

■ Salz und Qualität

Salz ist ein Stoff des Lebens. Unser Körper besteht zu ca. 1% aus Salz. In unserer Nahrung ist Salz lebensnotwendig, und es sollte wohl dosiert sein - weder zuviel noch zuwenig. Gutes Salz ist kostbar. Salz ist zugleich Würze und Geschmacksverstärker (die Prise Salz im Kuchen).

■ Das Heuschrecke - Salzprogramm

... fing an mit dem Rezept für ein betörendes, mediterran-provenzalisch angehauchtes Kräutersalz mit viel Knoblauch, das uns ein Kräuterkundiger vermacht hatte. Das war vor über 30 Jahren. Dieses besondere Kräutersalz „mediterran“ gibt es heute immer noch.

Wir unterscheiden zwischen Steinsalzen bzw. Kristallsalzen tief aus der Erde, und Meersalzen – wobei auch die Landsalze vor unendlicher Zeit aus Urmeeren entstanden sind.

Unsere Kristall- und Steinsalze werden nicht über eine Solelösung gewonnen, sondern im Bergwerk als Salzbrocken abgebaut und nur noch gemahlen.

Meersalz entsteht nach der Verdunstung von Meerwasser in einem ausgeklügelte angelegten System von Kanälen und Salinenbecken.

Im Geschmack sind die Salze leicht unterschiedlich: Meersalze schmecken eher weicher, wärmer und breiter und Stein-/ Kristallsalze eher klarer, geradliniger und strukturierter. Sie haben außerdem eine unterschiedlich hohe Salzkraft: Steinsalze scheinen ‚salziger‘ als Meersalze.

Ab einem NaCl-Gehalt von 97% heißt es lebensmittelrechtlich „Speisesalz“. Traditionell gewonnene Salze, wie das berühmte Fleur de Sel, liegen nur bei 91 - 95% NaCl – sie dürfen daher nicht als Speisesalz deklariert werden. Diese Salze haben mehr von den anderen Mineralstoffen und schmecken daher weicher, würziger und vollmundiger.

■ Die Meersalze

Unser unraffiniertes **Atlantik-Meersalz** stammt aus dem Naturpark Ria Formosa an der Ost-Algarve in Portugal und ist ohne Rieselhilfe und sonstige Zusätze hergestellt. Dieses Speisesalz wird nur in gesättigter Meeressole gewaschen und auf die gewünschte Kristallgröße



gemahlen. Wir führen feines und grobes (für Salzmühlen) Atlantik-Meersalz.

Meersalz mit jodhaltigen Meeresalgen erhält seinen Jodgehalt von 8-15mg/kg allein durch Zugabe von gemahlene Kombu-Algen. Was im Kräutersalz nicht herauszuschmecken ist - das Meersalz mit Meeresalgen hat einen zartstrandfarbenen Ton und riecht nach einem Hauch von Meer. In der Küche ist es überall einzusetzen, denn dieser leichte Meeresgeschmack ist später nicht mehr wahrzunehmen.

■ Meersalz Bretagne ‚Sel de Guérande‘

Vor der bretonischen Stadt Guérande liegt ein 2000ha großes Salinengebiet, in dem heute noch manuell wie vor tausend Jahren Meersalz gewonnen wird. Das Meerwasser fließt durch ein verzweigtes System von Kanälen, Speicher- Vorwärm- und Verdunstungsbecken, in denen schließlich an den Sonnentagen des Sommers in Handarbeit das Salz geerntet wird. Das ganze Salinengebiet wurde mittlerweile zum Naturschutzgebiet erklärt, denn es ist gleichzeitig als naturbelassenes Feuchtgebiet ein Pflanzen- und Vogelparadies.

Unser **Sel de Guérande** ist ein grobes, feuchtes Meersalz von natürlicher weiß-grauer Farbe, die durch den Kontakt mit der Tonerde des Beckenbodens bedingt ist. Es ist vielfältig beim Kochen und Backen einsetzbar, mit angenehmer Weichheit und Würze.

■ Spitzenmeersalz Fleur de Sel

Ein edles, rares Meersalz ist **Fleur de Sel**, die „Blume des Salzes“. Wir führen es aus zwei Herkünften: aus dem Naturpark Ria Formosa an der Ost-Algarve in Portugal, und aus dem Naturschutzgebiet Guérande in der Bretagne. Fleur de Sel bildet sich nur bei bestimmten Witterungsverhältnissen – Sonne und Wind – wie eine feine Eisschicht auf der Wasseroberfläche des Salinenbeckens. Poetisch ausgedrückt ist es die Hochzeit von Sonne, Wind und Wasser. Mit einem speziellen Holzgerät wird es von



Hand ‚geerntet‘. Da es nicht gewaschen wird, können dunkle Algen- oder Mineralpartikel enthalten sein.

Spitzenköche lieben dieses Salz. Es hat einen besonders weichen Geschmack mit vielen mineralischen Nuancen. Wir empfehlen es zur (mediterranen) Sommerküche und zu Fischgerichten. In den frischen, feinen Gerichten mit guten Zutaten bringt es die Eigen-Aromen von Gemüse, Kräutern, hellen italienischen Nudeln oder Fisch sehr schön hervor.

■ Traditionelle Meersalze unter 97% NaCl

Traditionelles Meersalz fein und grob. Dieses Salz wird wie seit Tausenden von Jahren handwerklich geerntet: die oberste Schicht unter dem Wasserspiegel wird vorsichtig herausgeschaufelt, und nur noch in die gewünschte Kristallgröße gemahlen – nichts weiter. Es bleibt etwas feucht, kann dunkle Algen- oder Mineralpartikel aufweisen, hat einen NaCl-Gehalt von ca. 95%, und kommt wie das Meersalz und Fleur de Sel aus dem Naturpark Ria Formosa, Ost-Algarve. Im Geschmack ist es vollmundiger und würziger als „normales“ Atlantik-Meersalz.

■ Urmeersalz aus Deutschland

Urmeersalz ist eine deutsche Salz-Rarität aus einer kleinen Salzmanufaktur in Bad Essen. Familie Grönemeyer hat Nutzungsrechte an der Bad Essener Kur-Sole, 220 Mio Jahre alt, aus einem „Urmeer-Becken“ in 800m Tiefe. In einem schonenden Verfahren wird daraus ein ganzheitliches, rosé-gelbliches Salz gewonnen. Das **Bad Essener Urmeer-Salz** hat einen Gehalt von ca. 91% NaCl und begeistert durch seinen weichen, würzigen Geschmack. Diese naturbelassenen Salzspezialitäten sind lebensmittelrechtlich kein Speisesalz, da der NaCl-Anteil unter 97% liegt. Urmeersalz ist universell anwendbar und veredelt auch deftigere Gerichte mit Wintergemüse. In unserem Haushalt ersetzt es inzwischen durch seine Intensität die Gemüsebrühe.

■ No-Himalaya-Kristallsalz aus Pakistan

Ob dieses Salz, das aus der Mittelgebirgskette Salt Range in der Provinz Punjab Pakistans stammt (etwa 200km südlich des 8000ers



Nanga Parbat), den Namen Himalaya tragen darf – daran scheiden sich die Geister.

Wir nennen das typisch rosa Kristallsalz inzwischen No-Himalaya-Salz, da es einerseits auf der ganzen Welt als Himalayasalz bekannt ist, aber andererseits in Deutschland abmahnggefährdet ist – auch wenn die genaue Herkunft druntersteht.

Es hat Speisesalzqualität (über 97% NaCl) und ist im Geschmack sehr rein, geradlinig mit hoher Salzkraft. Wir beziehen es von einem rel. kleinen deutschen Unternehmen, das dort engagiert ist. Die Salzminen in Pakistan sind im Besitz des Staates, der Lizenzen an Unternehmen verkauft. Unser Lieferant kauft das Rohsalz dann an den Sortierplätzen ein, die von Lizenzbetreibern bedient werden. Salzabbau: Das Salz wird mit Schwarzpulver gesprengt (relativ sanfte Sprengungen – für Berg und Mensch), und die Brocken mit Traktoren herausgezogen. Die Abbaumethode mit Schwarzpulver ist seit Jahrhunderten nahezu gleich geblieben. Verarbeitung: Die Salzbrocken werden anschließend von Hand nach Farbe und Qualität sortiert, mit Sole gewaschen und in der Sonne getrocknet. Die Weiterverarbeitung findet in einer 80 km entfernten Mühle/Sortieranlage im Punjab statt, die exklusiv für unseren Lieferanten nach westlichem Hygienestandard produziert. Die Mühle ist mit einem Hammerwerk aus Stahl ausgestattet. Das Salz wird also nicht gemahlen, sondern in kleinste Kristalle geschlagen.

■ Kala Namak

Kala Namak, indisches Schwarzsatz, eigentlich ayurvedisch, wird traditionell aus Steinsalz mit der Pflanze *Haloxylon recurvum* (Salsoloideae, Amaranthgewächs) o.ä., bei hoher Temperatur (ca. 900°C) in Tongefäßen ca. 24 Std. gebrannt und dann gemahlen. Diese Pflanzen sind selbst schwefelhaltig – so entsteht der typische Schwefelwasserstoff-Geruch nach Ei, der es den veganen KöchInnen angetan hat. Das BfR hat Kala Namak als Steinsalz mit Pflanzenasche als Lebensmittel anerkannt. Im Aussehen ist es rosé-braun, die Anwendungsmöglichkeiten vielfältig: in kleiner Dosierung gibt es eine Hintergrund-Würze, ansonsten klassisch zu Gemüse, Chutneys, Fisch, auch an Obstsalaten aus exotischen Früchten wird es in Indien eingesetzt.

■ Kräutersalze von Heuschrecke



Wir bieten ein rundes Programm an Bio-Kräutersalzen in der kleinen Weltall-Streudose (sehr schön für auf den Tisch) und auch im Nachfüllbeutel.

Teils basieren sie auf Meersalz, teils auf Steinsalz aus Deutschland bzw. No-Himalaya-Salz aus Pakistan.

Unser erste Kräutersalz war 1984 **Kräutersalz mediterran**, ein Premium-Kräutersalz mit einem hohen Kräuter-Gemüseanteil von 20%. Der mediterrane Stil mit u.a. viel Knoblauch, Majoran, Basilikum und Oregano, auf der Basis von Atlantik-Meersalz, hat schon Kult-Status.

Weitere Sorten mit der Grundlage Meersalz sind **Kräutersalz traditionell** (als Klassiker), **Hildegardsalz** (mild, nach Hildegard v. Bingen) und **Feuersalz** (scharf, exotisch).

Unser **Keltisches Würzsatz** beruht auf deutschem Steinsalz und Wildwurzeln- und -Kräutern, unser **Wildkräutersatz** auf No-Himalaya-Kristallsalz, mit Bärlauch, Dost und weiteren Wildpflanzen.

Alle Zutaten der Kräuter- und Gewürzsätze stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, außer natürlich Salz, das in der EG-Bio-Verordnung als ‚neutral‘ gilt. In Zukunft soll Salz auch biozertifiziert werden dürfen – wir werden berichten. Heuschrecke-Gewürze, Salze und Gewürze erhalten Sie in Ihrem Naturkostfachgeschäft oder im Bio-Versandhandel.

Heuschrecke Naturkost GmbH
Redcarstr. 50a
53842 Troisdorf – Spich
Internet: www.heuschrecke.com

EWG-Kontrollnr.: D-NW-D-13-2170-B Kontrollstelle: DE-ÖKO-0131
Demeter-Vertrag seit 2016
Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V bis 31.12.2020
Mitglied in der AÖL e.V. ab 1.1.2021
Mitglied „Trust Organic Small Farmers“ und Lizenznehmer Fairbiotea
Art.Nr. 75735



Salze



- **Meersalze fein und grob**
- **Salze mit jodhaltigen Meeresalgen**
- **Salzspezialitäten, Fleur de Sel**
- **Traditionelle Salze und deutsches Urmeersalz**
- **No-Himalaya Kristallsalz, Pakistan**
- **Bio-Kräutersalze**