

## 1. *Universum Salz*

Le Connaisseur, Magazin für Koch- und Lebenskunst, 2003/1, S.12-13.

Die Tage, in welchen ein König seine Tochter aus dem Land verbannte, weil sie ihre Liebe zu ihm mit der zu Salz verglich sind *Tempi passati*. Lange als Selbstverständlichkeit angesehen und somit zu einer kulinarischen Statistenrolle degradiert, erfreut sich artisanal gewonnenes und aufbereitetes Salz als weisses Gold einer immer grösseren Beliebtheit.

Auch dieses Jahr konnte Pierre Farramain, Präsident der «Grande Confrérie des Salines» eine Zunahme der Besucherzahl am alljährlich in St. Jean-de-Luz stattfindenden «Comptoir du Noble Sel» verkünden. So besuchten letztes Wochenende 25'000 Menschen die Messe, darunter natürlich eine grosse Anzahl Spitzenköche der besten Häuser aus aller Welt. Insgesamt wurden dabei 247 Salze präsentiert, von welchen 12 mit der Appellation *Cristal Culinare* geehrt wurden.

Augenfällige *Nouveauté* dieses Jahres war, neben den zahlreichen Salzen, die Präsentation einer eigenständigen, von Stardesigner Guido Navesco für die private Salzkonsumation und Lagerung kreierte Linie. Die Streuer, Döschchen und Mühlen sind allesamt mit speziellen Filtern versehen, welche dank einer Kombination von Reifasern und Aktivkohle sowohl Feuchtigkeit als auch fremde Gerüche vom kostbaren Gut fernhalten. Die speziell als Schmuck, Armband, Ring oder Kettenmedaillon konzipierten Stücke sind ein absolutes Must für all jene, die auch ausser Haus nicht auf ihr Lieblingssalz verzichten möchten.

Wir begleiteten Peter Ramseier, dessen Alpenrose seit langem eine der spannendsten Karten im Bereich Salzgerichte hält, auf seinen Messebesuch und degustierten für sie einige der neu angebotenen Produkte.

Dieses Jahr gelang es erstmals seit langem wieder einem durch Bergbau gewonnenes Salz die Gunst der Jury zu gewinnen. Das in den nepalesischen Hochtälern am Fusse des Dhaulagiri gewonnene Salz wird während mehreren Jahren in speziellen Zedernkisten gelagert, woraus sein unverkennbares Aroma erwächst. Das dunkle, harzig riechende Salz erstaunt durch seinen leicht erdigen, fast trüffelähnlichen Geschmack bei der Kostprobe. Zu seiner vollen Entfaltung bedarf es einer Küche mit langen Garzeiten. Es ist so sehr geeignet für Wildgerichte, speziell Pfeffer, oder dann für die indische Küche. Allerdings bedarf es bei seiner Verwendung einiges an Geschick. Insbesondere bei allzu hoher Hitze entweichen harzige Aromastoffe und hinterlassen eine unangenehm bittere Grundnote.

Danach probierten wir ein «*Fior di sale*» aus Margherita di Savoia. An diesem Ort in Apulien wird schon seit römischer Zeit edelstes Speisesalz aus den seichten Gewässern der Adriaküste gewonnen. Unser «*Fior di sale*» stammte aus der aufstrebenden Firma um Renzo Ragliatti, die unter anderem auch vor zwei Jahren mit ihrem «*Primo di sale*» in allen besseren italienischen Restaurants in Lower Manhattan einen eigentlichen Salzboom auslöste. Das klare Weiss und die relativ hartkantige Struktur des Kristalls passen hervorragend zu einer *Cucina Povera*, wie sie im südlichen Italien weit verbreitet ist. Auch der intensive Geschmack des Salzes nach frischer Meeresluft weckt Assoziationen nach Tomaten, wildem Fenchel und frischem Fisch. Bei unserer Degustation verwendeten wir das Salz hingegen zusammen mit erstklassigem apulischen Olivenöl und einer kurz gebratenen Seesunge und waren sehr angetan.

Enttäuscht waren wir hingegen von einer «*Fleur Bleu 1997*» aus der Produktion der Gebrüder Chevalier aus den Landes. Das auch für Salzliebhaber nahezu unerschwingliche

Korn (10g zu 72.-) machte vor allem durch einen unangenehmen Fischgeruch auf sich aufmerksam, was auf eine unsachgemässe Trocknung hinweist. Wir konnten auch der meerblauen Färbung der Kristalle wenig abgewinnen. Die Mode, die Salzkristalle nachträglich durch Wasserstoffoxid blau zu färben, erfreut sich vor allem in den USA einer leider immer grösseren Beliebtheit.

Hingerissen waren wir von einem, schlicht «Safr» genannten Salz aus dem südlichen Marokko. Je länger, je mehr erinnert man sich in Marokko wieder an die jahrhundertealte Tradition des Salzschöpfens. Junge, in Europa ausgebildete Ökonomen, arbeiten vermehrt mit traditionellen Handwerksbetrieben zusammen und verbinden so westliche Rationalität in Vertrieb und Marketing mit der lokalen Tradition und der Gelassenheit in der Produktion. Um das edle Salz zu gewinnen, wird das Meerwasser über ein kompliziertes System von Überlaufbecken geleitet. So wird dem Salz möglichst gleichmässig und möglichst langsam das Wasser entzogen. Schliesslich wird die Salzkruste mit der Restlake von Hand geschöpft, zerlesen und auf Oelsteinen ausgelegt. Dort lässt man die Kruste trocknen und kristallisieren. Der Geschmack dieses Salzes erinnert an längst vergangene Zeiten, an Magnolien, Tabak, Mahagoni und lässt sich hervorragend mit Fleisch- oder Fischgerichten verbinden, wie auch mit einem traditionellen Couscous oder, gerade jetzt zu Ostern sehr beliebt, mit einer gebratenen Berberziege aus dem Atlasgebirge.

Alles in allem also, trotz einiger modischer Spitzfindigkeiten und Übertreibungen, eine erfreuliche Messe, die uns jetzt schon in Vorfreude an nächstes Jahr denken lässt. «Les amants du sel se retrouveront à St. Jean-de-Luz», wie es auf einem Banner am Ausgang der Messe so treffend hiess.