

Kostbare Würzkrümel von der Algarveküste

Portugal verfügt über natürliche Ressourcen, die den Menschen Arbeit geben, Unternehmen eine Geschäftsidee liefern und dem Kunden ein unnachahmlich reines Naturprodukt. Salz zum Beispiel ■ von Catrin George



Fotos: © Catrin George

das naturbelassenes Salz von der Algarveküste vom internationalen Markt verschwunden ist. Frankreich kontrollierte den Handel mit dem weißen Gold des Meeres, Portugal war lediglich Salzzulieferer für die französischen Salzmagnaten, reichen die klimatischen Verhältnisse in Frankreich bei Weitem nicht, um die für den Weltmarkt erforderlichen Mengen Salz zu produzieren. Der Grund dafür ist simpel: Es regnet zu oft in Frankreich. Um Meersalz jedoch regelmäßig ernten zu können, muss das Wetter mehrere Wochen lang, besser Monate, am Stück warm, sonnig und trocken bleiben. Die Algarveküste, von der Sonne und stetiger Atlantikbrise verwöhnt mit ihren weitläufigen, unbesiedelten Marschen, ist für das Salzhandwerk seit der Antike prädestiniert, doch Portugal war mit seinem Salz aus der Zeit gefallen, der Schlüssel zum internationalen Salzmarkt sowie die geeigneten Marketingmodule fehlten.

Ein Salzbaron aus Tavira, einst größter Zulieferer für den französischen Markt, erkannte das enorme Potenzial für Meersalz, *Sal marinha* und Salzblüte, *Flor de Sal*, von der Algarveküste als Spitzenmarke für den internationalen Salzmarkt und das Gourmetsegment. Genau der richtige Zeitpunkt für engagierte Salzunternehmer an der Algarveküste, ein exklusives Naturprodukt in einem umkämpften Nischenmarkt für lukullisch Anspruchsvolle zu kreieren. Die entlang der östlichen Algarveküste von Natur aus vorhandenen Bedingungen in Bezug auf Klima, saubere Umwelt und gesunde Böden sowie die optimale Meerwasserqualität, vermählt mit dem uralten Wissen der Salzgärtner, wie man die wertvollen Kristallflocken von Hand erntet oder schöpft und auf natürliche Weise trocknet und reinigt, schufen die Basis für ein naturbelassenes, nachhaltiges, nutritiv hochwertiges Produkt Made in Algarve mit unvergleichbar würziger Note.



Salzhändlerin Andrea Siebert von MARISOL

Fotos: © MARISOL (ELRIC)

Informationen zum Thema Salz auf <http://www.marisol.biz>

In der Marschlandschaft im Naturpark Ria Formosa im Süden von Portugal zwischen Olhão und Tavira bis an die Mündung am Grenzfluss Rio Guadiana in Castro Marim an der östlichen Algarveküste, wird Salz gewonnen. Milchig weiß schimmert das in Teichähnlichen Becken geleitete Meerwasser unter sommerlich blauem Himmel. Große Becken lösen kleinere, aufgeteilt in gleichmäßig große Rauten von jeweils 6×9 oder 3×6 Meter Größe ab, in denen die Sole umgeben von Erdreich ruht. Je nach Tageszeit und Sonnenstand changieren die Farben der Sole zwischen rosafarben und rostrot, je nachdem, wie der Boden in den Becken beschaffen ist. Friedlich still liegen die Salinen am Ufer des Atlantik. Hin und wieder unterbricht Möwengeschrei die Stille. Baumheidesträucher rascheln im Wind. Flamingos stolzieren in den Salzbecken umher auf der Suche nach Garnelen. Die Luft über den Salinen wabert und schmeckt genauso wie man sich das vorstellt. Nach Meer!

Salz und seine Gewinnung beschreibt an der östlichen Algarveküste einen gewichtigen Teil der Regionalgeschichte. Das Wissen, wie man Salzgärten anlegt und die natürliche Verdunstung des Meerwassers nutzt, um das lebensnotwendige Mineral zu gewinnen, reicht zurück bis zu den Punischen Seefahrern. Die römischen Besetzer nutzten Salz als Zahlungsmittel, zur Haltbarmachung von Thunfisch sowie als kulinarisches i-Tüpfelchen zum Würzen ihrer Speisen. Im Mittelalter kombinierten Skandinavier und Portugiesen ihr Wissen zum Fisch konservieren und erfanden den erst gesalzenen und dann getrockneten Kabeljau Klippfisch, bekannt als *Bacalhau*. Im vergangenen Jahrhundert wurde Salz vorwiegend in den einstigen Fischkonservenfabriken in Vila Real de Santo António, Tavira, Olhão, Faro, Portimão und Lagos für die Weiterverarbeitung von Fisch verwendet. Der Salzhandel vor der Haustür war ein sehr gewinnbringendes Geschäft, führte jedoch dazu,



Fotos: © MARISOL (VASCO CELIO)

Das Unternehmen MARISOL Sea Salts in Olhão hat den Salzkampf der Gegenwart um internationale Marktanteile mit ausgefochten. Es war eine hindernisreiche Strecke, bis MARISOL den Marktwert, den es für seine naturbelassenen Produkte im Nischenmarkt für Gourmet-salze verdient, durchgesetzt hat. Heute, fünfzehn Jahre später, arbeitet Andrea Siebert, Diplom-Biologin und Mitbegründerin des Unternehmens MARISOL, nach wie vor nach der Prämisse, das Kulturerbe der Salzgewinnung aufrecht zu erhalten und mit mittlerweile drei Salz-bauern in Olhão, Tavira und Castro Marim zusammen. Die Säulen ihres Unternehmens basieren auf naturbelas-sene Produkte, Fair-Trade und Qualität. Naturgemäß ist die Salzernte von Hand wesentlich aufwendiger und teurer, als die mit Maschinen betriebene, indus-trielle Salzgewinnung, entsprechend unterschiedlich gestalten sich Verkaufspreis und Gewinnmarge. Trotzdem besteht Andrea Siebert darauf, die uralte

Tradition des Salzhandwerks fortzuführen, damit Meersalz auch künftig der Gesundheit sowie dem geschmacklichen Genuss dient und darüber hinaus den Tribut an Mutter Natur für Nachhaltigkeit erfüllt.

Andrea Siebert ist Salzhändlerin aus Leidenschaft. Sie plädiert für den Verzehr von naturbelassenen Produkten, nicht nur bei Salz und für soziale Mitverantwortung als Konsument für die Umwelt. Stets ist die Deutsche auf der Suche nach innovativen Modifikationen, die den mühevollen, körperlich anstrengenden Arbeitsprozess während und nach der Salzernte erleichtern sowie die Reinheit des Produktes garantieren. Um die Exklusivität ihrer Salze aussagekräftig und ansprechend auf dem Marktplatz zu platzieren, legt Andrea Siebert besonders Wert auf Verpackung und Design. Ihre Grand Cru Salzblüte Brandmarke *Flos Salis* zum Beispiel, bietet MARISOL in von Hand gefertigten Keramiktopfchen mit Servierschälchen als Deckel

verpackt an. Die für *Flos Salis* eigens von Hand aussortierte Salzblüte ist wegen ihrer Kristallgröße besonders bei Spitzenköchen beliebt, um kulinarische Kunstwerke mit der perfekten Nuance Meereswürze zu vollenden.

Meersalz ernten ist Kräftezehrend. Die Salzgärtner, genannt *Marnotos*, arbeiten manuell mit Holzschaber und Schöpf-sieb an langen Holzstangen, mit denen sie das Salz aus der Sole sammeln. Die meisten *Marnotos* sind bereits im Senio-renalter. Wenige junge Leute entschei-den sich für eine Ausbildung in der Saline, obwohl Salzgärtner heutzutage neben der Praxis im Salzgarten wesent-liches über Vermarktung, Vertrieb und Rentabilitätsberechnung zusätzlich ler-nen. Über die Erntegeheimnisse und die Pflege der Salinen existiert hingegen so gut wie nichts Schriftliches. Dieses Wis-sen wurde stets von den *Marnotos* untereinander mündlich weitergegeben.

Meersalz wird großflächig vom Boden der Sole mittels Holzschaber aus den kleinen Becken auf die Dämme dazwi-schen heraufgezogen und aufgehäuft, damit es trocknen kann. Die Salzblüte kristallisiert allerdings nicht derglei-chen flächendeckend und in üppiger Menge, sondern bildet sich punktuell als schwimmende Kruste an der Oberfläche, wenn die Mineraldichte der Sole beson-ders hoch und es windstill ist. Diese Krus-te wird vom Salzgärtner mit einem zwei-geteilten Schöpfsieb, genannt *Borboleta*, Schmetterling, behutsam von Hand ab-geschöpft und in Kisten mit Lüftungs-schlitzen gefüllt, in denen die feinen Salz-flocken solange vom Wind trocken gepustet werden, »bis sie rascheln«, sagen eingefleischte *Marnotos*. Der im Vergleich zum Meersalz wesentlich geringere Ertrag gepaart mit Handarbeit vom ersten bis zum letzten Kristall macht die Salzblüte so begehrenswert kostbar – und kostspielig. Schneeweiß und knus-prig kommt Salzblüte auf den Tisch. Ein paar Krümel genügen, schon kribbelt das herbsüße Aroma des Atlantik auf der Zunge.

Andrea Siebert und andere Salzhänd-ler an der Algarveküste haben dem weißen Gold aus Südportugal in den ver-gangenen fünfzehn Jahren eine neue, zeitgemäße Bedeutung verliehen. Salz als Naturressource erfüllt somit an der Algarveküste auch künftig seine von der Natur aus vorgesehene Aufgabe und schenkt den Menschen Arbeit und Salär.

TIPP: Für die Zubereitung von Speisen verwende man traditionelles Meersalz, für das Würzen am Tisch *Flor de Sal*.