Bickelbacher



STEINSALZ-INFORMATION FÜR FLEISCHEREIEN

Naturreines Steinsalz: Trend oder traditionelle Verwendung

Steinsalz ist weit mehr als ein einfaches Mittel zum Würzen, Salzen oder Konservieren. Das Natursalz ist ein traditionell verwendeter, regional verfügbarer Rohstoff. Es bietet sich als naturreine Zutat in der Herstellung vollwertiger, nitratfreier Wursterzeugnisse, Schinken- und Speckfeinkost sowie Fischspezialitäten an.

Ursprüngliches Natursalz

Steinsalz ist Salz aus dem Meer, das vor ca. 230 Millionen Jahren durch Klimaveränderungen austrocknete. Infolge der Erdverschiebungen gelangte das Salz unter die Oberfläche und lagert bis heute in mehreren hundert Metern Tiefe. Dort wurde es keinerlei Umwelteinflüssen oder Verunreinigungen ausgesetzt. Durch den hohen Druck der darüber liegenden Gesteinsschichten konnte die hochwertigste Form der Auskristallisierung entstehen. Das Steinsalz kann somit als ursprünglichstes, reinstes Natursalz bezeichnet werden. Es ist ein wertvolles, unbehandeltes Naturprodukt ohne jegliche Zusätze.

Die Qualitätskriterien eines Naturproduktes

Unser Steinsalz wird nicht raffiniert oder mit künstlichen Zusätzen versehen. Die gebrochenen Salzsteinstücke werden mechanisch zerkleinert und auf die gewünschte Körnungsgröße vermahlen. Die Anforderungen des Codex Alimentarius für Speisesalze werden in allen Punkten erfüllt, im Sinne des LFGB ist unser Steinsalz als hochwertiges Lebensmittel einzuordnen.

Fleischverarbeitung

Die durchgehende Reinheit und der gleichmäßige Vermahlungsgrad ermöglichen eine vielseitige Verwendung. Steinsalze besitzen generell die Eigenschaft, den Eigengeschmack einzelner Zutaten besser zu unterstützen, als es raffiniertes Speisesalz oder gereinigtes Meersalz vermag. Speziell die verwendeten Kräuter und Gewürze werden intensiver wahrgenommen. Die Konservierungseigenschaften entsprechen denen eines raffinierten Speisesalzes. Je nach Verwendungszweck haben sich verschiedene Salzkörnungen bewährt. Zur Wurstwarenherstellung sowie Vormischung von Gewürzsalzen oder Gewürzmischungen bieten wir das gut lösliche Feinsalz an, während sich unser gröberes Mühlensalz zur Trockensalzung von Speck-, Schinken- und Fischspezialitäten anbietet. Durch die höhere Salzkraft gegenüber Meersalz kann die Zugabe um 10 % verringert werden. Salzzugaben von 16–18 g/kg sind realisierbar.

Ein sowohl wirtschaftlich als auch ernährungsphysiologisch wichtiger Aspekt.

Lagereigenschaften

Steinsalz behält bei sachgerechter, trockener Aufbewahrung über viele Monate hinweg seine optimalen Lagereigenschaften und ist nahezu unbegrenzt haltbar.

Raffiniertes Speisesalz

Zu Beginn der Industrialisierung wurde das Natursalz „chemisch gereinigt“ und auf die Verbindung von Natriumchlorid reduziert. Die natürlich enthaltenen Mineralien und Spurenelemente werden als unerwünschte Verunreinigungen bezeichnet und entfernt. In diesem Verarbeitungsprozess geht der wertvolle Mineralstoffkomplex des Salzes verloren, die Isolation von Natriumchlorid stellt einen unnatürlichen Zustand dar, alle Eigenschaften und Wirkungsweisen eines Natursalzes sind nicht mehr vorhanden. Der aufwendige Raffinationsprozess umfasst neben der Bleichung, Auslaugung und Siedung auch die Zugabe von zum Teil nicht deklarationspflichtigen Konservierungsstoffen, Trennmitteln wie Aluminiumhydroxid und Rieselhilfen.

Alternative Meersalz?

Die Verschmutzung der Meere durch städtische und industrielle Abwässer, Verklappung von Säuren, Umweltkatastrophen oder atmosphärische Verunreinigungen der Salztrocknungsflächen stellt die Problematik der Alternative Meersalz dar. Von der homöopathischen Sichtweise aus sind im Meersalz, selbst nach der grobstofflichen Reinigung, alle negativen Informationen der Umweltverschmutzungen enthalten. Das handelsübliche gereinigte Meersalz enthält nur noch 50 % der natürlich enthaltenen Mineralien und Spurenelemente.

Lebensbaustein Steinsalz

Steinsalz enthält eine Vielzahl unersetzbarer Elemente. Die Mineralien und Spurenelemente sind in kolloidaler, also zellverfügbarer Form enthalten. Dies ermöglicht es unserem Körper, die notwendige Aufnahme von Magnesium, Natrium, Kalium, Calcium sowie aller Spurenelemente zu gewährleisten. Die Anreicherung von Lebensmitteln und Speisesalzen mit anorganischen Mineralien, wie sie bei der künstlichen Jodierung erfolgt, wird nach aktuellen vollwertorientierten Ernährungsempfehlungen abgelehnt. Steinsalz enthält einen natürlichen Anteil an körperverfügbarem, essentiellem Jod.



Naturreines Steinsalz aus Deutschland

Bickelbacher GmbH · Dorfstraße 7, D-86860 Jengen

+49 8241 911271 · info@bickelbacher.com · www.bickelbacher.com