

Salz, so wertvoll wie Gold

Doch: Was hat der Klettgau mit SALZ zu tun ?



*„Homer nannte es die göttliche Substanz. Plato beschrieb es als den Göttern teuer.
Heute eines der billigsten Lebensmittel überhaupt,
war Salz einst so kostbar wie Gold.“*

So beschreibt der Journalist Mark Kurlansky in seinem Buch „**SALZ**“ den Stoff, den wir heute „Salz“ nennen. Ein Stoff, der die Welt veränderte. Und in der Tat gibt es kaum ein Stoff, um dessentwillen mehr Kriege geführt, Handelsstraßen entdeckt, Allianzen gegründet und Menschen ausgebeutet wurden – obwohl er Meere füllt und auf der Erde im Überfluss vorhanden ist.

Doch dieser Überfluss war vor der Zeit der modernen Geologie noch nicht bekannt. Als einziges Konservierungsmittel versprach das weiße Mineral Lebenselixier und Reichtum. Die Ägypter präparierten damit ihre Toten, die Chinesen bauten die ersten Salzminen der Welt und selbst die Bibel erwähnt das Wort „Salz“ auffallend oft. So z.B. im Bericht des AT, wo Lots Frau bei der Flucht aus Sodom und Gomorra zurückblickend einst zur Salzsäule erstarrt sein soll - und sich auch im NT. Aussprüche wie „*Ihr seid das Salz der Erde*“ u.ä. finden. Das wertvolle Kristall war einst Dreh- und Angelpunkt. Königliche Häuser finanzierten sich mit Salz-Steuern und Gandhis berühmter Salzmarsch brachte das britische Kolonialreich ins Wanken. Salz diente früher sogar den Soldaten als Sold, den Arbeitern als Lohn und den Reichen als Würze des Lebens. Auf diese Weise ist die Geschichte der kleinen weißen Körner so spannend wie die Geschichte der Menschheit selbst.

Soweit, so gut – aber:

Welche Rolle spielte das „Salz“ in der Geschichte des Klettgaus ?

Wer der Heimatgeschichte des Klettgau auf die Spur geht, der entdeckt erstaunt, dass das einst so wertvolle Salz auch in die Geschichte des Klettgaus hinein wirkte. Das erste Indiz dafür ist zunächst **der Name** der den Klettgau von 1408 bis 1698 beherrschenden Landgrafen **von Sulz**, denn der hat unzweifelhaft einen etymologischen Bezug zu „Salz“ (mhd. Sulz = Salz).

Auf diesem Weg wird man historisch schnell weiter fündig, denn die **Grafen von Sulz** entstammten der Ortschaft **Sulz am Neckar**, die bereits im Jahre 790 als „*Villa publica Sulza*“ erstmals erwähnt, ihren Namen den dortigen **Salzquellen** verdankt, die über Jahrhunderte hinweg die Stadtgeschichte prägten und deren erste Besitzer im 11. Jh. die Grafen von Sulz waren.



Älteste Darstellung von Sulz a.N.



Salzsieder früherer Zeit

Die unterirdischen Quellen lieferten Sole, die sich zu Salzkristallen verkochen ließ. So darf man also mutmaßen, dass die Salzherstellung und der Salzhandel **das Grafengeschlecht „von Sulz“ damals reich und dadurch offenbar für die sprichwörtliche „Habsburger Heiratspolitik“ attraktiv machte**, denn die „Salz-Grafen“ von Sulz a.N. heirateten im Jahre 1408 in das Haus Habsburg-Laufenburg ein und erlangten so die Rechte für die Landgrafschaft Klettgau.

Das Salz und die Habsburger

Durch ihre geschickte Politik brachten die Habsburger im Laufe der Jahre schließlich einen großen Teil der mitteleuropäischen Salzvorkommen in ihre Verfügungsgewalt - und je weiter sie ihre Herrschaft in Europa ausdehnten, umso mehr Salzbergwerke kontrollierte sie.

Schlussendlich errichteten sie ein regelrechtes Salzmonopol und kontrollierten nicht nur die Erzeugung und den Transport des Salzes, sondern betrieben auch den Großhandel mit dem Mineral in eigener Regie. In früherer Zeit war das ein ausgesprochen gewinnbringendes Geschäft. Dies wird am **Beispiel Böhmens** deutlich, das einst zu den reichsten Regionen Europas zählte, aber praktisch keine eigenen Salzquellen besaß und das Salz deshalb einführen musste, so dass man sich gut vorstellen kann, welchen aufnahmefähigen Marktwert das Salz dort darstellte, das die Habsburger in vielen Teilen der heutigen deutschen, österreichischen und südpolnischen Gebiete förderten.

Kurzer Rückblick auf die Geschichte des Salzes

Salz konserviert und es stellt deshalb bis in unsere Zeit das Hauptmittel der Menschen dar, ihre Nahrung haltbar zu machen. Diese Fähigkeit, Dinge zu erhalten und sie vor Schaden und vor dem Verfall zu bewahren, genau diese lebenserhaltende Eigenschaft hat dem Salz seine große Bedeutung verliehen.

Das war in allen Kulturen so. Und weil Salz unwandelbar ist, diente es einst sowohl bei den Juden wie später auch beim Islam sogar zur Besiegelung von Verträgen.

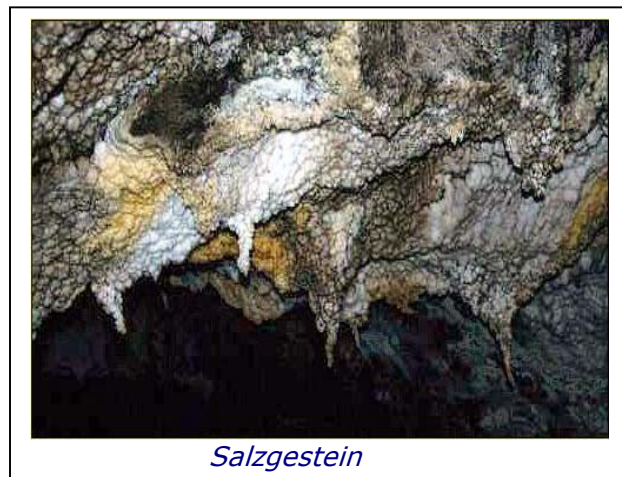
Brot und Salz treten in vielen Völkerschaften in Verbindung miteinander auf. Im Christentum wird das Salz nicht nur mit Langlebigkeit und Dauer, sondern durch Übertragung auch mit **Wahrheit** und **Weisheit** in Zusammenhang gebracht. So teilt die katholische Kirche nicht nur geweihtes Wasser aus, sondern auch geweihtes Salz als „*Salz der Weisheit*“, das „*Sal Sapientia*“.

Darüber hinaus waren viele Kulturen (wie z.B. in Japan und Mittelamerika) gar der Ansicht, Salz schütze vor „bösen Geistern“, weil es von diesen verabscheut werde. So wird dort auch heute noch vielfach „Salz gestreut“, um einen Schutz vor „bösen Geistern“ zu erhalten. In vielen Gegenden Europas glaubte man, Neugeborene dadurch schützen zu können, dass man ihnen entweder Salz auf die Zunge streute oder sie in Salzwasser eintauchte. Eine Vorform der christlichen Taufe. In Frankreich rieb man sogar Kinder bis zu ihrer Taufe mit Salz ein; ein Brauch, der erst 1408 abgeschafft wurde.

Salz war also eine machtvolle, ja gefährliche – und darum wertvolle Substanz, mit der man in früherer Zeit behutsam umging. Im europäischen Mittelalter achtete die Etikette sorgsam darauf, wie Salz bei Tisch angefasst wurde, nämlich nur mit der Messerspitze und niemals direkt mit der Hand.

Die Salzgeschichte unserer süddeutschen Region

In unserem süddeutschen Gebiet waren es in grauer Vorzeit einst die hier wohnhaften **Kelten**, die damals bereits Salz abbauten und damit handelten. Der Name „Kelten“, den ihnen Herodot und andere griechische Geschichtsschreiber gaben, bedeutet soviel wie „*jemand der versteckt oder im Verborgenen lebt*“.



Salzgestein



Keltische Saline, 500 v.Chr.

Die Römer, denen die Kelten weniger geheimnisvoll erschienen, nannten sie „**Gallier**“, was sich ebenfalls von einem griechischen Wort herleitet, das auch die Ägypter benutzten, nämlich von „**hal**“, zu deutsch „**Salz**“. **Die Kelten** waren also das „**Salzvolk**“ - und der Name der mitteldeutschen Stadt, die auf einem Salzlager ruht, nämlich **HALLE**, hat die gleiche etymologische Wurzel wie **SCHWÄBISCH HALL** und die österreichischen Orte **HALLEIN** und **HALLSTATT**. Alle diese Orte wurden nach einstigen keltischen Salzbergwerken benannt.

Nach den Berichten der Griechen und Römern, die nicht nur über die Kelten schrieben, sondern mit ihnen auch mediterrane Erzeugnisse gegen Salz austauschten, aßen die Kelten große Mengen an Fleisch - und zwar sowohl von Hausvieh als auch von Wildtieren. Das **Pökelfleisch** war also eine keltische Spezialität und für die Historiker steht heute außer Frage, dass die Kelten seinerzeit bereits gebeizten, luftgetrockneten und auch geräucherten „Schinken“ herstellten, diesen nicht nur selber aßen, sondern auch damit handelten.

Die **Römer** konnten somit neben ihren militärischen und politischen Erfolgen und Landgewinnen auch in anderen Lebensbereichen triumphieren, nämlich indem sie sich **keltische Errungenschaften** zu eigen machten: Im Abbau von Salz, im Umgang mit Eisen, im Ackerbau, im Handel und in der Reitkunst. All dies bereicherte das römische Imperium. Mehr noch. Die keltischen Salzbergwerke vergrößerten den römischen Reichtum enorm, der keltische Schinken und anderes Pökelfleisch bereicherten die römische Küchenvielfalt – und nach kurzer Zeit konnte sich kaum noch jemand an den keltischen Ursprung all dieser vermeintlich „römischen“ Dinge erinnern.

„Salzige“ Hinterlassenschaften

Die römischen Patrizier pflegten eine hochkultivierte Küche, die sowohl bei den Zutaten als auch in der Zubereitung keinen Luxus scheute. Dabei war Salz überall vonnöten. Die Römer kontrollierten darum bei Bedarf auch den Salzpreis, ja sie subventionierten ihn zur Erhaltung des inneren Bürgerfriedens gelegentlich sogar, damit das Salz **auch für die Plebejer** erschwinglich blieb. Auf diese Weise war eine Salzpreissenkung in römischer Zeit eine Art von Zuwendung, vergleichbar mit einer Steuersenkung. Doch nicht nur das Volk, sondern auch die römischen Legionen, nebst Pferden und Vieh, mussten mit Salz versorgt werden. Manchmal erhielten die Legionäre ihren Sold sogar in Form von Salz; von daher stammt deshalb auch unser Wort „**Salär**“, das heute Lohn od. Gehalt bedeutet, das sich aber sowohl als „Sold“ und auch als „Soldat“ tatsächlich vom Salz herleitet.

Römische Salz-Sitten

Die Römer salzten ihr Grünzeug, weil dessen natürliche Bitterkeit nach ihrer Überzeugung durch das Salz gemildert wurde. Diesem Zusammenhang verdankt das Wort „**Salat**“, das eigentlich „*gesalzenes*“ bedeutet, seine Herkunft. In M. Catos „*Praktische Einführung in das ländliche Leben*“, der sogenannten „*De agricultura*“, wird die Nachwelt u.a. auch in der Zubereitung von KOHL über den gesundheitlichen Nutzen einer Salz/Essig-Konservierung belehrt.

Bei Tisch wurde bei den Römern regelmäßig Salz gereicht, das man als wertvolles Gut in einem reich **verzierten Salzfaß** lagerte. Und da mit Salz symbolisch das Einvernehmen besiegelt wurde, musste es als unfreundlicher Akt und als verdachterregende Geste erscheinen, wenn bei Banketten oder Einladungen das Salzfaß auf der Tafel fehlte.

Das SALZ als „Salz der Erde“ in christlicher Zeit

Nach der Völkerwanderung und dem Niedergang des Römischen Reiches stockte auch der Salzhandel. Erst in der karolingischen Epoche von Karl dem Großen, der in seinem Reich die Salzproduktion und seinen Handel wieder allumfassend in Betrieb nahm, kam Salz wieder regelmäßig auf den mitteleuropäischen Markt. Die Verwendung von Salz, vor allem zur Fleischkonservierung, griff schnell um sich. Allerdings schränkte die katholische Kirche den Verzehr von Fleisch **an gewissen kirchlichen Tagen** ein und erhöhte die Zahl dieser Tage im 7. Jh. dann auch noch drastisch, indem sie die im 4. Jh. eingeführte **Fastenzeit auf 40 Tage** ausgedehnte, zu denen dann auch noch jede Woche der **Freitag** hinzu kam. Damit waren damals etwa die Hälfte der Tage eines Jahres zu „mageren“ Fasttagen erklärt, an denen die Einhaltung der Fastvorschriften streng kontrolliert wurde. Wie streng man das verstand, das zeigt uns das damalige englische Strafrecht, das z.B. Fleischverzehr an Freitagen sogar mit dem Galgen bestrafte. Erst Heinrich VIII. hob dieses Gesetz auf, als er im 16. Jh. mit Rom brach. Doch dessen nicht genug. An den Fasttagen war das fleischlose Essen auf nur eine einzige Tagesmahlzeit beschränkt und darüber hinaus war den Christenmenschen dabei auch noch der Geschlechtsverkehr untersagt. Schieres Fleisch wurde damals als „heiß“ bezeichnet und mit Fleischeslust/Sexualität in Verbindung gebracht. Tiere, die im Wasser lebten, galten hingegen als „kalt“ und durften an diesen kirchlichen Tagen gegessen werden. Die Umsetzung dieser Vorschriften führte im Laufe der Zeit zu manchen komisch-lächerlichen Herstellungs- und Kochpraktiken der Fastspeisen -

Und es liegt auf der Hand, dass spezielle, mit Salz konservierte Gerichte gerade in dieser Zeit ihren Ursprung haben.



Heute,

nach Jahrtausenden, in denen Salz einst heiß begehrt, umkämpft, gehortet, besteuert und gesucht wurde, mutet uns die Geschichte des Salzes und der Kult drum herum geradezu exotisch, ja töricht an.

Dabei bewahrheitet sich einmal mehr der Ausspruch, wir Menschen seien in jedem Zeitalter trörichterweise stets felsenfest davon überzeugt, dass **nur die Dinge** einen wahren Wert besäßen, denen wir ihnen selbst beimessen. (h.r.)