Kinderblatt

Stammt «Bäredräck» von Bären?

Lakritze Die einen lieben den Bärendreck heiss, die anderen finden ihn eklig. Doch woraus ist die Lakritze, wie die Süssigkeit auch genannt wird, gemacht?

Angelika Lensen

Das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu und damit nähern sich mit grossen Schritten Feste wie der Chlouser oder Weihnachten. All diese schönen gemütlichen Feiertage sind unzertrennlich mit leckeren Naschereien wie Schokolade, Bonbons und Lakritze verbunden. Winterzeit ist doch auch immer Naschzeit. Aber wie wird Lakritze eigentlich hergestellt?

Das Wort «Bäredräck» geht auf den Süsswarenhersteller Karl Bär zurück. PIXABAY

Warum Bärendreck?

Lakritze gehört in europäischen Ländern zu den beliebtesten Süssigkeiten und ist sogar gut für den Magen. In manchen Regionen der Schweiz, Deutschland und dem Südtirol nennt man Lakritze auch Bärendreck. Der Name geht auf den Süsswarenhersteller Karl Bär zurück, der sehr erfolgreich in der Lakritzherstellung war. Das passte seinen Konkurrenten natürlich nicht. Daher gaben sie seiner Lakritze den abfälligen Namen Bärendreck.

Lakritz wird hauptsächlich in den Geschmacksrichtungen süss und salzig gegessen und in vielen lustigen Formen wie Münzen, Katzenpfötchen oder Schnecken angeboten. In Island liebt man Lakritzbonbons mit einem Überzug aus Milchschokolade, obwohl man in Nordeuropa ansonsten lieber salziges Lakritz isst.

Am 12. April ist Lakritztag

Um die süsse Nascherei gebührend zu feiern, erfand ein amerikanischer Lakritzhersteller vor einigen Jahren einen Lakritztag, der inzwischen auch in der Schweiz, Deutschland, Spanien, Italien und Österreich jedes Jahr am 12. April begangen wird. Die grössten Naschkatzen, zumindest was Lakritz betrifft, sind die Niederländer. Jeder von ihnen isst im Durchschnitt zwei Kilogramm pro Jahr.

Lakritz ist eigentlich der Wurzelsaft einer Pflanze namens «Echtes Süssholz» und dem botanischen Namen Glycyrrhiza glabra. Diese Pflanze, die bis zu einem Meter hoch wird, gehört zur Familie der Hülsenfrüchte – genau wie Erbsen, Bohnen und Linsen. Süssholz wächst vor allem in der Mittelmeerregion und Westasien und die Wurzeln der Pflanze werden bis zu acht Meter lang. Süssholzwurzeln enthalten Glycyrrhizin und das macht den Lakritz süss, denn diese Substanz ist fünfzig Mal süsser als normaler Zucker. Die Wurzeln des Süssholzes werden für die Lakritzherstellung getrocknet, gemahlen und dann eingekocht, bis Süssholzsaft entsteht. Aber so leicht wie es sich anhört, ist es nicht. Es braucht schon mehr als nur ein paar Zutaten, die man zusammenführt. Durch feinste Unterschiede im Rezept kann eine völlig andere Lakritze entstehen. Deshalb ist es wichtig, dass dieselbe Lakritze auch immer auf dieselbe Weise hergestellt wird. Die Herstellung einer Ladung Lakritz dauert übrigens insgesamt 50 bis 60 Stunden. Zutaten sind Traubenzucker, Zucker, Gummiarabikum, Gelatine, Stärke und natürlich Süssholzwurzel.

Witz der Woche

Ein Holzwurm kommt nach Hause und sagt zu seiner Frau: «Möchtest du chinesisch essen gehen? Heute ist eine Holzladung aus Hongkong gekommen.»

Fabiola Graf ist 7 Jahre alt und lebt in Wiler bei Seedorf.

Kennt ihr einen guten Witz? Dann schickt ihn uns. Die Adresse steht unten. Für jeden Witz, der abgedruckt wird, gibt es fünf Franken.

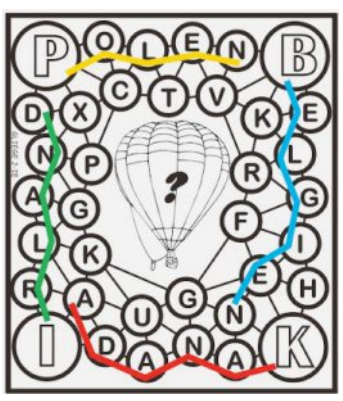
Wissen
Wieso haben Babys keine Zähne?

Schon in den ersten Lebenstagen beginnen die Zähne zu wachsen, man kann sie nur noch nicht sehen, denn sie liegen noch unter dem Gaumen. Das ist auch gut so, denn ein Baby ernährt sich in den ersten Monaten nur von Milch, entweder aus dem Fläschchen oder aus der Brust der Mutter. Und natürlich würde es der Mutter ganz schön wehtun, wenn das Baby beim Nuckeln an der Brust schon Zähne hätte. *sz*

Spiel und Spannung

Schreibe nur die angegebenen Buchstaben aus den Namen der Bilder der Reihe nach auf und du erhältst das Lösungswort.

Die Lösung von letzter Woche:
KANADA
(LIEGT IN NORDAMERIKA),
BELGIEN, IRLAND, POLEN.



Schreibt uns!
Bieler Tagblatt/Kinderblatt,
Walserplatz 7, 2501 Biel.
Tel. 032 321 91 11.
kinderblatt@bielertagblatt.ch

Kindernachrichten

Eiffelturmtreppe wird versteigert

In Paris in Frankreich wird am 27. November ein Stück Treppe versteigert. Die Stufen gehörten einmal zum Eiffelturm. Der Eiffelturm ist weltweit bekannt. Der Eiffelturm ist mehr als 300 Meter hoch. Benannt wurde er nach seinem Erbauer. Der hiess Alexandre Gustave Eiffel. Mehrere Millionen Leute fahren jedes Jahr auf den Eiffelturm hinauf. Sie nutzen den Fahrstuhl. Früher mussten die Menschen

die Treppe nehmen. Die Treppe wurde in mehrere Teile zerlegt, als sie nicht mehr gebraucht wurde. Einige gingen an Sammler. So ein Treppenstück soll nun versteigert werden. Es handelt sich um 25 Stufen, die als Wendeltreppe über vier Meter hoch sind und rund 900 Kilogramm wiegen. Das Treppen-Stück stammt aus einer Privatsammlung. 40 000 bis 50 000 Euro könnten die Stufen bringen, wenn sie versteigert werden. *AfK*

Zehnjähriger holt Geld zurück

Ein zehnjähriger Junge in Bremen hat sich nicht einschüchtern lassen: Nachdem ein Mann ihm seinen Geldbeutel geklaut hatte, holte er sich das Portemonnaie einfach wieder zurück.

Er war losgegangen, um sich in einem Kiosk etwas zu kaufen. Dem Jungen war das Portemonnaie runtergefallen. Der Mann schubste das Kind und angelte sich den Geldbeutel. Dann rannte er weg. Der Junge stellte schnurstracks seinen Schulsack ab und bat einen anderen Mann, darauf aufzupassen. Dann spurtete er los. Er holte den Mann ein und stellte ihm ein Bein. Der Mann stürzte und verlor den Geldbeutel. Der Junge nahm sein Eigentum an sich und ging zu seinem Schulsack zurück. Der Dieb konnte entkommen. *AfK*

Siamesische Zwillinge operiert

Ärzte in der australischen Stadt Melbourne haben zwei kleine Kinder operiert. Sie waren am Oberkörper zusammengewachsen. Babys, die so auf die Welt kommen, werden siamesische Zwillinge genannt. Eine solche Operation ist nicht ungefährlich. Es kann sein, dass die Kinder nicht überleben. Dieses Mal aber ist alles gut gegangen. Die Ärzte im Kinderkrankenhaus «Royal Children's Hospital» haben Nima und Dawa helfen können. Sie haben sie erfolgreich getrennt. Sechs Stunden dauerte die Operation. Ein Team aus 25 Experten war daran beteiligt. Nach dem Eingriff veröffentlichte das Krankenhaus auf dem Kurznachrichtendienst Twitter ein Foto der Zwillinge, auf dem sie getrennt voneinander liegen. *AfK*