

## **Bildungskongress WeltWeitWissen 2020**

Der Kongress am 5. und 6. Juni 2020 findet wegen der Corona-Pandemie **online** statt. Er ist für alle an den Themen Globales Lernen und Bildung für nachhaltige Entwicklung Interessierten offen. Eine Anmeldung ist erforderlich. Programm und Anmeldeformular finden Sie hier: <https://www.weltweitwissen2020.eu/> Als Tagungsbeitrag ist eine Spende erwünscht.

## **Gut zu wissen**

### **Salz**

Speisesalz, Kochsalz oder Tafelsalz ist das in der Küche für die menschliche Ernährung als Würzmittel verwendete Salz. Es besteht hauptsächlich aus Natriumchlorid (NaCl). Jeder Mensch muss pro Tag zirka sechs Gramm Salz zu sich nehmen, um seinen Bedarf zu decken.

Salz mit Bio-Siegel gibt es nicht, weil Salz zu den nicht-landwirtschaftlichen Produkten zählt. Eine Ausnahme ist Bio-Kräutersalz, bei dem die Kräuter bio-zertifiziert sind. Salz im Bio-Laden verzichtet meist auf Rieselhilfen und andere Zusätze. In der EU ist bei jodiertem Speisesalz die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums erforderlich, bei unbehandeltem Salz nicht.

### **Meersalz**

Mithilfe von Sonne und Wind verdunstet Meerwasser in eigens angelegten flachen Becken (Salzgärten). Auf dem Boden der ausgetrockneten Becken bleibt festes Salz zurück.

### **Fleur de Sel**

Eine Besonderheit des Meersalzes ist die „Salzblume“, je nach Herkunft auch „Fleur de Sel“ genannt. Dabei handelt es sich um eine dünne Salzkruste, die sich an sehr sonnigen und windigen Tagen an der Wasseroberfläche bildet und dann, meist per Hand, abgeschöpft wird. Aufgrund seines Wassergehaltes von bis zu 5 Prozent ist Fleur de Sel immer etwas klebrig und nicht feinkörnig.

### **Steinsalz**

Bei Steinsalz handelt es sich um fossiles Meersalz, also ein Gestein, das aus Meersalz entstanden ist und das hauptsächlich aus dem Mineral Halit besteht. Halit ist chemisch gesehen Natriumchlorid. Weil Steinsalz früher einmal Meersalz war, ist der natürliche Jodgehalt beider Salzarten annähernd gleich. Industriell produziertes Salz wird raffiniert und gebleicht. Grundsätzlich kann man an vielen Ortsnamen in Europa Salzlagerstätten erkennen: Salzgitter, Hallein, Salzuflen, Salzburg, Halle, Bad Reichenhall, Bad Friedrichshall, Hallig ...

### **Himalaya Salz**

Mit seiner rosafarbenen Erscheinung gehört es zu den sogenannten Gourmet- und Spezsalsen. Sie wird durch Eisenoxid verursacht, es handelt sich also um eine Verunreinigung von Salz mit „rostigem Eisen“. „Himalaya Salz“ besteht, wie Meer- oder Steinsalz auch, fast ausschließlich aus Natriumchlorid und wird hauptsächlich in Pakistan abgebaut.

### ***Persisches Blausalz***

Das persische Blausalz enthält keine zusätzlichen Mineralien, es hat durch tektonische Vorgänge eine andere Kristallstruktur, wodurch es blau erscheint ohne wirklich blau zu sein. Es handelt sich um nichts anderes als Natriumchlorid, welches das Licht etwas anders bricht.

### ***Schwarzes Lavasalz***

Schwarzes Salz ist letztendlich nichts anderes als durch feinstes Vulkangestein verunreinigtes Natriumchlorid. Die meist schwefelhaltige Verunreinigung verleiht ihm den charakteristischen Geschmack (und Geruch).

### ***Rauchsalz***

Salz wird bei rund 20 °C ca. 160 Stunden mit Buchen- oder Tannenholz und Wacholder geräuchert.

### ***Kräutersalz***

Nach den „Leitsätzen für Gewürze“ sollen in einem Kräutersalz mindestens 15 % Kräuter, Gewürze oder Gemüse und Blütenblätter enthalten sein. Basis ist fein vermahlene Stein- oder Meersalz.

Im Köngener Weltladen finden Sie bio-zertifiziertes Kräutersalz, Khoisan-Salz (fein und grob) und verschiedene bio-zertifizierte Meersalz-Gewürzmischungen. Dieses Salz wird an der Westküste Südafrikas durch mineralhaltige Gesteinsschichten gefiltert, nach oben gepumpt, getrocknet und von Hand abgeschöpft. Es ist naturbelassen, wird nicht gemahlen, sondern nur gesiebt, enthält weder Füllstoffe noch Rieselhilfen und ist mikroplastikfrei.