

# Salz

## Grobes Meersalz

Die meisten handelsüblichen Meersalzsorten werden nach der Gewinnung gereinigt. So erhalten sie ihre weiße Farbe.

## Maldon Sea Salt

Dieses Meersalz kommt aus der englischen Grafschaft Essex, wo schon um etwa 1000 n. Chr. Salzmanufakturen existierten.

## Fleur de Sel

Fleur de Sel von der Algarve oder aus der Bretagne hat eine lange Tradition. Es enthält Mineralsalze, die in Steinsalz nicht vorkommen.

Korrekte wissenschaftliche Bezeichnung: Kochsalz = Natriumchlorid = NaCl

Andere Namen: Speisesalz, Tafelsalz, Meersalz

Die verschiedenen Herkünfte:

**Steinsalz:** aus unterirdischen Ablagerungen, die Rückstände ehemaliger Salzwasserseen sind; die abgebauten Brocken werden gereinigt und gemahlen.

**Küchensalz** - auch Siede- oder Salinensalz oder Speise- und Tafelsalz genannt: es werden salzhaltige Gesteinsschichten mit Wasser ausgespült, die dabei entstehende Sole wird verdampft, die Rückstände gereinigt und wasseranziehende Salze entzogen, um die Verklumpung zu verhindern.

**Meersalz** (englisch: bay-salt) wurde durch Verdampfung des Wassers aus dem Meer gewonnen; es enthält Spurenelemente von Jod bis Silber und gilt deswegen als gesund.

**Jodiertes Speisesalz** ist Kochsalz, dessen Jodgehalt durch Zugabe von Natrium-, Kalium- oder Calciumjodid erhöht wurde. Bei Jodmangel zu empfehlen.

Die verschiedenen Handelsformen:

Grob- und fein-kristallines Salz;

Pökelsalz : Kochsalz + Salpeter = Natriumnitrit;

Rauchsalz : Smoked Salt Old Hickory, Spezialanfertigung in USA, um Speisen einen geräucherten Geschmack zu geben.

Meersalz enthält Spurenelemente, deshalb ist aus dem Meer gewonnenes Salz nicht schneeweiß, sondern (besonders französisches aus der Bretagne: fleur de sel) grau.

**Beschreibung**

**Aussehen:**



