



Quelle: funpost....

Nudelwassergewürzsalz vom Oberschlawiner

Ich habe ja erst meinen Augen nicht getraut, als ich dieses Bild sah. Dann sah ich das Schuhbeck-Logo und dachte „...zefix, dieser Schlawiner. Clever!“ Der springt leichtfüßig auf den Zug der faulen Rührbesenschwinger und verdient sich damit dumm und dämlich. Alfons Schuhbeck ist für mich der Helge Schneider der Hobbyköche. Was dieser damals mit „Katzeklo“ gemacht hat, macht der Alfons jetzt mit phantasievollen Gewürzmischungen. Gell?

Der arbeitet geschickt mit der wir-haben-eh-schon-alles-Kauflust der Leute. Nun frage ich mich, wer für 500g Nudelwassergewürzsalz satte € 4,90 bezahlt. Das ist zwar erschwinglich, aber völlig überflüssig. Ein halbwegs engagierter Hobbykoch hat in der Regel die enthaltenen Gewürze im Schrank. Neben Salz sind Kurkuma, Knoblauch, Fenchel, Ingwer und Kardamom enthalten. Nichts Spektakuläres also. Wenn ich also wollte, dass meine Nudeln danach schmecken, dann brauche ich doch nur ein bisschen Gewürze mörsern – et voilà! Wenn meine Nudeln dagegen einen schönen Gelbton erhalten sollen, wie durch das Kurkuma beabsichtigt, könnte man auch anständige Bio-Eier in den Nudelteig rühren. Aber das macht diese Nudelwassergewürzsalz-Klientel nicht. Die haben keine Zeit, Nudeln selbst zu machen, denn sie arbeiten ganz viel, um sich solche Gewürze kaufen zu können. Das kann ich ja noch halbwegs verstehen, aber Wasser selbst zu würzen sollte doch drin sein.

Vermutlich ist es aber einfacher, sich die neue Gewürzidee vom Fonsi ins heimische Küchenregal zu stellen. Man kann dann mit ganz doll gelben Nudeln Eindruck bei seinen Pastagästen machen und zu einem späteren Zeitpunkt noch dezent auf den Wahnsinnschmack hinweisen. Und keiner kommt drauf, wie man das jetzt wohl gemacht hat.

Gewürzküche ist wie Hexenküche...

Ich bin ein Gewürz-Freak. Wer schon mal bei mir war, der weiß, dass ich nicht nur Salz und Pfeffer im Regal stehen habe. Ich liebe es, den Gerichten mit Kräutern und Gewürzen einen köstlichen Kick zu verpassen und bin in der Verwendung durchaus locker-kreativ. Deshalb wundert mich ja, dass es „Hobbyköche“ gibt, die sich solche Gewürzkombis für Nudelwasser andrehen lassen. Vielleicht haben die aber keinen Vorrat wie ich oder haben keine Ahnung, wie Fenchel- oder Anissamen aussehen,

riechen und schmecken und wie man die noch verwenden kann. Und ehe das dann alles rumliegt....

Andererseits darf man aber trotzdem bei ihnen schon eine gewisse Spielfreude und Neugier voraussetzen. Die probieren halt gerne mal etwas Neues aus, das geht ja auch schnell und ist so praktisch. Seien wir ehrlich: Ohne solch eine Geisteshaltung einiger innovativer Köpfe würden wir heute noch in Höhlen hausen und rohes Fleisch vom Knochen nagen. Ungewürzt.

Der Alfons Schuhbeck hatte mit seiner Idee mal wieder den richtigen Riecher: Alles zeigte mit dem Finger drauf, es wurde herzlich gelacht und gespottet, überall erschien die Meldung in den Medien „haha, der Schuhbeck wieder...hahaha“ – zack, ausverkauft! Nudelwassergewürzsalz war ausverkauft! Ich meine, so geht gute PR. Meine Hochachtung. Eine schöne schräge Idee, alle reden drüber, zerreißen sich das Maul – und das Produkt verkauft sich wie blöd.

In Zeiten, in denen die Menschen es vorziehen, nicht selbst zu denken, kann man ja generell einen hübschen Reibach durch vermeintlich bequeme Produkte machen. Da viele in der Schule auch „Mathe nicht konnten“, werden erstaunlichste Dinge für teuer Geld angeboten. Gewaschene neue Kartoffeln. Abgepackte Bratkartoffeln. Fertiger Pfannkuchenteig. Käse in der Sprühdose. Fertig gebratene Pfannkuchen und ähnlicher Grusel. Fertigbackmischungen, in denen außer mehligem Zutaten nichts enthalten ist und alles andere noch hinzugefügt werden muss. Dadurch ist der Kuchen zum Schluss dreimal so teuer, nur weil wir uns das Mehlabwiegen und das Zugeben des Schokopulvers und einer Prise Salz ersparen konnten.

Ich finde Gewürze super und möchte hier an dieser Stelle mal anregen, da etwas beherzter zuzugreifen und Speisen nicht immer so fad zu würzen. Traut euch mal was! Man muss ja nichts verliebt versalzen, aber man stirbt auch nicht, wenn man soviel Salz ans Essen gibt, dass es nach was schmeckt. Es kann doch nicht sein, dass ich mich auch in Restaurants immer häufiger an magenfreundliche Schonkost im Krankenhaus erinnert fühle. Und nein, man kann *nicht* bei Tisch nachwürzen. Nachwürzen funktioniert nämlich nicht. Das schmeckt immer wie fad gewürztes Essen nachträglich mit Salz bestreut, nie wie gewürzt. Gilt auch für Rührei, übrigens. Besonders bei Rührei.

Es gibt aber keinen allgemeingültigen Würzmaßstab, ich handhabe die verwendeten Mengen wie im Rheinland üblich „usse lamäng“, also wie es gerade passt. Mal mehr, mal weniger hiervon oder umgekehrt. Nie schmeckt bei mir etwas exakt genauso wie beim letzten Mal. Aber das finde ich toll: Ein Gericht, 30 Variationen, zehn Gerichte, 3000 Variationen. Nur durch Gewürze oder andere Zutaten. So haben die Neandertaler die erlegten Tiere auch schon beim BBQ zubereitet, da gab es die Würzhilfen von Herrn Schuhbeck ja noch nicht. Haben sie halt Beeren genommen oder Kräuter oder ein anderes Tier oder andere Kräuter, je nach Saison und Jagderfolg.

Ich habe mal ein wenig bei Schuhbecks Gewürzen gestöbert, um auf dem Laufenden zu bleiben. Bei ihm gibt es ein *Butterbrotgewürz*, was ich jetzt mal unkommentiert lasse. Aber auch ein sehr vielversprechendes: *Sexgewürz*. Leider ist das gerade ausverkauft. Ich würde sehr gerne die PR-Geschichte dazu kennen.