

Salziges Vogelparadies

Luxus und Naturschutz – vereint an Portugals Atlantikküste. In den flachen Gewässern traditioneller Salinen entsteht kostbares Meersalz. Zugleich sind sie Lebensraum für viele verschiedene Vogelarten

TEXT: ALBRECHT HEINZ

Die Sonne steht hoch über der Küste Südportugals und lässt die Luft über den Becken flimmern. Das Wasser ist hier fast 50 Grad heiß, auf seiner Oberfläche hat sich eine hauchdünne weißliche Schicht gebildet. An den Ufern stehen dunkel gebräunte Männer, in der Hand lange Holzstangen, an deren Enden eigenartig geformte Netze befestigt sind. Borboleta, Schmetterling, nennen sie ihr Werkzeug. Mit geschickten, fließenden Bewegungen fischen die Männer damit die dünne Schicht vom Wasser und ernten das, was man schon früher das „weiße Gold“ nannte. Flôr de Sal, Salzblume, heißt das besonders feine Meersalz, für dessen beste Qualität Gourmets bis zu 30 Euro pro 100 Gramm zahlen. Auch heute ist der Begriff also durchaus noch angebracht, zumal sich das kostbare Salz nur unter ganz bestimmten Bedingungen bildet: Stimmen Temperatur und Windverhältnisse nicht, bleibt die Bildung der zarten Kristalle an der Wasseroberfläche aus.

Die „Salina da Grelha“, in der die Männer ernten, misst rund zehn Hektar und liegt unweit des Städt-

chens Olhão inmitten des Naturschutzgebietes Ria Formosa – ein rund 170 Quadratkilometer großes Marschland an der bei sonnenhungrigen Urlaubern so beliebten Algarve. Schmale, vorgelagerte Sandinseln eignen sich perfekt zum Baden und schirmen auf einer Länge von rund 60 Kilometern das dahinter gelegene Sumpfland gegen die Naturgewalt des offenen Meeres ab. Schon die Römer legten an der Algarve große Becken an, in denen sie Wasser verdunsten ließen, um an kostbares Salz zu gelangen – einst unverzichtbar, um Fisch und andere Lebensmittel haltbar zu machen.

Auch heute wird dort Salz produziert, nicht nur das seltene Flôr de Sal, sondern auch Meersalz im größeren Stil. An der grundlegenden Methode der traditionellen Salzgewinnung hat sich dabei bis heute nicht viel verändert: Die Flut versorgt Vorlaufbecken immer wieder mit frischem Wasser, dessen Salzgehalt sich durch die Verdunstung stark erhöht. Über ein ausgeklügeltes System aus Kanälen und Schleusen

Traditionelle Salinen wie diese prägen die Landschaft der portugiesischen Algarve und schaffen ideale Bedingungen für viele Vögel – wie Flamingos (r.)





Fotos: Marisol Böer & Siebert Lda., Valter Jacinto / Moment Open / Getty Images, privat

fließt das Wasser nach und nach durch immer weitere Becken. Dabei wird es gereinigt und weiter konzentriert, bis sich bei einem Salzanteil von etwa 280 Gramm pro Liter schließlich in den flachen Kristallisationsbecken auf dem Lehm Boden eine weiße Schicht absetzt. Alle drei bis vier Wochen wird diese Kruste mit hölzernen Schabern gelockert, ans Ufer geschaufelt, dort aufgehäuft und getrocknet. Als „Sal Tradicional“ wird das Salz vom Boden der Becken schließlich verkauft.

Und wofür das Ganze? Für ein Produkt, das zu gut 95 Prozent aus Natriumchlorid besteht. „Auch Wein besteht zu 95 Prozent aus Wasser und Alkohol“, entgegnet Andrea Siebert, Inhaberin der Firma Marisol und Pächterin mehrerer Salinen nahe Olhão. „Aber der kleine Rest macht den großen Unterschied.“ Denn der Mineralienmix, vor allem aus Kalzium, Magnesium, Eisen, fällt anders aus, je nachdem, ob man das Salz an der französischen Bretagne-Küste, am australischen Murray-Fluss oder am Rande der Kalahari gewinnt. Auch Weinfreunde unterscheiden schließlich danach, in welchem „Terroir“ die Trauben gewachsen sind. Und wie beim Wein, den man besser in Maßen genießt, verhält es sich auch beim Salz, findet Siebert: „Wir alle sollten ganz einfach weniger, aber dafür besseres Salz essen.“

Dass am Hype um das Gourmetsalz durchaus etwas dran ist, zeigt ein simpler Versuch mit Tomaten. Halbiert man eine davon und würzt die eine Hälfte mit gewöhnlichem Siedesalz aus dem Supermarkt,

die andere dagegen mit Flôr de Sal, ist der Unterschied frappierend: Schlichter, stumpfer Salzgeschmack im einen Fall, wunderbares, behutsam gesteigertes Aroma auf der anderen Seite.

Das Geschäft mit den schmackhaften Salzblumen prägt die Algarve und spielt für die lokale Bevölkerung eine wichtige Rolle. Allein in der kleinen Marisol-Saline bei Olhão arbeiten im Sommer zwischen 40 und 50 Männer. Die Salzsaison dauert in der Gegend von Mai bis Mitte September. In dieser Zeit und bei optimalen Bedingungen gewinnen sie aus der Saline etwa 1000 Tonnen Sal Tradicional und maximal 50 Tonnen Flôr de Sal.

An der gesamten Algarve ist in den letzten Jahren die Zahl der aktiven Salinen wieder deutlich gestiegen. Das bedeutet nicht nur zusätzliche Jobs in für Portugal schwieriger wirtschaftlicher Zeit, sondern auch einen Aufschwung für die traditionelle Salzproduktion. Da sie ganz ohne Maschinenkraft allein mit Hilfe von Sonne, Wind und Schwerkraft funktioniert, ist sie auch ein vorzügliches Beispiel für nachhaltige Lebensmittelerzeugung. Unter anderem deshalb hat die EU-Kommission dem Flôr de Sal aus Tavira im Herbst 2015 das DOP-Siegel als kontrollierte Herkunftsbezeichnung verliehen.

Umso bedauerlicher, dass kaum einer der jüngeren Betreiber noch die Kunst beherrscht, Salinen anzulegen oder zu reparieren. Und so hört man immer wieder von einem rüstigen 94-jährigen Altmeister namens António, der auf seinem Zweitaktmoped die Küste entlangknattert und versucht, mit Rat und Tat zu helfen und sein Fachwissen an die nachfolgenden Generationen weiterzugeben. Mal hier, mal dort kann man ihn treffen und weiß doch nie, wo er sich



»Wir sollten weniger, aber dafür besseres Salz essen«

Andrea Siebert, Inhaberin von Marisol

gerade aufhält. Dass er die Kunst der Salzgewinnung beherrscht wie kein zweiter, bestätigen Salinenbetreiber an der gesamten Algarve.

Die vielen Becken zur Salzproduktion sind jedoch nicht nur für die Menschen an der Algarve von großer Bedeutung, auch die Natur ist stark durch sie geprägt. Denn Salinen bieten einen idealen Lebensraum für Zehntausende von Vögeln. Manche von ihnen leben das ganze Jahr über an der Algarve, die meisten aber machen in den geschützten Salinen auf ihrem Weg vom kühlen Norden ins warme Afrika oder auf dem Weg zurück Station. ➤

In den Salinen an der Algarve ist viel anstrengende Handarbeit nötig, bis aus Meerwasser feine Kristalle geworden sind



Hauptsache salzig? Ein Überblick

Nicht immer steckt hinter der teuren Würze der Edelsalze wirklich Qualität – dafür werden sie oft für ein Vielfaches des unten genannten Mindestpreises vertrieben. Vorsicht ist vor allem dort geboten, wo den Salzen wunderbare Auswirkungen auf die Gesundheit bescheinigt wird.

Fleur de Sel

Das Edelsalz, in Portugal Flôr de Sal genannt, gibt es auch aus Spanien, Frankreich und in aromatisierter Form. 100 Gramm ab ca. 2,90 €.

Biosalz

Gibt es nicht, denn Salz ist kein landwirtschaftliches Produkt, sondern wird „nur“ abgebaut. Ausnahme: Gewürzsalze, bei denen etwa die zugefügten Kräuter aus Bio-Anbau stammen können.

Kalahari-Salz

Steinsalz, das in Südafrika aus alten Salzlagern gefördert wird. Hierzu landete von TV-Koch Johann Lafer beworben. 100 Gramm ab ca. 3,- €.

Maldon Sea Salt

Große, hohle, beim Essen angenehm knusprige Salzflocken, die im britischen Essex an der Mündung des River Blackwater erzeugt werden. 100 Gramm ab ca. 2,50 €.

Himalaya-Salz

Viel davon stammt nicht wirklich aus dem Himalaya, sondern aus riesigen Industrieminen in Pakistan. Werbeträger Jamie Oliver sorgt für die „exklusive“ Note. 100 Gramm ab ca. 40 Cent; wenn der Name des britischen Fernsehkochs draufsteht ca. 4,- €.

Murray River Salt

Die dezent rosa schimmernden Kristalle sind eigentlich das Resultat einer Umweltkatastrophe: Am australischen Murray River steigt wegen hemmungsloser Abholzung der Grundwasserspiegel und löst dabei salzhaltige Gesteinsschichten. 100 Gramm ab ca. 8,- €.

„Wir haben hier schon 169 verschiedene Spezies identifiziert“, sagt João Ministro, einer der wohl bekanntesten Umweltaktivisten der Region, der unter anderem den Fernwanderweg „Via Algarviana“ mit initiierte. Der erfahrene Vogelkundler erklärt: „Viele verschiedene Vogelarten finden hier ein perfektes Habitat – nicht obwohl, sondern weil Menschen hier seit Jahrhunderten die Salinen betreiben. Das ist das Faszinierende!“ Denn in den Salzbecken bleiben Wassertiefe und andere Lebensbedingungen ganzjährig stabil. Watvögel wie Rotschenkel, Purpurhuhn, Stelzenläufer oder Uferschnepfe fühlen sich in den flacheren Tanks wohl.

Wer, wie Löffler, Graureiher oder Flamingos, über längere Beine und einen Schnabel verfügt, hält sich in den tieferen Becken auf. Futter findet sich dort genügend – in den Vorflutbecken vor allem kleine Fische und winzige, an das Leben in stark salzhaltigem Wasser angepasste Krebse, deren Farbstoffe beispielsweise das Rosa der zunächst noch braunen, später aber rötlich schimmernden Flamingos erzeugen. „Viele Arten bauen kleine Inseln im Wasser, andere nisten auf den Dämmen zwischen den Becken“, erklärt João Ministro. „Angst vor Fressfeinden müssen sie hier kaum haben. Mal holt sich ein Adler Futter, selten verirrt sich eine Katze in die Salinen. Aber sonst ist hier wenig los.“

Ganz im Osten der Algarve liegt der Naturpark Sapal, wo sich Zwergseeschwalben, Alpenstrandläufer sowie Herings- und seltene Dünnschnabelmöwen

bei der Futtersuche beobachten lassen. Hier, im Mündungsgebiet des Rio Guadiana unweit des maurisch geprägten Städtchens Castro Marim, befindet sich das zweite für Birdwatcher höchst spannende Naturschutzgebiet der Algarve. Das rund 2000 Hektar große Areal lässt sich bequem auf Wanderwegen durchqueren – für die vielen Besucher durchaus eine lohnende Alternative zum Faulenzen an den nahen Sandstränden.

Wären die Vögel nicht besser dran, wenn man die Salinen nach und nach aufgäbe und das Gebiet komplett der Natur überließe? „Paradoxiert nicht“, sagt João Ministro. „Denn dann würden über kurz oder lang die vielen Dämme und Becken zerstört. Das Gebiet würde regelmäßig von der Flut überspült und die wertvollen Brutplätze vernichtet werden.“

Kurioser noch: Am allerwohlsten fühlen sich die Vögel in den „industriell“ arbeitenden Salinen, die zwischen den handwerklich betriebenen Anlagen liegen und weitgehend Salz gewinnen, das nicht als Lebensmittel verwendet, sondern in Chemiewerken eingesetzt wird. Da diese Unternehmen das Salz nur einmal jährlich mit Traktoren aus großen Becken kratzen und somit noch deutlich größere Wasserflächen bewirtschaften können, auf denen dann auch noch seltener Menschen unterwegs sind, bieten sie den Vögeln die besten Lebensbedingungen.

Damit die Salinen sowohl für Tiere als auch für Menschen in Zukunft bestehen bleiben, beweisen besonders die von Hand arbeitenden Produzenten, die Saleineiros, an der Algarve immer neuen Einfallsreichtum. In Castro Marim haben sich einige zu einer Kooperative zusammengeschlossen und vermarkten ihre Produkte gemeinsam – traditionelles Meersalz und reines Flôr de Sal, aber auch mit Kräutern, Rotwein oder Chili verfeinerte Varianten. Auch Jorge Filipe Ralado experimentiert mit Salz in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Der studierte



Purpurhühner sind nicht die einzigen Vögel, die geübte Augen mit gutem Fernglas an der Algarve entdecken können

Birdwatching an der Algarve



Die Algarve, besonders die Naturschutzgebiete Ria Formosa bei Olhão und Sapal bei Castro Marim sowie der Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina an der Westküste Südportugals, eignet sich das ganze Jahr über für die Vogelbeobachtung. Spezialagenturen (z.B. ProActiveTur) beraten Vogelfreunde im Vorfeld bei der Planung ihrer Touren.

Während der Zeit des Vogelzugs im Herbst findet an der Algarve immer am ersten Wochenende im Oktober das Sagres Birdwatching Festival statt, zu dem Ornithologen und Hobby-Vogelfreunde aus aller Welt anreisen. Neben verschiedenen Beobachtungstouren zu Fuß, mit Pferden und Booten stehen auch zahlreiche Workshops, zum Beispiel zur Vogelfotografie, auf dem Programm.

Weitere Infos: www.birdwatchingsagres.com, www.proactivetur.pt

Betriebswirtschaftler wurde in der französischen Guerande und in der Camargue auf das „weiße Gold“ aufmerksam und ist inzwischen, elf Jahre nach Gründung einer Firma, Herr über knapp 80 Salzpfannen in Südportugal.

In einem kleinen Labor am Hafen von Vila Real de Santo António direkt am Grenzfluss Rio Guadiana kombiniert Ralado das kostbare Flôr de Sal munter mit verschiedenen Aromen – zum Beispiel mit Limetten (lecker auf grünem Salat) oder Vanille (als Bestandteil von hochwertiger Schokolade). Er räuchert Salz (eher gewöhnungsbedürftig) und hat gerade erst frische Weinbergpfirsiche zum Fermentieren in ein großes Glas mit Flôr de Sal gepackt (Ergebnis: noch offen).

Ein anderer findiger Salinenbesitzer hat unlängst auf seiner Saline gar ein Spa eröffnet, in dem man – angeblich hautverschönernd – in hochkonzentriertem Meerwasser baden kann. Das klingt zwar aus menschlicher Perspektive nach einer kreativen Geschäftsidee, dürfte aber zumindest die Vögel in der Algarve eher weniger erfreuen. ■