

Fiore di Sale di Sicilia (Italien)

Zwischen Trapani und Marsala, im äußersten Nordwesten Siziliens werden die naturbelassenen Meersalze unter Einsatz traditioneller Erntemethoden bereits seit dem Phönizischem Altertum gewonnen.

1991 wurde das gesamte Gelände der Salzgewinnung vom WWF zum Naturschutzgebiet erklärt.

Das Wahrzeichen der Salinen in dieser Region sind die Windmühlen, die sich inmitten der Salzgärten anfinden. Der spanische Dichter Miguel de Cervantes lebte Ende des 16. Jahrhunderts für einen längeren Zeitraum in dieser Region und soll diese Windmühlen in seinem Roman Don Quichotte verewigt haben.

Aus den Meeren dieser Welt – Meersalz

Meersalz wird durch Verdunstung von Meerwasser hergestellt. Bei dieser ältesten Art der Salzgewinnung wird Meerwasser in sogenannte Salzgärten geleitet, das Wasser verdunstet und zurück bleibt das Salz.

Meersalz wird in der Gourmet-Küche dem Stein- oder Siedesalz vorgezogen, von dem es sich im Geschmack durch andere Calcium- und Magnesium-Sulfat-Anteile unterscheidet.

Je nach Herkunft des Meersalzes, ob Atlantik, Pazifik oder Mittelmeer transportiert das Meersalz den ureigenen Geschmack des jeweiligen Gewässers aus dem es gewonnen wird.

Atlantik-Meersalz fein (Sel de mers fin)

Ein feines Meersalz, gewonnen an der Atlantikküste Frankreichs.

Geeignet z.B. zum Würzen von Kabeljau, Scampi und hellem Fleisch, wie z.B. Kalbfleisch.

Atlantik-Meersalz grob (Sel de mers gros)

Ein grobes Meersalz, gewonnen an der Atlantikküste Frankreichs zur Verwendung in der Salzmühle.

Geeignet z.B. zum Würzen von Reh, Hirsch, italienische Antipasti (Paprika gebraten, Pilze) und Piemontos.

Pazifik-Meersalz

Ein naturbelassenes Salz, mittelgrob und handgeschöpft.

Unser Pazifik-Meersalz wird in ausgesuchten Salzgärten unter südlicher Sonne an der Küste Australiens liebevoll geerntet. Im Meersalz bleibt das volle Mineralienbouquet des reinen Pazifikwassers erhalten.

Das Salz findet seine optimale Bestimmung bei der Zubereitung von Bretonischem Hummer, Langusten und anderen Meeresfrüchten.



Sie finden Barrique:

In Deutschland

- Aachen, Markt 7 - Bochum, Kortumstr. 118
- Braunschweig, Schloss-Arkaden, Platz am Ritterbrunnen 1
- Dresden, St. Petersburger Str. 30 - Duisburg, Forum Duisburg, Königstr. 48
- Düsseldorf-Benrath, Hauptstr. 45 - Groß Lobke, Leineweberstr. 33
- Essen, Rathausgalerie, Porscheplatz 16 - Gotha, Erfurter Str. 8
- Hamel, Bäckerstr. 57 - Hannover, Ernst-August-Galerie, Ernst-August-Platz 2
- Hattingen, Heggerstr. 2 - Herford, Bäckerstr. 25
- Herne, Robert-Brauner-Platz 1 - Kleinmachnow, Förster-Funke-Allee 102
- Koblenz, Löhrstr. 95 - Konstanz am Bodensee, Hussenstr. 19
- Landshut, Schlachthofstr. 47 - Langenfeld, Marktplatz 16
- Lohr, Obere Brückenstr. 8 - Moers, Homberger Str. 9
- Neuss, Oberstr. 137 - Neuss, Rheinparkcenter
- Plauen, Rathausstr. 6 - Potsdam, Jägerstr. 6
- Ratingen, Düsseldorfer Str. 26a - Rheine, Münsterstr. 5
- Stralsund, Judenstr. 4 - Ulm, Hafengasse 23
- Unna, Massener Str. 9 - Wesel, Hohe Str. 10
- Wolfenbüttel, Lange Herzog Str. 58
- Xanten, Europaplatz 2 - Zwickau, Innere Plauensche Str. 14

In Holland

Den Bosch, Vughterstraat 27

In der Barrique-Zentrale

Barrique GmbH, Leineweberstr. 33, D 31191 Groß Lobke
Telefon 05126-9700, Fax: 05126-97097
E-Mail: info@barrique.de - Internet: www.barrique.de

oder im Online-Shop

www.barrique-shop.de

Ihr Barrique-Händler



Salz

... ist eines der wichtigsten Mineralien in der Geschichte der Menschheit. Kriege wurden darum geführt und lange Zeit wurde Salz als ähnlich wertvoll angesehen wie Gold.

Salz ist Geschmacksträger und eine willkommene Würze in unserer Küche.

Dabei ist Salz nicht gleich Salz. Die Naturbelassenheit unserer Salze fördert geschmackliche Unterschiede zu Tage.

Probieren Sie einmal in Ihrem Barrique-Geschäft ...



Fleur de Sel - die Salzblume

Als das kostbarste Meersalz bezeichnet man die „Blume des Salzes“, Fleur de Sel.

Es entsteht nur an heißen und windigen Tagen, als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in zeitraubender Handarbeit abgeschöpft.

Fleur de Sel ist immer leicht feucht, nicht raffiniert, nicht schneeweiß und nicht rieselfähig. Es ist nicht für die Salzmühle geeignet und wird nur über fertige Speisen gegeben.

Die Feuchtigkeit dieser Salze beträgt in der Regel immer zwischen 5 bis 7%.

Neben dem Natriumchlorid (Salz) finden sich Kalzium, Magnesium, Eisen und Jod als natürliche Bestandteile von Fleur de Sel.

Jedes Fleur de Sel hat seine ganz besonderen Geschmackseigenschaften, abhängig von der Herkunft. Deshalb führen wir verschiedene Sorten Fleur de Sel: aus Frankreich, Italien, Spanien und Portugal, aus dem Mittelmeer und dem Atlantik.

Fleur de Sel de Ile de Re (Frankreich)

Auf der französischen Atlantikinsel Re lässt man die natürliche Salzkonzentration des Meerwassers (ca. 35 Gramm Salz auf 1 Liter) in künstlich angelegten, abgetrennten, flachen Lagunen mit Hilfe der Wasserverdunstung durch Sonne und Wind ansteigen.

Nach ausreichender Konzentration wird das Wasser in flache Becken geleitet, in denen sich nach weiterer Verdunstung das Salz als dünne, kristalline Schicht an der Oberfläche absetzt.

Flor de Sal do Algarve (Portugal)

Bereits vor über 2000 Jahren legten die Römer Salinen in der Region an, ab dem 10. Jahrhundert wurde das Salz-Schwemmland von Mönchen bewirtschaftet und noch heutzutage ernten die Salzbauern von Hand nach uralten Traditionen das „weiße Gold der Algarve“.

Die Erntezeit erstreckt sich von Juli bis September, dann werden die Salzblättchen durch den einsetzenden Herbstregen an der Wasseroberfläche zerschlagen und sinken auf den Boden der Saline. Vorn dort gefördert, sind sie nur noch als einfaches Meersalz verwendbar.

Flor de Sal Costa Dorada (Spanien)

Das katalonische Fleur de Sel ist so authentisch wie die Region, in der es gewonnen und geerntet wird. Die Salines de la Trinitat in der Provinz Tarragona sind das Herz des unter Naturschutz stehenden Ebro-Deltas.

Die Salzgewinnung dort geht bis auf das 14. Jahrhundert zurück und wird auch heute noch ausschließlich in Handarbeit betrieben.

Mittelmeer-Meersalz fein und

Mittelmeer-Meersalz grob

Diese feinen Meersalze erreichen uns von der mediterranen Küste Italiens. Die Gewinnung erfolgt nach jahrhundertealter Tradition in abgelegenen Salzgärten, die in Naturrestaurants Süditaliens beheimatet sind.

Diese Refugien stellen wichtige Rückzugsgebiete für viele bedrohte Arten aus Fauna und Flora dar und die Vermarktung des Salzes hilft dabei, diese einmaligen Landschaften mit ihren Tierarten erhalten zu können.

Das feine Salz eignet sich ideal zu allen Pasta-, Reis- und Kartoffelgerichten.

Das grobe Salz verwenden Sie zum Vollenden Ihrer Fisch- und Fleischgerichte.

Totes-Meer-Salz

Auf sehr alten Karavanenstraßen beförderten Beduinestämme in der Geschichte dieses einzigartige Salz zu allen Hochburgen der Kulturen.

Bis heute schätzen Menschen auf der ganzen Welt die Vorzüge des Salzes vom Toten Meer auf Grund seiner ihm nachgesagten heilenden und regenerierenden Eigenschaften.

Die geologischen und klimatischen Bedingungen am Toten Meer mit Temperaturen von über 40 Grad, sowie einer extrem trockenen Luft ermöglichen die Entstehung eines besonders hochwertigen-Salzes.

Die Lage des Toten Meeres von 417m unter dem Meeresspiegel bietet zudem einen 6-8% höheren Sauerstoffgehalt als in anderen Regionen. Nur durch ein spezielles Verfahren bei der Ernte des Salzes ist es möglich, das Tote Meer Salz in Speisesalz-Qualität zu fördern.

Rotes-Meer-Salz

Das Wasser des Roten Meeres, eine schmale und tiefe Meerenge zwischen Nordost-Afrika und der Arabischen Halbinsel, gilt als sehr klar und sauber. Dem entsprechend hat das hochwertige

Natursalz aus diesem Paradies für Taucher einen besonders hohen Reinheitsgrad.

Der Salzgehalt des Wassers ist mit ca. 4,2% höher als in den meisten anderen Meeren.

Unser besonders mildes Meersalz stammt aus einer alten Saline, die vor über 100 Jahren von italienischen Kolonisten gegründet wurde.

Fernab von Tourismus und Industrie wird hier ein Salz gewonnen, das mit hohen Anteilen an Mineralien und Spurenelementen vielseitig verwendbar ist.

Tibetanisches Seesalz

Dieses Seesalz stammt aus dem Qinghai-Salzsee in Tibet. In der Provinz Qinghai entspringen die beiden größten Flüsse des Landes, nämlich der Gelbe Fluss und der Jangtse. Das raue und kalte Klima, sowie die einzigartigen Sitten und Gebräuche haben Qinghai einen geheimnisvollen Reiz beschert.

Der See liegt auf einer Höhe von ca. 3200 m und wird auch der grüne/blau See genannt. Da der Qinghai-See keinen Abfluss hat, bildet er für Salz und andere Mineralien, die mit den Zuflüssen aus den reinsten Bergquellen des Himalayas gespeist werden, so etwas wie eine Sackgasse.

Gefördert wird die Anreicherung von Mineralsalzen durch die großen Wassermengen, die in der relativ trockenen Klimazone unter der Sonne Jahr für Jahr verdunsten. Das Salz wird von Kleinbauern von Hand umweltverträglich abgebaut.

Bereits vor Jahrhunderten nahmen die Tibeter lange mühsame Wege auf sich, um das Salz von den Hochebenen in ihre Dörfer zu bringen. Es ist ein unverwechselbarer Schatz unserer Erde.

Gourmetsalze

Kalahari-Wüstensalz mit Lemongras **BIO**

Das Wüstensalz mit Lemongras kommt aus einer malerischen Gegend im Herzen der Kalahari Wüste in Südafrika. Im Karoo-Hauptbecken Südafrikas fließen drei unterirdische Flüsse auf einer Millionen Jahre alten Gesteinsschicht, die reine und unberührte Natriumchlorid-Kristalle enthält, zusammen.

Da diese Wasserläufe durch und über die alte Gesteinsschicht laufen, wird das Salz aus dem Gestein gelöst und fließt in einen geschützten unterirdischen Solesee. Von hier quillt die Salzsole an die Oberfläche. Diese wird dann behutsam in der Sonne getrocknet.

Dieser unterirdische Solesee, ist die Quelle des Kalahari Wüstensalzes. Durch sein hohes Alter von rund 280 - 300 Millionen Jahren wird es auch als eines der ältesten und ursprünglichsten Erdsalze bezeichnet.

Das Lemongras zeichnet für eine leicht zitronige Note, ideal z.B. für Fischgerichte.

Rosa Kristallsalz fein und

Rosa Kristallsalz grob

Das naturbelassene Kristallsalz ist vor mehr als 280 Millionen Jahren durch die Austrocknung des indischen Ozeans entstanden. Es lagert heute in bis zu 750 m Tiefe unter der Erde und enthält zahlreiche Begleitminerale, woraus sich auch die leichte rosa Färbung ableiten lässt.

Das Kristallsalz wird in den Gebirgs-Minen Pakistans bergmännisch

gewonnen. Zur besseren geographischen Orientierung finden wir es auch unter dem Namen „Himalaya-Salz“ im Handel.

Es ist ein Naturprodukt, das nur gemahlen und anschließend abgeseiht wird. Es ist frei von Zusatzstoffen jeglicher Art und verleiht Speisen eine würzig-kraftige Note.

Schwarzes Hawaii-Salz 'Black Lava'

Dieses, aus dem Pazifischen Ozean stammende Meersalz aus Hawaii wird in Trocknungsbecken aus gereinigtem Lava-Felsen gewonnen. Die schwarze Farbe wird durch die Beifügung hochreiner Aktivkohle erreicht, der eine antitoxische und verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt wird

Passt als Garnitur zu Jakobsmuscheln und Spargel. Dabei immer kurz vor dem Servieren über die Speisen geben.

Schwarzes Kala Namak-Salz grob

Das Kala Namak ist eine Spezialität in der indischen Küche und wird häufig einfach nur als Schwarzsatz bezeichnet. Das besondere am Kala Namak ist der hohe Anteil an Schwefelwasserstoff und Eisen. Vor allem der Schwefelwasserstoff verleiht dem Salz zunächst einen irreführenden und dennoch besonderen Duft, ähnlich dem gekochter Eier. Die im Kala Namak enthaltene Konzentration von Schwefelwasserstoff ist so gering, dass eine schädliche Wirkung ausgeschlossen werden kann.

Verwenden Sie es zum Verfeinern von Chutneys, zu Huhn, Reis und Gemüse.

Experimentieren Sie mit diesem speziellen Reis, der starke Eigengeruch und -geschmack lässt im Kocheinsatz deutlich nach.

Meersalz mit Kräutern und Gewürzen

Leider darf reines Meersalz, obwohl völlig naturbelassen, nicht als Bioprodukt ausgezeichnet werden, da, so die behördliche Vorschrift, Salz kein landwirtschaftliches Produkt ist.

Wenn unsere Salze zum Teil dennoch als „BIO“ deklariert sind, dann ist dies ausdrücklich auf die Beigabe von Kräutermischungen aus kontrolliertem Anbau zurück zu führen.

Meersalz mit Safran **BIO**

Dieses Produkt besitzt nur eine bedingte Eignung für die Salzmühle wegen der aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Safranfäden, die hier zugefügt wurden.

Es ist gut zum Würzen von Fischsaucen, Reis, Risotto, Carpaccio, hellem Fleisch, Lachs, Meeresfrüchten und Kartoffelgerichten geeignet.

Meersalz mit italienischen Kräutern **BIO**

Zur Verwendung in der Salzmühle.

Ein Meersalz aus Italien mit der typischen italienischen Kräutermischung von Basilikum, Oregano und Rosmarin.

Gut geeignet z.B. zum Würzen von Risotto, Polenta, Tomatensauce, Fisch, gebratenen Auberginen und Zucchini, Antipasti und kurz gebratenem Rindfleisch.

Meersalz mit Kräutern der Provence **BIO**

Zur Verwendung in der Salzmühle.

Ein Meersalz aus Frankreich mit der typischen provencialisches Kräutermischung von Bohnenkraut Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Fenchel und Lavendel.

Gut geeignet z.B. zum Würzen von Gemüse, Kartoffeln, Tomatensalat, Geflügel-, Kaninchen-, Lamm- und Rindfleischgerichten.

Meersalz mit Knoblauchflocken **BIO**

Zur Verwendung in der Salzmühle.

Gut geeignet z.B. zum Würzen von Fleisch, Dressing, Gemüsesaucen auf Tomatenbasis, Antipasti, Tapas und Spinat.

Meersalz mit Chili **BIO**

Zur Verwendung in der Salzmühle.

Gut geeignet z.B. zum Würzen von allen scharfen Speisen und Pasta-Gerichten.

Meersalz mit buntem Pfeffer **BIO**

Zur Verwendung in der Salzmühle.

Gut geeignet z.B. zum Würzen von pikanten Speisen, Rind-, Lamm- und Pilzgerichten.

Barrigue[®]
The famous Art of Spirit

