

# Fenschtergüesler:

## Quatsch mit Soße

Es söll Lüt geh, die bi Näbel an England, bi Ferien an s Mittelmeer und bi Chälti an Russland denked. So Assoziationen hend mir aber au, wenn s um s Esse goht, wo üs vor üsem geischtige Auge z.B. bim Wort „Wiißwürscht“ en leibhaftige Bayer, bi „Labskaus“ en Hamburger und bi „Spaghetti“ en Italiener erschiint. Natürli denked mir so au bi de Maultaschen an d Schwoobe und bim Schüfili an üse Schwarzwald. Doch an wa oder an wen denked mir, wenn mir „Salat“ höred ? - Ja ebe gell, do hemmer scho glii de Salot! Denn während e Wiißwürscht e Wiißwürscht und en Labskaus en Labskaus isch, isch Salot allmäbli nümme automatisch Salot. Die Vorstellunge über die gsund Vorspiis gönd nämli gravierend usenand, jede stellt sich bald öbbis anders drunter vor – und für jede diiser Vorstellunge stoht widerum e Land Pate. So denked sehr viil Lüt, wenn si „Salat“ höred glii an Fastfood und an die in Fläsche abgefüllt, in alle Farbe hergstellt Salotsoße, die sich dickflüssig und farbeträchtich wie en Muren-Abgang über die knackige Salotblätter ergießt. Obwohl en Salot dodurch glii vomatscht ussieht, wörd er erstaunlicherwiis genau so vu viile Zitgenossen gschätzt und uf em Teller mit schmatzender Luschthaftigkeit und dem Usruet „lecker!“ im wahrsten Sinn vum Wort zemmegschläckt. Als Gegesatz devoo git s Lüt, dene bim Anblick vu so dickflüssige Salotorgien da alt Wortspiil „Quatsch mit Soße“ in Sinn chunnt. Si voziehned ihre Gsicht - und lueged ganz schnell weg. Doch es git no witeri Möglichkeiten uf dere Salot-Palette. Do sind z.B. die Lüt, die u.a. au dodrum gärn in die nordische Länder reised, weil dort de Salot mit zuenehmender Nördlichkeit alliwiil no süeßer wörd – und indem fascht jede Landstrich si spezielli Tunke... , ääh Dressing natürli – hät, cha es cha im Extremfall scho au mol vorchoo, dass während so me Salot-Exzess en unbefangene konservative Salotesser zmol anfallartig vu me schüttelfroschartige Tschuddere befallt wörd, wa ihm da Salotesse schnell ganz verleidet. Derwiilscht denked standhafte, traditionelle Salotesser an die guet alt Zit zruck, wo mr knackige Salöt usschließlich mit Essig und Öl aagmacht hät. Alles andere wär sällmol e kulinarisches Vergehe gsii. Aber jetzt dai, - au dä Beriich isch hüt halt au anderscht. Im Hinblick uf die viilfältigen, verwirrende Nämme für die hütige Salotsoßen chömmed drum hüt all diejenigen, die zum Esse is Wirtshus gönd, selbst im chliinschte Beizli nümme um e Antwort umme, wenn si dort gfroged wöred: En grüne oder gmischte Salot? Mit französischem oder italienischem Dressing?... - Es chäm nit nur dem Salot, sondern au üsere Esskultur zguet, wenn d Lüt dodruf vomehrt „mit Essig und Öl“ antworte täted. Doch d Realität entwickled sich anderscht. Damit mir aber in dere Salotfroog ufem Laufende sind, chönnt mr natürli bim nöchste Wirtshuusbsuech eifach au mol d Bedienung frooge, wa denn in dere französische Soße eigentlich alles drin isch. Bi dere simple Froog chunnt da Servicepersonal gärn is Schleudere, denn si wüssed mengmol selber nit recht, us was die dickflüssig Pampe usser Joghurt und Majonäs bestoht. Aber es tät jo scho lange z wüsse, wa die Französisch Soße vu dere Italienische Soße unterscheidet. Wenn eim die viile Kochbüeche do au nit viil witer bringed, so wörd eim aber bim Noochluege klar, dass die Italienische Soße mit Essig-Öl-Salz-Pfeffer, sowie Zwiibele und suschtige variable Senf-Zucker-Zuetaten, üsere traditionelle südwestdütsche, regionale Chuchi ziemlich nooch chunnt. Und wenn sich dodebii denn au no usestellt, dass sich die französisch Salat-Sauce (franz. Sauce chunnt vum lat. „salsa“ und heißt gesalzene, gewürzte Brühe!) au no ziemlich ähnlich wie die Italienische zemesetzt, denn gheits üs die Salot-Erkentnis wie Schuppen vu de Augen: Nur dä sogenannte „Französische (French) Dressing“ bestoht us wiißer Pampe-Soße – und genau di säll stammt ebe nit us Frankriich, sondern vu de US-amerikanische Salot-Industrie. Dä „Quatsch mit Soße“ zeigt aber au beiläufig, dass mir Mensche ggf. sogar liichter üsi Vorurteil ufgend, als üsen eigene Gschmack. - Jetzt