

Das Salz der Herde

SEIT JAHRHUNDERTEN NUTZT DER MENSCH SALZ FÜR SEINEN ALLTAG.
IM GRUNDE IST ES EIN SEHR BANALER STOFF.
WIE, BITTE SCHÖN, KAM ES DAZU, DASS DARAUS EIN TEURES LIFESTYLE-PRODUKT WURDE?

TEXT: CLAUD HECKING
FOTOS: GIANFRANCO TRIPODO
UND GENE GLOVER

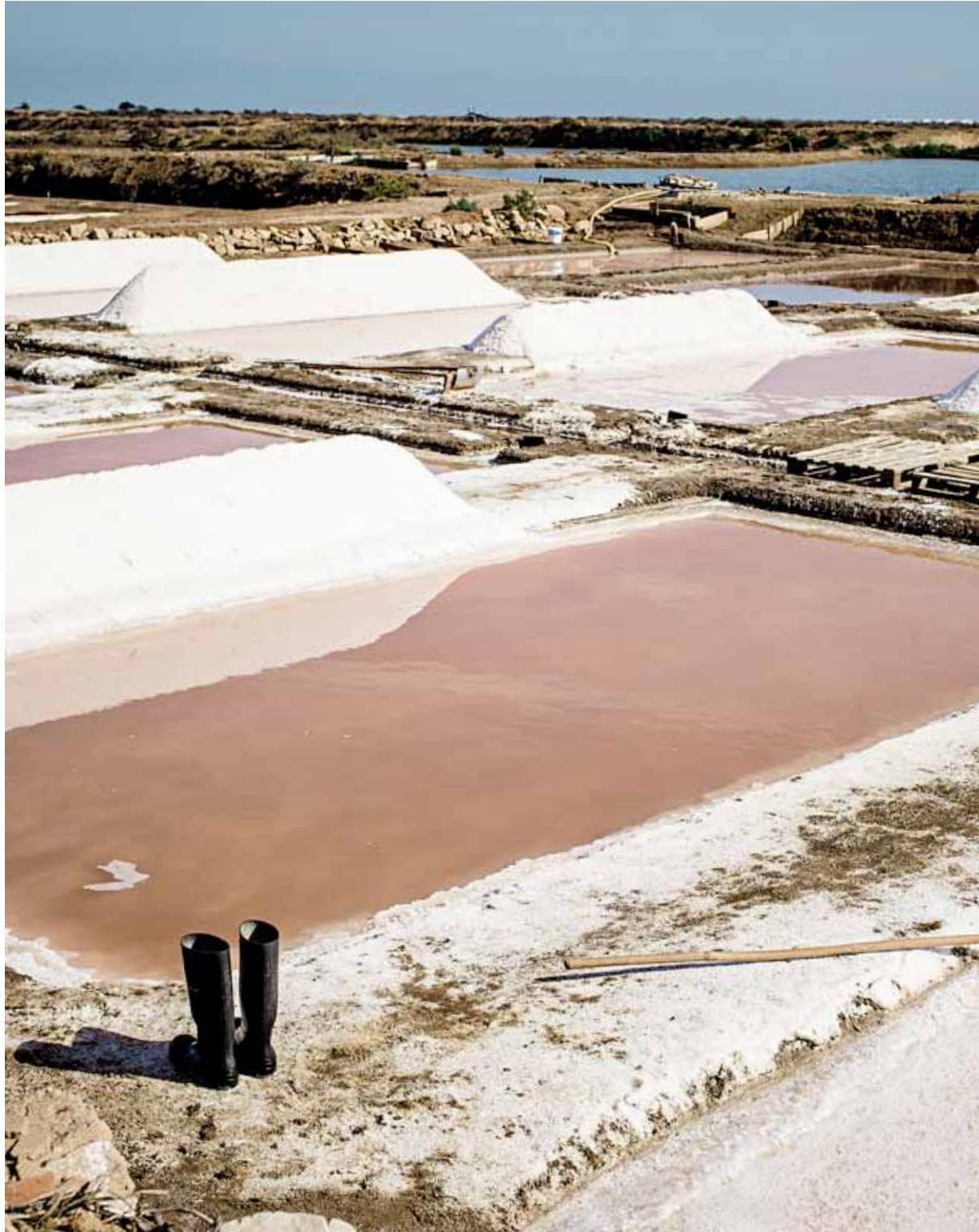


Im Salzbergwerk des Unternehmens Esco in Bernburg (oben) wird bisher hauptsächlich Streusalz für den Winterdienst gewonnen. Bernburg ist das Zentrum des Salzlandkreises in Sachsen-Anhalt

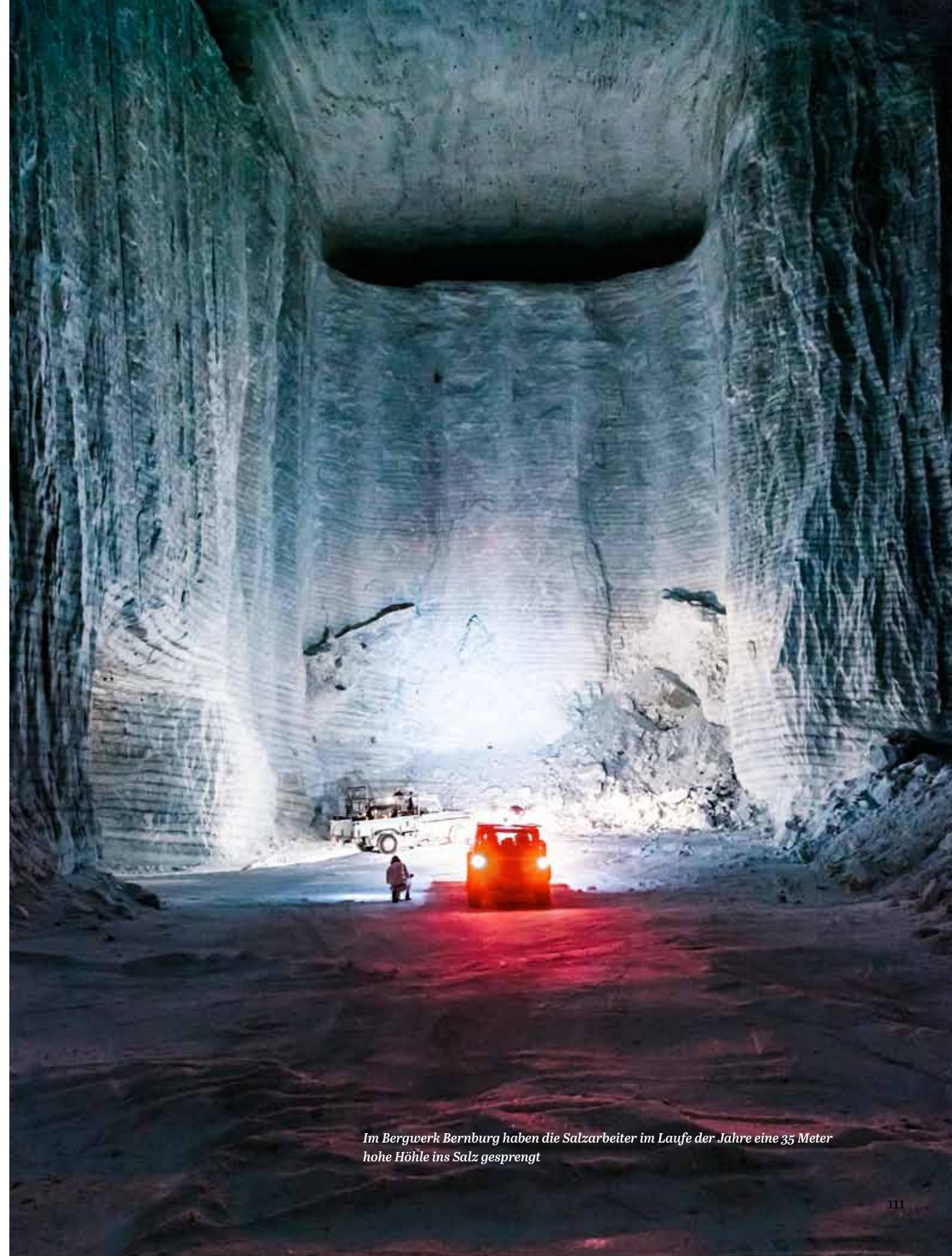
Das Rohsalz für die Produktion von zehn Tagen türmt sich (links) in der Salzfabrik von Saldomar – nahe der portugiesischen Stadt Tavira. Das Unternehmen stellt pro Tag etwa 250 Tonnen Meersalz her

iPAD BONUS AUSGABE 12/2013

Im Video erzählt Capital-Autor Claus Hecking von seinen Recherchen am Meer und unter Tage



In der Grelha-Saline an der Südküste Portugals wird das Meerwasser durch Kristallisationsbecken geleitet. Am Boden bildet sich eine Kruste, aus der Arbeiter mit Schabern das Salz gewinnen. Die Methode hat sich seit der Römerzeit kaum geändert



Im Bergwerk Bernburg haben die Salzarbeiter im Laufe der Jahre eine 35 Meter hohe Höhle ins Salz gesprengt



Andrea Siebert verkauft mit ihrer Firma Marisol teures Salz aus Portugal: „Die Deutschen haben gemerkt, dass Salz nicht gleich Salz ist“, sagt sie

Wenn die Sonne gen Westen sinkt, wenn die drückende Schwüle an Portugals Südküste etwas nachlässt und die rosa Flamingos in ihre Nahrungsgründe rund um die Saline zurückkehren,

dann beginnt für die Salineros die wichtigste Ernte des Tages.

Stundenlang haben die Arbeiter der Grelha-Saline mit ihren Schabern Meersalz aus den drei mal sechs Meter großen Kristallisationsbecken geschaufelt. Die Sonne hat ihre Oberkörper schwarz gebrannt, dicke Schwielen bedecken ihre Hände.

Aber abends ist das Auge gefragt. Wenn sie Ausschau halten nach der hauchdünnen Salzschrift, die sich manchmal auf unberührten Becken absetzt. Wie Rahm schwimmt sie dann oben auf der Sole, die Blüte des Salzes. Fleur de Sel, wie sie Feinschmecker aus aller Welt nennen.

Die Salinenbesitzer der Algarve nennen sie das „weiße Gold“. Weil ihnen jene Salzhaut, die sie früher immer zerstört haben, heute 20-mal mehr einbringt als das herkömmliche Meersalz vom Boden der Solebecken.

Andrea Siebert streichelt über das weiße Häufchen, das auf dem Trockengestell neben den Becken lagert. „Fühlen Sie, wie weich das ist“, sagt die 45-jährige Salzhändlerin, während sie ein paar Bröckchen Fleur de Sel verteilt. „Und dann kosten Sie.“ Das Fleur de Sel zerbröselt beim Anfassen, die blättrigen Babykristalle sind höchstens zwölf Stunden alt. Wie Schneeflocken zergehen

sie auf der Zunge, hinterlassen einen langen, sanften Nachgeschmack: einen Hauch von Meer im Mund.

Hat Sieberts Unternehmen Marisol das Babysalz erst einmal in glasierte weiße Keramiktopfchen verpackt und heim nach Deutschland versandt, zahlen die Fleur-Fans in Hamburger, Münchener oder Berliner Feinkostläden bereitwillig 22 oder 25 Euro für 340 Gramm Flos Salis, wie Siebert ihr teuerstes Produkt nennt. Beim Discounter könnten die Kunden die dreifache Menge an herkömmlichem Speisesalz für 38 Cent kaufen.

Seit 13 Jahren verkauft die gebürtige Deutsche Siebert handgeerntetes Meersalz aus Portugal. Und begeisterte Abnehmer finden sich immer mehr. Eine Allerweltszutut ist zum Lifestyle-Produkt geworden.

Wie genau das Ganze begann, weiß keiner mehr. Vielleicht mit diesen Viertelmetermühlen, die immer öfter beim Dinner über tiefe Pastateller geschwungen wurden. Das waren Abende, an denen Gäste plötzlich Himalaya-Salz als Geschenk mitbrachten. Vielleicht waren es auch die TV-Köche, die plötzlich damit warben. Jedenfalls ist es Unternehmen wie Marisol gelungen, einen Markt zu erschließen, den es in der Form nicht gab. Das haben bisher nur Kaffee und Salat geschafft: etwas Billiges und Banales teuer zu machen. Und die Menschen finden es auch noch fancy.

Salz war immer unentbehrlich. Aber auch langweilig. 0,19 Euro für 500 Gramm. Abgepackt in Standardkartons, in denen es leicht klumpt. Oder als Zylinderdose mit verstellbarer Streuöffnung. Sechs Gramm pro Tag braucht der Mensch. Aber nicht zu viel. Das ist dann ungesund.

Im deutschen Supermarktregal gab es Speisesalz mit und ohne Jodzusat. Das reichte für fünf Nachkriegsjahrzehnte.

Seit einigen Jahren ist aus dem öden Würzmittel etwas geworden, worüber Menschen sich in Kochforen austauschen und was Stoff für Tischgespräche liefert. Deutschlands Verbraucher, die pro Jahr geschätzte

300 000 Tonnen Salz konsumieren, haben mittlerweile die Wahl zwischen mehr als 500 Sorten. Nicht nur Nischenanbieter, auch die Massenhändler bringen immer neue Premiumprodukte auf den Markt.

Silver-Crystal-Gourmetsalz aus Südafrika wetteifert mit Pyramiden-Schmelzflocken aus Indien, „knuspriges“ Flusssalz aus Australien mit persischem blauen Saphirsalz und ayurvedisches Zaubersalz mit schwarzem Salz aus Hawaii. Bis zu 100 Euro pro Kilo zahlen deutsche Verbraucher für solche Exotensalze aus der weiten Welt, die in der Sprache der Werber als „wahrer Jungbrunnen“ oder „Mystik des Kulturkreises“ inszeniert werden.

DER FEINE UNTERSCHIED

Rein chemisch ist der Unterschied marginal. Fast alle Tafelsalze bestehen nämlich zu mindestens 95 Prozent aus ein und demselben Stoff: NaCl, Natriumchlorid.

Marisol-Chefin Andrea Siebert kennt solche Einwände: „Wein besteht auch zu 97 Prozent aus Wasser und Alkohol. Die restlichen drei Prozent Trockenmasse sorgen für das Aroma.“ Und so sei es eben auch beim Salz: „Unser Mineralienbouquet macht den Unterschied: die zwei bis vier Prozent anderen Stoffe.“

Auf den Geschmack kamen die deutschen Verbraucher erstmals um die Jahrtausendwende, als Siebert gerade ihr Geschäft in Portugal aufzog. Verantwortlich dafür war das sogenannte Himalaya-Kristallsalz. Vor allem in Esoterikkreisen priesen Vermarkter die rosa Brocken als Allheilmittel an – zur Entschlackung, gegen Gicht, Schlafstörungen, Allergien, Kreislaufbeschwerden oder Arthrose. Verkauft wurden die Körner zu Preisen wie in der Apotheke.

Die angeblichen medizinischen Effekte konnte niemand nachweisen. Dafür kam heraus, dass die mysteriösen Kristalle gar nicht aus dem Himalaya stammen, sondern aus der Salt Range in Pakistan, Hunderte

Kilometer von dem Gebirge entfernt. Einige Anbieter beschafften die rosa Würze gar aus Polen. Ihre eigentümliche Farbe verdankten die Kristalle Eiseneinschlüssen – wie sie auch in hiesigen Salzbergwerken als Verunreinigung vorkommen. „Die deutschen Hersteller wollten so ein Salz den Kunden nicht zumuten“, sagt ein Brancheninsider. „Im Prinzip ist das Rosa so was wie Rost.“

Das angebliche Himalaya-Salz war Schwindel. „Aber es hat den Boden dafür bereitet, dass die Leute höhere Preise für ein besonderes Salz zahlen“, sagt Siebert.

Und das entdeckten bald auch die Fernsehköche. Sie begannen, Gourmet-NaCl in ihren Sendungen zu zelebrieren – und so einen Hype zu schüren, von dem sie selbst profitieren. Johann Lafer etwa gibt seinen Namen für Kalahari-Salz her, Alfons Schuhbeck vermarktet dänisches Wikinger-Rauchsalz, Jamie Oliver Himalaya-Kristallsalz – das eigentlich aus Pakistan stammt. Immer exotischer wurden die Sorten.

Der Dauerbrenner aber ist und bleibt Fleur de Sel – das in Frankreich

schon in den 1970er-Jahren bekannt wurde und sich in Deutschland drei Jahrzehnte später ausbreitete.

Spitzenköche schwören auf den extrafeinen Stoff, auch jenseits der Kameras. „Die Deutschen haben gemerkt, dass Salz nicht gleich Salz ist“, sagt Andrea Siebert. „Billigsalz ist im Prinzip ein Abfallprodukt der chemischen Grundstoffindustrie.“

Herkömmliches Salz ist in Deutschland Siedesalz: Süßwasser wird in eine Salzlagerstätte eingeleitet und wieder hochgepumpt. Die Sole-Lösung wird in riesigen Tanks konzentriert, mit Chemikalien von Mineralien und anderen Zusatzstoffen befreit, aufgekocht und getrocknet. Das Ergebnis ist hochreines Kochsalz, 99,9 Prozent pures NaCl – ein Rohstoff, der zur Herstellung von Spülsalz, Waschmittel oder PVC dient. Wenn man ihn mit Rieselhilfen versetzt, kann er als Tafelsalz verkauft werden.

In früheren Zeiten war NaCl schon mal eine Kostbarkeit. Weil es Speisen mehr Aroma gab. Vor allem aber: weil es sie vor dem Verderben bewahrte.

→ FORTSETZUNG AUF SEITE 116

Weg vom Winterdienst: Die Esco-Managerin Isabell Goldberg will ihr Unternehmen ins Geschäft für edles Tafelsalz bringen. Dort sind die Margen deutlich höher





Die Erntestrapazen sind den Arbeitern der Grelha-Saline anzusehen. Mit bloßer Muskelkraft schaben sie tonnenweise Salz aus den Becken. 40 Euro kriegen sie dafür pro Tag. Gegen die Schwielen an den Händen nutzen sie ein simples Mittel: Nivea-Creme



In Bernburg wird statt Schabern Großgerät eingesetzt, um das Salz zu fördern und weiterzutransportieren. Esco, eine Tochter des Dax-Konzerns K+S, hat es so zu Europas größtem Salzhersteller gebracht

Schon Homer nannte es „göttlich“, die Römer bauten ihr Imperium auf Salzfunden auf. Ihre Soldaten und Beamten erhielten ihren Lohn zum Teil in Salz: das Salarium, eingedeutscht Salär. Salzkarawanen zogen über Salzstraßen zwischen Ländern und Kontinenten hin und her; im Mittelalter gründeten die Stadt Venedig und die Hanse ihren Reichtum auf dem Salzhandel.

Mit der Industrialisierung verlor das Salz rapide an Wert. Neue Erfindungen wie die Konserve oder später die Kühlung durch Strom verdrängten es als Konservierungsstoff.

Zur billigen Massenware wurde es, als Wissenschaftler riesige Lagerstätten unter der Erde entdeckten und der industrielle Salzabbau begann. Wie bei Esco in Bernburg, 500 Meter unter Tage.

WIE DIAMANTEN

Der Sprengmeister fährt die Zündschnur aus, kurbelt am Generator, zählt rückwärts bis null. Dann drückt er die Zündung. Rums!

Eine Druckwelle jagt durch die kilometerlangen Stollen des Salzbergwerks, ihr auf dem Fuß folgt eine Staubwolke. Als die Bergleute von Europas größtem Salzhersteller Esco eine gute Viertelstunde später mit dem tonnenschweren Radlader in die Abbaukammer rattern, schmeckt die Luft noch immer nach Salz. Gesteinsbrocken liegen am Fuß der 35 Meter hohen, 50 Meter breiten schneeweißen Wand. Einige haben den Durchmesser von Lkw-Reifen, andere sind klein wie Kiesel. Aber alle bestehen aus purem Steinsalz. Dem Überbleibsel des Zechsteinmeeres, das vor 250 Millionen Jahren weite Teile Nord- und Mitteldeutschlands bedeckte.

Isabell Goldberg hebt ein paar Kristalle vom Boden auf. Fast durchsichtig sind die Würfelchen, sie glitzern im Licht der Scheinwerfer. „Wunderschön, wie Diamanten“, sagt die junge Managerin. „Die könnte man direkt essen.“ Genau dafür sorgt die 35-Jährige →

AUF EINEN BLICK

Das „weiße Gold“ – eine kurze Geschichte eines begehrten Rohstoffs

URZEIT

Vor über 250 Millionen Jahren trennen sich Binnenmeere als Teile der Ozeane ab und verdunsten. An ihrem Grund setzen sich Mineralien ab, über die sich eine Schicht aus Staub und Ton legt. So entstehen auf allen Kontinenten gewaltige unterirdische Salzlager.

UM 5000 V. CHR.

Am Westrand des Schwarzen Meeres entsteht mit Solnitsata die vermutlich älteste Stadt Europas. Die Ansiedlung lebt von der Salzgewinnung und vom Salzhandel. Funde von Goldgegenständen in der Region weisen darauf hin, dass das Geschäft mit dem begehrten Rohstoff die Stadt reich machte. Forscher vermuten, dass Solnitsata bei einem Erdbeben zerstört wurde.

ALTERNUM

Schon die Sumerer und Babylonier nutzen Salze zur Konservierung von Lebensmitteln. Ab etwa 2000 vor Christus verwenden die Ägypter Salze zur Mumifizierung ihrer Verstorbenen. Der Handel mit Salz gilt auch als einer der Gründe für den Aufstieg des Römischen Reiches. Die Römer treiben regen Handel mit dem Stoff. Ihren Legionären zahlen sie einen Teil des Gehalts in Salz aus – das Salarium, das später im Französischen zum Salaire und im Deutschen zum Salär wird.

7. JAHRHUNDERT N. CHR.

In Salinen an der nördlichen Mittelmeerküste wird Salz gefördert. Venedig und Genua gründen Salzmonopole und bauen einen florierenden Handel auf. Überall in Europa entstehen Salzstraßen. Im Mittelalter müssen für Salz hohe Summen bezahlt werden. Doch nicht die Gewinnung des Salzes macht es wertvoll, sondern der Transport und der Handel. Nicht selten können sich Bauern Fleischmahlzeiten nur in Maßen leisten, weil Salz zum Pökeln und damit für die Haltbarkeit nötig ist.



UM 1300

Der Entdecker Marco Polo beschreibt die Gewinnung von Siedesalz in China, die bis dahin in Europa noch unbekannt ist. Während in Venedig und an anderen Orten Salz durch Verdunstung aus Meeresbecken gewonnen wird, laugen die Chinesen es aus Gestein aus und bringen die gewonnene Masse zum Sieden. Heute ist diese Art in vielen europäischen Staaten das Standardverfahren (daher der Begriff „Kochsalz“).

18. JAHRHUNDERT

Die französischen Bourbonen erhöhen die Salzsteuer drastisch, sodass sich viele Menschen den Konservierungsstoff nicht mehr leisten können. Die Entscheidung gilt als einer der Auslöser für die Französische Revolution 1789.

1791

Der Franzose Nicolas Leblanc entdeckt ein Verfahren, mit dem aus Kochsalz Soda hergestellt werden kann und damit ein wichtiger Grundstoff zur Produktion von Glas und Seife. Es beginnt der Aufstieg des Salzes als Vorprodukt für die chemische Industrie.

MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS

Im Zuge der Industrialisierung und des Aufbaus von Bergwerken wird Salz zum Massenprodukt und verliert seine exklusive Bedeutung. Vorreiter ist Großbritannien, wo Liverpool zu einem Handelszentrum aufsteigt.



gerade. Saldoro Urmeersalz heißt ihr neues Produkt, mit dem Esco den Premiummarkt erobern will: Steinsalz aus Bernburg und anderen Minen, vermahlen in vier verschiedenen Körnungen, verpackt in appetitliche 250-Gramm-Gläschen.

Rund 4 Euro soll das Stück im Laden kosten, ein Schnäppchen verglichen mit anderen Edelsalzen, aber ein Vielfaches der Beträge, welche die K+S-Tochter Esco sonst für ihr Steinsalz kriegt. Das meiste davon landet auf der Straße – als Streusalz. Tafelsalz produzierte das Unternehmen bislang nur für die Discounter.

„Früher war das Salzregal ein trauriger Ort im Supermarkt – aber bei Essig, Öl oder Zucker sah es damals nicht groß anders aus“, sagt Goldberg. „Heute sind die Verbraucher viel individualistischer. Sie wollen Vielfalt, auch beim Salz.“ Und so verwandelt sie die Massenware wieder in ein besonderes Produkt.

Die promovierte Ernährungsökonomin ist so etwas wie die Mutter des Urmeersalzes. Jahrelang hat Goldberg bei Esco für die neue Tafelsalzsparte gekämpft, hat Vermarktungsstrategien ersonnen, Vertriebswege gesucht, Verpackungen ausgetüfelt. Ja, sie hat sich sogar den Namen ausgedacht, der auch Esoteriker ansprechen dürfte. Es hat sich gelohnt: Die Konzernspitze hat ihr Konzept abgenickt.

Mehr als 20 Euro zahlen deutsche Kunden für ein Keramiktöpfchen mit 340 Gramm Flos Salis, dem Premiumprodukt des Salzhändlers Marisol

Im Supermarkt gibt es das halbe Kilo Speisesalz schon für unter 20 Cent

Der Großteil landet im Winter auf der Straße. Ein Bruchteil macht Karriere in der Küche als Urmeersalz

Der Radlader gräbt seine mächtige, zwei Meter hohe Schaufel hinein in die Halde vor der Salzwand. 35 Tonnen kriegt er in einer Schippe mit, ein Salzarbeiter in Portugal braucht fünf Tage, um per Hand diese Menge zu ernten. Der Fahrer kippt die Brocken in den Crusher, den Brecher, kilometerlange Förderbänder transportieren das geschrotete Salz durch den Stollen hoch zur Fabrik.

Hier wird der Stoff nur noch abgesiebt, gereinigt und vermahlen. Das Gros davon wird mit Rieselmitteln versetzt und im Winter auf vereiste, verschneite Straßen gekippt. Aber ein kleiner Bruchteil der Beute aus dem Bergwerk macht Karriere in der Küche: als Urmeersalz.

ZU TEUER FÜRS NUDELWASSER

„Das reine Geschenk der Natur“ steht auf dem runden Glas mit seiner extrabreiten Öffnung zum Hineingreifen, dem silbrigen Deckel, dem schmucken Logo, das eine alte Hanse-Kogge zeigt. Monatlang haben Goldberg und die von Esco beauftragte Agentur am Design und an den Texten getüfelt. Erst die Verpackung verwandelt das Salz in ein erlesenes Premiumprodukt.

Beim Inhalt halten sich die Unterschiede allen Versprechungen zum Trotz in Grenzen. Zumindest wenn man der Stiftung Warentest glaubt. Als deren Experten kürzlich 36 Sorten untersuchten, schnitten die Salze von Aldi, Penny, Lidl und Tip, die keine 40 Cent pro Kilo kosten, im Hinblick auf die chemische Qualität deutlich besser ab als die meisten der 50 Euro teuren Exoten.

Bei der Blindverkostung indes räumten Fleur-de-Sel- und Steinsalz-Sorten die Topnoten ab. „Zu teuer fürs Nudelwasser, aber gut für Effekte“, urteilen die Warentester.

Sind zwölf Stunden alte Babykristalle oder 250 Millionen Jahre alte Salzdiamanten einen bis zu 150-fachen Aufpreis wert? Letztlich ist das eine Geschmacksfrage. Vor allem, wenn man gerne dafür bezahlt. ◇