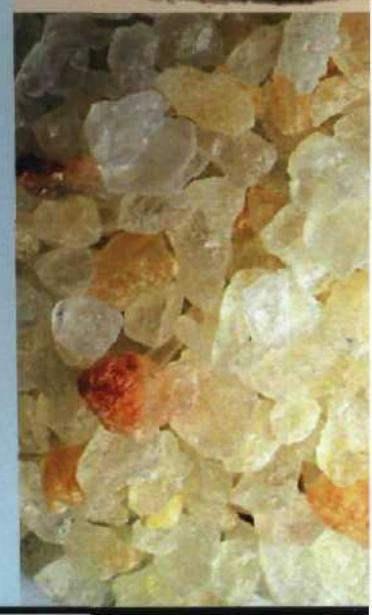


Die Welt des
Salzes

691.17

INHALT

1.	Vorwort	9
2.	Die Geschichte des weißen Goldes	10
	Die Magie des Salzes	11
	Wie das Salz ins Meer kam	16
	Handel und Transport des Luxusguts	18
	Salzstraßen und Handelswege	20
3.	Salz in Deutschland	26
	Das deutsche Salz	27
	Lüneburg – eine deutsche Salzstadt	28
	Die Konkurrenz schläft nicht	30
	Die moderne Salzproduktion	32
	Die Top Ten der Salzanbieter	34
4.	Das Salz aufs Korn genommen	38
	Gestatten: Natriumchlorid	39
	Industriell gewonnenes Salz – der dickste Brocken	40
	Meersalz – mehr Salz?	46
	Siedesalz – das Kochsalz	48
	Natursalze – eine Rarität	50
	Himalaja-Salz – Natursalz aus Pakistan	52
	Salzige Vorratskammern	54
	Salz ist überall	58
5.	Eine Reise zu den Salinen und Salzen der Erde	62
	Salz aus aller Welt	63
	Die Salzgärten von Guérande	64
	Die Salzstrände von Gujarat	66
	Salzige Höhen: Salar de Uyuni	68
	Salzige Tiefen: Totes Meer	70
	Salzfluss: Die Salinen von Maras	72
	Salzwälder: Guinea	74



	Die Salzminen von Taoudenni	76
	Salzberg: Salt Range	78
6.	Das Salz in der Küche	82
	Salz würzt alles	84
	Salz verbessert den Geschmack	86
	Salz konserviert	88
	Wie schmeckt eigentlich Salz? – Interview mit Patrick Zbinden	90
	Salz schmeckt nach mehr	94
	Gewürzsalze – Zauber der Aromen	95
7.	Die hohe Kunst des Salzens	100
	Mit Salz würzen	102
	Salzen ist Kult – Interview mit Ralf Bos	103
	Das Salz der Sterneköche – Interview mit Dieter Müller	106
	Gourmetsalze – Warum sich gepfefferte Preise lohnen	110
	Salzige Quantitäten in der Küche	111
	Salzige Qualitäten für die Küche	114
8.	Die Salzsorten	118
9.	Die 10 populärsten Salzirrtümer	134
10.	Die gesunden und schönen Seiten des Salzes	140
	Unerlässlich für die Gesundheit	141
	Salz und Blutdruck	143
	Salz und Diät	144
	Baden im Salz	147
	Salz liegt in der Luft – Interview mit Jan von Werthern	150
	Die salzige Hausapotheke	154
	Salz und Schönheit	156



11.	Das Salz-Menü	160
	Margarita	162
	Salsa Verde (Grüne Sauce)	163
	Feurige Kartoffelchips	164
	Salzbrezeln	165
	Geröstete Salzmandeln	166
	Kürbissüppchen mit schwarzem Salz	167
	Mallorquiner Kartoffeln mit Flor de Sal	168
	Fischcarpaccio mit Zitronengras und Olivensalz	169
	Loup de mer in der Salzkruste mit Petersilienmayonnaise	170
	Ofenhuhn im Salzring	171
	Galettes fines – Bretonische Salzkekse	172
	Dunkle und weiße Schokoladenmousse mit Orangensalz	173
12.	Salz-Lexikon	176
13.	Salzige Adressen	178
	Register	182
	Danksagung	184
	Bildnachweis	187

*Für die Alchemistinnen
in meiner Küche:*

*Johanna, Lala, Mia und
Rosalie*

