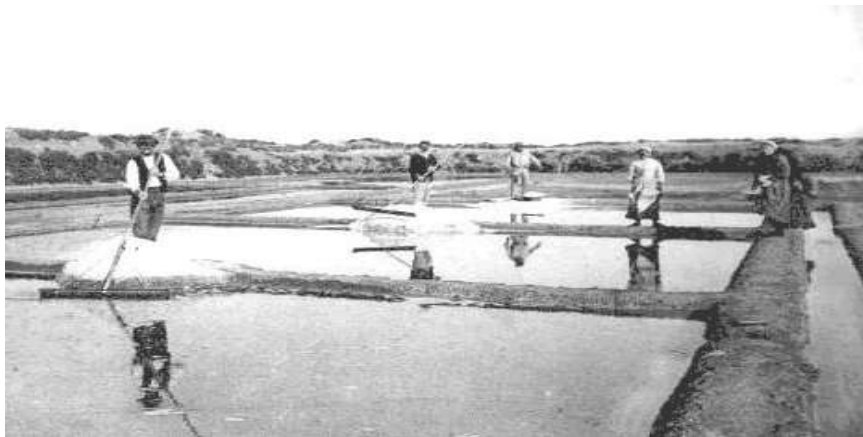


Meersalz

Geschichte

Seit mehr als 1000 Jahren wird an der französischen Atlantikküste Meersalz gewonnen. Noch im 19. Jahrhundert gab es hunderte Salinen entlang der Küste



Heute findet man nur noch drei Gebiete, in denen auf traditionelle Weise Meersalz gewonnen wird. Im Süden der Bretagne, liegt das größte heute erhaltene Salinengebiet. Dort gibt es eine Saline, die nachweislich seit der Zeit Karl des Großen bis zum heutigen Tag ununterbrochen bewirtschaftet wird. Salz hatte früher, als es noch nicht in industrieller Massenproduktion hergestellt wurde, einen außerordentlichen Wert. Neben der Verwendung als Speisewürze, war es der wichtigste Rohstoff, um Lebensmittel haltbar zu machen. Nicht ohne Grund nannte man es früher das weiße Gold.

Technik

Seit all der Zeit hat sich eine Arbeitstechnik herausgebildet, die so optimal auf die natürlichen Gegebenheiten abgestimmt ist, dass sie nicht mehr verändert wurde. Die Salzbauern benutzen keine Maschinen, sondern Holzgeräte zur Salinenpflege und Ernte. Die Ernte beginnt je nach Wetter im Mai oder Juni. Bis September kann dann Salz gewonnen werden. Das Meersalz bildet sich in den Kristallisationsbecken, wenn

durch Einwirkung von Sonne und Wind der Salzgehalt des Wassers ansteigt.



Ein Tag Regen bringt deswegen mehrere Tage Ernteausfall. Regnet es während des Sommers ein, zwei Wochen, kann dies den Ernteausfall für das ganze Jahr bedeuten. Nach der Erntesaison werden die Salinen unter Wasser gesetzt, um sie vor dem Frost und den Stürmen des Winters zu schützen. Im Januar beginnt dann wieder ihre Wiederherstellung. Sie werden vom angesammelten Schlamm befreit, um die Dämme zwischen den Becken werden ausgebessert.

Eigenschaften

Das in den Meeressalinen gewonnene Salz ist ein reines Naturprodukt. Das garantiert die traditionelle Erntetechnik, die den Einsatz von Maschinen überflüssig macht, und der Verzicht jeglicher Verarbeitung nach der Ernte. Das Meersalz wird lediglich in der Sonne getrocknet, und per Hand von Blättern und Gräsern befreit. So bleibt der ganze Reichtum an Mineralien und Spurenelemente erhalten, dem das Meer sein einzigartiges Aroma verdankt. Von Natur aus ist Meersalz etwas feucht, daran kann man erkennen, dass es naturbelassen ist.



Die Blume des Salzes

La Fleur de Sel ist in vieler Hinsicht bemerkenswert. Es bildet allein bei optimalen Wetterverhältnissen. Das heißt, viel Wind aus bestimmter Richtung, der nicht zu stark sein darf. Sind all diese Voraussetzungen gegeben, entsteht im Laufe des Tages winzige Salzkristalle an der Wasseroberfläche der Becken, die vom Wind zusammengesoben werden. Dort werden sie gegen Abend mit einem speziellen Holzgerät geerntet.



Diese Arbeit verlangt viel Geschick und Fingerspitzengefühl, da die Schicht aus Salz, die einer feinen Eisdecke ähnelt, sonst zerbricht und auf den Boden des Beckens sinkt.



Dieses von Natur aus feine und strahlend weiße Meersalz macht selbst in den besten Sommer nur etwa vier Prozent der Gesamternte aus. Doch die Mühe wird hier nicht durch Quantität, sondern durch Qualität belohnt.

Mittlere chemische Zusammenfassung

Im Meersalz befinden sich folgende unlösliche Stoffe:

Sulfat, Chlorid, Pottasche, Kalzium, Magnesium, Natrium, Kupfer,
Zink, Eisen, Mangan und Jod.