

Zum Anbeißen

Berge oder Meer – was macht Salz so besonders, dass es Dutzende Sorten geben muss? Ein Besuch beim Gewürzexperten Ingo Holland

Von Regine Seipel

Es geht nicht nur um Aromen, entscheidend ist die Textur der Kristalle, die erstaunlich vielfältig im Mund zu spüren ist

Sinnlich wird das Salz in kleinen Dosen. Es duftet: Ein Hauch von Lagerfeuer umweht den noch geschlossenen Deckel. Der schirmt feine Kristalle ab, fast so braun, nur etwas gröber als Kaffeepulver, mit einem Raucharoma, das den Mund wässrig macht. Es schmeckt noch besser als es riecht, die ganze Welt durch Holzbrand veredelter Spezialitäten konzentriert sich auf einer Fingerspitze. Mehr will man nicht davon kosten. Denn das edle Gewürz ist trotz seines fantastischen Rauchgeschmacks in erster Linie Salz und daher eigentlich nicht zum puren Probieren gedacht.

Das hat Ingo Holland vorab klargemacht: Eine Salzverkostung macht er nicht, auch wenn so etwas manchmal zu Showzwecken gewünscht wird. „Reiner Blödsinn“, sagt er. Salz braucht immer eine Grundlage, auf dem es sich entfalten kann, zum analytischen Probieren böten sich Gurken, Tomaten und Früchte an. Wer will ihm da widersprechen? Der Mann ist Experte, nicht nur für alle erdenklichen Arten von Salzen, ihre Gewinnung, Herstellung und Mischung, sondern als ehemaliger Sternekoch auch für die Trägerstoffe, auf denen die Kristalle ihre Stärken ausspielen können.

Manchen gilt er als „Gewürzpapst“, ein Begriff, den er selbst ungern benutzt. Der 64-Jährige nennt sich am liebsten „Gewürzmüller“, was bescheidener klingt, aber ein bisschen in die Irre führt. Man stellt ihn sich dann vor, wie er vor farnefrohen, wohlriechenden Säcken sitzt und die Zutaten abwägt, sich Feinheiten auf der Zunge zergehen lässt und dabei immer wieder neue Geschmackserlebnisse erfährt. Das war mal so, vor 20 Jahren, als er mangels eines zufriedenstellenden Angebots für die gehobene Küche anfang, seine Gewürze selbst zu mischen und – weil diese so gut ankamen – bald auch in Marmeladengläser abfüllte und an Gäste verkaufte. Das Restaurant hat er längst abgegeben und sich ganz auf die Gewürze konzentriert. Heute arbeiten 50 Beschäftigte in der teils automatisierten Produktion. Das „Alte Gewürzamt“ in der unterfränkischen Kleinstadt Klingenberg ist zum mittelständischen Unternehmen geworden, das mit mehr als 300 Sorten von Gewürzen handelt und noch immer eigene Mischungen kreiert – darunter etliche salzige, die mitunter abgefahren klingen, wie etwa mit Lakritz, Schokolade, Algen, Himbeeren, Hibiskus oder Wildfenchelpollen.

Solche Zutaten lagern hermetisch verpackt in hohen Regalen, in Fässern oder großen Tüten im Keller, wo es auch einen eigenen „Salzraum“ gibt. Dort ist es kühl und trocken, es riecht: nach gar nichts. Das ist wichtig, denn – so lautet ein Tipp des Meisters – Salz nimmt Feuchtigkeit und jedes Fremdaroma an, weshalb es sich sehr gut mit anderen Aromen verbindet, aber keinesfalls in Dosen gehört, in denen vorher stark Riechendes verwahrt wurde. Und im Keller lieber nicht neben Currysäcken gestapelt wird, sondern nur unter seinesgleichen: säckeweise Meer- und Steinsalze aus vielen Regionen der Erde, kleinere Eimer und Kartons für Ausgefallenes wie beispielsweise jenes köstliche Rauchsalz mit dem klingenden Namen „Salish Alderwood Smoked Sea Salt“, ein pazifisches Meersalz, das langsam über echtem Roterlenholz geräuchert wird und ohne Hilfsmittel wie Flüssigrauch, Aroma oder Farbstoffe auskommt. Und natürlich ohne Geschmacksverstärker, die sind für Ingo Holland ohnehin tabu. Sein Name, das verlangten schon die anspruchsvollen Preise, stehe für Qualität, sagt er.

Klasse statt Masse – was für die Gewürze gilt, klingt auch wie ein Leitspruch für die Salzphilosophie, die Holland schon vor mehr als zehn Jahren in einem Buch ausbreitet hat. Natürlich darf darin auch das Grimm'sche Märchen nicht fehlen, in dem der König seine Tochter verstößt, weil ihr der Vater „nur“ so lieb und teuer wie das Salz in den Speisen erschien. Dabei hätte es der Herrscher besser wissen müssen. Der Wert des „weißen Goldes“ ist seit Urzeiten bekannt, es verhalf über die Jahrhunderte



„Ich bin ein Salzfuzzi.“ Ingo Holland

hinweg Städten und Handelsleuten zu Reichtum und Macht und wandelte sich erst mit der Industrialisierung vom teuren Gut zur Massenware.

Heute kann Salz auch wieder Luxus sein – nicht nur in der Gourmetszene, auch in der ambitionierten Hobbyküche hat man gern Auswahl und bevorzugt hochwertige Kristalle. Die müssen nicht gleich um die hundert Euro pro Kilo kosten. Gefragt nach seinem Lieblingssalz ist Ingo Holland vor allem eines wichtig: Ob aus Ozeanen oder Bergen, aus Mittelmeer, Atlantik, Pazifik, oder dem Himalaya, den Alpen, Pakistan – Natursalz muss es sein. Das heißt: frei von Zusatzstoffen wie Jod, Fluor, Silicaten oder Rieselhilfen. „Der beste Indikator für Qualität sind Klumpen“, sagt Holland. Den Unterschied schmecken auch Unkundige. Ein Industriesalz mache sich bitter und unerträglich salzig auf der Zunge bemerkbar.

Aber braucht es wirklich 30 und mehr Sorten Salz, wie vom „Alte Gewürzamt“ angeboten? Manches mag Spielerei sein, deren Unterschiede auch Fachleute nicht erschmecken. Doch es geht ja nicht nur um Aromen. Beim Salz ist auch die Textur entscheidend, die erstaunlich vielfältig im Mund zu spüren ist: Ein mit Aktivkohle aus Kokoschalen geschwärztes grobes Salz besticht beim Anbeißen mehr noch als mit seinem milden Geschmack mit einem weichen Crunchgefühl. Das soll sich besonders gut auf rohem Thunfisch machen. Noch feiner zerbersten die feinen Nadeln des Wüsten-Kristallsalzes im Gaumen, die wie Kokosflocken aussehen und von Hand aus dem Sand verlesen werden.

Und schon ist man mittendrin in den ausgeklügelten Methoden, die die Exklusivität von Salzen oft ausmachen. Das koreanische Bambussalz zum Beispiel ist ein Meersalz, das in Bambusrohre gefüllt und im Feuer gebrannt wird und dabei seinen PH-Wert ist Basische ändert. Oder Schneesalz, Yuki Shio. Fühlt sich an wie Puderzucker, sieht aus wie Koks und stammt von einer japanischen Insel östlich von Taiwan, wo es aus den Tiefen des pazifischen Ozeans mit einem aufwendigen Verfahren hergestellt wird. Dabei wird Salzwasser vom Meeresgrund angesaugt, zunächst kondensiert und dann auf glühend heiße Stahlplatten gesprüht. Das Wasser verdampft augenblicklich, zurück

bleibt hauchfeines Salz, das 18 verschiedene Mineralien enthalten soll, was zumindest ein Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde besagt. Und die pudrige Konsistenz sei keineswegs Spielerei, erklärt Holland: Dadurch löst es sich besonders schnell und lässt sich sehr fein dosieren, zum Beispiel mit Staubzucker gemischt über Kuchen streuen.

Und manchmal isst auch das Auge mit: Afrikanisches Perlensalz macht seinem Namen alle Ehre, schon der Anblick der kleinen schimmernden Kügelchen signalisiert Kostbarkeit, wie die Natur an der Küste Namibias sie schuf. Starker Wellengang und Seewinde gaben den Perlen beim Verdunsten des Wassers in Salzpflanzen seine runde Form, dann wird es von Hand geerntet und sollte in der Salzmühle oder als Tischsalz kredenzt werden.

Nur Unkundige mit ausgeprägtem Hang zur Dekadenz würden es in Nudelwasser schütten. Reine Verschwendung. Das gilt für viele Salzspezialitäten, die sich nicht zum Kochen, sondern besser zur Vollendung eines Gerichts kurz vor dem Servieren oder direkt am Tisch eignen. Auch Fleur de Sel, das sich inzwischen nicht nur als Mallorca-Mitbringsel in vielen Haushalten etabliert hat, entfaltet nur als Finger- oder Finishsalz die volle Stärke seiner Textur. Die Konsistenz der feinen Salzblume, die eigentlich als Nebenprodukt bei der Gewinnung von grobem Meersalz per Hand von der Wasseroberfläche abgeschöpft wird, sollte beim Anbeißen noch zu fühlen sein.

Und welches Fleur de Sel ist das beste? Ob aus Mallorca, Portugal, der Camargue oder Slowenien – die Herkunft, sagt Ingo Holland, spiele beim Geschmack, der von grobem Meersalz ohnehin kaum zu unterscheiden ist, keine Rolle. „Hauptsache, es ist ehrlich hergestellt.“ Denn die Verlockung, das wertvolle Produkt zu strecken, ist groß. Dabei können Laien die Echtheit ganz einfach überprüfen: Es muss vollständig zerkrümelbar sein. Wenn beim Zerreiben zwischen den Fingern Bröckchen übrig bleiben, kann kein reines Fleur de Sel in der Dose sein, die somit ihren hohen Preis nicht verdient.

Gutes Salz gibt es aber nicht nur aus dem Meer. Steinsalze, die in Jahrtausenden durch Austrocknung von Meeren und Salzseen entstanden, die unter die Erde gedrückt wurden, lagern als unerschöpfliche Vorräte in vielen Regionen der Welt. Sie machen etwa zwei Drittel der weltweiten Salzgewinnung aus und müssen auch nicht unbedingt aus Übersee stammen, große Vorkommen existieren etwa in den Alpen und Karpaten.

Zum Grundwürzen, sagt Holland, eigne sich Steinsalz bestens. Wie beim Meer als Quelle seien auch beim Salz aus den Bergen nicht das Herkunftsland entscheidend, sondern vor allem seine Reinheit: „Es gibt auch sehr gute deutsche Steinsalze.“ Die Würze muss also nicht unbedingt aus dem Himalaya stammen, obwohl diese Gegend unter ambitionierten Salzfans ziemlich populär ist und manche von ihnen sogar auf die gesundheitsfördernde Wirkung der Himalaya-Herkunft schwören, was wissenschaftlich freilich nicht erwiesen ist. Das gilt auch für eine andere Steinsalz-Spezialität: Kala Namak, das aus der Gegend Darjeeling aus Indien stammt, es enthält Schwefelwasserstoff, der das typische Aroma von sehr hart gekochten Eiern bewirkt. In der veganen Küche ist es daher besonders beliebt. Man kann es auch pur auf Früchte streuen, und es soll gegen Magenbeschwerden helfen.

Salz und Gesundheit – hierzulande ist das ein heikles Paar. Der Mensch braucht zwar Salz zum Leben, doch viel weniger als er verzehrt. Zu hoher Salzkonsum soll das Risiko für Bluthochdruck erhöhen. Manche Menschen, so auch Bundesgesundheitsminister Karl Lauterbach (SPD), verzichten daher ganz auf Salz. Für Ingo Holland unvorstellbar: „Ich bin ein Salzfuzzi. Salz ist die dritte Dimension beim Kochen.“ Aber wohldosiert muss es sein. Denn was versalzen ist, das bleibt es auch. Kein Kochkniff der Welt kann die Sinne dann noch darüber hinwegtäuschen.



FR7-Redakteurin Regine Seipel könnte nie ohne Salz kochen. Auch wenn es in ihrem Leben manch andere Würze gibt.