

Darf's eine Prise Meer sein?

SALZ Mittlerweile gibt es Dutzende Sorten. Je exotischer Name und Herkunftsort, desto höher der Preis. Die geschmacklichen Unterschiede jedoch sind minimal. Ein Ende des Trends ist nicht in Sicht



Bunte Vielfalt: Die Zeiten des weißen Einheitspulvers sind vorbei. Salz muss heute etwas Besonderes sein und auch besonders aussehen.

Von Thomas Schwitalla

Wenn Otto Geisel bei Freunden kocht, bereitet er das in der Regel exakt vor, schließlich hat er einen Ruf zu verlieren. Der Mann ist Vorsitzender der deutschen Slow-Food-Sektion, er ist ein bekannter Gastronom in Bad Mergentheim und ein Weinkenner. Perfektionist ist er obendrein. Doch kürzlich war er unachtsam, und prompt misslang ihm eine seiner Lieblingsvorspeisen – zerdrückte Pellkartoffeln mit Olivenöl und Salz. Dabei war der Fehler banal: Geisel hatte

vergessen, sein eigenes Salz mitzunehmen. Den Grund dafür hatte er schnell gefunden: „Zu Hause würze ich immer mit Meersalzen, bei unseren Freunden gab es nur ein einfaches Speisesalz. Das ist viel schärfer, das habe ich nicht berücksichtigt. Die Vorspeise musste ausfallen.“

Vor ein paar Jahren hätte das kaum passieren können. Denn bis vor kurzer Zeit würzten fast alle Deutschen mit dem gleichen Salz. Das gibt es heute noch in eckigen, blauen Paketen zu kaufen, darauf steht „Bad Reichenhaller Markensalz“. Es besteht aus gleichmäßigen, kleinen Körnern, die wunderbar regelmäßig

durch die winzigen Löcher des Salzstreuers rieseln. Das Salz gibt es noch in einer gelben Packung, dann ist es mit Jod versetzt und soll verhindern, dass die Süddeutschen einen Kropf bekommen – die Luft in ihrer Heimat ist arm an Jod, der Kropf dort eine verbreitete Krankheit.

Diese Übersichtlichkeit gehört der Vergangenheit an. Salz ist nicht mehr gleich Salz. Unter deutschen Feinschmeckern werden mittlerweile hitzige Diskussionen darüber geführt, welches Salz zu welchem Gericht am besten passt, welches Salz das feinste, das eleganteste, das subtilste ist.

Darf es ein hawaiisches Meersalz mit Vulkanerde sein, das Kilo für 44,40 Euro? Oder ein Bourbonnsalz, das Kilo für 59,60 Euro? Oder Bambussalz, das koreanische buddhistische Mönche als „rituelles Heilsalz verwenden und damit ihre kargen Speisen würzen“, wie der Anbieter „biava“ wirbt? Fischliebhaber können auf ein Algensalz ausweichen. Für diese Spezialität sind ebenfalls fast 60 Euro das Kilo fällig – Rinderfilet ist deutlich billiger.

Nachdem die ambitionierten deutschen Hobbyköche alle mit ebenso empfindlichen wie teuren japanischen Messern ausgestattet sind, scheint es so, als ob

die findigen Versender und Feinkosthändler den nächsten Trend ausgemacht haben: die unergründliche Vielfalt des Salzes. Ohne das richtige Salz, so wird den Hobbyköchen erklärt, können die ganzen schönen Rezepte gar nicht gelingen. Wer es ernst meint mit Genuss, muss seinen Kartoffelbrei mindestens mit einem Himalajasalz verfeinern, das Sherpas am besten eigenhändig aus dem Fels des K 2 gebrochen haben.

Die berechtigte Frage, weshalb das Steinsalz aus dem asiatischen Hochgebirge besser schmecken soll als das Steinsalz aus den Alpen, bleibt freilich unbeantwortet. Es reicht der Verweis, das Himalajasalz stamme aus einem „Urmeer“, die Gegend sei „nicht industrialisiert“. Das klingt nicht nur nach gutem Geschmack, sondern auch nach guten Schwingungen, nach Energie aus der Erde, nach Reinheit. Allein deshalb muss es guttun. Wen interessiert schon, dass das hiesige Steinsalz ebenfalls aus alten Meeren stammt?

Auf einmal werden mit Rauchsalz und anderen Absonderlichkeiten geschmackliche Akzente gesetzt, die es bislang nicht gab und die auch keiner vermisst hat. Und weil das natürliche Salzspektrum begrenzt ist, werden mit Kräutern, Beeren und Gewürzen regelmäßig neue Salzsorten produziert und vermarktet.

Einer der bekanntesten deutschen Salz-Macher ist Ingo Holland. Als Koch hat er sich einst in Klingenberg einen Michelin-Stern erarbeitet. Seit dem Jahr 2001 betreibt er das „Alte Gewürzamt“ im gleichen Ort. Inzwischen hat er die Kochmütze abgelegt, seine neue Leidenschaft gilt dem Salz. Darüber hat er kürzlich ein 224 Seiten starkes Buch geschrieben, in dem er 50 Salzbeschreibungen verfasst hat. Hobbyköche, die nur einen Bruchteil dieser Salze verwenden wollen, müssen zu Hause meterweise neue Küchenregale anbringen und einen Kleinkredit aufnehmen.

Aber ist ein großes Salzreservoir wirklich eine Voraussetzung, um vernünftig zu kochen? „Nein“, sagt Slow-Food-Mann Otto Geisel, „es reichen eigentlich zwei Sorten: ein ungereinigtes Meersalz und ein Fleur de Sel.“ Eine ähnliche Haltung vertreten viele Spitzenköche. Dieter Müller, Drei-Sterne-Maitre und Autor des Rheinischen Merkur, scheut sich nicht einmal, einfaches Salz ins Kochwasser zu geben, wenn er Gemüse blanchiert oder Nudeln kocht. Zum Würzen der Speisen verwendet er Meersalz. Bei ihm darf es manchmal auch ein mit Hibiskus rot eingefärbtes Salz sein. Aber nicht wegen des Geschmacks, sondern wegen des optischen Effekts.

Während Meersalz bei der Verdunstung von Meerwasser entsteht, ist die Ernte von Fleur de Sel etwas komplizierter. Die Spezialität entsteht in Salzgärten direkt am Meer. Bei Wärme und Wind werden die oberen Salzkristalle mit einer Holzschaufel abgeschabt. Das geschieht in der Bretagne, in der Camargue, an der Algarve und anderen Küstenregionen. Das englische „Maldon Sea Salt“ entsteht auf ähnliche Weise.

Das Besondere an diesen Salzen ist nicht unbedingt ihr einzigartiger Geschmack, obgleich Spezialisten beteuern, sie würden einen Hauch Meerwasser erkennen. Generell wird Fleur de Sel als mild empfunden, ein Gericht zu versalzen, erfordert ziemlich viel Ungeschick-

lichkeit. Beliebte bei Köchen ist das Fleur de Sel aber auch, weil seine kleinen Kristalle auf einem Gericht wie winzige Knusperflocken wirken. Sie beeinflussen mit ihrer Textur das Beißeerlebnis – ein ganz wichtiger Punkt in der gehobenen Küche. Dort wird häufig versucht, einen weichen Bestandteil mit einem knackigen zu kombinieren. „Fleur de Sel ist als Tischsalz optimal“, meint Müller.

Aber auch seine Verwendung darf nicht übertrieben werden. „Denn Gerichte, bei denen ich das Salz herausgeschmecke, sind schon verdorben“, sagt Geisel. Schließlich solle das Natriumchlorid nur dazu beitragen, den Geschmack der anderen Zutaten zu betonen. Letztendlich sei Salz, genau wie Zucker oder Olivenöl, ein natürlicher Geschmacksverstärker.

Salz unterscheidet sich sehr von Gewürzen und Kräutern. Egal ob Pfeffer, Kardamom, Zimt, Curry oder Thymian, Rosmarin oder Estragon – ihr Geschmack ist in den Gerichten nicht nur als Verstärker anderer Aromen erwünscht, sie sollen auch für sich selber wirken. Trotzdem hat man in Deutschland die Möglichkeiten von selbst so zentralen Gewürzen wie Pfeffer noch immer nicht erkannt. Statt ganzer Körner verwenden viele Köche das zweifelhaft, bräunliche Pulver, das auch in einfachen Lokalen und Kantinen auf den Tischen steht, und von dem Böswillige behaupten, sein Hauptbestandteil sei Staub.

Dabei eröffnen sich schon neue Geschmackswelten, wenn man nur beginnt, weiße, schwarze und rote Pfefferkörner im Mörser zu zerkleinern. Allein der Duft ist aromatisch, viele merken dabei zum ersten Mal, dass Pfeffer nicht nur scharf ist, sondern vor allem intensiv schmeckt. „Bei Gewürzen ist das Potenzial noch riesig“, sagt Geisel. Gut möglich, dass er künftig nicht nur das eigene Salz, sondern auch den eigenen Pfeffer einpackt, wenn er auswärts kocht.

Internet: www.bosfood.de
www.ingo-holland.de

KLEINE SALZKUNDE

Bei Speisesalzen wird zwischen Meersalz und Steinsalz unterschieden. **Meersalz** wird aus den Ozeanen gewonnen und teilweise ungereinigt angeboten. Es ist dann grobkörnig und recht feucht. Da es ziemlich grobkörnig ist, hat es den Nachteil, dass es immer ein paar Minuten dauert, bis es sich in der Speise aufgelöst hat. Also: Nach dem Salzen noch etwas warten, erst dann probieren. Die Meersalzkristalle sind so groß, dass es unangenehm ist, darauf zu beißen. Tipp: In Frankreich wird es in Supermärkten in großen Beuteln sehr günstig angeboten. Auch **Fleur de Sel** kostet dort deutlich weniger als in Deutschland, wo es ebenfalls in Supermärkten angeboten wird. Fleur de Sel verwendet man nur, um einem Gericht die letzte Würze zu geben.

Steinsalz wird aus den Salzablagerungen früherer Meere gewonnen. Nachdem die Salzstöcke erschlossen wurden, müssen die Steinsalze gemahlen, gereinigt sowie oft mit Jod, manchmal auch mit Fluorid, versetzt werden. Sowohl Meersalz als auch Steinsalz bestehen zu 96 bis 98 Prozent aus Natriumchlorid. Dazu kommen Anteile an Kalium, Magnesium und Mangan. **TS**

FÜNFPROZENTHÜRDE

Endlich ist es Sommer, und endlich brauchen wir einen Durstlöcher. Hier ist einer, und das Gute daran: Er ist für die ganze Familie, weil er, obwohl gekeltert, ohne Alkohol auskommt. Es ist ein Getränk aus weißen Trauben, leicht mit Kohlensäure versetzt. Quietschgrün ist das Etikett, ebenso grün wie die Flasche. Der Inhalt, am besten stillvoll in einem Champagnerglas und eisgekühlt serviert, hat auch einen grünlichen Ton. Dem Glas entströmt zuerst der typisch zarte, doch auch würzige Duft der Muskattraube, ein wenig blumig, auch Lavendel ist zu schnuppern. Denn dort, wo dieser Tropfen gedeiht, befinden sich die größten Lavendelfelder des Landes.

Die Rede ist von Südafrika, genauer gesagt, von der Stadt Ladismith, gut dreihundert Kilometer östlich von der lärmigen Metropole Kapstadt gelegen. Ladismith liegt in einem fruchtbaren Tal. Zur Zeit der Gründung der Stadt um 1850 war es noch sehr abgeschieden. Alles, was die Menschen dort anbauen, war vornehmlich für den eigenen Verbrauch bestimmt. Seine glückliche Lage in achthundert Meter Höhe inmitten der fast wüstenähnlichen Gebirgslandschaft Klein Karoo garantiert dennoch genug Wasser. Morgennebel bringt zusätzlich notwendige Feuchtigkeit. Die Ladismith-Kellerei

hat sich aus einer Genossenschaft heraus entwickelt. Zuerst wurden die angebauten Trauben fast ausschließlich zur Herstellung von Brandy verwendet, noch heute sind die Genossenschaftler die größten unabhängigen Brandyproduzenten in Südafrika. Fast hundert Traubenerzeuger, vorwiegend Winzer im Nebenerwerb, gehören der Genossenschaft an, ein Großteil von ihnen ist im klassischen Sinn Landwirt. Somit werden dort auch Obst und Gemüse angebaut, es wird schmackhafter Käse produziert, und rundherum gedeiht Lavendel.

Für den Sparkling White Grape Juice wird die gleiche Sorgfalt an den Tag gelegt, die man auch einem Wein zukommen lässt: Die gleiche Hege und Pflege der Weinberge, das Abpassen des genauen Lesezeitpunktes, nur hundert Prozent reife und gesunde Beeren werden verwendet. Wie beim Weinmachen wird gepresst, aufgefangen und geklärt. Bevor die alkoholische Gärung beginnt, wird der Saft in Flaschen abgefüllt und leicht mit Kohlensäure versetzt. Durch das optimale Lesegut kommt der köstliche



Elisabeth Füngers, Restaurant Nil, Hamburg.

Muskattraubensaft völlig ohne den Zusatz von Farbe, Geschmack, Zucker oder gar Konservierung aus. Ursprünglich war der Sparkling White Grape Juice Jahr für Jahr nur für den Eigenverbrauch des Tales vorgesehen. Die knapp fünftausend Flaschen wurden bis vor ein paar Jahren allerdings noch ausschließlich im Hofladen der Genossenschaft verkauft. Dort stand er aufgereiht neben all den anderen Köstlichkeiten, die allesamt in dem Tal produziert werden.

Aber der junge deutsche Importeur, der dieses Getränk nun exklusiv vertreibt, war so begeistert, dass er all seine Überredungskunst aufwendete, um auch andere an dieser Erfrischung teilhaben zu lassen. Und wenn es so richtig heiß wird, dann schmeckt der Saft von der Muskattraube mit ein paar Eiswürfeln und einem Stückchen Limette versehen noch erfrischender.

Sparkling White Grape Juice, Ladismith Cellar, Südafrika
Preis: 4,99 Euro
Bezug: www.new-world-gourmet.de

LÖFFELSTIL

»Und wie kommst du darauf, dass euer Mathelehrer nichts erklären kann?«

»Weil er mir schon wieder 'ne Fünf gegeben hat.«

