Katholische Kirche im WDR

Katholisches Rundfunkreferat beim WDR
Wallrafplatz 7
50667 Köln
Tel. 0221 / 91 29 781
Fax 0221 / 27 84 74 06
www.kirche-im-wdr.de
E-Mail: info@katholisches-rundfunkreferat.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Katholischen Rundfunkreferat. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in 1Live | 20.06.2014 floatend Uhr | Daniela Kornek

Die Prise Salz

250g Mehl, 2 Eier, 125g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz – "Äääh, wart' mal kurz." Mein Freund guckt mich mit großen Augen an. In das Muffinrezept, das wir gerade backen wollen, habe ich eine Notiz an den Rand gekritzelt: Eine Prise Salz – zwei Ausrufezeichen, fett unterstrichen. Jetzt guckt Basti in das Backbuch und sein Blick verrät mir, dass er mir da nicht ganz traut. Wieso sollten wir denn ausgerechnet Salz in unsere himmlisch süßen Schokomuffins reintun? Die alte Faustregel, die ich schon von meiner Oma gelernt habe, heißt: Wo Zucker reinkommt, kommt auch Salz rein. Der Clou dahinter ist ganz einfach: Der Geschmack von Salz macht Sachen nicht nur salziger. Salz schafft es in kleinen Mengen auch, dass bitteres Essen weniger bitter und süßes Essen süßer schmeckt.

Vermutlich ist das im Leben auch so. Diese kleinen salzigen und pfeffrigen Situationen, die können es manchmal ganz schön in sich haben. Man ärgert sich über einen blöden Spruch oder man hat ganz einfach 'nen miesen Tag, an dem alles schief geht. Zähne zusammenbeißen und weitermachen, das ist die Devise. Und dann – einen Tag später – passiert auf einmal wieder was total Gutes. Man sitzt mit Freunden zusammen in 'ner netten Runde und kann sogar schon wieder über den verkorksten Tag davor lachen.

Ein bisschen Salz bringt Würze rein – in die Schokomuffins und ins eigene Leben. Aber mehr als 'ne Prise muss es ehrlich gesagt auch nicht sein.

(Copyright Vorschaubild: France 1978 CCBY -SA 2.0 flickr)