



Fleur de Sel, „Bretonisches Gold“

Das Gebiet um Guérande ist von flachen Wasserbecken geprägt. Das Meerwasser bewegt sich langsam durch diese Becken und wird dabei immer wärmer, bis es in den innersten Becken ankommt, den œillets (Kristallisierungsbecken). Das sind die Erntebecken, in denen das Wasser eine Temperatur von etwa fünfzig Grad erreicht, so dass das Salz kristallisiert und auf den lehmigen Grund fällt. Es ist das grobe, graue Meersalz. Die Fleur de Sell (Salzblume), dagegen bildet sich auf der Oberfläche, ist äußerst rar, schneeweiß und entsteht nur bei sehr heißem Wetter und Ostwind, in seltenen Fällen auch bei Westwind. Mit einem hölzernes Gerät (Lousse, einen Besen ohne Borsten) an einem langen Stiel geht der Saunier, der Sälzer, unter die Fleur de Sel und hebt sie vorsichtig an Land. Wie wertvoll dieses Salz ist, ergibt sich aus der Tatsache, dass im Schnitt auf einem Salzfeld eine Tonne grobes Salz pro Jahr geerntet wird, aber nur 40 Kilogramm Fleur de Sel, abhängig von Wind und Wetter.

Unser Fleur de Sel haben wir von einem Paludier (Salzbauern), welchem die Saline Troffiguel gehört, erworben.

Dieses Salz verströmt den Duft von Veilchen. Die alten Salzbauern erzählen, dass er zuweilen einen um den Verstand bringe, Trugbilder und Hirngespinnste erzeuge. Das Salz ist eine reine Essenz des Meeres, ein Kind der Sonne und des Windes (Zitat aus Jean-Luc Bannaes Buch Bretonisches Gold).

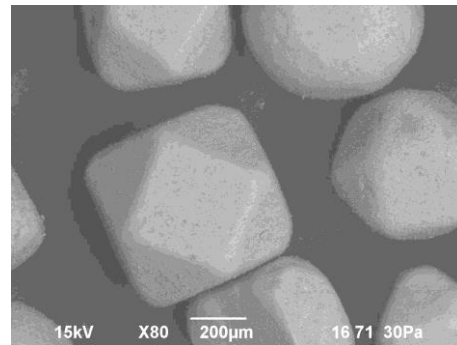
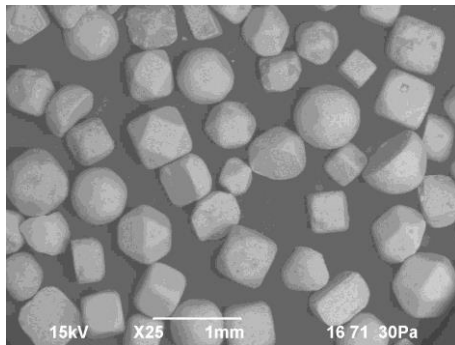
Fleur de Sel würzt nahezu alle Speisen bei Tisch auf eine aparte Weise würzt. Angefangen bei gebratenem Fleisch oder Fisch, über Gemüse und Salate. Man verwendet nur eine Prise auf fertig gekochtem oder roh zubereitetem Essen. Es schmeckt auf eine dezente und angenehme Art salzig. Besonders zum Salzen von gegrilltem Fleisch ist es ideal. Aber auf keinem Fall sollte man es mitkochen, denn dazu ist es zu wertvoll.



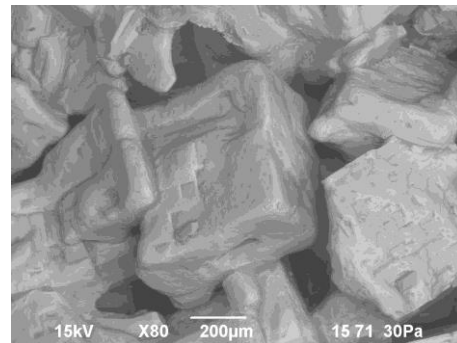
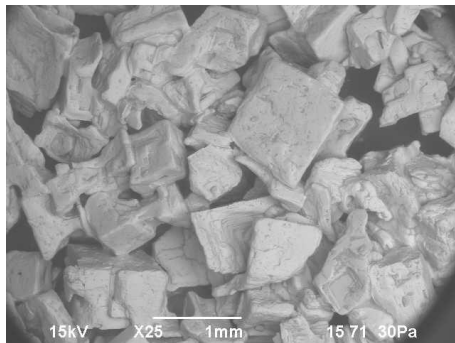


Fleur de Sel, näher betrachtet

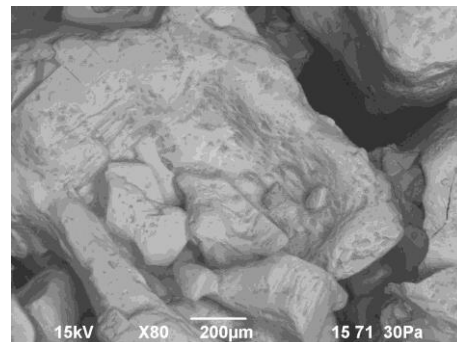
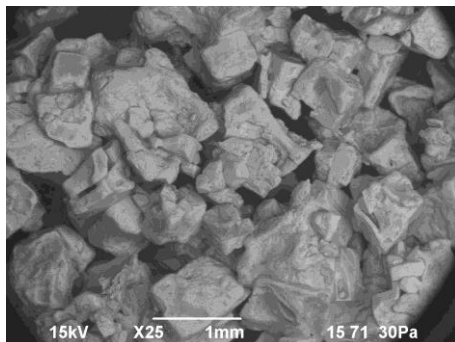
Normales Kochsalz (Siedesalz) in 25- und 80-facher Vergrößerung



Fleur de Sel bei Ostwind gerentet, in 25- und 80-facher Vergrößerung



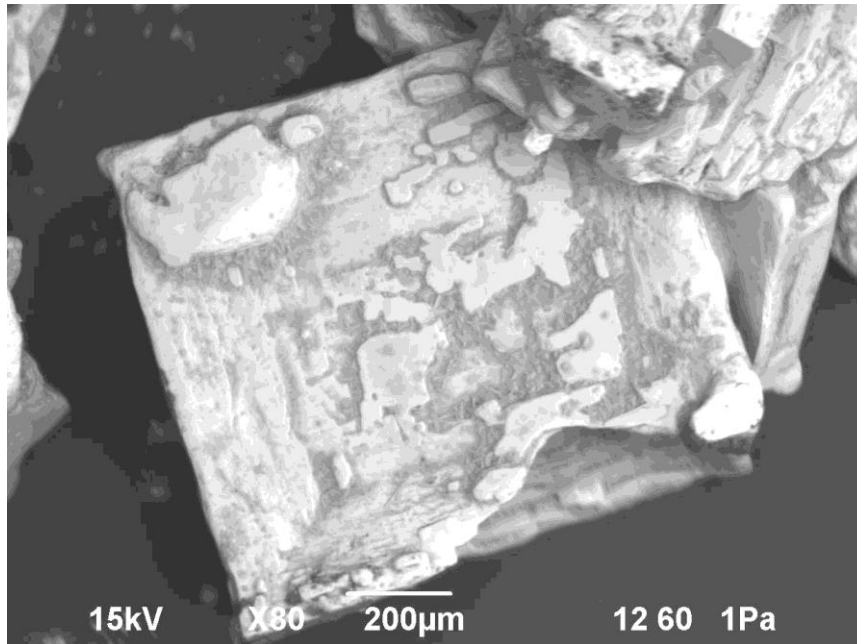
Fleur de Sel bei Westwind gerentet, in 25- und 80-facher Vergrößerung



FREUNDKREIS HERZOGENAURACH - SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE E.V.



Fleur de Sel, 80-fach



Fleur de Sel 430-fach

