

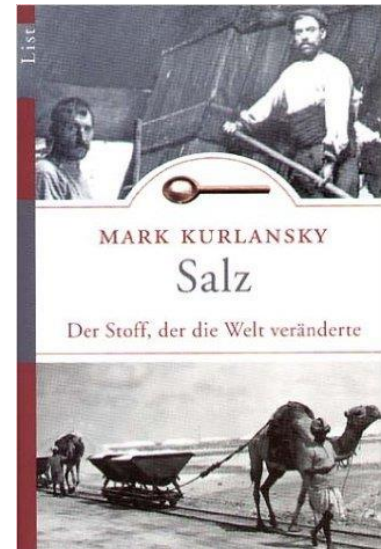
SALZ

Der Stoff, der die Welt veränderte

Rezension: Iris Oberklammer

September 2016

[Mark Kurlansky (2004): SALZ. DER STOFF, DER DIE WELT VERÄNDERTE. München: List Verlag, Ullstein Buchverlage GmbH, ISBN: 3-548-60384-X, Preis: € 8,95]



Hintergrund

Kurz anmutend wie ein klassisches Sachbuch – wofür man eine Vorliebe, Hassliebe oder Abneigung empfinden kann, entpuppt sich „Salz – Der Stoff, der die Welt veränderte“ rasch als eindringliche, faszinierende Erzählung und Aneinanderreihung historischer Fakten rund um Salz in all seinen Formen. Man gewinnt den Eindruck, dass sich ein großer Teil des historischen gesellschaftlichen Handelns in erster Linie um das „weiße Gold“ drehte, was zunächst beinahe absurd anmutet, da man doch heute ein Kilo Salz zum Spottpreis bekommt.

„Im Laufe der Jahrhunderte richteten sich viele heftige Volksaufstände gegen das Salzmonopol [...]. Und die großen moralischen und politischen Fragen aus der großen Debatte um Salz und Eisen – ob Gewinne sein müssen, welche Rechte und Pflichten die Oberschicht hat, ob den Armen geholfen werden muss, wie wichtig ein ausgeglichener Staatshaushalt ist, welche Steuerbelastung angemessen ist, wie groß die Gefahr der Anarchie ist und wo die Trennlinie zwischen Gesetzesherrschaft und Tyrannei verläuft –, all diese Fragen sind bis heute ungelöst.“

Handlung

Mark Kurlansky zeichnet in seinem Buch die Geschichte des Salzes nach. Kurlansky erzählt von frühen und späten Abbautechniken und -Errungenschaften, von Krieg und Wohlstand, Macht und Ausbeutung. Zwischen Berichten von Familienschicksalen und politischen Spielen der Machthaber (wie zum Beispiel die Einführung der Salzsteuer) fällt der Blick auch auf alte und neuere Rezepte zur Konservierung und Würze von Speisen. Die frühe Sojasauce? Der römische Schinken? Antike Ripperl-Marinade? Die Geschichte der Tabasco-Sauce? Sauerkraut? Der Inhalt des Buches stimmt nachdenklich und macht gleichzeitig Appetit, denn die Auseinandersetzung mit der rätselhaften Ähnlichkeit der Tracht der Menschen der Hallstattzeit mit jener der Uiguren, aber dann wieder eine Erklärung, wie Roquefort entsteht... die Lektüre bereichert ungemein durch ihre Vielfalt und Aktualität, denn die Themen, die in Assoziation mit Salz die Menschen der vergangenen Jahrhunderte oder gar Jahrtausende umtrieben, sind nahe dran an jenen von heute.

„Die Salzherren der Chibcha ehrten die Götter zweimal im Jahr durch sexuelle Enthaltbarkeit und Salzverzicht – ein weiterer Beleg für den Zusammenhang zwischen Sexualität und Salz, über den sich die Psychoanalyse den Kopf zerbrechen kann. Wie in Afrika formten auch die Chibcha das Salz [...] zu Kegeln. Wie es sich für eine Klassengesellschaft gehört, wurde Salz unterschiedlichster Qualität produziert, angefangen von weißestem Salz für die Reichen bis hin zu schwarzem, schlecht schmeckendem Salz für die Armen.“

„Ein Großteil des [im 19. Jh., Anm. d. Rez.] neuen Interesses am Salz richtete sich – nicht anders als die frühen chinesischen Experimente mit Salpeter – darauf, das Militär mit immer wirksameren Mitteln auszustatten, um Menschen und Dinge in die Luft zu jagen.“

Fazit

Kaum jemand wird dieses Buch in einem durchlesen, aber vielleicht immer wieder zur Hand nehmen, denn die geneigten Lesenden werden sich als AbenteurerInnen in der Geschichte dieses so außergewöhnlich gesellschaftsprägenden Stoffes empfinden. Daneben erwerben sie Kenntnis spannender Fakten und so manche Anekdote, mit der fast jede langweilige Unterhaltung die Chance bekommt, interessant zu werden.

„Bis zur Unterzeichnung des Friedensvertrages mit Israel im Jahr 1996 waren die jordanischen Uferstreifen am Toten Meer militärisches Sperrgebiet, das Zivilisten nicht betreten durften. Jetzt, wo Frieden herrscht, hat Jordanien zwar wenig Ressourcen, aber viele Pläne. Mit einem Lächeln sagt Mohammed Noufal: `Alles, was wir brauchen, sind israelische Technologie, ägyptische Arbeiter, türkisches Wasser und saudisches Öl; dann können wir hier bestimmt ein Paradies aufbauen.‘“

