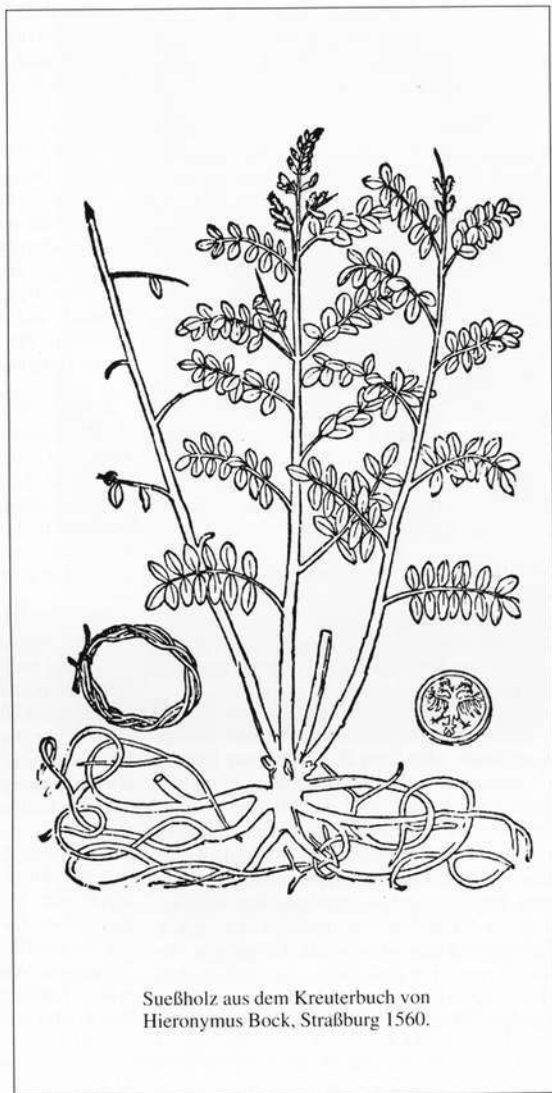


Der fränkische Kaugummi

Vorbei die Zeiten, als bloßes großmäuliges Kaugummikauen dem Jungvolk zur Provokation älterer Semester verhalf. Heutzutage muß einer oder eine schon eine rosafarbene Kaugummiblase genüßlich ausstülpfen und laut platzen lassen, um noch mißbilligend auf sich aufmerksam zu machen. Ein harmloses Gesellschaftsspiel. Schuld an diesem Wandel ist nicht nur der vielbeklagte Verfall der guten Sitten, sondern die Tatsache, daß der Kaugummi zwar noch nicht salonfähig, aber längst im Munde vieler Omas und Opas ist. Denn der Kaugummi ist kein Tabu mehr, seitdem er die Raucher entwöhnen darf und die Karies, den Zahnfraß, bekämpfen soll.

Der Kaugummi, eine Mixtur aus Latex und Aromen, kam nach dem Krieg mit den Gl's zu uns, wie der Jeep und der Jazz. Er verhiß einen Hauch Freiheit und Abenteuer und gab das Gefühl frühreifer Überlegenheit. Zwar mampft der Deutsche nur die Hälfte dessen, was ein Durchschnittsamerikaner an Kaugummi-Streifen, Kaugummi-Kugeln oder Kaugummi-Dragees vertilgt, aber jetzt hat der Kaugummi-Konsum auch bei uns die Milliardengrenze überschritten.



Sueholz aus dem *Kreuterbuch* von Hieronymus Bock, Straßburg 1560.

Gut hundert Jahre ist der Kaugummi in den Vereinigten Staaten alt. Und aus Amerika stammt ja auch sein Vorgänger, der Priem, der auf Tabakbasis zusammengesetzt wurde. Den wenigsten ist jedoch der original fränkische Kaugummi des Mittelalters, das Süßholz ein Begriff, besser bekannt unter dem Namen Lakritze. Nur noch im sprichwörtlichen Typ des Süßholzrasplers lebt der Name dieser ersten Kaugummi-Pflanze fort.

Das Süßholz, eine meterhohe Wickenart, stammt aus dem Südosten Europas und wächst verwildert noch am Mittelmeer. Wegen ihrer süßlich schmeckenden Wurzeln nannten die Griechen sie Glykyrhiza, Süßwurzel. Der durch Kochen eingedickte Saft erwies sich als heilkräftig gegen Husten und Magenleiden. Die mittelalterlichen Mediziner verballhornten die griechische Bezeichnung Glykyrhiza zu Lakritze.

Zum Anbau brauchte das Süßholz sandig lockere Böden und ein mildes Klima. Das traf für die Umgebung der Gartenstadt Bamberg zu. 1390 taucht hier erstmals ein Gärtner namens Heinrich Lackritzen auf, vielleicht das früheste Indiz für den Anbau der bis dahin aus Italien importierten Staudenwurzel.

Anno 1520 berichtet dann der erste Volkskundler Frankens, der aus Aub an der Gollach gebürtige Johann Böhm, die Süßwurzel werde in Bamberg in solchen Mengen geerntet, daß man hochbeladene Wagen damit in die Fremde schicke.

Eine lokale Legende erzählt, die heilige Kunigunde, die Frau des frommen Kaisers Heinrich II., habe ihrer Lieblingsstadt das Süßholz gebracht, und die Pflanze gedeihe nur dort, wo die Heilige spazieren gegangen sei. Das wurzelverschlungene Süßholz wurde zum Wahrzeichen der Gärtnerstadt, und Bamberg betrieb jahrhundertlang den einträglichsten Süßholzanbau nördlich der Alpen. Süßholzwurzeln gingen als Ehrengabe der Bamberger Fürstbischöfe an befreundete Höfe. So erhielt der studentenliebende Kurfürst Friedrich von der Pfalz 1598 eine

Süßwurzel verehrt, die 42 Werkschuhe, etwa zwölf Meter, maß.

Zur Meisterprüfung der Bamberger Gärtner gehörte das schonende Ausgraben der meterlangen verknäulten Wurzeln. Dabei standen die Gärtner oft bis zur Brust im Erdreich, und oft genug stürzte ihnen der gegrabene Kessel wieder zusammen. Alle drei Jahre wurde eine Parzelle Süßholz geerntet.

Die großen, bis zu zehn Pfund schweren Wurzeln wurden auf dem Grünen Markt feilgeboten, an Apotheker verkauft und nach halb Europa exportiert. Die kleinen Wurzeln steckte man wieder als Fehser, verkochte sie zu Tee oder verarbeitete sie zu Lakritze. Die Bamberger hatten da ihr Geheimrezept. Sie mischten den eingekochten Saft mit Mehl, Schmalz und anderen Ingredienzen und formten daraus Plätzchen, die wegen ihrer dunklen Farbe Bärendreck hießen.

Erstmals bei Hans Sachs erscheint dann die Redewendung „Süßholz in den Mund nehmen“ für bedenkenloses Schmeicheln und Schöntun. Der ungalante Meistersinger riet den Ehemännern, es bei ihren keifenden Weibern erst mal mit Süßholz, dann aber mit dem Stock zu versuchen. Tut mir leid, aber so steht's bei ihm geschrieben.

Die Entdeckung des billigen Rübenzuckers, der Literatenspott über die Süßholz kauenden und raspelnden Laffen, ausländische Konkurrenz und die Fortschritte der organischen Chemie machten den Anbau der Bamberger Spezialität immer unrentabler. Kurz vor dem Ersten Weltkrieg gab es hier nur noch ein paar Streifen Land, auf denen Süßholz kultiviert wurde.

Im Hausgarten hinter dem Bamberger Gärtner- und Häckermuseum in der Mittelstraße rechts der Regnitz finden wir die letzten Exemplare der Traditionspflanze. Alljährlich bei der Eröffnung des Museums werden den Besuchern Wurzelstücke zum Probieren des ersten fränkischen Kaugummis angeboten. Am 1. Mai ist es soweit.

Die Heiligen des Friedrich Theiler

Mehr als zehn Jahre beschäftigten sich Erich Döttl und Toni Melzbacher mit Leben und Werk eines bedeutenden Bildschnitzers aus der Fränkischen Schweiz: Friedrich Theiler (1748–1826).

Ihre Forschungen haben sie nun in einem Buch in einer auch für Laien äußerst verständlichen Form niedergelegt. Sie möchten damit Zugänge eröffnen zu dem großen Sohn der Fränkischen Schweiz, dem nach seiner Ausbildung in der Mutschelle-Werkstatt in Bamberg die weite Welt offenstand, der jedoch so verlockende Angebote wie am Hofe des Zaren in St. Petersburg zu arbeiten abgelehnt und es vorgezogen hat, seine Fähigkeiten im heimischen Ebermannstadt und dessen Umkreis zur Geltung zu bringen.

So sind in diesem schönen Buch alle Werke Friedrich Theilers in der näheren Region erfaßt (das Werkverzeichnis nennt Orte von Aisch bis Wiesentau).

Doch die Autoren gehen über die kunsthistorische Würdigung einen Schritt hinaus: Die dargestellten Personen, die Heiligen, erhalten durch eine eingehende Beschreibung ihrer Viten eine neue, man kann auch sagen: eine eindringlichere Qualität.

Ein solches Buch steht und fällt natürlich auch mit seiner Bebilderung: Die äußerst qualitätsvollen Fotos von Reinhard Bruckner – sie waren nicht immer leicht zu erbringen – sind ein ganz wesentlicher Bestandteil des Werkes geworden.



Ein Werk Friedrich Theilers: Der Marien-Altar, ein Seitenaltar in der Pfarrkirche St. Kilian zu Pretzfeld.

Foto: Franz Och

Ziel der Textautoren und des Lichtbildners war es, das Lebenswerk Friedrich Theilers anlässlich seines 250. Geburtstages neu und umfassend darzustellen. Das ist ihnen voll gelungen. Und rechtzeitig zum Jubiläumstag, am 19. Dezember des vorigen Jahres, konnten sie das Buch der Öffentlichkeit übergeben.

Erich Döttl und Toni Melzbacher, Fotos von Reinhard Bruckner: Die Heiligen des Friedrich Theiler. (= Band 12 der Schriftenreihe 1 des Fränkische-Schweiz-Ver eins). 192 Seiten mit 83 farbigen Abbildung. DM 24,80.