einfach auskaut, oder als Zutat, die Pralinen und sogar Würstwaren ein besonderes Aroma verleiht. Die Palette wächst, weshalb dieser Beitrag nicht den Anspruch erhebt, alle Süßholzprodukte zu erfassen, die es aktuell gibt.

KULINARIA Die Pflanze, die jahrhundertlang ein Exportschlager der Bamberger Gärtnerei und nach 1945 fast in Vergessenheit geraten war, erlebt eine neue Blüte. Vom Likör bis zum Schinken reicht die Palette moderner Süßholz-Erzeugnisse.

Wohlfahrt entwickelt gerade ein Süßholz-Eis auf Milchbasis. Bis spätestens Mai will er die optimale Mischung gefunden haben. Sie soll dezent nach Süßholz schmecken, nicht penetrant nach Lakritz – auch wenn es diese ohne den Süßholz-Wirkstoff Glycyrrhizin wohl nicht gäbe.

Alle hiesigen Hersteller neuer Süßholz-Produkte, mit denen wir gesprochen haben, arbeiten an Erzeugnissen, die den typischen Geschmack von *Glycyrrhiza glabra* nur ahnen lassen. Das scheint ein Erfolg versprechender Weg zu sein: Ausnahmslos berichten unsere Gesprächspartner von einer Nachfrage, die ihre Erwartungen übertrifft.

Zum Beispiel Michael Kalb. Der Metzgermeister aus der Theuerstadt dachte, er würde mit seiner Süßholzwurzel, einer

Art Rohwurst, und seinem rohen Süßholzschinken Nischenprodukte für wenige Liebhaber herstellen. Tatsächlich brachten die beiden Sorten dem Betrieb den „Erfinder- und Designpreis des oberfränkischen Handwerks 2013“ und Nachfrage aus der halben Republik ein. Die „1. Bamberger Süßholzmetzgerei“, wie der Familienbetrieb mittlerweile für sich wirbt, beliefert inzwischen auch ein auf Katenschinken spezialisiertes Geschäft im schleswig-holsteinischen Quickborn. Einen Süßholzsenf gibt es bei Kalb schon, ein Tomatenketch-



up mit Süßholznote soll demnächst folgen.

Am Experimentieren ist man nach eigenen Angaben auch wieder bei der Spezialitäten-Manufaktur Kramer. Sie hat vor einem Jahr einen Süßholz-Likör auf den Bamberger Markt gebracht und berichtet von einer „super“ Nachfrage. Er verkauft sich offenbar gut an Touristen

als Souvenir und auch in der örtlichen Gastronomie: Mit Prosecco und einer bestimmten Limonade gemischt gibt der Likör dem Bamberger „Süßholzspritz“ das Aroma und den Namen. Bei Kramer

glaubt man fest an den Erfolg weiterer Süßholz-Erzeugnisse, weshalb die Inhaber eigenen Worten zufolge an weiteren Formen der Veredelung tüfteln. Mehr verraten sie noch nicht.

Ein Markt für Süßholz ist wieder da. Das bestätigt Anna-Maria Schühlein, die Pressesprecherin des städtischen Tourismus- und Kongress-Services

(TKS), wo sich Süßholz-Erzeugnisse offenbar ebenfalls gut verkaufen. Im Angebot hat man neben dem Likör die Klassiker, gereinigte und abgepackte Wurzelabschnitte, wie sie die Bamberger Süßholz-Gesellschaft (siehe auch unten stehender Beitrag) auf den Markt bringt. Schühlein sieht für alles aus Süßholz viel Potenzial und würde sich wünschen, „dass Produkte gefunden werden, die in der ganzen Bamberger Gastronomie einsetzbar wären“. Etliche Köche probieren ihren Angaben zufolge derzeit selbst aus, wie sich das alte Gewürz in der heutigen Küche einsetzen lässt.

Erfolgreich experimentiert hat man auch bei der Confiserie Storath (Stübig). Sie entwickelte die Praline „Michelsberger Engel“, deren Trüffelmasse einen Hauch von Süßholz enthält. Die neue Spezialität verkaufte sich sehr gut, hieß es im Bamberger Geschäft.

Mehr zur Serie
Link zur Internetseite der Süßholz-Gesellschaft mit vielen Informationen über Süßholz auf

kulinaria.inFranken.de

Bamberger Süßholz wird neuerdings auch in der Hauptstadt verkauft

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
JUTTA BEHR-GROH

Bamberg – Seit Mitte April wird Bamberger Süßholz sogar in Berlin verkauft: Deutschlands angeblich erster Lakritzladen „Kado“ bezieht es aus dem einzigen deutschen Anbaugbiet, genauer gesagt von der Bamberger Süßholz-Gesellschaft.

Sie wurde 2010 mit dem Ziel gegründet, eine uralte Kulturpflanze der Bamberger Gärtnerei vor dem Aussterben zu bewahren. Bamberg und Süßholz sollen eines Tages in den Köpfen der Menschen eine so selbstver-

ständige Verbindung eingehen wie Salzburg und Mozartkugeln. So formuliert Markus Schäfer, der die Geschäfte der Gesellschaft führt, das Fernziel. Fünf Jahren nach ihrer Gründung kann die Süßholz-Gesellschaft – ein privat-öffentliches Projekt, das im Rahmen des Modellprojekts „Urbane Gartenbau“ gegründet und mit Mitteln des Investitionsprogramms Nationale Unesco Welterbestätten und durch das Zentrum Welterbe der Stadt Bamberg gefördert wurde – erste Erfolge vorweisen. Es gibt in Bamberg wieder mehrere Felder, auf denen Süßholz kultiviert wird. Die ersten Ernten brachte die Gesellschaft in Form von gereinigten Wurzelstücken, die hübsch verpackt sind, in den Handel. Sie verkaufen sich gut. Flächen und Ertrag sind noch gering. Die Gesellschafter und ihre Helfer sammeln auch noch praktische Erfahrungen im Umgang mit der Pflanze. Denn das Wissen um das Süßholz haben die alten Gärtner mit ins Grab genommen. Schriftlich ist so gut wie nichts überliefert, weshalb selbst Profis wie Gertrud Leumer, Motor der Süßholz-Gesellschaft, sich das Know-how erst wieder erarbeiten müssen.

Ein Teil des Bamberger Süßholzes wird inzwischen vor Ort von Dritten zu Likör, Pralinen, Wurst und Schinken veredelt (siehe obigen Artikel). Sehr zur Freude der Süßholz-Gesellschaft, weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht und auf diese Weise auch die Einheimischen wieder auf den Geschmack einer Pflanze kommen, die zwar untrennbar mit der Geschichte der Welterbestadt verbunden ist, aber fast vergessen war. Ob Süßholz eines Tages wieder gewerbsmäßig angebaut wird, wie es bis um 1945 herum der Fall war, bleibt abzuwarten.

„Das Süßholz soll für Bamberg einmal so bekannt werden wie die Mozartkugeln für Salzburg.“

Markus Schäfer
Süßholz-Gesellschaft

Nachrichten

Salsa-Tanzkurse im Studio 32

Bamberg – Im Sommersemester bietet das Studio 32, Geisfelder Straße 32, einen Salsa-Tanzkurs unter der Woche an. An fünf Dienstagabenden gibt Martin Jakubiak eine Einführung in die aus dem Film „Dirty Dancing“ bekannte klassische Art, elegant und entspannt Salsa wie in Puerto Rico und New York zu tanzen. Von 19.45 bis 21.45 Uhr beginnt der Kurs am Dienstag, 28. April. Singles, Paare, Junge, Alte und auch Einzelpersonen ohne Partner/in sind willkommen. Anmeldung unter Rufnummer 09131/973997 oder E-Mail info@salsahome.de. red

Frühjahresflohmarkt am Geburtshaus

Bamberg – Am heutigen Samstag findet ab 9 Uhr der Frühjahresflohmarkt des Bamberger Geburtshauses am Heinrich-Weber-Platz statt. Gebummelt werden kann bis 13 Uhr. Verkauft werden Schwangerschaftskleidung, Babyausstattung, Spielsachen, Kinderkleidung und generell alles rund um Schwangerschaft, Geburt und Kinderzeit. red

Tag der Jugend wird vorbereitet

Bamberg – Der Tag der Jugend findet am ersten Samstag im Juli auf der Kettenbrücke statt. Allen Jugendgruppen soll die Möglichkeit gegeben werden, auf ihre Arbeit aufmerksam zu machen. Am Montag, 27. April, um 19.30 Uhr treffen sich alle Interessierten, Jugendgruppen sowie Jugendorganisationen und Mitgestalter der Jugendarbeit in Bamberg bei der Evangelischen Jugend, Egelseestraße 51, um diese Veranstaltung des Stadtjugendrings vorzubereiten. Außerdem findet ab 20.30 Uhr eine Belehrung zur Hygieneverordnung beim Umgang mit Lebensmitteln statt. red

Hackfleisch in allen Variationen

Bamberg – Das Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes bietet den Kochkurs „Hackfleisch-Variationen“ am Samstag, 2. Mai, um 10 Uhr in der Schulküche des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bamberg, Schillerplatz 15, an. Gewöhnliche und ungewöhnliche Rezepte werden den Teilnehmerinnen praktisch vorgestellt. Die Ernährungsfachfrau zeigt viele praktische Tipps für den Alltag und informiert über die Zusammensetzung und Inhaltsstoffe von Hackfleisch. Anmeldung unter 09207/311. red

SED-Diktatur und Zuchthaus

Bamberg – „Ein westdeutscher Student im Zuchthaus Waldheim“: Zum Thema SED-Diktatur findet in Kooperation mit der Hanns-Seidel-Stiftung ein Vortrag statt. Jörg Bilke, geboren 1937 in Berlin, erzählt über seine dreieinhalb Jahre im Zuchthaus, die er in Torgau, Altenburg (Braunkohle), Leipzig und Waldheim verbrachte. Der Zeitzeuge kommt am Dienstag, 5. Mai, um 19 Uhr in die Kolping-Akademie, Hartmannstraße 7. Der Eintritt ist frei. Informationen und Anmeldung unter der Telefonnummer 0951/519470. red