

Frühstücksgeplänkel im Advent

"Ich habe extra für die Feiertage Meersalz-Butter gekauft. Die war gerade im Angebot - nur 1,99." "Oh, dann hast du gerade das doppelte vom Normalpreis bezahlt - für ein bißchen Salz. Das hättest du mit dem Salzstreuer preiswerter haben können."

"Aber es ist doch Meersalz - das ist doch was besonderes."

"Na zum einen steht hier: 2,5% Salz - das sind ganze 6,25 g in dem 250g Butter-Stück, und außerdem ist Meersalz im wesentlichen auch nur Natriumchlorid. Das am meisten verwendet 'Meersalz' ist zudem noch gereinigt. Nur wenige mögen graues Meersalz, wegen der Restfeuchte muß es vor dem Gebrauch zerkleinert werden. Aber was da noch in Spuren vorhanden ist, ist für den Körper viel zu gering."

"Wie wird das denn hergestellt?"

"Da wird Meerwasser in flache Solebecken geleitet und das Wasser wird dann durch die Sonne verdunstet. Das teuerste Meersalz heißt Fleure de Sel (Salzblume), was da bestimmt nicht drin ist. Das wird an Windstillen, sonnigen, heißen Tagen von Hand mit einer Holzschaufel von der Wasseroberfläche der Solebecken geerntet. Da kann man locker für 100g mal 10-20€ los werden. Und das ist da bestimmt nicht drin - das stünde drauf."

©

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)