



MEERSALZ

DAS WEISSE GOLD SPANIENS



Ob vom spanischen Festland aus dem Ebro-Delta bei Tarragon oder von den Spanischen Insel Ibiza oder Mallorca. Kein Salz ist im Augenblick angesagter als das spanische Meersalz.

Heutzutage ist Salz aus keinem

Haushalt mehr wegzudenken, denn erst das Salz verleiht dem Essen den kräftigen Geschmack und die richtige Würze. Dabei ist es gut möglich, dass der Inhalt Ihres Salzstreuers hier aus dem Süden der Costa Blanca stammt: Aus den Salinas de Torrevieja. Doch was genau ist eigentlich Meersalz, und was macht das spanische Meersalz so besonders?

Salz war schon zu Zeiten der Römer ein seltenes und als Konservierungsmittel wertvolles Gewürz. Der Salzhandel boomte. Das Klima in Spanien ist dabei besonders wichtig, denn Sonne und Wind liefern den Salzgärten perfekte Bedingungen.

23 kg aus einem Kubikmeter Meersalz

Salzgärten sind künstlich angelegte flache Becken oder Seen, die eindrucksvoll und malerisch wirken. Die Technik zur Herstellung von Meersalz aus Meerwasser hat sich im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert. Zunächst wird Meerwasser in mehrere Verdunstungsteiche geleitet.

Die salzhaltige Flüssigkeit fließt aus einem höher gelegenen Becken langsam in ein etwas tieferes und von dort wieder weiter in das nächste Salinenbecken. Durch Son-

ne, Wärme und Wind verdunstet das Wasser immer mehr. Der Salzgehalt steigt und in jeder Stufe erhöht sich der Sättigungsgrad. Die Sole kommt dann in Kristallisierteiche, um sie weiter auszudunsten und am Ende das körnige Meersalz abzuschöpfen, das zu Boden gesunken ist. Aus einem Kubikmeter Meerwasser entstehen so rund 23 Kilogramm Salz.

Spanisches Meersalz und seine Vorzüge

Salz aus dem Meer ist nicht zwangsläufig unbehandelt, denn große Meersalzproduzenten waschen das Meersalz. Nicht raffinierte Salze heißen Natursalze. Wird das Meersalz natürlich belassen und nicht weiter-

bearbeitet, so behält es noch kleine Mengen an Mineralstoffen wie Magnesium und Kalzium. Denn außer Natriumchlorid wie im herkömmlichen Kochsalz sind in Meersalz noch geringe Mengen anderer Salze enthalten, darunter Kalzium- und Magnesiumchlorid. Meersalz ist im Vergleich zu Industriesalz etwas weniger salzig, aber dafür auch viel reicher an Mineralien und Spurenelementen. Und es schmeckt besser.

Die Nr. 1 unter den Salzen: Flor de Sal

Zum einfachen Verkochen ist dieses teure Salz viel zu schade. Doch zur abschließenden Würzung von Speisen und als Tischsalz schwören inzwischen nicht nur Profiköche auf die Königin unter den Salzen: Das Flor de Sal („Salzblume“), ist hochwertiges Meersalz, das eine besonders feinkristalline Struktur hat. Die oberste und hauchdünne kristallisierte Schicht in den Trocknungsbecken der Salzgärten wird dafür mit einem speziellen Werkzeug per Hand abgeschöpft. Und der Preis? Eine 180 Gramm Dose Flor de Sal d'Es Trenc Natural beispielsweise kostet knapp 9 Euro.

