

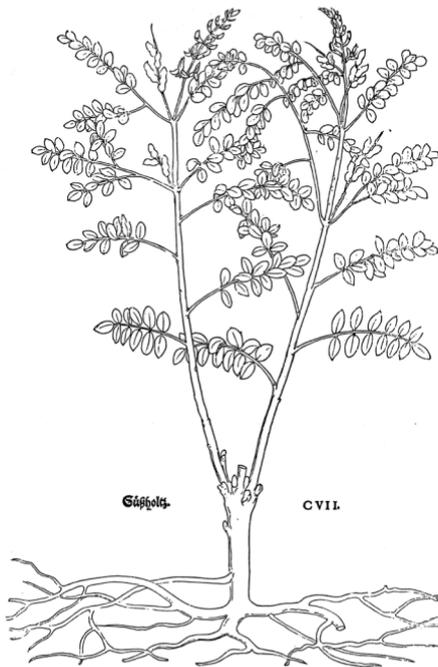
Kreische
Lakritz
Traktat



Klaus-D. Kreische

Lakritz

Traktat einer Reise in die Welt
der schwarzen Süßigkeit



OKTOBER VERLAG

Münster in Westfalen

© 2012 Oktober Verlag, Münster

Der Oktober Verlag ist eine Unternehmung des
Verlagshauses Monsenstein und Vannerdat OHG, Münster
www.oktoberverlag.de

Alle Rechte vorbehalten

Satz: Britta Gerloff

Umschlag: Thorsten Hartmann

unter Verwendung einer Abbildung aus »Köhler's Medizinal-Pflanzen«

Herstellung: Monsenstein und Vannerdat

gedruckt in der EU

ISBN: 978-3-941895-31-7

Inhalt

Einleitung.....	7
1 Süßholz – Die Wurzel des Schmetterlingsblütlers.....	15
2 Tradiertes Wissen – Im Fokus der antiken Wissenschaft.....	29
3 Ferner Handel – Die Pfade der Wurzel.....	45
4 Süße Worte – Vom Raspler zum Confiseur.....	65
5 Schwarze Magie – Von Liebe, Gold und Bärenreck.....	89
6 Wirre Zeiten – Kampf gegen unliebsame Konkurrenten.....	105
7 Gesunde Entdeckungen – Lakritze unter dem Mikroskop.....	135
8 Imperiale Lust – Die Entwicklung des Rohstoffmarktes.....	153
9 Schwarzes Gold – Die Unternehmer im Visier.....	179
10 Lakritz-Orbit – Eine Vielfalt ohne Grenzen.....	203
Lucullus-Liqueritius – Sieben Kochrezepte mit Lakritz.....	235
Anmerkungen.....	245
Bildnachweise.....	273
Quellen- und Literaturverzeichnis.....	275
Danksagung.....	295

Einleitung

»Spunk!«, ein gellender Schrei schallte über den Marktplatz, von weit her reckten sich Köpfe in die Luft, Passanten in nächster Nähe drehten sich verwundert um und Karin, die Verkäuferin vom Tiroler Wurst- und Käsestand rollte ihre Augen. Sie wusste, was dies zu bedeuten hatte. »Ich fasse es nicht! Hier gibt es Spunk!«, rief erneut die begeisterte, junge Stimme, die mit jeder Silbe den nächsthöheren Ton auf der Tonleiter erklimmte. Etwas verlegen wandte sich der jugendliche Begleiter von seiner Freundin ab. »Vielleicht zuviel Pippi Langstrumpf gelesen, mag er im Stillen gedacht haben.¹ Ein umstehender Amerikaner hob die Augenbrauen und rümpfte die Nase. Für ihn war ›Spunk‹ als weißer, lebensspendender Saft das Ergebnis intimer Stunden, den allenfalls noch Tom Sawyer und Huckleberry Finn als Hausmittel gegen Warzen empfohlen, doch keinesfalls könnte es an diesem öffentlichen Ort feilgeboten werden.² Noch bevor er sich aus nächster Nähe von dem Anlass solcher Begeisterungstürme überzeugen konnte, hielt unsere ›Primadonna‹ eine schwarze Schachtel in die Luft, in der sich kleine amöbenhafte Tierchen befanden – geformt aus salzigem Lakritz.

Diese oder ähnliche Szenerien spielen sich fast an jedem Markttag ab, wenn ein kleiner Lakritz-Stand mit seiner ausgesuchten Ware die neugierigen Massen anlockt und das Herz von Kennern höherschlagen lässt. Schließlich werden an diesem Kleinod von Stand wahre Kostbarkeiten feilgeboten. Zwischen Schlangen, Stangen, Schnecken, Konfekt, Lutschern, Pfeifen und Pülverchen liegen kleine Dosen und Schachteln, mit lustigen Motiven und Mustern bedruckt. Bonbonieren aus Kristall, bestückt mit kleinen Katzen, Bären, Seesternen, Totenköpfen, Autos, Fahrrädern, hart, weich, gezuckert oder gesalzen,

verführen zusätzlich Augen und Gaumen. Dazu gibt ein ausgefuchster Lakritz-Verkäufer seine neuesten Entdeckungen aus dem Fundus der Lakritz-Geschichte preis und amüsiert seine Zuhörer mit Lakritz-Anekdoten. Gilt es doch, landläufigen Vorurteilen und Legenden gegenüber seiner Handelsware ein Ende zu setzen und endlich den Ausspruch eines bekannten Lakritz-Produzenten zu entkräften, der in den 60er Jahren behauptete, man dürfe zwar alles essen, aber längst nicht alles wissen. Wie ernst diese Behauptung genommen wurde, zeigt sich heute in einer breiten Unwissenheit, die alles überschattet, was mit der schwarzen Süßigkeit zusammenhängt. Zusätzlich sind es Szenarien wie der Lakritz-Äquator, der das Land in zwei Hälften teilt, die ›Mär‹ vom Ochsenblut als geschmacksgebende Ingredienz oder die männliche Angst vor Impotenz, die der Lakritze ein ›anrühriges‹ Image verleihen.

Als wahrheitsliebender und neugieriger Zeitgenosse und als eifriger Lakritz-Verkäufer auf Berliner Wochenmärkten unterwegs, konnte ich diesen Umstand nicht akzeptieren und entschied, dem Problem ein Ende zu setzen. Ich beschloss, meine Leidenschaft schriftlich zu verewigen und verfasste dieses Traktat mit voller Hingabe für meinen missionarischen Auftrag, die Welt von den Vorzügen der Lakritze zu überzeugen.

Zur Erkundung des schwarzen Goldes reiste ich in weit abgelegene Regionen dieses Kontinents. Auf Äckern und in Gärten grub ich tiefe Löcher in die Erde, um der ›sagenhaften‹ Süßholzwurzel, aus der Lakritz hergestellt wird, habhaft zu werden. Zudem beobachtete ich in lärmenden Fabrikhallen die Arbeiterinnen, die geduldig aus einem langen, klebrigen Strang eine Lakritz-Schnecke drehten und schwarze, runde Kügelchen mit einem Stempel zu Lakritz-Geld pressten. Mein praktisches Wissen konnte ich durch ungezählte Stunden in den Lesesälen öffentlicher Bibliotheken theoretisch untermauern. Hier sichtete ich alle erdenklichen Quellen, um nun die Geschichte des Lakritz zu erzählen und Sie zu dieser Reise in die Welt der schwarzen Süßigkeit einzuladen.

Dass diese Süßigkeit eine Geschichte hat, mag viele Leser erstaunen, denn Lakritz liefert nicht wie Zucker, Tabak oder Kaffee eine Vorlage, anhand derer man die Menschheitsgeschichte neu schreiben könnte. Vielmehr sind es Anekdoten, Erzählungen, Gesetze, Verordnungen und Rezepte von, über und mit Lakritz, die aneinandergereiht ein ganz eigenes Bild ergeben.

Aus Erfahrung weiß ich aber, dass der Glaube an die Einzigartigkeit der Wurzel und seines Produktes so sehr von einem Besitz ergreifen kann, dass man geneigt ist, alles nur noch über Lakritz zu erklären. Einhalt gebieten da die Skeptiker, Zweifler, Abstinenzler und Gegner. Sie gehören ebenfalls zur Lakritz-Geschichte – Gegner, die ähnlich wie für ein Rauchverbot auch für ein Lakritz-Verbot plädieren würden und schon vorsorglich darauf bestehen, die Tüten, Schachteln und Dosen mit Warnhinweisen zu versehen, um diese Süßigkeit auf die schwarze Liste der ›verachtenswerten‹ Genussmittel zu setzen. Hierzu gab es bereits einige Anstrengungen: 1999 wollte zum Beispiel eine Arbeitsgruppe des deutschen Bundesgesundheitsministeriums den Warnhinweis »Lakritze kann Ihre Gesundheit gefährden« auf Verpackungen von Lakritz-Produkten anbringen lassen.³

Solche Kämpfe um Lakritz werden durchaus mit Leidenschaft geführt. Sie durchziehen so manchen Lebensbund. Während der eine Part sich völlig dem Genuss hingibt, überkommt den anderen schlichtes Entsetzen. Glückliche sind jene Lebenspartner, die diese Leidenschaft teilen. Und noch glücklicher, wenn ihre Beziehung durch Lakritz in die Wege geleitet wurde, so wie Siegfried Lenz in ›Eine Liebesgeschichte‹ seine wortkargen Protagonisten, den Holzfäller Joseph Gritzan und die Magd Katharina Knack, mit einer einzigen Frage zusammenführt: »Willst«, sprach er, »Lakritz?«⁴ Voller Ehrfurcht blicken wir auch auf die Empfindungen von Maria Stuart (1542-1587) für ihren früh verstorbenen Gemahl Franz II. (1544-1560), die zum Andenken ihrem Wappen einen Süßholzweig mit der Umschrift »Dulcedo in terra«⁵ (Das Süße

in der Erde) beifügte. Damit brachte die Königin von Schottland nicht nur ihre Liebe zum Ausdruck, sondern setzte auch der Wurzel ein unvergleichliches Denkmal.

Rührselig ist dagegen der Liebesschmerz des tschechischen Sängers Václav Neckář. In dem 70er Jahre-Schlager ›Lékořice‹ beschloss er, seinen Liebeskummer mit Lakritz zu heilen und um sich herum eine undurchdringliche Hecke aus Süßholzpflanzen anzulegen. Diese Geschichte hat etwas Märchenhaftes. Hier fällt nicht die Prinzessin hinter einer Dornenhecke in einen hundertjährigen Schlaf, sondern der Sänger-Prinz verschanzte sich hinter einer Mauer aus Süßholz, die seine Geliebte durchdringen muss, falls sie ihn zurückgewinnen will. Zeitgemäßer sind selbstverständlich die modernen Märchen wie Harry Potter, wo es in dem Süßwarenladen ›Honigtopf‹ in Hogsmeade Zahnweiß-Pfefferminz-Lakritze als Zauber-Snack zu kaufen gibt.

Doch was ist schon zeitgemäß, angesichts einer Geschichte, die sich bis in die Epoche der Hethiter in das zweite Jahrtausend vor Christus zurückverfolgen lässt? Seitdem ist das Süßholz in vielen Kulturen ein hilfreicher Begleiter und spricht sein Produkt, das Lakritz, Menschen aller Altersgruppen an. Die Geschichten und Erlebnisse mit Lakritz prägen sich aber hauptsächlich in unserer Kindheit ein. Welches Kind würde sich nicht den Ratschlag aus Erich Kästners lustiger Geschichtenkiste zu Herzen nehmen, mehr Lakritz zu essen, um lang zu werden?⁶ Ebenfalls würde doch jedes Lakritz-Kind gerne den Gehorsam verweigern, wenn ihm nach einem italienischen Brauch die Hexe Befana am 6. Januar zu Epiphantias anstelle von Süßigkeiten die ›schwarze Kreide‹ in den aufgehängten Strumpf legt.⁷

Für uns Erwachsene sind vor allem Lakritz-Pfeifen, Schnecken und Salmiakpastillen ein fester Bestandteil unserer Kindheitserinnerungen. Die Pfeifen wurden zuerst von der Schaumkrone auf dem Pfeifenkopf befreit und dann genüsslich ›geraucht‹, die Schnecken, an zwei Schnüren aufgedreht, ließen sich bis an ihr Ende auseinanderziehen und die Salmiakpastil-

len, auf den feuchten Handrücken gelegt, hinterließen das erste Tattoo.

Der wohl gewichtigste Memoirenschreiber in deutscher Sprache, der sich noch an das Lakritz aus seiner Kindheit erinnerte, ist Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832). Für ihn war das Süßholz eine ›Einstiegsdroge‹, um sich danach genüsslich an Schokolade und anderen Süßigkeiten zu ergötzen. Im ersten Teil seiner Autobiographie schreibt er über die Besuche in dem Frankfurter Kolonialwarenladen seiner ›lustigen Tante‹ Johanna Maria Melbert: »... und wenn uns im Laden unter so vielerlei Waren anfänglich nur das Süßholz und die daraus bereiteten braunen gestempelten Zeltlein vorzüglich interessierten, so wurden wir doch allmählich mit der großen Menge von Gegenständen bekannt, welche bei einer solchen Handlung aus- und einfließen.«⁸

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts beschrieb dann der Zeitungsreporter Egon Erwin Kisch (1885-1948) voller Selbstironie die Leiden einer Prager Jugend und machte es sich zur Aufgabe, all' den ›Dreck‹ zu verzeichnen, den sie ›gefressen‹ hatten.⁹ Für ein paar Kreuzer redlich erhaltenen Taschengelds oder den erschlichenen Restbetrag nach Kauf eines Radiergummis oder Zeichenheftes erstanden die Jugendlichen ihr Süßholz und Johannisbrot bei ihrer ›Babe‹ im Prager Stadtpark. Diese betagten Verkäuferinnen saßen alle in gleicher Pose vor ihrem Rückenkorb, auf dessen geflochtenem Deckel die Waren und in einer Ecke alte Schulhefte lagen, aus deren Seiten sie Tüten drehten. Dort hinein füllten sie den ›Pendreck‹, abgeleitet von ›Bären-dreck‹, der nach Kischs Dafürhalten zwar scheußlich schmeckte und den Mund innen und außen schwarz färbte, aber wegen seiner eleganten Form lockte: die feinste Lakritze getarnt als Schnürsenkel.

Solche Geschmackserlebnisse aus unseren Kindertagen sind sicherlich zeit- und grenzenlos. Doch eine Erinnerung scheint für immer zu verblassen – es ist die ›DDR-Lakritzstange‹. Ungefähr 15 cm lang, mit einem Durchmesser von 1 cm, war sie in einer Klarsichtfolie eingepackt, die, wie bei einer Banane, bis

zu den Fingern heruntergezogen wurde. Am Anfang war die Stange hart, doch sobald sie mit der Mundfeuchte in Berührung kam, wurde sie weich. So weich, dass letztendlich der ganze Mund damit vollgeschmiert wurde und alles nur noch klebte. Überhaupt war die Haupteigenschaft der DDR-Lakritzstange, nach Zeitzeugenberichten, das Kleben. Denn sobald die Stange verzehrt war, setzte sich der Genuss durch das Ablecken der klebrigen Reste an den Fingern, Händen, Hemdchen und Kleidchen fort.¹⁰ Die ungebrochen hohe Nachfrage dieser längst verschollenen Lakritzstange bestätigt allerdings die Macht der Erinnerungen, die an Kindheitserlebnisse geknüpft werden.

Den Weg von der Kindheit in die Erwachsenenwelt führen viele mit einem ungebrochenen Lakritz-Konsum fort. Andere erinnern sich erst später wieder an die Leckerei, wenn die ersten Malaisen auftauchen, der Hals kratzt, der Sod brennt oder der Magen rumort. Dann wird aus dem Lakritz ein ständiger Begleiter, der hilfreiche Antworten in Gesundheitsfragen gibt.

Für den Erwachsenen wie für das Kind sind es aber nach wie vor die Begriffe der Verführung, wie Süßigkeit, Leckerei, Schleckerei, Nascherei, die mit Lakritz in Verbindung gebracht werden. Dabei offenbart sich uns hier nur die bekannteste Seite des Lakritztes. Weniger bekannt ist, dass dieser Teil der Geschichte im Vergleich zu der Geschichte anderer Süßmittel wie Honig und Zucker jung ist. Erst seit der Renaissance ließ sich die Freude erahnen, die Lakritz heute als Nascherei hervorbringt. Und wer ein Jahr für die Erfindung des Lakritz-Konfekts festsetzen möchte, wie dies gerne von englischen Traditionalisten geschieht, die den Beginn des Weichlakritztes in das Städtchen Pontefract verlagern, so käme er mit der Jahresangabe 1760 gerademal auf 250 Jahre. Auch dies ist im Vergleich zu der 3500-jährigen Geschichte, die das Süßholz seit seiner frühesten Benennung in der Medizin spielt, kein Alter. Mein Anliegen ist es aber, gerade die tausendjährige Geschichte der Süßigkeit aufzuspüren. Schließlich erzählt der Werdegang von solch schlichten, alltäglichen Substanzen ein Stück der Weltgeschichte und ihrer Wandelbarkeit.

Die Komplexität, die sich nach einigem Herumstöbern offenbarte, führte dazu, das Thema einzugrenzen. Deshalb handelt dieses Buch nicht von dem Gebrauch der Lakritze in der chinesischen und japanischen Tusche- und Tintenfabrikation oder seiner Verwendung als Stiefelwichse preußischer Kürassiere. Es handelt auch nicht von der Nutzung seiner Rückstände als Feuerungsmaterial, als Pappkarton, Pappschachtel oder Korkersatz für Weinflaschen. Auch die Verwendung von Süßholzstäben als Pinsel in der Kattundruckerei oder als Kompost für die Champignonzucht sollen hier nicht beschrieben werden. Ebenfalls ist die medizinische Anwendung bei der Herstellung von selbstauflösenden chirurgischen Instrumenten kein Thema. Dass mit Lakritz der Geschmack und der Geruch von verdorbenem Fleisch verhüllt wurde, geht hier ebenfalls zu weit. Aber der mittelalterliche Einsatz als verdauungsförderndes Mittel bei fettigen, kräftig gewürzten Speisen, der soll uns hier interessieren. Mit anderen Worten, hier steht der heilsame und genüssliche Aspekt der Süßholzwurzel und ihres schwarzen Produkts im Vordergrund!

Die Reise, die wir nun antreten, führt in verschiedene Kontinente und Länder. Der Fokus liegt aber auf Europa, denn auf keinem anderen Kontinent wurde die Süßholzwurzel in dieser Vielfalt genutzt und verarbeitet. Doch es ist nicht nur eine Reise in geographische Gefilde. Vor allem ist es eine zeitliche Strecke, die wir aufgrund der langen Süßholz-Historie mit Siebenmeilenstiefeln durchschreiten.

Darüber hinaus werden die Professionen vorgestellt, die an der Entwicklung des schwarzen Konfekts regen Anteil genommen haben. Die genannten Personen stehen beispielhaft für die vielen Menschen, die sich mit Lakritz beschäftigt haben und in dieser Lakritz-Geschichte aus Platzmangel unerwähnt bleiben. In besonderer Weise sei aber jenen für ihre Mühe gedankt, die sich tagein, tagaus mit dem ›schwarzen Brei‹ abrackern, um in liebevoller Handarbeit daraus Schnecken und Pfeifen herzustellen.

Als Gepäck für unsere Reise werden vorab die wichtigsten Fragen geklärt: Woher kommt die Bezeichnung ›Lakritz‹, was

ist der Grundstoff und wie wird Lakritz hergestellt. Die weiteren Schritte führen uns von der frühesten Benennung des Rohstoffs, über die Verbreitung und die Transformation der Pflanze zum süßen Konfekt. Durch wirre Zeiten, Kriege und Konkurrenzkampf führt der Weg dann über den medizinischen Nutzen der Pflanze und den Rohstoffhandel zu dem heutigen Weichlakritz, dessen Beschreibung mit einem Ausblick in den zukunftsweisenden Orbit endet. Mit solchem Rüstzeug ausgestattet, beginnt sie also, die Reise in die Welt der schwarzen Süßigkeit – dem Lakritz!

1 Süßholz – Die Wurzel des Schmetterlingsblütlers

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, denn Lakritz kann sowohl männlich als auch neutral sein (der oder das Lakritz) oder weiblich mit der entsprechenden Endung – die Lakritze. Über die Herkunft verrät der Blick ins Wörterbuch mehr. Demnach ist die Bezeichnung ›Lakritz‹ im ursprünglichen Sinn nicht auf seine Anwendung oder seinen Genuss zurückzuführen, sondern auf seinen Rohstoff – die Süßholzwurzel. Die dazugehörige Pflanze wird erstmals im hippokratischen Corpus als ›Süßwurzel‹ mit einer Wortzusammenfügung aus den Wörtern ›glykýs‹ = süß und ›rhiza‹ = Wurzel erwähnt. Das griechische Wort ›Glycyrrhiza‹ ist auch die Vorlage für die botanische Bezeichnung, die seit Dioskurides (1. Jh. n. Chr.) verwendet wird. Damit ist bereits der Name mit der stärksten Charaktereigenschaft der Wurzel verbunden, dem süßen Geschmack. Auch die Bezeichnung ›Lakritz‹ geht auf dieses Glycyrrhiza zurück und ist demnach nichts anderes als eine Abwandlung der griechischen Benennung für die Süßholzwurzel.

Angefangen hat die sprachliche Entwicklung des Wortes zu dem bekannten Lakritz durch eine Angleichung der Schreibweise von Glycyrrhiza. Über Glicoriza, Glycyridia, Gliquiricia führte sie in die spätlateinische Form ›Liquiritia‹. Diese Form setzte sich im 6. Jahrhundert n. Chr. durch und wurde in den Arzneibüchern weit über das 14. Jahrhundert hinaus beibehalten. Durch eine Konsonantenveränderung bzw. Konsonantenverschiebung aus der lateinischen Schreibweise ›Liquiritia‹ las-

sen sich ab dem Mittelalter dann Umformungen in den verschiedenen europäischen Sprachen verfolgen. Die kürzeste Form, Lykritz, benannte der 1244 verstorbene dänische Canonicus Henrik Harperstreng.¹ Ab dem 14. Jahrhundert heißt es in Italien Liquirizia, Liquerizia, Rigritia oder Regolizia. In Frankreich ist es Legorizia, Leglisse, Réquelice, Récolice, Récalisse und schließlich Réglisse, verwandt mit dem spanischen Regaliz. In England entsteht aus ›Liquiritia‹ das englische Liquorice, aber auch Lyquericia, Lycorys und Lacris.

Im deutschen Sprachgebrauch verdeutlicht eine Aufzählung anhand des Glossarium Latino-Germanicum², dass sich die Bezeichnung von Liq´ricz (1260), gefolgt von Liqueratis und Lacterie sowie Laquerisse in Vokabularien des 13./14. Jahrhunderts noch eindeutig auf ›Liquiritia‹ oder eine andere lateinische Abwandlung beziehen. Daneben bereichern die deutsche Sprache noch Versuche, dem fremden Wort einen zusätzlichen Sinn zu geben. Gegen Ende des 14. Jahrhunderts beginnt ein Prozess der Eindeutschung des lateinischen Wortes, und es heißt Leckeritz (1394), Lekeitze (1399) und 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 Abwandlungen führen am Beginn des 15. Jahrhunderts zu Lackerisse oder Lackaricie (1420), Liquiricium – Ligrice und Liquericum – Lichricz (1421), bis 1429 zum ersten Mal Lacritz und Leckeritz erwähnt werden. Schließlich verfestigt sich der Sprachgebrauch mit dem Aufkommen des Buchdrucks, und ›Lakritze‹ setzt sich gegenüber den anderen Bezeichnungen durch. Doch noch lange hielten sich im Sprachschatz solch kuriose Abwandlungen wie die Kölner Variante Klaritz anstelle von Lakritz (1555).³

Darüber hinaus sind auch viele Varianten in der deutschen Mundart überliefert, die keinen direkten Bezug zu dem lateinischen Liquiritia haben. Wie eine Karte von 1932 zeigt⁴, gehören hierzu die Bezeichnungen ›Bärendreck‹, ›Bärenschiß‹ und ›Bä-

renzucker«, die sich südlich der Mosel bis in die nördlichen Alpenländer durchgesetzt haben. Sie waren in Apotheken als arzneiliche Bezeichnung ebenso bekannt wie der Ausdruck ›Christensaft‹.⁵ Hervorzuheben sind auch die nördlichen Varianten ›Tropp‹, ›Schwarztropp‹ und ›Süßtröppel‹, die sich an die niederländische Bezeichnung ›Drop van zoethout‹ (der Tropfen von Süßholz) anlehnen und auf den Herstellungsprozess verweisen, bei dem der Saft ausgedrückt wird und abtröpfelt.⁶ An die Endform des aufgekochten Süßholzsafte erinnern dann die Bezeichnungen ›Klitsch‹, ›Litsch‹, ›Kalitsch‹ und ›Kulitsch‹. Es sind Synonyme für Brei, Mus, Schleim und Kleister, die im niderrheinischen Sprachraum das Lakritz beschreiben. Besondere Erwähnung soll noch der Name ›Teufelsdreck‹ finden, der in zwei Eifeler Dörfern verwendet wurde.

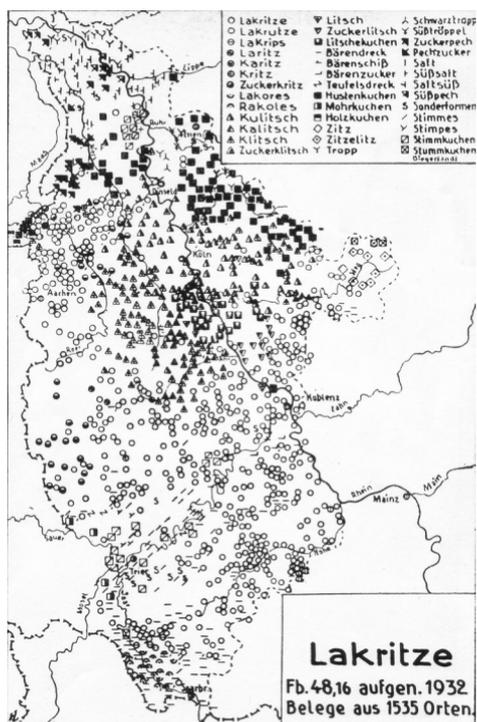


Abb. 1 Mundartkarte mit Bezeichnungen für Lakritz (1932).

Alle diese Nomina beziehen sich auf den getrockneten Süßholzsafft – den Succus-Liquiritiae – und alle daraus hergestellten Produkte, d. h. ›naturreines‹ oder ›echtes‹ Lakritz als Brot (Blocklakritz), Stangen, Pastillen und Pulver oder dem ›unechten Weichlakritz‹ in Form von Konfekt und Dragées. Diesem ›unechten‹ Lakritz werden außer dem Succus noch Mehl, Zucker und andere Stoffe zugefügt.

Den Rohstoff für Lakritz, die Pflanze und ihre Wurzeln, hat in einprägsamer Form der französische Apotheker Louis Hariot (1817-1900) in seiner Abhandlung über die 64 nützlichsten Pflanzen beschrieben.⁷ Sie sei schwierig, eigenwillig und besitzergreifend, sie vagabundiere und sei umtriebig, so Louis Hariot. Der Enzyklopädist Johann Georg Krünitz (1728-1796) warnte ebenfalls vor der ungemainen Vermehrung der Glycyrrhiza. Weshalb sie nur an solchen Plätzen anzupflanzen sei, wo sie einigermaßen beschränkt würde, und sich nicht zu weit in den Beeten ausbreiten könne. Er empfahl deshalb die Aussaat in einem eigens eingerichteten Behälter, wie er in dem Herzoglichen Garten zu Weimar stand.⁸

Mehr verraten die Beschreibungen in der botanischen und medizinischen Fachliteratur.⁹ Die Glycyrrhiza ist eine Staudenpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosa) und zählt hier zu der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler (Fabaceae oder Papilionaceae). Die frühesten schriftlichen Überlieferungen stammen aus Mesopotamien. Hier wächst das Süßholz zwischen den Flussläufen des Tigris und Euphrat, dem Land, das als Garten Eden bezeichnet wird. Schließlich verweist sein lieblicher Geschmack auf diesen paradiesischen Ursprung. Die Pflanze ist aber auch in anderen Regionen der Welt zu finden. Ihre natürlichen Populationen sind auf der nördlichen Halbkugel zwischen dem 35. und 45. Breitengrad verbreitet. Von Europa über Asien nach Amerika zieht sich hier ein Band, das die Erde wie einen Gürtel umschließt.

Die begrenzte, natürliche Population ist einerseits mit dem gemäßigten Klima erklärbar. Obwohl die Glycyrrhiza bei Temperaturen bis zu -15° C überleben kann, ist sie frostempfind-

lich und bevorzugt Temperaturen zwischen 3 und 28° C. Andererseits benötigt die Pflanze einen besonderen Boden. Natürliche Standorte sind entweder ausgesprochen trockene Stellen, in Gebüschern oder zwischen Zwergsträuchern, sowie Sand- und Lehmböden. Dabei handelt es sich meist um Alluvionen (lat. *alluvio* = ›Anschwemmung‹), also Schwemmböden, bei denen Partikel aus Gestein und Schlamm durch die Strömung eines Gewässers mitgerissen und an strömungsärmeren Stellen wie zum Beispiel den Mündungsdeltas von Flüssen abgelagert werden. Solche Böden sind durch einen hohen Anteil an organischen Verbindungen sehr nährstoffreich.

Heute werden bis zu 30 Arten der Pflanze unterschieden. Der schwedische Botaniker Carl von Linné (1707-1778) führte in seinem Werk ›*Species Plantarum*‹ drei Arten auf: *Glycyrrhiza glabra* L., *Glycyrrhiza echinata* L. und *Glycyrrhiza hirsuta* L.¹⁰ Als Heilkraut und Geschmacksverstärker, wie auch für die Süßwarenherstellung sind insbesondere die Wurzeln der *Glycyrrhiza glabra* von Bedeutung. Die Pflanze ist von Südeuropa bis Mittelasien verbreitet und wechselt ihr äußeres Erscheinungsbild je nach Standort. Allgemein handelt es sich dabei um einen mehrjährigen Strauch mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von 15 Jahren. Er erreicht eine Höhe von 1-1,5 m, kann aber auch bis zu 2 m hoch werden. Die Pflanze hat einen rauen Stängel, an dem große, unpaarig gefiederte, breitelliptische und stachelspitzige Laubblätter sitzen. An deren Unterseite befinden sich punktierte Stellen mit harzig-klebrigen Drüsen. Ihre Blüten sind bläulich bis hellviolett und bilden Trauben. Die Früchte bestehen aus glatten Hülsen mit drei bis sechs Samenkörnern. Während der obere Pflanzenteil nicht nur Unkraut und Brennmaterial abgibt, sondern sich auch vorzüglich zum Füttern an Milchkühe eignet und Schweine süchtig macht¹¹, ist für die Verarbeitung zum Lakritz der unterirdische Part maßgeblich. Die Wurzel der *Glycyrrhiza glabra* ist eine Pfahlwurzel, die bis zu 1 m in die Erde dringt und manchmal eine Stärke von 3 cm aufweist. Sie hat weitverzweigte Ausläufer (Stolonen), die innen gelb gefärbt sind und bis zu acht Meter lang werden.

Papilionaceae.



Glycyrrhiza glabra L.
Gemeines Süßholz.

Abb. 2 *Glycyrrhiza glabra* L. (ca. 1860)

Durch die Entwicklung einer eigenen Pfahlwurzel können sich die Ausläufer auch verselbständigen. Auf diese Weise beherrschen die Mutterpflanze und die Austriebe der Stolo-

nen über viele Quadratmeter den Boden, sodass nur schwer zu unterscheiden ist, ob es sich bei den jährlich erneuernden oberirdischen Trieben um die Mutterpflanze, eigene oder von anderen Exemplaren stammende Tochterpflanzen handelt. Wegen ihres ungehinderten Wachstums ist sie in vielen Regionen auch ein lästiges Unkraut, das zum Feuern verwendet wird.

Von der *Glycyrrhiza glabra* werden verschiedene Varietäten beschrieben, die sich je nach Standort unterscheiden. Die beiden wichtigsten Varietäten der *Glycyrrhiza glabra* sind ›typica‹ und ›glandulifera‹, benannt nach den Botanikern Eduard von Regel (1815-1892) und Ferdinand Gottfried Herder (1820-1896). Ihre Handelsbezeichnung ist das ›spanische‹ und das ›russische‹ Süßholz (*Radix Liquiritiae hispanicae* und *Radix Liquiritiae russicae*). Zu deren Unterscheidung werden von beiden Sorten Wurzelstöcke auf Wasser gesetzt. Die russische leichte Wurzel schwimmt auf dem Wasser, während die spanische sinkt.

Die Varietät *typica* ist in den europäischen Mittelmeerländern Italien (Kalabrien, Sizilien), Südfrankreich und Spanien, aber auch in Griechenland (Kreta) und Dalmatien beheimatet. Darüber hinaus kommt sie in Kleinasien (Türkei, Syrien) und am Schwarzen Meer (Krim) vor, und es gibt Populationen im Kaukasus (Turkmenistan), am Kaspischen Meer auf russischer und iranischer Seite und in Afghanistan.

Die Varietät *glandulifera* unterscheidet sich von der Hauptform durch die zahlreichen Drüsen an den Blättern und die langen Hülsen. Auch die Anzahl der Samen variiert. Darüber hinaus ist die geringe Entwicklung der Wurzelausläufer charakteristisch für diese Varietät. Dafür treibt die Pflanze dicke Stammwurzeln, die einen Durchmesser von 10 cm haben können.

In den westlichen Mittelmeerländern kommt die Varietät *glandulifera* nicht vor. Sie wächst aber in Kleinasien und Mesopotamien (Türkei, Syrien, Iran, Irak) und der Krim auch neben der Varietät *typica*. Darüber hinaus erstreckt sich ihre

Population von Ungarn und Galizien über die Wolgagebiete, den Ural, Südsibirien, Kaukasus und Transkaukasien (Armenien, Dagestan, Georgien, Turkmenistan, Afghanistan, Pakistan) bis in die Mongolei und macht erst vor der chinesischen Mauer im Nordwesten Chinas halt.

Eine weitere Varietät der *Glycyrrhiza glabra* ist die ›Uralensis‹. Sie wird auch als eigene Art eingestuft – die *Glycyrrhiza uralensis* Fisch. – benannt nach dem deutschen Direktor des Naturhistorischen Kabinetts in Moskau, Gotthelf Fischer von Waldheim (1771-1853). Die ›Uralensis‹, eine ausdauernde Pflanze mit einem feinbehaarten Stängel, ist von kleinem Wuchs und kann nur bis zu 1 m hoch werden. Schon ihre Bezeichnung deutet auf die starke Population entlang des Ural hin. Im Handel als ›chinesisches Süßholz‹ tituliert, ist die Uralensis aber auch im Altai, der Mongolei, Tibet und in den nordöstlichen Provinzen Chinas, zum Beispiel der Mandschurei und in Südsibirien, Kirgistan und Turkmenistan beheimatet.

Daneben zählen noch die Varietäten *pallida* und *violacea* Boiss., deren Namensgeber der Schweizer Botaniker Edmond Boissier (1810-1885) war, zu der *Glycyrrhiza glabra*. Diese Pflanzen sind beide im Iran und Irak heimisch und wachsen im Delta von Euphrat und Tigris, d. h. im früheren Babylonien und Assyrien (Mesopotamien).

Die von Carl von Linné benannte eigene Art *Glycyrrhiza echinata* L. wächst ebenfalls in Südosteuropa, Kleinasien und im Kaukasus. Die Pflanze wurde auch in Deutschland und Italien (Apulien) eingeführt und als Gewürz genutzt. Sie ist zwar gleich gebaut wie die *Glycyrrhiza glabra*, doch gibt es erhebliche Unterschiede.

Die Wurzel ist weder gelb noch süß und treibt keine Ausläufer. Die stacheligen Dornen der Hülsenfrucht gaben ihr auch den passenden Namen – die Dornige.¹²



Fig. 1497. *Glycyrrhiza glabra* L. a Fruchtstand. — *Glycyrrhiza echinata* L. b Blühender Zweig. c Blüte. d Fruchtstand. e Hülse. f Same.

Abb. 3 *Glycyrrhiza glabra* L. und *Glycyrrhiza echinata* L. (1924)

Auf dem amerikanischen Kontinent wächst eine weitere Art, die hier kurz beschrieben werden soll. Die *Glycyrrhiza lepidota* Nutt., für die der englische Zoologe Thomas Nuttall (1785-1859) Pate stand, wächst in wilden Populationen im Südwesten von Kanada und in Mexiko. Außerdem gibt es vereinzelte Populationen von Ontario bis Washington, in Texas und Missouri. »*Lepidota*« wurde von den Ureinwohnern Amerikas als Heilkräut genutzt. Zum Beispiel kurierten die Teton-Dakota-Indianer mit den Blättern die Wunden auf den Rücken der Pferde aus. Darüber hinaus war die Wurzel ein Mittel gegen Zahnschmerzen und Fieber, sie konnte insbesondere bei Kindern hohes Fieber eindämmen. Süßholztee wurde außerdem von Frauen bei Fieber im Kindbett angewendet und um die Pla-

zenta abzustoßen. Zum Verzehr wird die *Glycyrrhiza lepidota* geröstet und zeigt hier eine Geschmacksähnlichkeit mit der süßen Kartoffel. Darüber hinaus wird sie als Gewürzkraut und für Tees verwendet oder die jungen Triebe werden roh gegessen. Für den pharmazeutischen Markt und die Süßwarenindustrie ist diese Wurzel allerdings unerheblich. Sie gilt pharmakologisch als Verfälschung, wie alle nicht süß schmeckenden *Glycyrrhiza*-Arten.¹³

Dagegen wurde die Hauptwurzel *Glycyrrhiza glabra* gerade aufgrund des hohen Bedarfs für den Arzneimittelschatz auch in einigen Regionen der Welt angebaut. Im nördlichen Teil Europas war es vor allem in England (Surrey und Yorkshire), Deutschland (Thüringen und Franken (Bamberg)) und Österreich (Znojmo und Auspitz (heute in Tschechien Znojmo und Hustopeče)), in denen diese Variante wuchs. Der Anbau machte auch vor der ›neuen‹ Welt nicht halt. In Neuseeland und Australien bestehen seit dem Ende des 19. Jahrhunderts Süßholzkulturen, und heute finden sich auch Anbauflächen in Brasilien, Kalifornien und Südafrika.

Bei einem Anbau ist eine Vermehrung durch die Samen allerdings ausgeschlossen, da die kultivierte Pflanze selten blüht und sich dadurch nur wenige oder keine Samen bilden. Vielmehr setzt hierzu der Süßholzbauer die Stecklinge in einem Meter Reihenabstand in etwa 30 bis 40 Zentimeter tiefe Gräben aus. In den ersten Jahren pflanzt er die Ausläufer auch in Mischkulturen zwischen Kartoffeln und Kohl (England), Weizen, Erbsen und Mais (Kalabrien/Italien), oder Spinat, blauem Kohl, Salat, Zwiebeln, Spargel und Merrettich (Bamberg) an. Traditionell ist die Pflanzung zwischen Weinstöcken, wodurch dem Wein ein holzig-süßliches Aroma verliehen wird.

Das kultivierte Süßholz benötigt eine reichliche Düngung mit Jauche und Stallmist. Eine ausreichende Wasserversorgung und regelmäßiges Hacken sind weitere Faktoren, die bereits nach 3-4 Jahren eine erste Ernte ermöglichen. Bei Wildwuchs kann bereits nach 1-2 Jahren geerntet werden. Sichtbares Zeichen für die Reife ist die stark verkorkte Wurzel. Die Rinde lässt

sich dann auch nicht mehr von der Hand abschälen. Das Alter wird durch das Brechen der Wurzel festgestellt, eine zitronengelbe Farbe verrät die junge Wurzel, die alte Wurzel ist dunkelgelb bis schwarz. Wegen ihrer gelben Farbe wird das Süßholz von der indogenen Bevölkerung Kanadas auch ›Kfwa‹ (ranzig, fettig) genannt und mit ranzigem Speck assoziiert. Nach einer Erzählung graben sich Mäuse in die Erde, um die Wurzel anzunagen. »Diese sind ranzig, diese sind gelb«, auf diese Weise höre man die Mäuse unter der Erde knabbern.¹⁴

Beim ersten Biss in eine frisch geerntete Wurzel der Glycyrrhiza füllt nicht die herbe Süße der Lakritze, sondern das unverwechselbare Aroma knackiger Kaiserschoten den Gaumen. Erst während des Trocknens entwickelt sich dann der Geschmack zu jener Eigentümlichkeit, die eine 50fache Wirkung von reiner Saccharose (Rüben- und Rohrzucker) hat.

In Europa erfolgt die Ernte vom Spätherbst bis zum Frühjahr, bevor der neue Austrieb beginnt. In dieser Zeit hat der Strauch sein Laub verloren, und es kommt bis zur nächsten Regenperiode zu einem Wachstumsstopp. Bei der Ernte wird mit der Hacke oder dem Pflug der Boden umgepflügt und die Wurzel mit der Egge eingesammelt. Hierzu sind zwei Varianten überliefert. Zum einen bleibt die Hauptpfahlwurzel stehen, und es kommen nur die Ausläufer zur Ernte. Die Erntehelfer schneiden die Stolonen mit dem Messer ab und ziehen sie mit der Hand aus der Erde heraus. Zum anderen sammeln die Helfer die ganzen Wurzeln mit den Ausläufern ein, schichten sie auf Haufen und lagern sie über Nacht. Anschließend werden die Ausläufer und Wurzeln gewaschen, geputzt und meist durch oberflächliches Abschaben von den Nebenwurzeln befreit. Flinke Arbeiterhände zerteilen dann die Wurzelstöcke in 10 cm lange Stücke, um sie in einer Mischung aus Sand und Erde über den Winter zu lagern, und im Frühjahr wieder einzupflanzen. Währenddessen kommen die Ausläufer entweder roh in den Handel oder werden zum Süßholzextrakt weiterverarbeitet. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts erbrachten die Felder mit wildwachsenden Pflanzen einen durchschnittlichen Ernte-

ertrag von 1000 kg Süßholz pro Hektar. Der Ertrag bei Süßholzkulturen lag sogar bei 5000 kg pro Hektar.



Abb. 4 Säubern und sortieren der frischgeernteten Wurzel (ca. 1900-1910)

Der erste Schritt vor der Weiterverarbeitung der angeschnittenen geernteten Wurzel ausläufer ist der Trockenprozess an der Sonne oder in eigens eingerichteten Trockenräumen, um eine Schimmelbildung zu vermeiden. Nach der Trocknung werden die Ausläufer gewaschen, zerschnitten, in einer Mühle zerquetscht und anschließend mit Wasser ausgekocht. Der Kochprozess setzt auch die Kohlenstoffe frei, die dem Lakritz seine schwarzbraun bis schwarze Farbe verleihen. Anschließend wird der Sud ausgepresst, bis die Süßholzmasse vollkommen ausgegaut ist. Nach dem einfachen Verfahren dampfen die Arbeiter den gewonnenen Saft in Kesseln unter fortwährendem Umrühren ein. Der Sud kann auch mehrmals durchgefilitert und aufgeköcht werden, bevor er zur Lakritz-Masse reduziert wird. Darüber hinaus wird der Lakritz-Masse heute durch das Vakuumverfahren die Feuchtigkeit entzogen. Allgemein erhält man aus fünf Teilen frischer Wurzel einen Teil fertiger Ware – den Lakritz-Extrakt ›Succus Liquiritiae‹.

Aus dem Succus lassen sich die schwarzen Lakritz-Blöcke bzw. -Brote (5 kg schwere Quaderblöcke), Stangen oder Pastillen formen. Nach dem Trocknen auf hölzernen Platten werden die Blöcke und Stangen in Lorbeer eingewickelt, um Bruch und Feuchtigkeit zu vermeiden. Die Pastillen kommen in Dosen in den Handel.

Die Qualität des Succus lässt sich besonders gut an den Lakritz-Stangen überprüfen. Sie besitzen je nach Sorte verschiedene Durchmesser und verschiedene Längen (1-2,5 cm dick und 11-20 cm lang), sind schwarz, außen glatt und in der Wärme biegsam. Vollständig ausgetrocknet, lassen sie sich leicht zerbrechen. Die Bruchflächen sind dann muschelig, glänzend schwarz und zeigen einzelne Luftblasen.

Während die Stangen und Pastillen direkt als Endprodukt verzehrt werden, sind die Lakritz-Blöcke der Ausgangsstoff für die Süßwarenherstellung. Sie finden aber auch in der Tabak- und Pharmaindustrie ihre Verwendung. Blocklakritz hat etwa folgende Zusammensetzung: 18 % Wasser, 18 % Glycyrrhizin, 11 % Sacharide, 28 % Gummi und Stärke, 20 % Farb- und andere Extraktstoffe und 5 % Asche.¹⁵

Um das süße Weichlakritz herzustellen, werden diese harten, schwarzen Blöcke aus Süßholzsafte in heißem Wasser aufgelöst und anschließend mit den verschiedenen Zutaten vermischt. Dazu gehören Zucker (Saccharose, Invertzucker oder Rohrzuckermelasse), Mehl oder Stärke (Glucosesirup), Bindemittel (Gummiarabikum, Gelatine usw.), sowie geruchs- und geschmacksgebende Aromastoffe. Bei der Herstellung spielen noch die Temperatur der Verarbeitung (70-80° C bzw. 100-120° C), die Trocknungszeit und die Feuchtigkeit der Lakritz-Masse eine Rolle.¹⁶

Ein Unterscheidungsmerkmal zwischen der naturreinen, harten Lakritze und dem Weichlakritz ist der Glycyrrhizingehalt, dem wichtigsten Inhalts- und Wirkstoff der Süßholzwurzel. Der Glycyrrhizingehalt schwankt je nach Herkunft der unbearbeiteten Wurzel zwischen 6 und 25 %. Er liegt bei vakuumbearbeiteten Präparaten mit 20-25 % deut-

lich höher gegenüber einer Behandlung durch das Auskochen mit 10-15 %.

Bei naturreiner Lakritze beträgt der Gehalt an Glycyrrhizin also mindestens 6 %. Diese Form kann naturrein belassen oder aber mit Gummiarabikum, Stärke und Glucose angereichert und mit Minze, Anis, Veilchen und anderen Geschmacksnoten aromatisiert werden. Bei Weichlakritz beträgt der Glycyrrhizin-Gehalt mindestens 1 %. Darüber hinaus gibt es auch Süßigkeiten mit Lakritze, in denen der Süßholzsafte nur für den Geschmack verwendet wird.

Demnach ist der Inhalt nicht immer identisch mit dem, was die Verpackung verspricht. So wurde früher der reine Lakritzensaft in betrügerischer Absicht durch die Extrakte von Quecken, Löwenzahn, Zichorien, Schwefeleisen oder Tonerde verfälscht, oder das Süßholzpulver mit Mehl, pulverisierten Olivenkernen oder Curcuma versetzt. Abgesehen von diesen Eskapaden einiger gewinnsüchtiger Unternehmer war es weit verbreitet, den Succus mit Kirsch-, Pflaumen- und Aprikosenmus einzudicken, bevor daraus das süße Konfekt entstand.

2 Tradiertes Wissen – Im Fokus der antiken Wissenschaft

Ganz selbstverständlich führen wir heute das Süßholz in unserem Arzneischatz und genießen seine verspielte Variante – Lakritz. Dabei beruht unser Wissen auf jahrtausendalten Überlieferungen, die eine Transformation von der Wurzel zum süßen Konfekt erst möglich gemacht haben. Dieses Wissen gilt es nun aufzuspüren. Doch sind die Wege lang und weit, die der Spurensucher auf der Zeitskala zurücklegen muss, um Informationen über Lakritz zu erhaschen. Aus dem Lichtermeer der heutigen Zeit führen sie zurück zu einem gebündelten Lichtstrahl, der sich in kleine, flackernde Lichter auflöst. Solche flackernden Lichter sind die Quellen und Zeugnisse, die wir über die Süßholzwurzel aus der Zeit der Antike haben.

Einen frühen Hinweis auf die Glycyrrhiza gibt eine Passage des Hedammu-Mythos, nach dem die Göttin Ištar die Begierde der ›alles-verschlingenden‹ Schlange Hedammu nur durch Süßholz einzudämmen wusste.¹ Erzählt wurde diese Geschichte von den Hethitern (ca. 1700-700 v. Chr.), einem kleinasiatischen Volk des Altertums. Andere Quellen benennen die Gesetzessammlung des babylonischen Königs Hammurabi (1728-1686 v. Chr.) als erste namentliche Erwähnung der Süßholzpflanze. Darüber hinaus verweist eine Drogenliste, die im assyrischen Mesopotamien (17. Jh-609 v. Chr.) auf der Tontafel URU.AN.NA eingeritzt wurde, im 12. Jahrhundert v. Chr. auf die assyrische Entsprechung für die Süßholzwurzel – Šūšu. Ebenso enthalten zwei Rezepte gegen Gelbsucht, wiederum auf assyrischen Tontafeln aus dem 8. Jahrhundert v. Chr., Šūšu als Wortschöpfung. Danach vergehen

weitere 400 Jahre, bevor die nächsten schriftlichen Zeugnisse datierbar sind, diesmal neben Asien auch in Europa.

In China wird die Wurzel als Heilmittel benannt, in Europa ist das antike Griechenland der Ort, an dem die Wurzel in Pflanzenbüchern beschrieben wird. Von Griechenland ausgehend, verdichten sich dann die Informationen über den medizinischen Gebrauch der Wurzel im Römischen Reich und verlieren sich nach dessen Untergang.

Diese Aufzählung nach Daten und Orten über die erste historische Erwähnung der Glycyrrhiza markieren Schnittpunkte in einem Koordinatensystem, das nicht nur Zeugnis von ihrer Existenz ablegt, sondern auch ihre Verwendung als medizinische Heilpflanze dokumentiert. Darüber hinaus enthalten sie Informationen über den Hintergrund jener Kulturkreise, die sie verwendeten.

Zunächst spiegeln die heutigen Informationen aber einen Wissensstand wieder, der auf einer langwierigen Erforschung beruht und einer solchen Benennung vorangeht. Dieser Forschungsprozess um den medizinischen Einsatz wirkungsvoller Pflanzen und ihrer richtigen Dosierung bestand anfangs aus kleinen, mühsamen Schritten. Es begann mit der Auswahl der richtigen Pflanze, die entweder als Ganzes oder in ihren Bestandteilen als Samen, Blüte, Blatt, Stiel oder Wurzel verwendet wurde. Dann ging es an die Verbesserung der Anwendung in unterschiedlichen Aggregatzuständen: roh, getrocknet, gekocht, gedörrt, gepresst, zerkleinert, als Pulver oder Saft.

Die erste Erfahrung mit den Wurzeln des Schmetterlingsblütlers, auf die sich die Entwicklung der Süßholzpflanze zur medizinischen Heilpflanze stützen konnte, reichen sehr wahrscheinlich noch in die Jäger- und Sammlerzeit zurück, als außer Früchten und Samen vor allem die Wurzeln zur Nahrung dienten. Hervorstechend war dabei vielleicht ihr süßlicher Geschmack, und auch die Wirkung bei Husten dürfte schon früh bemerkt worden sein. Ihre durststillende Eigenschaft könnte aber vor allem den wandernden Stämmen wichtig gewesen sein, die sie deshalb sammelten und getrocknet