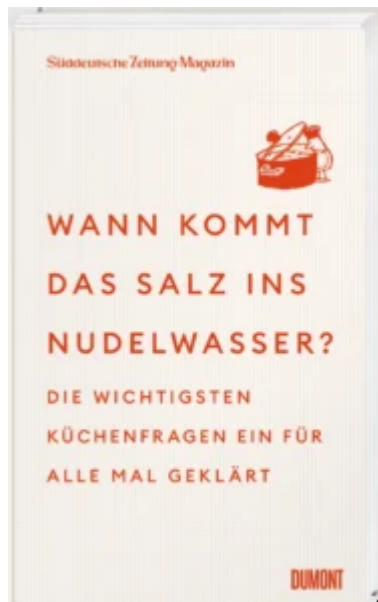


Salz im Nudelwasser und viele andere Küchenfragen

geschrieben von Bernd Berke | 27. Juni 2025

Gewichtige Frage, fürwahr: „Wann kommt das Salz ins Nudelwasser?“ Sofort oder etwas später? Das Magazin der Süddeutschen Zeitung (SZ) hat nach und nach eine Menge Fachleute (beileibe nicht nur mit professoralen Weihen) aufgeboten, um bei solcherlei Problemen Klarheit zu schaffen. Nun liegen die gesammelten Resultate in Buchform vor.



„Ein für alle Mal“ sollen hier – laut Untertitel – die wichtigsten Küchenfragen geklärt werden. Dabei zeigt sich doch rückblickend an etlichen Stellen, wie sehr solche Abwägungen zeitbedingt und dem Wandel unterworfen sind. Und gar manches Mal heißt es: „Die Antwort lautet Jein.“ Es lebe die feine Differenzierung.

Um den Titel gleich aufzugreifen: Das Salz gehört erst dann ins Nudelwasser, wenn Letzteres schon zu kochen beginnt. Es hat mit dem Siedepunkt zu tun, der sich bei vorschneller Dreingabe energetisch ungünstig darstellt. Tja.

Sodann geht es Schlag auf Schlag, so ungefähr nach der Parole:

„Was Sie schon immer wissen wollten, aber kaum zu fragen wagten“. Wohlan denn, beispielsweise:

Alkohol verdampft beim Kochen eben **n i c h t** vollständig, also Vorsicht. Kartoffeln und Zwiebeln sollten in Papiertüten und/oder Pappschachteln gelagert werden, dunkel und trocken sowieso. In der Regel ist Ober-Unterhitze besser als Umluft, ein Air-Fryer ist der Fritteuse vorzuziehen, Gas u n d Induktion sind die Mittel der Wahl am Herd. Ein gekochtes Ei hält sich zwischen 2 und 4 Wochen lang. Angeschimmelter aller Art (auch schon vor dem „Schimmelrasen“) sollte stets entsorgt werden, da ist einfach nichts mehr zu retten. Oder die richtige Reihenfolge beim Salatdressing: erst Gewürze, dann Essig, schließlich Öl.

Und weiter, Frage um Frage: Dürfen Pilze gewaschen werden? Deuten Schraubverschlüsse auf minderwertige Weine hin? Warum werden Bananen so schnell braun? Ist Butter gesünder als Margarine – oder gibt es da vielleicht einen Mittelweg? Wie reklamiere ich im Restaurant? Wie sieht die ideale Sitzordnung beim mehr oder weniger festlichen Essen aus? (Bloß nicht den immerzu nörgelnden Miesepeter neben Seinesgleichen setzen, auch nicht zwei Kasper zueinander).

Genug! Lest selbst mehr davon. Und haltet euch dran. Aber nicht sklavisch.

Süddeutsche Zeitung Magazin: „Wann kommt das Salz ins Nudelwasser?“ Die wichtigsten Küchenfragen ein für alle Mal geklärt – Expertenwissen kurz und knapp. DuMont Verlag, 176 Seiten, 20 Euro.