

# Rückkehr des Raspelns



# SÜSSHOLZ Eine wundersame Wurzel erlebt eine kleine Renaissance. Auf der Landesgartenschau ist sie zu bestaunen.

VON HANS BAHMER

**V**om Laden, in dem heute Lakritze verkauft wird, ist es nicht sehr weit in die Kräutergärtnerei. Steht man dort allerdings vor dem Halbstrauch *Glycyrrhiza*, begreift man den großen Schritt, den die Menschheit einst vollbrachte, um aus diesem unscheinbaren Gewächs den Prototyp einer Lakritzenstange zu gewinnen.

Auf die Idee muss man erst einmal kommen, den unauffälligen Schmetterlingsblütler auszugraben und die bis zu ein Meter lange Pfahlwurzel mit dem Gewirr verzweigter Nebenwurzeln zu ernten. Wer es auch immer als Erster gewagt haben mag, er wurde angenehm überrascht: In seinem Mund entfaltete sich nämlich neben einem Kratzen ein besonders süßer Geschmack. Heute weiß man, die Süßkraft des dafür verantwortlichen Inhaltsstoffes Glycyrrhizin ist etwa 50-mal stärker als die des Haushaltszuckers. Diese überall auf der Welt so begehrte süße Eigenschaft war so charakteristisch für das Naturprodukt, dass es den volkstümlichen Namen der ganzen Pflanze geprägt hat. Süßholzpflanze nennt sie der Volksmund. Und der kompliziert klingende botanische Gattungsname *Glycyrrhiza* be-

deutet auch nichts anderes als „süße Wurzel“, von der schon auf ägyptischen Papyrusrollen berichtet wird.

Die ursprünglichste Form die Süßholzwurzel zu nutzen, ist tatsächlich einfach auf ihr herumzukauen. Das wird heute noch in so manchem Land am Mittelmeer praktiziert, wo Wurzelstücke des Süßholzes auf offener Straße den Passanten verkauft werden. Wem diese Art der Rohkost nicht zusagt, der kann die außen graubraunen, runzeligen, innen aber gelben Wurzeln zur Steigerung des Genusses entsprechend verarbeiten. Nach Meyers Konversationslexikon von 1907 werden die gewaschenen Wurzeln zerquetscht und „die Auszüge in kupfernen Kesseln über freiem Feuer eingedickt“. Die braunschwarze Masse, die dabei entsteht, kam als zehn bis 15 Zentimeter lange und ein bis zwei Zentimeter dicke, runde, glänzende und mit einem Stempel versehene Stangen in den Handel. Was da aus der Süßholzsaft oder auch Christensaft genannten zähen Masse entstand, ist unter dem Fachnamen *Succus liquiritiae* bekannt. Dieser „Saft“ liefert nicht nur die Grundsubstanz für Lakritze, sondern auch noch gleich den Namen dazu, der auf das lateinische liquor für Flüssigkeit zurückgeht.

Wer Süßholz raspeln bisher nur von seinem Chef kannte, erkennt spätestens bei der eigenen Verarbeitung von Süßholz, dass das ursprünglich ein ziemlich seriöses Handwerk war. Die aus Westasien stammende, gut ein Meter hohe Süßholzpflanze ist über die Mittelmeerländer sogar zu uns gelangt.

## Süßholz in Bamberg

**Tradition** In Bamberg wurde schon seit dem Mittelalter Süßholz angebaut. Wie die Pflanze in die Domstadt gelangt ist, ist nicht bekannt. Im 16. und 17. Jahrhundert wurden in Bamberg jährlich 200 bis 300 Zentner geerntet und international vertrieben. Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Anbau eingestellt.

**Rekultivierung** Die Gärtnermeisterin Gertrud Leumer hat ein Versuchsfeld mit 1000 Süßholzpflanzen in der Nürnberger Straße angelegt. Ein weiteres Feld haben die „Süßholzgesellschaft Bamberg“, das Welterbezentrum und der Förderverein der Landesgartenschau in der Heiliggrabstraße angelegt. Auf dem Gelände der Landesgartenschau und in Gärtnereien ist diese wundersame, mit Lupine, Ginster, Klee, Wicke, Linse, Erbse und Bohne verwandte Pflanze zu bestaunen.

„Wächst sonderlich viel im Bamberger Bisthum“, weiß der Botaniker Lonicerus (1528–1586) 1579 zu berichten.

Dabei dient der Süßholzwurzelextrakt keineswegs nur zur Herstellung von Süßwaren, deren bekannteste die Lakritze ist, die in 200 verschiedenen Variationen angeboten wird. Das süße Naturprodukt wird bei der Bierherstellung genutzt, verfeinert den Geschmack von Tabak, taucht in Malerfarbe sowie Stiefelwichse und Likören auf. Die vielleicht kurioseste in der Öffentlichkeit bekannt gewordene Verwendung einer Lakritzschnecke ist in einem Film mit Charlie Chaplin zu sehen, wo das schwarze Band als essbare Schnürsenkel diente. Darüber hinaus war die Süßholzwurzel jahrhundertlang ein begehrtes Medikament. Zu Zeiten des Lonicerus muss die Lakritzenwurzel ein wahres Wundermittel gewesen sein, dem er das Zertifikat „ist fast zu allen Gebrechen gut“ ausstellte. Auch wenn das sicher übertrieben ist, zeigt sich heute, dass der Wirkstoffcocktail der Pflanze entzündungshemmende, schleimhautschützende, auswurfördernde und krampflösende Eigenschaften aufweist. Wissenschaftlich anerkannt sind die Verwendung bei Atemwegserkrankungen und der Einsatz bei Magen- und Darmgeschwüren.

## Süßholz raspeln bedeutet Schmeicheln

Wegen ihres breiten medizinischen Wirkungsspektrums wurde die Süßholzpflanze 2012 zur Arzneipflanze des Jahres gewählt. Die Wirkung des Glycyrrhizins auf den Stoffwechsel kann allerdings schädliche Nebeneffekte zur Folge haben, so dass der Konsum von Lakritzenprodukten nicht für jedermann jederzeit und in jeder Menge zu empfehlen ist. Nach wie vor wird auf der Welt viel Süßholz geraspelt. Der Begriff einer ehemals ehrenwerten Tätigkeit ist nämlich als Redewendung in unsere Alltagssprache übernommen worden und bedeutet jetzt so viel wie jemandem schmeicheln. Dabei kann sowohl die Süße der Wurzel im übertragenen Sinne von „angenehm“ für den Schmeichelfaktor verantwortlich sein als auch der reale Einfluss auf die Stimme. Musste der Wolf im Märchen noch mit Kreide das Timbre seiner Kehle verbessern, genügt heute eine Lakritzpastille, um der Stimme eine einschmeichelnde Klangfarbe zu geben. Wer damit bei seinem Chef Süßholz raspelt, um eine Gehaltserhöhung zu bekommen, tut gut daran, auch dem Vorgesetzten Lakritze anzubieten. Nach Hildegard von Bingen hat das schwarze Produkt nämlich eine Wirkung auf die Psyche eines Menschen. Es soll milde stimmen und sogar Tobsuchtsanfälle verhindern.

