

enbetrieb. „Es wird dort von Hand mit viel Liebe geerntet und weder raffiniert noch anderweitig behandelt“, schwärmt Ute Oehlen. „Havsnø ist eine Delikatesse und setzt bei verschiedenen Speisen ein geschmackliches Highlight. Die Flocken sind knusprig, kräftig salzig und frisch. Der Geruch nach Meer überträgt sich angenehm auf die Speisen.“ Dieses Salz passt daher besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Steaks, Salaten und Gemüsen. Es ist ein sogenanntes Fingersalz, das nur zum Nachwürzen am Tisch verwendet werden sollte. „Ansonsten würde der feine Geschmack verkochen“, so Oehlen.



- 1 Bolivianisches Rosensalz
- 2 Deutsches Steinsalz
- 3 Halitsalz
- 4 Havsnø
- 5 Havsnø mit Zuckertang (Alge)
- 6 Hawaii Salzgrün
- 7 Hawaii Salzrot
- 8 Hawaii Salzschar
- 9 Inka Sonnensalz

Zu den Meeressalzen, die in Deutschland als Dekorsalze angeboten werden, gehört auch das bunte Gold des Pazifiks. Das sogenannte Hawaii Salz ist bei uns noch recht unbekannt, gilt aber als besonders aromatisches Gewürz. Erhältlich ist es in den Sorten Schwarz, Rot und Grün. Die pazifische Inselgruppe Hawaii pflegt eine jahrhundertealte Tradition, wenn es um die Gewinnung und Verarbeitung von Salz geht. Das Pazifikwasser wird auf natürliche Weise in der Sonne getrocknet bis sich Salzkristalle bilden. Das Besondere an diesem Meersalz ist, dass es mit Naturprodukten der hawaiianischen Inseln vermischt wird. Das sorgt für die farbliche Raffinesse und für einzigartige Geschmacksnoten.

Aus unterirdischen Urmeeren

Fluss- und Quellwassersalze bilden die dritte Familie der Salze. Das Inka Sonnensalz gehört als Quellwassersalz dazu und kommt unter verschiedenen Namen vor. Dazu gehören das Inka Sun Salt, Andensalz, Cuzco Gourmet Pink Salt, peruanisches Quellsalz, Maras Bergsalz und Flor de Sel ro-

se. Das von Ute Oehlen bevorzugte Salz kommt aus den Anden und wird mit Hilfe von Sonneneinstrahlung getrocknet. Dadurch entstehen zartschmelzende, kleine Salzkörnchen in einem leichten Gelb bis Rosé. Kennzeichnend ist auch der milde salzige Geschmack. Die Salzflöcken sind sehr mineralstoffreich und besitzen viele Spurenelemente. „Unser Andensalz eignet sich sehr gut in der Verwendung mit Kräutern. Es hebt die Kräuternote besonders hervor.“

Die Salzflöcken werden in den Hochebenen der peruanischen Anden, auf etwa 3.200 Metern Höhe gewonnen. Bereits vor 2.000 Jahren schöpften die Inkas die köstlichen Mineralien aus dem Wasser. Genauso geschieht es auch noch heute. Und noch heute wird das geerntete Quellwassersalz mit Hilfe von Alpacas über steile, schmale Wege, bis ins Tal transportiert. „Bei diesen Salzen kann man die Sonne heraus-schmecken“, meint Ute Oehlen.

Das Sonnensalz, genau wie alle anderen Salze, sollte trocken und kühl gelagert werden, damit es keine Feuchtigkeit zieht. Dafür eignen sich am Besten nachhaltige Weißblechdosen.

Ein Besuch lohnt sich!

Wir könnten viele weitere Seiten mit den unterschiedlichsten Salzarten aus aller Welt füllen. Wer mehr wissen und kenntnisreich beraten werden möchte, wendet sich am besten direkt an Ute Oehlen bei OxclusiviA in Engelskirchen. Neben einer großen Auswahl an Salz-, Pfeffer- und Gewürzsorten, werden hier dekorative und sehr praktische Begleiter für die Küche und den gedeckten Tisch angeboten, unter anderem hochwertige Salz- und Pfeffermühlen. „Ob das reine Salz grob oder fein genutzt wird, ist geschmacklich egal“, erklärt die leidenschaftliche Köchin. „Mit einer guten Salzmühle lässt es sich aber besser dosieren und es ist auch ein schönes Ritual am Tisch.“ Sie betont aber auch, dass gerade bei Salz, das sehr hart ist, auf ein hochwertiges Keramikmühlwerk geachtet werden soll. Dies und viele andere Tipps und köstliche Rezepte dürfen Kunden von OxclusiviA erwarten.

Text: Anke Janke, Fotos: © OxclusiviA



OxclusiviA
 Reckensteinstraße 4, 51766 Engelskirchen
 Telefon: 0 22 63 8 02 54 40, www.oxclusiviA.de