

# Konservierung

Es sind im wesentlichen zwei Gründe weshalb Lebensmittel, die mit Salz behandelt wurden, halt- und geniessbar bleiben:

- Bei der Einwirkung von Salz verlieren die Bakterien osmotisch Wasser. Durch das semipermeable Membran der Zellen fliesst Wasser von innen nach aussen. Als Folge davon wird der Zellinhalt «trocken gelegt» und somit stirbt das Bakterium ab.
- Das Salz denaturiert die Proteine. Ihre dreidimensionale Struktur wird zerstört. Dadurch erfahren die Lebensmittel eine geschmackliche Änderung.

Im folgenden zusammengetragene Beispiele zur Konservierung von Nahrungsmitteln mit besonderer Berücksichtigung der Salz-Konservierung.

«Der Wechsel zwischen Mangel und Überfluss an einzelnen Nahrungsmitteln in verschiedenen Gegenden oder zu bestimmten Zeiten veranlasste zu Überlegungen, wie man derartige Schwankungen überwinden könnte. Die Beobachtung, dass Feuchtigkeit eine wesentliche Voraussetzung für Fäulnis ist, führte dazu, dass man zum Zwecke der Brauchbarhaltung manchen Nahrungsmitteln durch Trocknen oder Dörren den natürlichen Wassergehalt entzog. Man erreichte durch die damit verbundene Gewichtsverringerung zudem eine Transporterleichterung und senkte damit dessen Kosten. So konnte Kabeljau als Stock- oder als Klippfisch weit landeinwärts befördert werden. Er begegnet uns infolgedessen auch in süddeutschen Kochrezeptaufzeichnungen. Bereits in der Antike pökelte man Fleisch und Fisch. Nach Cato<sup>1</sup> erachtete man den Salzgehalt der Lake für ausreichend, wenn in ihr ein Ei schwamm. Diese Probe empfehlen nordeutsche Kochbücher aus dem 17. Jahrhundert, und sie wird heute noch angewandt. Schon im Altertum war es üblich, die Sole mit Kräutern zu würzen».

«Das Einsalzen (Pökeln) hatte besonders für die Nutzung der reichen Heringschwärme Bedeutung, die ohne dieses Verfahren weitgehend unmöglich gewesen wäre. Im Mittelalter benützte man es ausserdem, um Salm (Lachs), Hecht, Barsch, Neunaugen, Aal und andere Fische, aber auch Austern zu konservieren. Das geschah vor allem in Gewerbebetrieben.

Doch lässt ein Rezept im Kochbuch der Anna Ter Braeck über das Einsalzen von Kabeljau vermuten, dass dort, wo es die Umstände erlaubten, sich auch die Hausfrau auf diesem Gebiet betätigte».

«Alt ist auch das Verfahren, Fleisch und Fisch einzusalzen, hinterher zu trocknen und wohl überdies zu räuchern. Schon Cato wendet diese drei Verfahrensweisen nacheinander auf Schinken an, den er ausserdem mit Öl und Essig einreibt, um ihn haltbar zu machen».

Quelle: Kulturgeschichte der Kochkunst, Hans Wiswe, Heinz Moos Verlag München 1970

Derselbe Autor im Kapitel «Merkwürdiges aus alten Kochbüchern»: «Ochsenfleisch» aus Haut und Magen des Stockfisches sowie gesottenem Reis, schmackhaft gemacht mit Salz und Gewürz sowie einem «Senf» aus Honig und Essig.»

«Auch das Salz entzieht dem Fleisch Wasser und wirkt dadurch konservierend; ausserdem hemmt es bei entsprechenden Konzentrationen das Wachstum der Zersetzungselemente. Durch das Salzen wird der Fisch nicht nur haltbar gemacht, sondern gleichzeitig in einen genussfähigen Zustand übergeführt.

Dorsche, Schellfische, Köhler, und Lenge werden meist gleich an Bord der Fischkutter geschlachtet, gereinigt und als Rundfisch (Laberdan) oder aufgeschnitten (wobei der grösste Teil der Wirbelsäule entfernt wird) eingesalzen. Man arbeitet dabei mit 20 – 30% Salz.

Dorsche und Lenge können auch als Frischfische angelandet und erst an Land eingesalzen werden. Nach maschineller Spaltung schichtet man sie zwischen Salz in Fässer ein. Schon nach kurzer Zeit sind sie, infolge Wasseraustritt aus den Geweben, von der Lake bedeckt. Nun werden sie 1 – 6 Monate gelagert, um das Produkt gar werden oder – wie der Fachausdruck lautet – «reifen» zu lassen.»

aus: Meeresfische der Ostsee, der Nordsee, des Atlantik  
Biologie, Fang, wirtschaftliche Bedeutung  
Muus/Dahlsröm

Verlag BLV München, 6. Auflage 1991

<sup>1</sup> Marcus Porcius Cato: De agri cultura, ed. Antonius Mazarino, Leipzig 1962