

Kulinarik

Gut gewürzt ist halb gewonnen

Salz und Pfeffer sind für viele Hobbyköche wie das Amen in der Kirche. Dabei gibt es spannendere Varianten, einem Gericht das aromatische Plus zu verleihen. *Eine Betrachtung von Daniel Böniger*

Schenkt mir doch an Weihnachten selbst gestrickte Wollsocken. Oder, wieso nicht, eine Taschenbuchausgabe von Kants «Kritik der reinen Vernunft». Von mir aus könnt ihr mir sogar einen Kalender mit Katzenmotiven unter den Baum legen - alles, aber bloss kein Würzsalz.

Zu viele stehen schon in meinem Küchenschrank: ein geräuchertes Meersalz etwa mit Pfeffer, Kümmel, Senf- und Koriandersamen von Coop Fine Food, mit dem man ausschliesslich Rindfleisch salzen soll. Ein Fleur de Sel de Guérande mit geriebenen Zitrusfrüchten und Bergtannennadeln, das man mir anlässlich der Eröffnung eines Hotels in Crans-Montana zugeschickt hat. Zuhinterst im Schrank ein geheimnisvoll violettes Salz mit Myrte, ein Ferienmitbringsel eines Freundes aus Sardinien. Da ich nicht weiss, wofür man es braucht, ist es ungeöffnet. Am teuersten ist mir ein Würzsalz von meiner Tochter. Sie hat dafür in der Schule Salz, Basilikum und Lavendelblüten ganz nach ihrem Gusto zusammengemischt und in ein selbstbemaltes Gewürzsäckli gefüllt. Ich liebe es - aber ich verwende es nie.

Abschmecken vs. Würzen

Irgendwie sind all diese geschenkten Würzsalze symptomatisch dafür, dass wir uns beim Würzen viel zu wenig Gedanken machen. Wir geben am Ende Salz und Pfeffer aufs Gekochte, so wie das Amen in die Kirche gehört - und das soll es dann sein. Da fehlt die Liebe, da fehlen ein paar grundlegende Gedanken darüber, was mit Gewürzen alles möglich ist. «Gewürze spielen in der Schweizer Küche nicht so eine Rolle», hat die Basler Küchenchefin Tanja Grandits mal in einem Interview gesagt.

Es herrscht also Handlungsbedarf. Vielleicht sollten wir erst einmal unterscheiden zwischen derjenigen Tätigkeit beim Kochen, die man gemeinhin als «Abschmecken» bezeichnet, und demjenigen Umgang mit Gewürzen, den ich «Würzen per se» nenne. So nahe sie beieinanderliegen - es sind zwei grundverschiedene Dinge.

Schneller erklärt ist das Abschmecken: Es handelt sich dabei um die finale Zugabe von Würzmitteln zu einem fast schon fertigen Gericht. Das Ziel: Die fünf Geschmacksrichtungen salzig, süss, sauer, bitter und umami sollen harmonisieren. Dafür verwendet die Köchin oder der Koch beispielsweise eine Prise Fleur de Sel, die etwa einem Stück gebratenem Fleisch die notwendige Herzhaftigkeit (und ein leichtes Knistern beim Kauen) verleiht. Es kann auch ein Löffel Honig sein, der dem geschmorten Rotkraut seine Streicheleinheiten gibt. Ein Spritzer Zitrone sorgt bei mir oft für die notwendige Frische eines Fischgerichts und gehackte Kräuter für einen Hauch von Herbheit im Salat.

Wenn vom Abschmecken die Rede ist, gilt es, die Schärfe gesondert zu erwähnen: Wer kennt sie nicht, die paar Tropfen *Olivo piccante*, die eine Pizza vollenden. Oder die Bestellung am Kebab-Stand, wo viele «mit allem und gerne scharf» ordern, worauf der Mann hinter der Theke so viel Chiliflocken ins Fleischbrötchen gibt, dass es einem beim Verzehr Schweisstropfen auf die Stirn treibt.

Wie viel Salz ist zu viel?

In den meisten Fällen wird in unseren Breitengraden fürs Abschmecken Salz verwendet - eine Prise davon kann einer Rübelsuppe, einem Blumenkohl oder einem Brotteig den nötigen Kick verleihen. Und auch eine Portion Pommes frites ist letztlich niemals fertig ohne das Salz. Dass viele Köche für die frittierten Kartoffelstäbchen eine eigene Gewürzmischung verwenden, halte ich für Kreativität am falschen Ort.

Überhaupt: Ab wann ist eine Speise versalzen? Das ist eine individuelle Sache. Wer wegen hohen Blutdrucks, wie meine Grossmutter selig, dem Salz komplett abgeschworen hat, dürfte seinen Broccoli auch ohne weisse Kristalle mögen. Wer, wie mein Onkel Hans, schon zum Salzstreuer greift, bevor er ein Gericht probiert hat, dürfte ein versalzenes Poulet als «gut gewürzt» bezeichnen.

Welches Salz man verwendet, auch dies ist eine Frage, zu der sich schon



Bitte kein Würzsalz zu Weihnachten! Der Hobbykoch sollte es - jeweils passend zum Gericht - selbst mischen. Foto: Gilaxia (iStock)

Mir kommt Maggi in den Sinn, mit dem ich die Salatsauce vollende - damit sie schmeckt «wie zu Hause».

mancher Kulinariker geäussert hat. Es dürfte inzwischen jedem Hobbykoch klar sein, dass nicht nur die chemische Zusammensetzung (es handelt sich bei Salz im Wesentlichen um Natriumchlorid) das Mundgefühl ausmacht, sondern auch die Konsistenz. Ich erspare der Leserschaft - man verzeihe mir den Kalauer -, hier auch noch meinen Senf dazuzugeben.

Viele Gerichte können auch mit anderen Würzmitteln als den bisher erwähnten abgeschmeckt werden: Mit einer Prise Muskatnuss verleihe ich meiner Sauce béchamel oder dem Kartoffelstock eine leicht rosige Aromatik. Die asiatische Küche schwört auf Sojasauce, die den Zubereitungen in erster Linie nicht Salzigkeit, sondern Umami verleihen soll. Ohne Ketchup oder Chilisauce ist ein Hamburger nach amerikanischer Bauart noch nicht fertiggestellt. Und, zugegeben, mir kommt auch der Spritzer Maggi in den Sinn, mit der ich meine Salatsauce vollende, damit sie so schmeckt «wie zu Hause».

Schliesslich gilt es all die frischen Kräuter zu erwähnen, mit denen man abschmecken kann: kaum ein Fischgericht, das mit Dill nicht gewinnen würde. Und ein paar Blättchen Koriander über den asiatischen Eintopf sorgen, wenn mans mag, für das gewisse Etwas.

Verlassen wir die Welt des Abschmeckens und kommen wir zum «Würzen

per se». So nenne ich es, wenn es darum geht, die Grundrichtung eines Gerichts zu bestimmen, ihm den aromatischen Charakter zu verleihen. Manche Spezialitäten sind ohne ihre typischen Kräuter und Gewürze gar nicht vorstellbar: Denken Sie an das Basilikum in einer *Insalata Caprese* - der Tomaten-Mozzarella-Salat ist unvollständig, wenn keine Blätter des Königskrauts aus der Familie der Lippenblütler obendrauf thronen. Übrigens kann man im nächsten Sommer ruhig einmal andere Kräuter verwenden und so neue Gerichte erfinden: zum Beispiel Estragon, Lavendel oder Kreuzkümmel. Seitenlange Listen mit solchen Kombinationsmöglichkeiten finden sich im neu erschienenen Buch «Vegetarische Aroma-Bibel» von Karen Page (AT-Verlag), das auch Fleischfreunden wärmstens empfohlen sei.

Ein weiteres meiner Lieblingsgerichte, das ohne sein charakteristisches Gewürz nicht funktioniert, ist der *Risotto alla milanese*, Safranrisotto. Man sieht hier sehr schön, dass Würzen oft eine optische Komponente mit ins Spiel bringt. Das gilt auch fürs Gulasch, bei dem Paprika die prägende Rolle spielt.

Das «Herz» der Thai-Gerichte

Viele Länderküchen verwenden statt einzelner Hauptgewürze ganze Mischungen, die ihre Gerichte ausmachen: Denken Sie an indische Currys, denen häufig eine aus gebratenen Gewürzsamen und gemahlenen Gewürzpulvern bestehende Mischung, *Masala* genannt, zugrunde liegt. Denken Sie an thailändische Currypasten («das Herz» dieser Zubereitungen gemäss Foodautorin *Prisca Rüegg*) und an das Fünf-Gewürze-Pulver aus der chinesischen Küche, das aus Sternanis, Szechuanpfeffer, Zimt, Fen-

chel und Gewürznelke besteht. Dessen blumig-würziges Aroma gibt etwa Entenbrüsten eine spezielle asiatische Note. In die gleiche Gruppe gehört das nordafrikanische *Ras el-Hanout* fürs Couscous, ich empfehle die kleinen Gläschen von Würzmeister in Kloten, wenn es denn fertige Mischungen sein sollen.

Zur Saison passend soll auch das bei uns beliebte Lebkuchengewürz erwähnt sein. Es kann nicht nur dem namengebenden Gebäck, sondern auch Heissgetränken oder Joghurts eine eigene Note verleihen. Eine der wichtigsten Zutaten ist auch hier Zimt, über den jedes Jahr von Neuem diskutiert wird, ob er nun entzündungshemmend oder gesundheitlich bedenklich sei.

Wie immer machts die Menge - das gilt für alle Gewürze, die praktisch immer auch medizinische Wirkungen haben. Von diesen kann der Geniesser womöglich profitieren. Bei mir gibt es beispielsweise keinen Chabissalat ohne Kümmel - er schmeckt nämlich nicht nur toll, sondern wirkt auch Blähungen und Völlegefühl entgegen.

Zurück zu den Würzsalzen. Sollte man sich als Hobbykoch, der sich viel Zeit für beispielsweise eine gebratene Dorade nimmt, nicht auch ein paar Minuten gönnen, um in einem Mörser etwas Zitronenzeste unter ein paar Flocken Meersalz zu stösseln? Und könnte man sein Salz nicht mit Wacholderbeeren und Rosmarin vermengen, wenn man Rehrücken zubereitet? Und davon macht man nur eine einzige Portion - mit mehr Salz, wenn Onkel Hans vorbeikommt. Und vielleicht sogar mit Chili, wenn die Schwiegermutter auftaucht.

Was sicher immer falsch ist: ein fertiges Gewürzsalz verwenden, das den Platz im Küchenschrank verstellt.



Alles Flaschen

Siegerbier, Literatenschnaps & Lagerwein

India Dark Ale, Kitchen Brew, 6,5%

Manchmal mag sich der Biertrinker nicht entscheiden: Soll es ein IPA sein, im Abgang bitter? Oder doch lieber ein kräftiges dunkles Bier mit Röstaromen? Hier ein Gerstensaft, der einem diese Entscheidung abnimmt. Das India Dark Ale kann nämlich beide Gelüste befriedigen - und doch ist es besser als ein Kompromiss. Nicht umsonst war es jüngst im Magazin «Falstaff» bei den «Craftbieren für Einsteiger» Kategorie-sieger. Und auch beim ersten Swiss Beer Award, für welchen über 220 Proben eingereicht worden sind und dessen Resultate diese Woche veröffentlicht wurden, erreichte das «IDA» eine saubere Silbermedaille. Gemäss den Veranstaltern des Awards ist es damit ein «sehr guter Vertreter des Bierstils». Eines Bierstils wohlgeremt, der den Fünfer und das Weggli bietet. (boe)

U. a. bei www.kitchenbrew.ch, 33 cl, Fr. 2.80; alle Gewinner des Swiss Beer Award siehe: www.swissbeeraward.ch.

Dürrenmatt

Fertig gemixte Drinks in Flaschen? Klingt seltsam, hat man doch oft das Gefühl, das Mixen und Shaken sei für den Mann hinter der Theke das höchste aller Gefühle. Und doch geht der Trend in den USA und in England in besagte Richtung. Damit man sich auch in der Schweiz vor dem Znacht einen Aperitif genehmigen kann, ohne x Flaschen nach Hause zu schleppen, bringt The Cocktail neu ein Dutzend solcher Mixgetränke auf den Markt. Uns gefällt Dürrenmatt, der sich eng an eine Kronenhalle-Kreation anlehnt, die zu Ehren des bekannten Schriftstellers erdacht wurde: Weil «Fritz» jeweils bei seinem Verlag Diogenes einen Whisky zu trinken pflegte, bevor er in der Kronenhalle dem Essen und dem Bordeaux frönte, sind Whisky und Wermut (neben etwas Orangenlikör) die Hauptbestandteile. Eis dazu - und fertig. (boe)

www.thecocktail.ch, 50 cl, 68 Fr.

Laurò 2014, IGT della Svizzera Italiana, Weinmanufaktur Bern

Weinfreunde aufgepasst! Es gibt nicht nur herrlichen Merlot aus dem Tessin, sondern auch aus der Stadt Bern. Sie behaupten jetzt, dort gebe es gar keine entsprechenden Reben? Schon richtig, aber die braucht es auch gar nicht. Denn der «Laurò» wird zwar bei Matthias Rindisbacher von der Weinmanufaktur in Bern gekeltert und ausgebaut, das Traubengut stammt jedoch aus einer steilen, terrasierten Lage im Tessin. Das Resultat dieser kantonsübergreifenden Produktion kann sich sehen lassen: Der Wein hat eine fruchtig-würzige Nase (Zwetschge, Brombeere, Zigarrenkiste, Leder, Muskatnuss, schwarze Schokolade etc.), er überzeugt mit einer sehr saftigen Säure, gehörig Körper, weichen, aber durchaus strukturierenden Tanninen und einem langen Abgang. Erwähnenswert auch, dass der «Laurò» einigermassen ein Lagerungspotenzial mit sich bringt. Jüngst konnte der 2007 verkostet werden, und der macht wahn-sinnig viel Freude. Mit Bernern, auch wenn sie aus dem Tessin stammen, sollte man halt nie pressieren. (boe)

www.weinmanufaktur.ch, 75 cl, 29.50 Fr.