



FAQ

## **... MEHR über Salz wissen!**

### **Was ist Salz?**

Wissenschaftlich betrachtet handelt es sich bei Speisesalz, egal welcher Sorte, um einen anorganischen Mineralstoff aus einer Verbindung der Elemente Natrium und Chlor (Natriumchlorid/NaCl). In dieser immer gleichen Zusammensetzung kommen dreierlei Salzarten vor:

#### **1. Meersalz**

... ist ein sehr ursprüngliches Salz, das direkt aus dem Meer gewonnen wird. Es wird dem Meerwasser durch Verdunstung in natürlichen oder künstlich angelegten Becken, sogenannten Salzgärten, entzogen.

#### **2. Steinsalz**

... liegt eingebettet im Gestein und wird bergmännisch abgebaut, dann grob gebrochen und gemahlen. Das Salz findet vor allem in der chemischen Industrie Verwendung.

#### **3. Siedesalz**

... entsteht durch das Verdampfen von salzhaltigem Wasser (Sole). Nach der Kristallisation aus der Sole wird das Salz über Siebmaschinen in verschiedene Körnungen klassiert.

### **Wie kommt das Salz ins Meer?**

Salz gehört zum Urgestein und ist in der Erdkruste enthalten. Jeder Regen spült ein wenig Salz aus der Erde; Bäche und Flüsse befördern es ins Meer. Zudem werfen ozeanische Vulkane salzhaltiges Gas und Gestein aus, aus dem das Wasser das Salz löst. Im Meer sammelt sich auf diese Weise seit Millionen Jahren Salz an – Billionen von Tonnen.



Meersalz wird gewonnen, indem man Meerwasser in flache Becken leitet, wo das Wasser verdunstet. Zurück bleibt kristallines Meersalz.

### **Was bedeutet „Gewinnung durch natürliche Verdunstung“?**

Die traditionelle Meersalz-Gewinnung geschieht durch natürliche Verdunstung, die nur in warmen Regionen möglich ist, wie zum Beispiel an den Küsten Spaniens, Portugals oder Frankreichs. Im Frühjahr bereiten die Salzbauern die Salzgärten vor – verschiedene Becken, die immer flacher werden. Die Salzgewinnung erfolgt also in mehreren Stufen und Schritten. Die tiefsten Becken werden mit Meerwasser geflutet. Sonne und Wind lassen nach und nach das Wasser verdunsten, wodurch die Salzkonzentration immer weiter steigt. Ab einer Salzkonzentration von 180 Gramm je Liter wird das Meerwasser in die flacheren Salzbecken geleitet, bis der Salzgehalt die natürliche Sättigung erreicht hat und nicht weiter steigen kann. An diesem Punkt beginnt das Wachstum der Kristalle und das Meersalz entsteht – zuerst an der Oberfläche, wo sich ganz feine Salzkristalle bilden. Je mehr diese wachsen, desto weiter sinken sie ab und es bilden sich größere Salzkristalle. Wenn die Verdunstung des Meerwassers beendet ist, wird das Meersalz aus den Salzgärten geerntet. Es ist nur durch die natürliche Einwirkung von Sonne und Wind entstanden.

### **Was ist Fleur de Sel?**

Unter Fleur de Sel, der „Salzblume“, versteht man eine Rarität, die mit viel Aufwand, Sorgfalt und in traditioneller Handarbeit gewonnen wird. Denn die besonderen Salzkristalle entstehen nur an wenigen extrem heißen und windigen Tagen an der Wasseroberfläche. Vorsichtig werden sie von Hand täglich abgeschöpft und vor dem Abfüllen nur kurz getrocknet, um die Restfeuchte zu bewahren. Diese ist, neben dem ausgesprochen milden Geschmack, eines der charakteristischen Merkmale des Fleur de Sel. Eine weitere Besonderheit der Salzkristalle ist ihr Knistern, das den Genuss zum Erlebnis macht. Dieses kommt vor



allem dann zur Geltung, wenn das kostbare Fleur de Sel direkt vor dem Verzehr über die Speisen gestreut wird.

### **Wie viel Salz ist gesund?**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt Erwachsenen die Aufnahme von circa sechs Gramm Salz am Tag. Einen Teil davon nimmt der Mensch über salzhaltige Convenience-Produkte zu sich. Die individuelle Empfehlung richtet sich nach körperlicher Tätigkeit und Alter. Zu viel aufgenommenes Salz scheidet der gesunde Körper aus.

### **Wie beeinflusst Salz den Geschmack von Speisen?**

Salz ist ein natürlicher Geschmacksverstärker: Es sorgt dafür, dass sich organische Würzstoffe nicht so leicht aus den Lebensmitteln lösen und diese intensiv im Aroma bleiben. Salz ist eines der wichtigsten Gewürze, ohne das fast alle Speisen und Nahrungsmittel fade schmecken würden. Es ist so wichtig, dass ihm eine eigene Geschmacksrichtung zugeordnet wurde: salzig.

### **Über Aquasale**

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt sechs Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod. Mehr Informationen: [www.aquasale.de](http://www.aquasale.de)

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

### **Pressekontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerke AG  
Lena Schäfer  
Tel.: 07131/959-1866  
E-Mail: [Lena.Schaefer@salzwerke.de](mailto:Lena.Schaefer@salzwerke.de)  
[www.aquasale.de](http://www.aquasale.de)