



FAQ

Was Sie schon immer rund ums Salz wissen wollten

Was ist Salz?

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

1. **Meersalz** kommt, wie der Name sagt, aus dem Meer. Es wird durch Verdunstung von Meerwasser in sogenannten Salzgärten gewonnen.
2. **Steinsalz** liegt eingebettet im Gestein und wird bergmännisch abgebaut, dann grob gebrochen und gemahlen. Das Salz findet vor allem in der chemischen Industrie und als Auftausalz Verwendung.
3. **Siedesalz** entsteht durch das Verdampfen von salzhaltigem Wasser, der sogenannten Sole. Der dabei entstehende Salzbrei, ein Gemisch aus Salz und Sole, wird anschließend zentrifugiert und getrocknet – und kann danach in verschiedene Körnungen klassiert werden.

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.



Wie kommt das Steinsalz in den Berg?

Vor ca. 250 Millionen Jahren wurde der Urozean, der fast ganz Mitteleuropa bedeckte, von einer Landzunge abgetrennt. Das so entstandene Binnenmeer trocknete, abgetrennt vom Urozean, nach und nach durch Sonne und Wind aus. Das Salz kristallisierte aus und lagerte sich als eine bis zu 800 Meter dicke Schicht auf dem Boden ab. Winde bedeckten diese in Millionen von Jahren mit Staub und Gestein. Durch die Auffaltung der Alpen geriet sie schließlich weit unter andere Gesteinsschichten und mitten in die Berge hinein.

Was ist Sole?

Sole ist salzhaltiges Wasser mit einem maximalen Salzgehalt von etwa 26 Prozent. In Bad Reichenhall entsteht seit Jahrtausenden reine Alpensole, indem Gebirgs- und Oberflächenwasser durch die Alpen sickert und auf dem Weg durch die Gesteinsschichten wertvolles Salz aufnimmt.

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 Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

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

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Manea | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.manea@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de