

## **Eine Welt aus Lakritz**

**Für ihr außergewöhnliches Lakritzsortiment ist Barbara Matthias weit über Hamburgs Grenzen hinaus bekannt. Nun sucht sie aus Altersgründen einen Nachfolger für ihr Geschäft in Winterhude. Von Frank Schlatermund**

Wenn Barbara Matthias sich in ihrem Laden umschaute, ist sie zufrieden. Sie weiß, dass sie alles richtig gemacht hat. Dabei war es damals ein Sprung ins Ungewisse, als sie das Lakritzgeschäft am Winterhuder Marktplatz eröffnete. „Natürlich hatte ich keine Erfolgsgarantie“, sagt die 65-Jährige, „aber ich habe fest an mich und mein Projekt geglaubt.“ Die ausschließlich aus Eigenkapital finanzierte Gründung liegt inzwischen elf Jahre zurück, und seither floriert „Die Lakritzerie“, die Barbara Matthias liebevoll als „modernen Tante-Emma-Laden“ bezeichnet.

Wie sie ausgerechnet auf Lakritz gekommen ist, kann sich die gebürtige Hamburgerin eigentlich selbst nicht erklären. Aber in ihrem Berufsleben war sie stets flexibel. Nach Jahren als Bankerin zum Beispiel arbeitete sie für das Modelabel Esprit, war für die Dynamit Nobel AG tätig, wechselte später in die Strickwarenbranche und kam schließlich zur Eugen Block Holding, wo sie mehr als ein Jahrzehnt an der Seite von Eugen Block als dessen Assistentin wirkte.

Zwar war sie im Job ausgefüllt, doch ihr Wunsch, etwas Eigenes nach ganz persönlichen Vorstellungen zu gestalten, war einfach zu groß. Immer wieder kam Matthias der Gründungsgedanke. Der Einzelhandel lag nahe, berichtet sie, denn schon die Mutter hatte früher ein klassisches Lebensmittelgeschäft betrieben: „Das hat mich wohl geprägt.“ Der Handel mit Lakritz war dann die zündende Idee. „Mein Mann und mein Sohn hielten mich zunächst für verrückt“, erzählt sie, „aber beide haben mich tatkräftig unterstützt.“ Sogar Eugen Block, mit dem Matthias bis heute freundschaftlich verbunden ist, bestärkte sie damals in ihrem Gründungsvorhaben und stand seiner ehemaligen Mitarbeiterin anfangs mit Ratschlägen zur Seite.

Auf 35 Quadratmetern Verkaufsfläche – mit Büro und Lagerraum ist das Geschäft rund 75 Quadratmeter groß – bietet Barbara Matthias etwa 540 unterschiedliche Lakritzsorten an, aus denen sie zum Teil zahlreiche Mischungen herstellt. Die Regale sind gefüllt mit Spezialitäten aus aller Herren Länder. Meister der Lakritzproduktion, verrät die Expertein, seien unter anderem Island, Schweden, Finnland, Dänemark und die Niederlande. Das Angebot reicht von süß

bis extrem salzig, vom Bonbon über den Keks bis hin zum Florentiner. Daneben bietet Matthias aber auch lakritzfreie Süßwaren an wie hochwertige Schokoladen, Pralinen und Weingummis.

Die Kunden kommen aus der gesamten Republik, teilweise sogar aus dem Ausland. Denn viel ist über „Die Lakritzerie“ geschrieben worden – unter anderem im „Feinschmecker“, in der „Szene Hamburg“ und in einer Food-Beilage des „Stern“. Und weil alles so gut läuft, beschäftigt Barbara Matthias gleich zwei Festangestellte und drei Aushilfen. Ihr Ehemann ist für Buchhaltung und Online-Shop zuständig. Und wenn große Bestellungen auflaufen, packt die ganze Familie mit an. Trotz der persönlichen Beratung vor Ort ist das Internet wichtig, sagt die Chefin. Während des coronabedingten Lockdowns schnellte der Online-Umsatz sogar um das Vierfache in die Höhe.

Nun möchte Matthias ihr Geschäft aus Altersgründen verkaufen. Für sie ist die Zeit gekommen, sich wieder mehr um die Familie zu kümmern, um ihren Mann zum Beispiel, um ihre 96-jährige Mutter und die Enkeltochter. Und dann sind da auch noch das Haus und der Garten, die Freunde und schöne Reisen – all das, was in den vergangenen Jahren ein wenig zu kurz kam. Doch geht Barbara Matthias nur schweren Herzens. Vor allem ihre Kunden wird sie vermissen: „Viele von ihnen sind zu Bekannten geworden.“