

Meersalz von Kretas Südküste

Das „grobe Salz“, wie man es auf Kreta nennt, wird von uns auf alter traditioneller Art und Weise gesammelt, so wie dies die Einwohner unseres Bergbauerdorfes Kapetaniana seit einigen Jahrhunderten Sommer für Sommer an klippigen Küstenabschnitten des Asteroussia Gebirges, weitab aller Besiedelung, tun. Laut Greenpeace Studien gehört dieser kretische Küstenabschnitt am Libyschen Meer zu den noch saubersten des gesamten Mittelmeerraumes.

Bei unserem Arbeitsprozess wird Meerwasser in natürlich geformte Steinbecken gefüllt, und verdunstet nach geraumer Zeit durch Sonne und Wind. Übrig bleibt dann das Salz, das man mit Löffeln sammelt und in Säcken abtransportiert. Das besondere an unserem Standort in dieser Region ist, dass das libysche Meer hier einen wesentlich höheren Salzgehalt aufweist als z. B. die an die Nordküste angrenzende Ägäis.

So wie jedes Produkt seine eigene Geschichte hat, wollen wir Ihnen nun die Geschichte der Salzproduktion erzählen: Wie bei den meisten Produkten aus der Natur spielen Jahreszeit und Wetter die Hauptrolle. Wir beginnen die Arbeit nach den letzten Regenfällen des Frühjahres, indem wir die Klippenbecken gründlich säubern. Nachdem dies geschehen ist, kann man sie das erste Mal mit Meerwasser füllen. Wenn alles gut läuft, ist das Wasser dann im Juni verdunstet und übrig bleibt die erste Salzkruste. Sollte es zwischenzeitlich nochmals regnen, verzögert dies natürlich den Ablauf und es muss von vorne mit der Säuberung begonnen werden.

Wie oft man Salz sammeln kann, ist also wetterabhängig, Nordwind und Hitze sind hauptsächlich für die Ertragsmenge verantwortlich. Im Durchschnitt und bei günstigsten Bedingungen kann dann alle 2 Wochen gesammelt werden. Nachdem das Salz dann eine Woche in der Sonne trocknet, ist der erste Teil abgeschlossen. Als nächsten Schritt muss man den gesamten Ertrag säubern. Das erfolgt, indem man ein weißes Leintuch über einen Tisch spannt und das Salz darauf verteilt. Langsam und mit viel Geduld werden dann die Steinchen, Algen und Blätter der Küstengewächse herausgeklaut.

Das gereinigte Salz wird dann für den Verkauf, entweder pur oder mit Gewürzen versetzt, in Gläser abgefüllt und etikettiert.

Unser Angebot an Gewürzsalzen:

Limetten-Chili

Thymian, Origano, Majoran, Basilikum und weißer Pfeffer

Fenchel-Knoblauch

Thymian, Zitrone, Pilze und Pfeffer