Kräuter & Gewürzladen Ulrike Anger Steckengasse 304 84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67 info@kraeutergewuerzladen.de www.kraeutergewuerzladen.de

Inhaltsverzeichnis

Salze	2
Was ist Salz?	2
Das weiße Gold	2
Brauchtum mit Salz	2
Was ist Salz?	2
Wie entsteht Salz?	2
Wann entstand Salz?	3
Über die Salzgewinnung	3
Unsere Salze im Kräuterladen	4
Ursteinsalz aus Hallstatt, Österreich	4
Ursteinsalz aus Jengen / Allgäu	4
Meersalz, Atlantik, Portugal	4
Atlantik - Meersalz aus der Bretagne - Salinen von Guérande	4
Unsere Kräuter - und Aromasalze	4

Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger Steckengasse 304 84028 Landshut +49 (151) 55 52 16 67 info@kraeutergewuerzladen.de www.kraeutergewuerzladen.de

Salze

Ein faszinierendes Gewürz

Was ist Salz?

Salz ist ein lebensnotwendiger Stoff - ohne ihn gäbe es kein Leben auf unserer Erde, wie wir es kennen. Jede Zelle und jeder Organismus braucht es zum Leben.

Etwas so wichtiges sollte uns wertvoll sein - der richtige Umgang mit Salz bestimmt, ob er unserem Körper wohltut.

Das weiße Gold

Der römische Gelehrte Flavius Magnus Aurelius sagte über das weiße Gold: "Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf Salz". Römische Soldaten wurden sogar mit Salz bezahlt. Der Begriff für Gehalt - Salär- leitet sich davon ab. Der keltische Begriff Hall bedeutet Salz und der Heller war eine Münze, deren Name sich auf keltische Wurzeln zurückführen lässt. Viele Städtenamen weisen noch darauf hin, wie Bad Reichenhall, Hallstadt, Schwäbisch Hall.

So entstanden schon im vorchristlichen Zeitalter Handelswege, die berühmten Salzstraßen und Salzhändler waren reiche Leute.

Brauchtum mit Salz

Der Name Salz hat indogermanische Wurzeln. - "Sal" - steht für bleich und grau, und findet sich in den Wörtern Salz, Saal und Seele wieder.

Salz, ein Symbol des Glücks, des Reichtums, des Lebens. Noch heute zeigt man damit seine Freundschaft und wünscht Glück - wir schenken Salz und Brot unseren Freunden beim Einzug ins neue Heim.

Heilig war Salz - unendlich wertvoll - und in den wichtigen Anlässen des Lebens, wie Geburt, Taufe, Hochzeit und auf dem Sterbebett wurde es rituell verwendet.

Was ist Salz?

Salz ist chemisch gesehen nichts weiter als Natriumchlorid - NaCl. Dabei liegen beide Elemente - Natrium und Chlor im gleichen Mengenverhältnis 1:1 vor.

Da Salz wasserlöslich ist, findet sich der Hauptanteil in gelöster Form in den Weltmeeren.

Wie entsteht Salz?

Salz ist ein Sediment. Vor langer Zeit wurden Natrium und Chlor aus anderen Gesteinen und Mineralien durch Verwitterung herausgelöst und vom Wasser weggeschwemmt. Alle Gewässer tragen unseren Meeren und Ozeanen ständig neues Salz hinzu. Das Wasser verdunstet, als Regen findet es zurück, das Salz aber bleibt in den Gewässern. Da es nicht verdunsten kann, reichert es sich an, bis das Lösungsvermögen im Wasser erreicht ist, fällt dann aus und lagert sich als feste Kruste ab.

Derzeit enthalten unsere Ozeane etwa 3,5% Salz – Wasser kann bis zu 26% Salz lösen, bis es gesättigt ist.

Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger Steckengasse 304 84028 Landshut +49 (151) 55 52 16 67 info@kraeutergewuerzladen.de www.kraeutergewuerzladen.de

Wann entstand Salz?

Es gab in neun wichtige Phasen in der Erdgeschichte, in denen die großen Salzlager entstanden.

Das Salz aus unserer schönen Heimat entstand vor etwa 200-250 Millionen Jahren im Trias und Perm.

Über die Salzgewinnung

Schon in der Bronzezeit begann der bergmännische Abbau von Salz. In Hallstatt im Salzkammergut prägte er von 400 - 1200 v. Chr. eine ganze Kulturepoche.

Auch heute noch wird dort das wertvolle Salz gewonnen. Es ist herrlich mineralisch und veredelt jede Speise.

Auch die Gewinnung des Salzes aus dem Meer war bereits bekannt. Das salzhaltige Wasser wurde in Sudpfannen solange erhitzt, bis das getrocknete Salz zurückblieb. Salinen aus der Steinzeit finden sich an den Küsten des Atlantiks, des Mittelmeers, des Schwarzen Meers und sogar im Binnenland bei Schwäbisch Hall.

Auch heute noch wird Salz im bergmännischen Abbau, durch Herauslösen durch Sole und in Salinen bei der Meersalzgewinnung gewonnen.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger Steckengasse 304 84028 Landshut +49 (151) 55 52 16 67 info@kraeutergewuerzladen.de www.kraeutergewuerzladen.de

Unsere Salze im Kräuterladen

Ursteinsalz aus Hallstatt, Österreich

Dieses Natursalz ist ein natürliches Gemisch von Mineralien und Spurenelementen. Es besteht aus denselben 84 Elementen, die die Erde und somit unseren Körper aufgebaut haben.

Dieses Salz unterliegt weder industriellem Eingriff, oder maschineller Behandlung.

Ursteinsalz aus Jengen / Allgäu

Die gebrochenen Salzsteinstücke werden mechanisch zerkleinert und auf die gewünschte Körnungsgröße vermahlen. Dieses Steinsalz hat einen klaren und nuancenreichen Geschmack ohne die typische Salzschärfe raffinierter Salze. Die durchgehende Reinheit und der gleichmäßige Vermahlungsgrad ermöglichen den vielseitigen Einsatz dieses Natursalzes.

Meersalz, Atlantik, Portugal

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.

Atlantik - Meersalz aus der Bretagne - Salinen von Guérande

Das Salinengebiet von Guérande umfasst etwa 2000ha. Es ist ein Naturschutzgebiet, in dem seltene Pflanzen und Vögel wieder Heimat gefunden haben. Dort wird wie vor 1000 Jahren das Salz manuell gewonnen. Das Salinensystem ist weit verzweigt und besteht aus Kanälen, Speicher- Vorwärm- und Verdunstungsbecken. Die Salinen sind tonhaltig, daher die gräuliche Farbe.

Unsere Kräuter - und Aromasalze

Versuchen Sie auch unsere hausgemachten Kräuter- und Aromasalze. Wir kreieren sie aus biologischen Kräutern und Gewürzen. Die Grundlage ist unbehandeltes Urstein-, oder Meersalz.

Sie geben Ihren Speisen den letzten Pfiff, ob mediterran, fruchtig, zitronig, blumig oder feurig scharf.

Sie werden begeistert sein.