

Joho und ne Buddel voll Lakritz – An Bord des Lakritzpiraten von Freiburg & ein Gewinnspiel ♥

Ahoi ihr Lieben!

Als kleines Mädchen wollte ich immer Piratin werden. Prinzessin oder Ähnliches fand ich unspannend. Die große Freiheit auf hoher See, das reizte mich. Eine große Magnolie im Vorgarten meiner Eltern war mein Piratenschiff und so kletterte ich in die Rahen und segelte in ferne Welten. Heute als Naschkatze sehe ich die Piratenwelt nicht mehr ganz so romantisch. Aber als ich vor einigen Monaten den [Lakritzpiraten](#) auf dem Freiburger Münstermarkt entdeckte, war mein Drang nach kulinarischer Schatzsuche sofort geweckt und ich schickte eine Flaschenpost. Diese Woche habe ich mich dann in für Naschkatzen sehr gefährliche Gewässer gewagt: Ich habe den Lakritzpiraten auf dem Freiburger Münstermarkt an Bord seines Piratenwagens besucht.



Das

Hamburger Nordlicht [Andreas](#) kam vor ein paar Jahren beruflich nach Freiburg. Als gelernter Optiker sollte er dort eine Firma leiten. Wie so oft kam es jedoch anders als gedacht und bald entschied er sich, von Bord zu gehen und in die ungewisse See der Selbstständigkeit zu springen.

Bereut er es? Ein sofortiges und entschiedenes „Nein!“ Er sei kein Mensch, der sein Leben lang dasselbe machen wollte. Und er liebt die Atmosphäre auf Märkten, schätzt regionale und spannende Produkte, die aus der Masse des Alltäglichen herausstechen. Schon als kleiner Junge begleitete er seine Mutter regelmäßig auf den Markt und stand dafür sogar in den Ferien sehr früh auf.

Ob er damals schon davon geträumt hat, Pirat zu sein, will ich wissen. Er lacht. Das Piratenschiff von Playmobil habe er schon gehabt. Die Ritterburg aber auch. Sicher hat ihn aber die Hamburger Heimat geprägt, der Hafen, die nahe See, das viele Wasser.



In seinem Piratenwagen hortet er nun [schwarze Ware](#) in allen Formen und Variationen. [Lakritze](#) ist im Süden Deutschlands definitiv ein Nischenprodukt, doch auch hier begeistern sich Klein und Groß für die Nascherei aus Süßholz. Naschkatzen auf Schatzsuche stoßen hier auf „Treibgut“, „Seebären“, „Schwarzware“ oder eine Tüte „Meuterei“. Mancher Kunde findet bei Andreas einen persönlichen Schatz in Form alter

Kindheitserinnerungen, die plötzlich bei einem Stück Lakritze wieder auf der Zunge liegen. „Das schmeckt wie früher!“ strahlt ein Lakritzfan beim Naschen einer Kostprobe.



Ob er auch selbst Lakritze nasche, wird er gefragt, während ich ihn besuche. Natürlich!, ist die Antwort. Er habe zwei Nasch-Leidenschaften: Schokolade und Lakritze. Erstere gebe es jedoch schon reichlich und gut in Freiburg. Letzteres sei zudem besser geeignet, um es das ganze Jahr auf dem Markt zu verkaufen.

Man kann sich also das ganze Jahr durch sein buntes Sortiment kosten. Da gibt es Salzlakritz für eingefleischte Fans, Mischungen mit bunten und fruchtigeren Elementen. Auch Honig, Konfitüre, Meersalz und Tee mit Lakritz gibt es da. Pastillen, Pulver und Lakritzschokolade führt der Pirat ebenfalls. Lakritzschokolade? Ja, das passt sogar gut zusammen! Ich durfte kosten und war angenehm überrascht. Die feine Süßholznote ergänzt den dunklen Schmelz der Schokolade, ohne hervorzustechen und hinterlässt dann im Abgang noch einen angenehmen Nachhall. Definitive Kaufempfehlung!

Und was macht man mit Pulver? Kochen oder Backen, zum Beispiel. In Heidesand, dem nordischen Buttergebäck, mache sich Lakritz sehr gut. Oder in Bratensoße. In Salatsoße. In Griespudding oder Milchreis. Da tun sich ganz neue Welten auf. Auf solche Gedanken bin ich bisher noch nie gekommen. Spannend

klingt das alles.



Ich entdecke kleine Lakritz-Schildkröten, von denen ich ein paar für Naschkater und mich einpacken lasse. Maxl, die Schildkröte meiner Eltern, hält nun in seiner Laubkiste seinen Winterschlaf, da trösten wir uns wenigstens mit schwarzen Leckereien.

♥ Und etwas ganz Besonderes bekomme ich auch noch von Andreas: Eine „**einmalige Mischung für Küchenglück- Fans**“, eine Tüte **Naschkatzen- Mix**, eigens für mich zusammengestellt. Beziehungsweise für euch, meine lieben Naschkatzen-Leser! Denn ich möchte diese Tüte bei einem kleinen ♥ **Gewinnspiel** ♥ verlosen.

Was ihr dafür tun müsst? Kommentiert einfach **bis zum 10.11.2015 um 22 Uhr** hier unter diesem Beitrag.

Habt ihr persönliche Lakritzmomente? Kindheitserinnerungen? Schon mit Lakritz gebacken oder gekocht? Wie habt ihr eure Liebe zur schwarzen Nascherei entdeckt und was ist eure liebste Sorte? Ich freue mich sehr auf eure Worte und werde dann unter allen Kommentaren am 11.11. eine/n Gewinner/in auslosen.

Wer unter dem Link dieses Artikels bei facebook kommentiert, kann gleich noch einmal in den Lostopf hüpfen.



Viel

Glück wünsche ich euch und habt eine genussreiche Zeit!
Eure Judith

♥ Herzlichen Dank, lieber Andreas, dass ich auf deinem Schiff mitfahren und die Welt der schwarzen Naschwaren kennen lernen durfte! Und natürlich besonders für die einmalige Mischung! ♥

INFO:

Andreas ist mit seiner schwarzen Ware Dienstag und Samstag auf dem Münstermarkt, Mittwochs auf dem Vaubanmarkt und zwei Mal monatlich auch in Sölden.

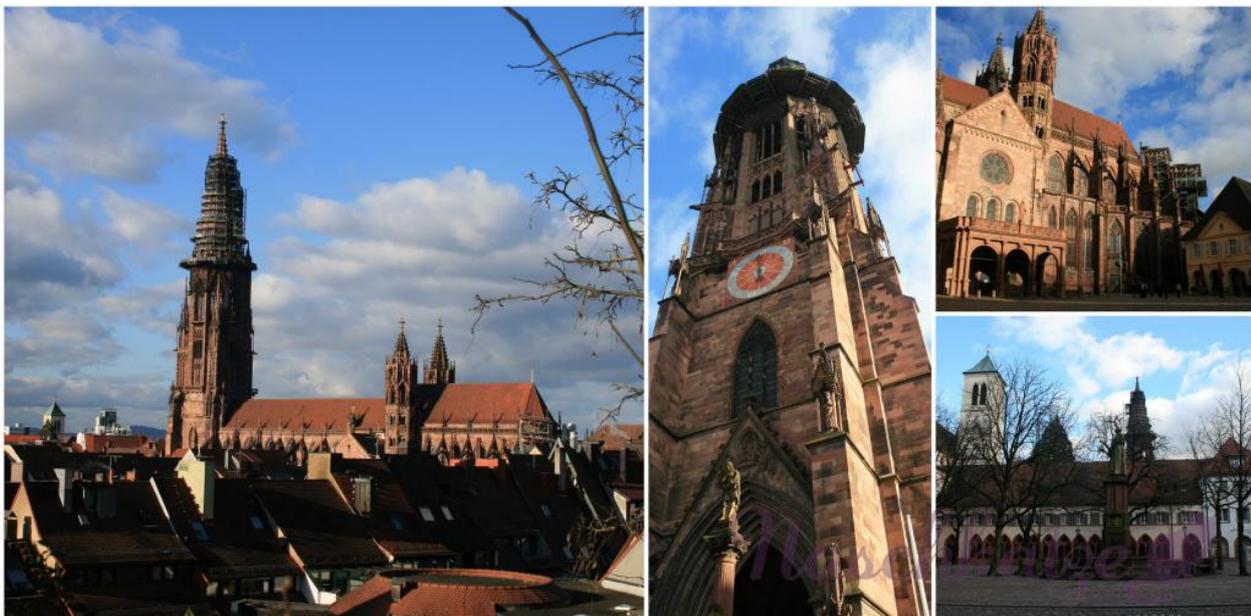
Ganz ungeduldige bekommen die Gaumen- Schätze auch bei Carlos Köstlichkeiten in Freiburg oder im Weinladen in Sulzburg.

Auch für Feste oder Feiern kann man ihn mit seinem Wagen buchen.

Feines Resteessen: Pizzateilchen & ein (veganer) Streifzug durch Freiburg



Letzt es Wochenende hatte ich Besuch von einer lieben Freundin aus Heidelberg und habe mit ihr die Stadt durchstöbert. Sie ist Veganerin, also haben wir unsere Naschkatzennasen nach veganen Oasen ausgestreckt.



Ein

paar Impressionen von Freiburg, Frühjahr 2015

Auf dem Freiburger Münstermarkt verkauft der [Lakritz-Pirat](#) schwarzes Naschwerk in allen Formen und Varianten. Leider nicht vegan, denn es war Bienenwachs dran. Das war also eher was für mich beziehungsweise für meinen Naschkater, für den ich nach einer Kostprobe eine Tüte Lakritzfudge kaufte. Das kannte ich bisher nicht und ich war hellauf begeistert! Ob es bis zu Katers Rückkehr aus Bella Italia überlebt, weiß ich nicht...

Im [Café Huber](#) gab es reichlich Auswahl an veganen Kuchen und Quiches, gefüllten Taschen, Bratlingen und feinen Frühstücken, so dass uns die Entscheidung schwer fiel. Wir aßen samstags Kuchen zu Mittag und sonntags kamen wir zum Frühstück wieder und verputzten herzhaftes Frittata (Naschkatze) und vegane Quiche (Irene) mit genialem Artischockensalat dazu.



Da wir am Abend ihrer Ankunft Pizza gemacht hatten und ich noch Reste übrig hatte, gab es gestern ein improvisiertes Resteessen, denn ich muss meinen Kühlschrank leeren. In Kürze gibt es für uns eine neue Küche und die alte kommt diese Woche zu ihren neuen Besitzern.

Ich nahm also, was da war: Pizzabrötchen, die ich aus dem restlichen Teig gebacken hatte, Toastbrot, restliche Tomatensoße, Artischocken aus der Dose, Zucchinieste.

Ich denke nicht, dass es dafür ein Rezept braucht. Dieses Reste- Gericht kann und kennt sicher jeder. Aber manchmal muss man sich an solch einfache Dinge mal wieder erinnern. Für alle, die so was lange nicht mehr gemacht haben, hier also meine Reste-Idee der Woche. =)

Nehmt, was ihr da habt, um **Brot- oder Toastscheiben oder halbe Brötchen** zu belegen.

Eine **Pizzassoße** ist schnell gemacht aus einer **Dose Tomatenstücken**, die man mit **Knoblauch, Salz, Pfeffer** und **Kräutern** schnell püriert. Das Gleiche geht zurzeit natürlich toll mit einer handvoll **frischer Tomaten** und vielleicht etwas **Tomatenmark**. Wenn gar nichts im Haus ist, geht auch nur Tomatenmark. Dann braucht man einiges, das man mit Wasser zu einer Paste verrührt und natürlich würzt.

Als **Belag** geht alles an Gemüse, Peperoni, Oliven, jeglicher Käse, der vorhanden ist. Möglichst klein geschnitten, damit es drauf passt und halbwegs gar wird.

Käse raspeln oder in Stückchen darauf legen. 15-25 Minuten in den Ofen, bei 180-200°C.[nurkochen]



Man

kann sich natürlich auch aus Resten den Klassiker machen: Hawaii! Das muss ja nicht immer auf Toast sein, sondern Schinken, Käse und Ananas passen ja auch super auf Baguette, Brötchen oder eine Scheibe Brot.

Seid kreativ und egal was dabei entsteht: habt eine
genussreiche Mahlzeit!

Eure Judith