

# Trend zum Drittsalz

Erst Wein und Essig, jetzt Schokolade und Salz - der Geschmacksbürger rüstet auf / Von Wolfgang Abel

Die Entwicklung vom Bildungs- zum Geschmacksbürgertum ist weit fortgeschritten. Das muss kein Fehler sein, schließlich kann die Seinsfülle in einer guten Flasche Spätburgunder ähnlich konzentriert sein wie in einem wohl geratenen Roman. Eleganz leuchtet im philosophischen Gedanken wie in der Schuhmode, Grobianismus freilich auch. Selbst ein Großteil der alten Rollenmodelle funktioniert in der neuen Umgebung. Der dauerkluge, mit blasierten Zitaten und Querweisen auftrumpfende Altsprachler feiert eine zeitgemäße Entsprechung im allzeit dozierenbereiten Weinversteher, dessen Obst-, Gewürz- und Waldbeerenvokabular jede Situation überdröhnt, bei der mehr als zwei Flaschen aufeinandertreffen. Einer solchen Aromenexplosion ist schwer beizukommen, so ist es nur noch eine Frage der Zeit, bis irgendein Weinpapst im letzten Drittel eines Superburgunders eine okkulte Ohrenschmalznote erschmecken wird.

Nur Weinverstehen genügt dem Geschmacksbürgertum aber nicht mehr. Ein Essigseminar sollte man heutzutage schon absolviert haben. Die Pflege einer Essigmutter, ersatzweise die Kenntnis eines promovierten Essigmachers schmücken ebenfalls ungemain. Eine Zeit lang waren Essigflacons unerlässlich, aber das hat sich wieder gelegt. Balsamicoimitationen sind jedoch mit ähnlicher Verachtung zu quittieren wie Groschenromane. Hobbyköche mit Essigdrang, die Billigbalsamico über alles und jedes träufeln sind gesellschaftlich problematisch.

Im Proseccomilieu sind differenzierte Olivenölkenntnisse unerlässlich. In gewisser Weise wurde das Kleine Latinum vom Olio Vergine abgelöst. Sortenreines Olivenöl aus Apulischer Kleinlage macht selbst in einer Junggesellenwohnung was her. Der leicht variierte Klassiker „Kommst Du noch mit hoch auf einen Schluck Jungfernöl,“ käme aber eine Spur zu ölig. Ersatzweise geht natürlich auch handgepflückter Arabica oder Kolumbianische Jahrgangsschokolade, deren klimatischer Fußabdruck durch eine integrierte Sonderzahlung getilgt wurde. In der endklugen Kombination von Konsum und Moral findet das Geschmackbürgertum ohnehin zur Höchstform: faires Obst und klimaneutrale Wurst (gibt's wirklich) waren erst ein Anfang. Man wird bald nichts mehr essen können, ohne die Schöpfung, das Klima oder zumindest sich selbst zu dem Untergang zu entreißen.

Auch die Verkostung gehört zum guten Ton; keine Einladung ohne



„Zeig mir Dein Salz und ich sage Dir wer Du bist.“

Verkostung. Meersalz ist derzeit besonders in, Bretonisches Fleur de Sel verspricht allerdings kaum noch Statusgewinn. Der Trend geht zum Drittsalz, ein Hauch Slowenische Salzblüte aus den Salinen von Secovlje (im eleganten 70 Gramm Gebinde) wäre auch mal ein Zeichen, schließlich kompensiert ein polyglott bestücktes Gewürzregal längst die schütterere Bücherwand.

Neulich war auf einem massiven, dem Hörensagen nach aus einer Umbrischen Fattoria stammenden Holztisch folgende Versuchsanordnung aufgebaut: Eine Terrakottaschale mit Weißbrotscheiben, ein Schale mit langen Dessertlöffeln, sechserlei Olivenöl in neutralen, durchnummerierten Flaschen, dahinter sechs Sorten Meersalz in Petrischalen. Dazu keine Gebrauchsanleitung, jeder durfte sich selbst blamieren. Der Test wurde nach anfänglichem Fremdeln aber noch ganz anregend. Man kam sich dem Salz sei dank näher und zum Glück hatte ich ein Spruch aus dem Meersalzbeereich parat, der auf Sommerfesten fast immer ankommt: „Salz ist Meer, das nicht in den Himmel zurückkehren konnte.“ Die Aufnahmeprüfung war damit schon mal erledigt.