



Salz – die Würze des Lebens

„Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf das Salz“, stellte bereits Cassiodor, ein spätantiker Gelehrter, fest. Salz ist Teil der Geschichte der Menschheit, wie zahlreiche Mythen zeigen. So trägt die griechische Göttin Aphrodite den Beinamen „haligenes“ – die aus dem Salzschaum Geborene. „Hal“, das griechische Wort für Salz, findet sich bis heute in vielen Ortsbezeichnungen, wie etwa Hall in Tirol oder Hallstatt. Die Hallstattkultur, die für eine eigene Zeitepoche steht, ist eng mit Salz als wichtigem Handelsgut verknüpft. Jahrtausendlang war Salz überaus teuer und wurde auch als Zahlungsmittel eingesetzt. Marco Polo berichtet über die Verwendung von Salzmünzen in China, und römische Legionäre erhielten ihren Sold teilweise in Salzrationen. Daher stammt auch der bis heute gebräuchliche Begriff „Salär“ oder die Redewendung „ein gesalzener Preis“.

Das Wort „Kochsalz“ hat eigentlich nichts mit der Küche zu tun, denn es leitet sich von der früheren Salzgewinnung durch Verdampfen der aus dem Berg ausgewaschenen Sole in großen Sudpfannen her.

An deren Stelle sind inzwischen hochmoderne Verfahren getreten. Alles Salz der Welt aber stammt aus dem Urmeer, das einst die Erde bedeckte. Das bis heute in den österreichischen Bergen ge-

wonnene Salz ist daher ein kostbarer Naturschatz, der unbehandelt als Steinsalz verkauft wird.

Salz ist für den menschlichen Körper unverzichtbar – ohne Salz kein Leben. In der Kulturgeschichte der Menschheit kommt dem Salz als Konservierungs- und Genussmittel eine Schlüsselrolle zu. Besonders in der Kochkunst ist die richtige Menge Salz entscheidend: Zu viel Salz beeinträchtigt den Geschmack einer Speise ebenso wie zu wenig davon. Nur wenn das Salz richtig dosiert ist, kommt der Eigengeschmack der einzelnen Zutaten bestmöglich zur Wirkung – und eine Speise schmeckt vollendet.

Essen zählt zu unseren Grundbedürfnissen, gleichzeitig ist die Esskultur seit alters her ein spezifischer Teil der Gesamtkultur: Heute gilt bei uns mehr denn je, dass Essen nicht nur den Hunger stillen, sondern auch mit körperlichem Wohlbefinden und Genuss durch Gaumenfreude einhergehen soll.

In diesem Sinne wünsche ich beim Ausprobieren der Rezepte einer hervorragenden Bio-Köchin gutes Gelingen und viel Freude beim Genießen!

HANNES ANDROSCH

Hannes Androsch, ehemaliger Finanzminister und Vizekanzler sowie Generaldirektor der CA, ist heute als Industrieller tätig und Miteigentümer der Österreichischen Salinen AG.