

„*Vita humanior sine sale non quit degi.*“ – Ohne Salz ist ein menschenwürdiges Leben nicht möglich, schreibt Plinius der Ältere in seinem Werk „Naturalis historia“.

Salz ist für den Organismus unverzichtbar. Daher ist sowohl die Gewinnung als auch der Gebrauch von Salz eng mit der Kulturgeschichte der Menschheit verbunden: Wo man Salz fand, siedelten Menschen, entwickelten sich soziale Strukturen und kulturelle Leistungen, die über die Handelswege weite Verbreitung fanden.

Beispiele dafür finden sich nicht nur bei den Inkas und Mayas, in China, im Hindustan, bei den alten Kulturen zwischen Euphrat und Tigris, sondern auch auf dem Gebiet des heutigen Österreich: Eine der ersten großen europäischen kulturellen Epochen, die prähistorische Hallstattkultur, begründete sich auf dem Salzvorkommen in einem entlegenen Hochtal über dem Hallstättersee. In dieser Region wird bis heute Salz abgebaut, das seit über 250 Millionen Jahren in den Bergen schlummert und in seiner

reinsten und ursprünglichsten Form von den Salinen Austria für heutige Ansprüche gewonnen wird.

Die Menschen hatten seit jeher eine besondere Beziehung zum Salz, überhöhten es mythisch und bauten es in religiöse Handlungen ein. Bis heute wird vielerorts Salz und Brot als Willkommensgruß gereicht.

In der Küche ist Salz unverzichtbar: Kein Gericht, weder das einfachste noch das raffinierteste, schmeckt ohne Salz. Daher ist Salz die *conditio sine qua non* des Kochens.

Auf *sal*, das lateinische Wort für Salz, geht etwa das Wort „Salat“, von *insalare*, „einsalzen“, zurück. Über Jahrtausende hinweg war Salz das gebräuchlichste Konservierungsmittel. Obwohl diese Technik des Konservierens heute nicht mehr notwendig ist, sind viele salzige Spezialitäten nicht mehr von unserem Speiseplan wegzudenken, wie Salzgurken, Sauerkraut, Sardellen, Speck oder Wurst, um nur einige wenige Beispiele zu nennen. Auch in der „Salami“ versteckt sich das Wort „Salz“ in seiner lateinischen Form.

|

Nicht nur Kochen, auch richtiges Salzen ist eine Kunst.

Die Salinen Austria, das älteste Bergbauunternehmen der Welt mit einer mehr als 4.000-jährigen Salztradition, bieten unter der renommierten Marke Bad Ischler eine breite Palette an ebenso hochqualitativen wie reinen Salzen und raffinierten Gewürzspezialitäten für die Küche von heute an.

Martina Willmann, Schülerin von Reinhard Gerer und vormals unter anderem mit jeweils zwei Hauben ausgezeichnete Küchenchefin in den Wiener Restaurants Novelli und Schwarzes Kameel, leitet eine Kochschule für ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche sowie eine Catering-Firma in Wien.

Beiden war es ein Anliegen, die Kunst des Kochens und die Kunst des richtigen Salzens in diesem Salzkochbuch kulinarisch zu verbinden. Daher zeigt dieses Buch zahlreiche köstliche Rezepte zum Nachkochen und gibt wertvolle Tipps zum richtigen Umgang mit dem variantenreichen Sortiment



von Bad Ischler Salz. Ein geschmackvolles Lesevergnügen soll in diesem Buch zudem die kulturhistorische Nachlese zur Geschichte des Salzes bereiten.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre dieses Buches, vor allem aber beim Kochen, Salzen und Genießen!

Hannes Androsch

ist Aufsichtsratspräsident der Österreichischen Salinen AG und Initiator und Herausgeber dieses Buches. (www.androsch.com)