

Streukommando

*Ein weites Feld: Paniksalzer, Salzkjunkies, Zaudersalzer, Brutalsalzer, Nachsalzer, Esosalzer, Salzphobiker...
Von Kunst und Schrecken des richtigen Salzens.*

„Ilsebill salzte nach“: Das ist der schönste erste Satz der deutschsprachigen Literatur - fand auf jeden Fall die Jury, die ihn jetzt aus über 17 000 Vorschlägen beim Wettbewerb der Initiative Deutsche Sprache und der Stiftung Lesen zum Gewinner kürte.

Ob man das Steak vor dem Braten salzt oder danach, ob wir etwas zu fad oder zu salzig empfinden - es gibt jede Menge Gründe, sich über Salz zu streiten, und zwar nicht nur ein bisschen, sondern gesalzen. Das Wörtchen Salz ist eine starke Metapher. „Der hat Salz“, damit meinten die Altvorderen Geist und Witz. Und wenn Ilsebill am Anfang von Günter Grass' Roman „Der Butt“ nachsalzt, bedeutet das auf alle Fälle mehr, als dass sie nur den Mangel an Mineralien ausgleicht, unter dem Schwangere häufig leiden.

Ob Witz, Geist oder Mineral, jeder hat seine eigenen Möglichkeiten und seinen individuellen Bedarf. Bewegen wir uns also vom Menü der Metaphern an den Esstisch, der von kundigen Köchen versorgt wird. Ein veritabler Küchenbulle hat naturgemäß ein nicht zu unterschätzendes Ego. „Der Meister hat gesalzen, und damit basta!“ Nie war die Küche ein Hort der Demokratie. Wie recht hatte doch Ilsebill-Dichter Grass, als er die Menschen als „Tiere, die kochen können“ bezeichnete. Schon 1961 verdichtete sich sein Nachdenken über die Existenz böser Köche zu einem satten Theaterstück.

Auch wenn es der Unfehlbarkeit der Bratenwender zuwiderläuft und weder dem Smutje noch dem Restaurantkritiker passt: Salz gehört auf jeden Esstisch, selbst wenn kulinarische Tribunale hinter der Tischmenage die Unsicherheit des Kochs vermuten. Was wohl mit „Salz des Lebens“ gemeint ist? Jeder lebt anders. Wem lief nicht schon mal nach heftigem Schwitzen der Schweiß in die Augen, es brannte, und auf den Lippen spürte man Salz. Das eigene. Jeder hat seinen individuellen Salzbedarf, je nachdem, ob er seinen Körper in die Mangel nimmt oder aber den Wechsel der Jahreszeiten vom Lehnstuhl aus beobachtet. Wer durch Sport oder körperliche Arbeit viel schwitzt, liebt Salziges. Der Stoffwechsel eines Kopfkissenabhörers und eines Dauerjoggers sind komplett verschieden und werden vom Salz gesteuert.

Nichts fürchte ich mehr als heiße Sommertage. Meine Köche und ich schwitzen, haben Hunger nach Salz, und im Gasträum werden womöglich Leute versorgt, die dem heißen Wetter Trägheit entgegensetzen und sich kaum bewegt haben. Das sind die Tage der „verliebten Köche“!

Ganz schlimm wird es, wenn Leute sich selbst zu sehr lieben. Die Rede ist von den Sofortsalzern. Sie breiten die Serviette auf dem Schoß aus, lassen dem Kellner kaum Zeit, ihnen guten Appetit zu wünschen, und legen los. Den Streuer in der Hand, ruinieren sie das womöglich schon an der oberen Salzgrenze schrammende Gericht vollends. Sofortsalzer sind schlimmer als die notorischen Nachsalzer, die ums Verrecken noch kreativ am Gericht schlimm bessern müssen.

Sofortsalzer zeigen ein andersartiges Krankheitsbild. Viele



Der Koch fürchtet die Sommerhitze: Wer schwitzt hat Lust auf Salz. Fatal!

könnten bereits aufgrund der Diagnose eines schlichten Wirts beim Therapeuten eingewiesen werden. Sie sind häufig dem Sternbild Löwe zuzuordnen und murmeln sich alle fünf Minuten immer denselben Satz vor: „Ich bin hier der Chef. Nichts funktioniert. Alles muss man selbst machen. Alle sind doof. Keinem ist zu trauen, alles muss ich, ich, ich selbst

optimieren!“ So zitierte mich ein Stammgast einst zu seinem nagelneuen Porsche, um mir dort zu erklären, dass die Firma Porsche einfach keinen Geschmack habe. „Die gesamte Inneneinrichtung des Autos musste von Grund auf nach meinen, meinen, meinen persönlichen Entwürfen neu eingebaut werden.“ Der Mann war und ist ein notorischer Sofortsalzer.

Zum Teufel mit ihnen. Solche Herrschaften sind mit schuld daran, wenn die deutsche Küche fad ist. Der nachdenkliche Koch hält sich beim Salz lieber zurück. Reinschütten kann man es in jedes Essen, aber es wieder herauszukriegen ist ein Ding der Unmöglichkeit. Das gilt es beim Kochen zu berücksichtigen. Doch mit Zauderei erntet ein Koch keine Ausrufe des Entzückens. Heimtückischer Weise schmeckt ein Gericht immer dann perfekt, wenn es an

der oberen Salzgrenze angesiedelt ist. „No risk, no fun“ könnte man sagen.

Raffiniertes, also normales Speisesalz besteht fast nur aus Natriumchlorid und hat eine geradezu stechende Wirkung. Solches Zeug knallt bei forschem Gebrauch brutal in jedes kulinarische Kunstwerk. Auch wenn zu Gunsten der Rieselfähigkeit Natriumaluminiumsilikat beigemischt wurde, es schmeckt spitz und irgendwie gnadenlos. So kam der schlaue Koch vom normalen Kochsalz zum Urmeer-Steinsalz.

Dieses hat nur ungefähr 97 Prozent Natriumchlorid. Die lächerlichen drei Prozent der sonstigen Minerale geben dem Gestreu eine weichere, harmonischere Anmutung. In diesem kleinen Anteil versammeln sich immerhin 82 verschiedene Minerale. Sie entsprechen übrigens genau der Zusammensetzung der Minerale, die auch in unserem Blut vorkommen. Ich war so lange damit glücklich, bis ich erfuhr, dass schon vor der Menschwerdung Umweltkatastrophen stattgefunden hatten. Vulkanausbrüche und andere Katastrophen brachten die Urmeere durcheinander. Man weiß bei den von Esoterikern angebeteten Salzen nie, ob nicht zu viel Phosphor, Aluminium, Strontium oder weiß der Geier was sich in den altvorderen Ozeanen mausig machte und nun in extrem teuren Beutelchen gehandelt wird. Womöglich sind die Saurier daran eingegangen.

Gefahren gehen von den im Nanobereich liegenden Stoffen heute nicht aus. Das bewegte mich, rosa Himalaya-Salz im Restaurant auf die Tische zu stellen. Glück findet im Kopf statt, und die rosa Farbe tut ihr übriges. Es ist auch verhältnismäßig mild und hält den Schaden des Sofortsalzens einigermaßen in Grenzen. Für die Küche weiß ich aber Besseres und streue dort Meersalz auf Gemüse, Fleisch und Fische.

Da die Meere nicht überall gleich verschmutzt sind, vermute ich die reinsten Wasser an der portugiesischen Algarve. Versnobte Gourmets der Upper Eastside in Manhattan schwören auf japanisches Oshima-Insel-Blue-Label-Salt. Der famose und wunderbar zu lesende Jeffrey Steingarten („Der Mann, der alles isst“, Heyne Taschenbuch), der Cheerleader dieser Kamarilla, veranstaltete richtige Meersalz-Degustationen. Salz aus der Camargue, von der Ile de Re, englisches Maldon-Salz und Haien Mön, Soul of the Sea aus Hawaii, schwarz und rot, je nach vulkanischer Verunreinigung, sowie Kosher Salt wurden getestet. Alles kam auf den Tisch. Jedes Salz bis zum Fleur de Sei hatte eine andere Körnung. Deshalb schmeckten sie, je nachdem wie schnell sie sich auf der Zunge auflösten, ziemlich unterschiedlich.

Doch jetzt kommt's: Als Steingarten sie in genau dosierter Menge in Wasser löste, was geschah dann? Die Salze schmeckten annähernd alle gleich.

„Fleur de Sei“, etwas hilflos mit Salzblume übersetzt, ist mir das liebste Salz. In den Salzgärten verdunstet das Salzwasser. Unten trocknet die grobe Struktur, und an den oberen Rändern lagern sich die sehr feinen, brüchigen Kristalle ab. Da alle unmanipulierten Salze hygroskopisch reagieren, das heißt, Wasser an sich ziehen, kann mit dem Streuer nur unglücklich hantiert werden. Im Restaurant geben wir zum rosa Esoteriksalz auch Fleur de Sei. Bislang reichten wir kleine Porzellanlöffelchen, die von Souvenirjägern ständig geklaut wurden. Vernünftiges Salzen ist damit aber auch nicht möglich, alles klumpt und kann nur in Häufchen aufgebracht werden. Die Hygieniker mögen aufschreiben: Meine Gäste bitte ich seit einiger Zeit, die Fingerzunehmen. Vorsalzer, Salzphobiker, der Philosalzer, Salzjunkies,

Die Mythologie sagt: Salzen ist ein Ritual des Reinigungs

Paniksalzer, Nachsalzer, Esosalzer, Dauersalzer, Brutal- und Zaudersalzer - alle, die auf den Salzflash abfahren, sollen glücklich werden. Jeder mag salzen, wie er will, spricht der gütige Koch, bloß hinterher nicht reklamieren! Darum sei ganz besonders der Sofortsalzer gebeten. Womöglich würzt der deshalb meist über den Tellerrand hinaus den halben Tisch, ganz so wie der Pfarrer Weihwasser gegen den bösen Blick verspritzt, weil Salzen ein Ritual des Reinigungs ist. Es bewahrt das Tote vor der Zersetzung, und in ihm wohnt das Prinzip des Lebens, so jedenfalls spricht jahrtausendealte Überlieferung. Die Mystik des Salzens ist enorm. Ja, Ilsebill hat mehr als nur schöne nachgesalzen!

— Vincent Klink ist Chefin seinem Restaurant „Wielandshöhe“ (ein Michelin-Stern) in Stuttgart; jeden Mittwoch- und Donnerstagmittag kocht er im ARD-Buffer. Gerade hat Klink zusammen mit Wiglaf Droste und Nikolaus Heidelbach das Buch „Weihnachten“ veröffentlicht (Dumont Verlag, 24,90 Euro). Eine Adresse für Salz-Maniacs: www.salmundo.com