

STREUGUT

GERADE BEIM SALZ LOHNT DER BLICK ÜBER DEN TELLERRAND. MANCHE SORTEN DARF MAN SICH RUHIG AUF DER ZUNGE ZERGEHEN LASSEN.

TEXT//ALEXANDRA DINTER

Ein König hatte drei Töchter; da wollte er wissen, welche ihn am liebsten hätte, ließ sie vor sich kommen und fragte sie. Die älteste sprach, sie habe ihn lieber als das ganze Königreich; die zweite, als alle Edelsteine und Perlen auf der Welt; die dritte aber sagte, sie habe ihn lieber als das Salz.“ Mit diesen Worten beginnt eines der schönsten, da klügsten, Märchen der Brüder Grimm. Heute weiß jeder, was Prinzessin Mäusehaut längst klar war: Ohne Salz mundet es uns nicht. Nicht mal die Süßspeisen! Und nicht nur geschmacklich ist es dem Menschen ein essenzielles Gut, auch physiologisch können wir nicht darauf verzichten. Salz regelt zahlreiche lebenswichtige Vorgänge im Körper und da dieser das Natriumchlorid nicht selbst produzieren kann, muss er es über die Nahrung aufnehmen. In Zeiten, in denen das Kilo Kochsalz noch nicht für weniger als einen halben Euro im Supermarkt zu bekom-

men war und als Zutat so pur noch gar nicht in den Vorratsspeichern beziehungsweise auf dem Speisezettel stand, war das tatsächlich eine Herausforderung, denn unverarbeitete Nahrungsmittel enthalten von Natur aus eher wenig davon. Deshalb mögen wir es so gern, gehört „salzig“ zu den fünf Grundgeschmacksrichtungen, die die Zunge unterscheiden kann. Kein Wunder, dass Salz in der Kulturgeschichte der Menschheit seit jeher eine gehobene Stellung innehat, tatsächlich als Schatz gehandelt wurde. Schon die Sumerer, Babylonier, Ägypter und Kelten nutzten Salze zur Konservierung. In der Antike galt es den Griechen als Geschenk der Götter und bei den Römern wurde es unter anderem als Zahlungsmittel verwendet. Die römischen Söldner erhielten neben der Vergütung ihrer Dienste in Form von Goldmünzen, den Aureus Solidus, kurz Sold, auch das Salarium, also Lohn in Form einer Salzration.

Heute ist das Salär vor allem im südlichen Sprachraum immer noch ein gängiger Begriff. Kaum ein Stoff, der den Menschen so beschäftigt, weshalb er auch in zahlreichen Sprichwörtern, Metaphern und Geschichten eine wichtige Rolle spielt. Als essenzielles Nahrungs- beziehungsweise Konservierungsmittel war Salz stets begehrt und in bestimmten Regionen rar, weshalb es seit Jahrtausenden auf Salzstraßen als Handelsware transportiert und schon früh eigens besteuert wurde. Zahlreiche Orte verdanken ihren einstigen Einfluss und Wohlstand dem „weißen Gold“. Diese Verbundenheit drückt sich oft in Form von Namenszusätzen wie Hall, Soden oder Salz sowie in der Heraldik aus: So manches Wappen schmückt ein Salzkristall. Heutzutage sind viele Salinen und Bergwerke geschlossen und nunmehr museal erlebbar. Nur zirka sechs Prozent des weltweit geförderten Salzes wird kulinarisch genutzt, raffiniertes Speisesalz ist ein grundlegendes, billiges Lebensmittel und jederzeit im Überfluss verfügbar. Je nach Provenienz und Verarbeitung können die Kristalle aber auch heute noch ein überaus edles Gut sein. Man muss sich nur auskennen.

„SALZ UND RAT SOLL MAN NUR DEM GEBEN, DER DARUM BITTET.“
ITALIENISCHES SPRICHWORT



Der ehemalige Sternekoch Ingo Holland ist passionierter Gewürzexperte und leitet gemeinsam mit Sohn Kilian Holland die Familienmanufaktur Altes Gewürzamt.



Ein Experte zum Thema Salz ist Ingo Holland. Der ehemalige Sternekoch hat sich aus dem Restaurantbetrieb zurückgezogen, um sich gänzlich seiner Leidenschaft zu widmen: den Gewürzen. Heute betreibt er das Alte Gewürzamt im fränkischen Klingenberg und bietet vor Ort, aber auch im Versandhandel, eine breite Produktpalette erlesener Aromenvielfalt. Neben Gewürzen, Kräutern und Essigkreationen findet man alles, was dem Gaumen schmeichelt: Chutneys, Pasten, Honig, Senfe, Gewürzzucker und natürlich: Salz. Mehr als 40 verschiedene Sorten lagern in dem uralten Weichholzschrank seines Kolonialwarenladens – und jede hat einen bestimmten Verwendungszweck. Wie soll man sich da zurechtfinden? Zum Glück teilt der Kenner seines Fachs sein Wissen nur allzu bereitwillig, bietet Beratung vor Ort, Kochkurse und Gewürzseminare und hat sogar ein Buch zum Thema verfasst. Grundlegend unterscheide

man erst einmal zwischen aromatisierten und Natursalzen: „Salz nimmt jedes Fremdaroma an. Das hat den Vorteil, dass es sich hervorragend für Kräutermischungen eignet, heißt aber auch, dass man es auf keinen Fall in Gefäßen lagern sollte, die zuvor zur Aufbewahrung stark aromatischer Produkte gedient haben.“ Außer man möchte eben genau diesen Zweck erreichen. „Metall“, setzt er noch hinterher, „ist ebenfalls ungeeignet, da Salz in Verbindung mit der Restfeuchtigkeit äußerst aggressiv ist und sogar Edelmetalle zum Rosten bringt. Glas und Keramik sind ideal, aber Vorsicht bei Kräuter- und Gewürzsalzen, die sind sehr lichtempfindlich.“ Licht, Restfeuchte ... ? Wer hier gedanklich einhakt, ist bereits mittendrin im Salzuniversum. Für Einsteiger ist zunächst die Betrachtung der Natursalze interessant, die sich in Herkunft, Eigenschaften und Gewinnung – durch Bergbau oder Eindampfen von Sole – enorm unterscheiden.

Eine wichtige Quelle ist naturgegeben das Meer. Die Salinität von Meerwasser unterscheidet sich regional sehr stark. So enthält die Ostsee durchschnittlich 0,8 Prozent, die Nordsee rund 3,2 Prozent, das Mittelmeer 3,8 Prozent und das Tote Meer ungeschlagene 28 Prozent Salze. In Salinen, sogenannten Salzgärten, wie man sie beispielsweise aus der Camargue kennt, kann es geerntet werden. Dazu wird Meerwasser in große Becken geleitet, wo es verdunsten und Kristalle bilden kann. Das Ergebnis ist einerseits das grobe Meersalz, das man als solide Küchengrundlage getrost als Nudelwasserwürze oder als Ummantelung für Fisch oder Gemüse verwenden kann. Nebenbei entstanden – aber dabei ungleich wertvoller – ist die Salzblume, das Fleur de Sel. Es entsteht an windstillen Sonnentagen als zarte, hauchdünne Schicht auf der Wasseroberfläche und muss vom Paludier sorgsam mit einer Art Rechen abgeschöpft werden. Seine feine Textur lässt diese Spezialität zwischen den Zähnen knistern und adelt es zum Fingersalz und edlem Finish. Zur sicheren Identifizierung und Unterscheidung zwischen sehr fein gemahlenem groben Meersalz und echtem Fleur de Sel weiß Ingo

Holland einen Trick: „Das Zerreiben zwischen den Fingern ist ein guter Test. Das grobe Salz lässt sich nicht zerreiben. Es bleiben immer Bröckchen übrig.“

Eine andere Gewinnungsmethode ist das Sieden von Sole. So entsteht beispielsweise das Luisenhaller Salz, das in Europas letzter Pfannensaline aus 450 Meter Tiefe ans Tageslicht gefördert wird. „Bei diesem Herstellungsprozess kommt es, wie meist bei anderen handwerklichen Spitzenprodukten der Lebens-

„ES MUSS ETWAS UNGEWÖHNLICH HEILIGES IM SALZ SEIN: MAN FINDET ES IN UNSEREN TRÄNEN UND IM MEER.“

KHALIL GIBRAN (1883 – 1931)

mittelbranche, auf das Können des Salzsieders an – und auf seine Tagesverfassung.“ Obwohl in Göttingen vergleichsweise geringe Mengen produziert werden, schwört Ingo Holland auf diesen einheimischen Schatz.



Salz wirkt in Süßspeisen geschmacksverstärkend und verleiht eine aufregende Textur. Schokoladensalze wiederum geben vielen Gerichten einen ganz neuen Twist.



Die einzigartige Oberfläche der Reibstäbe bewirkt einen feinen und strukturierten Abrieb mit wenig Kraftaufwand. So können Speisen gezielt und wohldosiert gewürzt werden.



Foto: Alex Gewürzamt



Das Wort Salat entstammt dem lateinischen Wort *salita* und bedeutet ursprünglich „eingesalzen“. Salate sind also dem Wortsinn nach mit Salz haltbar gemachte Speisen.

„SALZ IST VON DEN REINSTEN ÄLTERN GEBOREN, DER SONNE UND DEM MEER.“

PYTHAGORAS

„Das fertige Produkt ist fein und streufähig. Chemische Zusätze wie Rieselhilfen werden ihm nicht zugesetzt.“ Neben diesem deutschen „Universalsalz“ finden sich aber noch viele weitere Besonderheiten in der Gewürzkammer des Franken. Auf der Suche nach immer neuen kulinarischen Eindrücken unternahm Ingo Holland Reisen rund um die Welt. Mittlerweile verlässt sich die Familienmanufaktur auf langjährige Partnerschaften mit ihren Importeuren. In der Riege der internationalen Fundstücke prunkt das japanische Schneesalz Yuki Shio, das einzige Salz, das unter den Guinness World Records verzeichnet ist, das dänische Jozo-Salz in seiner perfekten Pyramidenform oder auch das bolivianische Miroir-Salz aus dem größten Salzsee der Erde. Als zu exklusiv zum Pastakochen, aber ideal für das Salzfässchen auf dem Tisch, empfiehlt es der Profi und rät beim Nachsalzen zur Handarbeit: „Sie müssen unbedingt das Gefühl spüren, wenn und wie es aus den Fingern rinnt.“

Die Begeisterung für die einzelnen Produkte ist dem Würzmilller deutlich anzumerken. Seinen Wissensschatz hat er sich, wie er versichert, doch vor allem durch eines erworben: „Probieren, Probieren, Probieren.“ Das empfiehlt er auch geeigneten Kunden. Rund um

den Globus finden sich die unterschiedlichsten Spezialitäten, die schöne Souvenirs und das gewisse geschmackliche Extra auf dem heimischen Esstisch abgeben. Clifford Bay Sea Salt Flakes etwa. Das aromatische Meersalz wird in einer abgelegenen, naturbelassenen und sonnenverwöhnten Bucht der Südinsel Neuseelands gewonnen. „Die feinen Aromen passen hervorragend zu gegrilltem Fisch und Fleisch sowie zu Gemüse.“ Und wer sagt überhaupt, dass Salz weiß sein muss?

Himalayasalz, das bekannteste der Steinsalze, ist durch seinen Eisenoxidanteil rötlich gefärbt. Genauso das Bergkernsalz, wie man es im österreichischen Salzkammergut seit fast 1.000 Jahren unter Tage abbaut. Küchenprofi Holland nutzt die farbintensiven Brocken, um daraus eine Sole herzustellen. Ein halbes Kilo Bergkernsalz auf einen Liter kaltes Wasser in einem Weckglas ergibt sowohl einen optischen Hingucker als auch ein kräftiges Würzmittel. Mit Esoterik habe das aber nichts zu tun, versichert der Fachmann und lächelt verschmitzt. Optisch prunkt auch das aufgrund seines hohen Schwefelanteils leicht nach Eiern schmeckende Kala Namak aus Indien oder das hawaiianische Pacific Salt. Beide sind schwarz bis rötlich und vulkanischen Ursprungs. Gour-

mets mögen auch amerikanisches Smoked Sea Salt oder das gebrannte Bambussalz aus Korea versuchen, die feinen Salznadeln aus der ägyptischen Wüste oder Perlsalz aus Afrika in die Mühle geben. Wenn man erst bei den Gewürz- und Mischsalzen angekommen ist, sind der Vielfalt keine Grenzen gesetzt. Kräuter, Frucht, Vanille und Schokolade, alles kann mit in den Mörser.

Neben diesen Exoten lehrt der Sterne Koch aber auch das Ursprüngliche, Traditionelle schätzen zu wissen. Am Atlantikufer der Bretagne etwa werden die rauchigen Kristalle des Sel de Noirmoutier geerntet. Es ist schon dem Namen nach unserem Salz (althochdeutsch: das Schmutziggraue) am nächsten. Es sei völlig zu Unrecht als graue Maus verkannt, verteidigt der Gewürzhändler, und habe als unverfälschtes Produkt einen absolut reinen Charakter: „Es riecht nach Kalkerde, nach feinem, feuchtem Sand, nach Lehm und Gips. Nicht nach Meer, nicht nach Algen; es riecht absolut rein.“

Um die Zukunft dieses faszinierenden Nahrungsmittels müsste man sich eigentlich keine Sorgen machen. Denn anders als bei allen anderen lebenswichtigen Rohstoffen auf diesem Planeten werden die Salzvorkommen der Erde niemals erschöpft sein.

Foto: Lucy Williams, unsplash

Geschätzte 100 Billionen Tonnen lagern tief unten in den Salzstöcken, in den Meeren ist noch einmal das Vierhundertfache dieser Menge gelöst. Doch leider ist die pure Quantität keine Versicherung für absolut unbeschwernten Genuss. Die menschliche Leichtfertigkeit im Umgang mit den Ressourcen dieser Erde wird allmählich mit den harten Konsequenzen konfrontiert. So finden sich in Studien zu verschiedenen Lebensmitteln – beispielsweise Bier, Honig und Zucker, vorrangig aber solche maritimen Ursprungs, darunter Fisch, Schalentieren und eben Meersalz, – regelmäßig Anteile von Mikroplastik. Zwar wird die Möglichkeit einer Gefahr für den menschlichen Organismus meist als sehr gering eingestuft, doch trübt der Gedanke an diesen ungewollten Zusatz die Lust am Schlemmen. Ingo Holland hat sich im Interesse seiner Kunden ebenfalls mit dem Thema befasst: „Das Alte Gewürzamt arbeitet mit den besten Importeuren zusammen und begutachtet die angebotene Ware genauestens mit allen Sinnen. Selbstverständlich spielen neben den sensorischen Prüfungen auch die Ergebnisse von Laboranalysen eine große

Rolle.“ Im jüngsten Diskurs stand vor allem eines der noblen Salze, das Fleur de Sel, im Fokus der Aufmerksamkeit. Die Fragen nach der Unbedenklichkeit ist ein statistisches Rechen spiel, denn einen gesetzlichen Grenzwert für den Gehalt an Mikroplastik gibt es weder auf deutscher noch auf europäischer Ebene. Es gilt nun, die Zukunft im Blick zu behalten. Das weiß auch der Gewürzhändler: „Um unseren Kunden transparente und stichhaltige Informationen liefern zu können, stehen wir in Verbindung mit unseren Lieferanten, von denen wir Fleur de Sel und Flor de Sal beziehen. Um eine einwandfreie Qualität unserer Gewürze sicherzustellen, prüft und überwacht unser Qualitätsmanagement permanent unserer Gewürze. Im Falle von Unsicherheiten schicken wir Proben zur Analyse.“ Schon zu seiner Zeit als Koch habe er erkannt, wie schwierig es sein kann, Gewürze zu finden, die dem eigenen gehobenen Qualitätsanspruch genügen. An diesem Punkt habe sich aus einer Leidenschaft eine neue Herausforderung und Berufung entwickelt. Eine Philosophie, der das Unternehmen bis heute gerecht werden möchte. www.altesgewuerzamt.de



Geballtes Wissen zum Thema Salz sowie raffinierte Rezeptideen fürs Experimentieren zu Hause.

Foto: Altes Gewürzamt



Foto: huan-wa_rnsplash