

# Aus den Tiefen des Atlantik...

Meer, Sonne, Wind und ein seit eintausend Jahren überliefertes Handwerk lassen auf der südbretonischen Halbinsel Guérande ein einzigartiges Salz kristallisieren.

Die Salinen von Guérande waren schon vor Jahrhunderten bis nach Norwegen bekannt für ihr Salz von hoher Qualität. Wasser aus den Tiefen des Atlantik reichert sich auf seinem Weg vom Ozean zum Salzkristall mit wichtigen Mineralien und Spurenelementen aus der graublauen Tonerde an.

Viel hat sich bis heute nicht geändert an der Kunst der Salzgewinnung. In einem empfindlichen System von Becken und Kanälen aus Ton zirkuliert, allein nach dem Gesetz der Schwerkraft, Meerwasser bis zu dem magischen Moment, in dem die Konzentration an Salz so hoch ist, dass sich im Wasser Kristalle bilden. Das Salz aus Guérande wird ausschließlich in Handarbeit nach dem traditionellen Verfahren geerntet. Es ist mild im Geschmack, enthält wenig Natrium, dafür Magnesium, Kalzium, Potassium und natürliches Jod und Fluor.



Im Rhythmus der Gezeiten und Jahreszeiten üben wir dieses über tausend Jahre alte Handwerk aus, um im Hochsommer ein außergewöhnliches, vollkommen natürliches Salz zu ernten.

# Natur Pur!

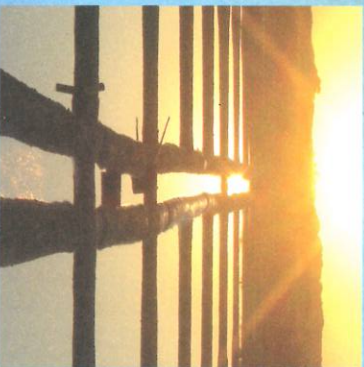
Wir sind seit 1990 Paludiers (Salzbauern) in der Bucht von Mesquer, einem kleinen Salzgewinnungsgebiet etwas abseits der größeren Anlagen von Guérande.

Unser Meersalz ist ein reines Naturprodukt, es wird weder raffiniert, noch gewaschen oder behandelt und enthält keinerlei Zusätze. Um seine natürlichen Spurenelemente zu erhalten, wird es nicht künstlich getrocknet. Es bleibt immer eine Restfeuchtigkeit, das Salz ist daher nicht streufähig.

Die Erntezeit liegt, je nach Wetter, in den Monaten Juni, Juli und August, manchmal reicht sie bis in den September hinein. Trotzdem ist der Paludier kein Saisonarbeiter. Der Winter ist die Zeit, in der die Salinen renoviert oder brach liegende Salzfelder wieder instand gesetzt werden.

Im Frühjahr fängt die Vorbereitung auf die neue Saison an: Die Anlagen müssen gereinigt werden, Schllick, der sich in den Wintermonaten gebildet hat, wird entfernt, die Becken, alle in Handarbeit aus Ton gebaut, müssen befestigt werden...

In Zusammenarbeit mit der Organisation „Accueil Paysan“ führen wir pädagogische Projekte durch. So können Schulklassen und interessierte Gruppen die Arbeit der Salzbauern entdecken, die – im Einklang mit der Natur – eine einzigartige Landschaft bewahrt.



# Gros Sel & Fleur de Sel

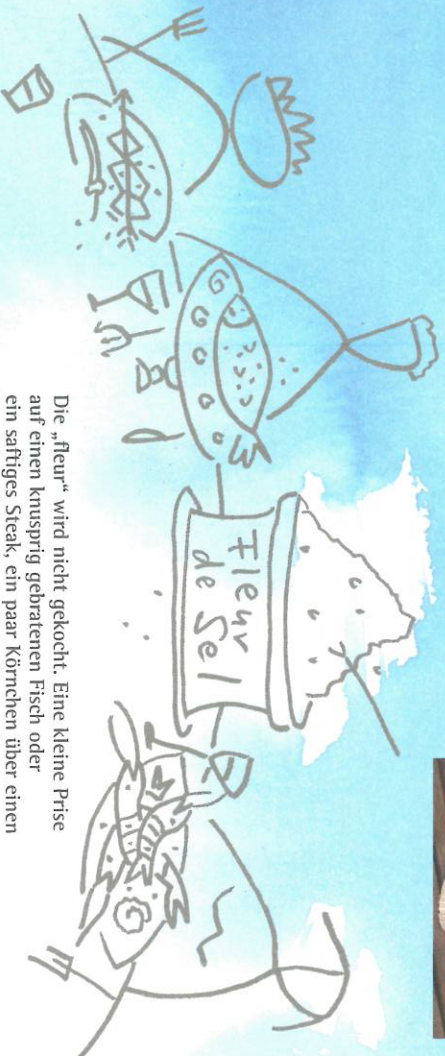
Salz ist nicht gleich Salz – vor allem nicht hier bei uns. Es gibt zwei sehr unterschiedliche Varianten davon: Das grobe, graue Salz – das „gros sel“ oder auch „sel gris“ – kristallisiert unter Wasser auf dem Tonboden der Erntebecken, daher seine graue Farbe. Der Paludier erntet es in Handarbeit mit dem „las“, einem Holzschleber, der an einer 5 Meter langen Stange befestigt ist.

Dieses Salz ist sehr grobkörnig und gibt lang gekochten Speisen einen köstlichen Geschmack. Man benutzt es auch zum Konservieren und Einlegen, für Fleisch oder Fisch in Salzkruste. Auch im medizinischen Bereich ist die wohltuende Wirkung von „gros sel“ bekannt. In Wasser gelöst verwendet man es zum Gurgeln und für Nasenspülungen.

Die „fleur de sel“ – die Salzblume – bildet an Tagen mit viel Ostwind an der Wasseroberfläche eine hauchdünne Kruste. Die „fleur“ ist sehr viel feiner und, da sie nicht in Kontakt mit dem Ton kommt, blütenweiß.

Sie wird vor der Ernte des groben Salzes vorsichtig abgeschöpft und macht nur einen Bruchteil der Ernte aus. Charakteristisch ist ihr Duft nach Veilchen.

Eine große Handvoll „gris“ ins Entspannungsbad pflegt die Haut und bringt eine Brise Atlantik ins Badezimmer.



Die „fleur“ wird nicht gekocht. Eine kleine Prise auf einen knusprig gebratenen Fisch oder ein saftiges Steak, ein paar Körnchen über einen knackigen Salat oder auf die frische Pasta: Das Kristall im Mund ist der ganze Geschmack.