

Fleur de Sel



Auch wenn in der Camargue und in Portugal Fleur de Sel gewonnen wird, so gilt doch die Bretagne und hier speziell Guérande unweit des Seebades La Baule als das Zentrum für die Herstellung dieser Delikatesse. In den weiten Lagunen bei Guérande sind

die landschaftlichen und klimatischen Bedingungen ideal für die Salzproduktion. Seit über 1000 Jahren wird hier das begehrte Naturprodukt nahezu unverändert hergestellt. An den Produktionsmethoden hat sich nichts geändert. Das einzige Zugeständnis an unsere Zeit ist der Transport vom Salinenrand zu den Lagerhäusern per Traktor.

Das Meerwasser des Atlantiks hat einen hohen Salzgehalt, die flache Küste erlaubt die Anlage weitverzweigter Verdunstungsbecken, die der Tidenhub regelmäßig mit Meerwasser füllt, und der stetige Westwind sorgt in Zusammenarbeit mit der Sonne für ausreichend Verdunstung des Wassers, sodass durch bloßes Warten das begehrte Salz entsteht. Trotzdem gibt es in den bretonischen Salzgärten noch viel harte Handarbeit für die Paludiers, die Salzbauern. Noch bevor die Saison beginnt, müssen die Becken mit Lehm ausgebessert werden. Im Frühjahr wird schon der Grundstein für die Ernte gelegt.

In der Hochsaison beginnt dann die Produktion des Fleur de Sel. Hierbei handelt es sich lediglich um 5% der Gesamtproduktion an Meersalz. Das Fleur de Sel mit der Holzschaufel von der Wasseroberfläche abzuschöpfen erfordert besonders viel Geschick und Erfahrung vom Paludier. Die

Sonnenhitze läßt auf der Oberfläche eine dünne Schicht feiner Salzkristalle entstehen, der Wind schiebt diese feinen Kristalle zu einer Art „Eisschicht“ zusammen, so dass sie geerntet werden können; wenn diese Schicht zerstört wird, sinkt sie schnell auf den Grund. Dann ist es nur noch „gros sel“, das immer noch schmackhaft, aber nicht mehr so teuer zu verkaufen ist.

Das Fingerspitzengefühl des Paludiers entscheidet also über den Grad der Wertschöpfung. Das frisch geerntete Salz hat zunächst einen leicht rosigen Schimmer. Dieses Fleur de Sel wird dann auf speziellen Plätzen zwischen den Becken zum Trocknen gelagert. Durch das Trocknen verliert es die rosa Farbe und wird schließlich weiß. Jetzt wird es mit Schubkarren oder kleinen Lastkänen in die Lagerhallen abtransportiert. Betrachtet man die Salzgärten im Sommer von einem erhöhten Standpunkt, so dominiert die Farbe Weiß.

Der bretonsische Namen von Guérande ist „Gwenn Rann“ und bedeutet „weißes Land“. Fleur de Sel ist nicht nur sehr intensiv im Geschmack, sondern absolut naturbelassen, das heißt es enthält keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel, dafür aber einen hohen Anteil an Magnesium und Calciumsulfat. Sterneköche aus aller Welt schwören auf das weiße Gold aus Guérande. Natürlich gibt es das Fleur de Sel nicht nur pur, sondern auch verfeinert mit Pfeffer, Kräuter oder getrockneten Beeren. Mit diesen Salzvarianten adeln Sie jede Speise, vor allem Fisch und Steak von Grill bekommt dadurch den letzten Pfiff. Fleur de Sel wird selbstverständlich ausschließlich für das Abschmecken bei Tisch verwendet, denn der Kochvorgang würde die feinen Aromen zerstören. Das Salz der Guérande können Sie übrigens beim Salzprojekt von Matthias Winkelmann kostengünstig im 1 Kilo Gebinde bestellen. Ich habe das [Fleur de Sel](#) selber probiert und bin begeistert von der guten Qualität.