

## Was nutzen Reiskörner im Salzstreuer?

VON JULIA FÖRCH

Irgendwem ist immer zu wenig Salz in der Suppe, wenn die Redaktion mittags in der Kantine isst. Und manchmal kommt es vor, dass man sich beim Weiterreichen des gläsernen Salzstreuers etwas wundert. Immer dann, wenn das Behältnis zum Reisdöschen geworden ist. Vom feinkörnigen Inhalt, von dem der Salzstreuer seinen Namen hat, ist vor lauter Getreide nichts mehr zu sehen. Dabei ist uns der Anblick vertraut – schon in der Kindheit lernen wir: Der Reis ist drin, damit das Salz nicht klumpt.

Nun aber behauptet Ludger Fischer, Hobbykoch und als Lebensmittelexperte für die Europäische Union in Brüssel tätig, dass diese alte Weisheit gar nicht stimmt. In seinem Büchlein „Kleines Lexikon der Küchenirrtümer“ (Eichborn Verlag, 14,95 Euro) verweist er die Behauptung, dass Reiskörner Feuchtigkeit anziehen, ins Reich der Märchen. Wäre dem so, müssten die Reiskörner in so manchem Streuer aufgequollen sein, weil sie oft jahrelang im Behältnis bleiben und nur das Salz nachgefüllt wird.

Der Bielefelder Professor Rüdiger Blume legt in seinem Bildungsserver für Chemie allerdings dar, dass Reiskörner früher durchaus zur Rieselfähigkeit von Steinsalz beigetragen haben, das viel unreiner war als das raffinierte Tafelsalz von heute. „Der Grund ist, dass Steinsalz Magnesiumsalze als Verunreinigung enthielt, und die sind hygroskopisch.“ Das bedeutet, dass sie Feuchtigkeit aus der Luft anziehen.

Eine andere Theorie besagt, die Reiskörner im Salz wirkten rein mechanisch und hätten mit der Feuchtigkeit nichts zu tun. Doch da Reis durch seine Farbe und Größe weniger störe als etwa Nudeln, habe er das Rennen ins Salzfass geschafft. Nun enthält aber modernes Salz diverse Trennmittel und verklumpt nicht mehr. Insofern kann der Reis aus den Streuern entfernt werden.