



Elizabeth Wieker brachte Murray River Salz aus Australien nach Deutschland.

All-Australian

Gutes Essen hat schon immer eine wesentliche Rolle in meinem Leben gespielt. Lange Zeit habe ich in meiner Heimat in der Gastronomie mit einigen der besten Köche Australiens zusammen gearbeitet – sowohl in Perth, in Melbourne als auch in Sydney.

Als ich vor 13 Jahren der Liebe wegen nach Europa kam, war ich zunächst beeindruckt von all den neuen Impressionen, der Vielfaltigkeit und der Geschichte Europas. Je länger ich jedoch hier war, desto mehr fehlten mir nicht nur die australische Sonne und die herrlichen Strände, sondern auch die kulinarischen Einzigartigkeiten meiner Heimat, die ich hier nicht finden konnte. So begann ich vor 3 Jahren damit, diverse Köstlichkeiten für meinen Eigenbedarf einzufliegen. Meine Freunde staunten nicht schlecht, als sie das erste Mal mit den nativen australischen Gewürzen, Salzen und Olivenölen aus Down Under in Berührung kamen. Und so ist schließlich die Idee entstanden, diese außergewöhnlichen Produkte meines Landes nach Deutschland zu bringen und hier zu vermarkten.

Ein Liebling meines Portfolios ist unumstößlich das köstliche Salz des Murray River in Victoria. Die wunderschönen Salzpyramiden, die farblich von hellrosa bis ins pinkfarbene gehen, lassen sich leicht zwischen den Fingern zerreiben und sind daher hervorragend zum individuellen Nachwürzen am Tisch geeignet – darüber hinaus sind sie sehr dekorativ. Es ist wunderschön anzusehen, wie die Kristalle auf einem gegrillten Steak langsam schmelzen und anschließend für einen wirklich einzigartigen Geschmack sorgen. Ein Dinner ohne Murray River Salz ist für meine Familie und die meisten meiner Freunde nicht mehr vorstellbar.

Elizabeth Wieker
www.all-australian.com

Der Kampf um das Salz Part Two

Text: Ralf Bos

Im letzten Heft habe ich die Vorteile des Meersalzes dermaßen deutlich hervorgehoben, dass man kaum eine Steigerung erwarten kann. Dennoch gibt es in der Salzwelt eine Menge verschiedener Ansatzpunkte. Es gibt nicht das beste oder das einzige Salz. Obwohl ich die naturbelassenen Meersalze prinzipiell für die besten verfügbaren Salze halte, gibt es auch hier eine Ausnahme. Und diese ist das Murray River Salz aus dem Delta des gleichnamigen Flusses in Australien. Der Name Murray River Salz sagt eigentlich schon aus, dass es sich um Salz aus Süßwasser handelt, denn es gibt keine Salzwasserflüsse und River heißt ja bekanntlich Fluss. Aus reinem Süßwasser kann man jedoch nicht so ohne weiteres Salz gewinnen. Da gehören andere, notwendige Faktoren dazu. Zu erst einmal muss das Wasser sehr mineralhaltig sein. Hinzu kommt, dass das mineralreiche Flusswasser in konzentrierter Form vorliegen muss. Der Murray River ist aufgrund seiner geologischen Reise durch Australien und seinem Kontakt zum Murray Darling Becken, einem ausgetrocknetem Binnensee, der für salzhaltiges Grundwasser sorgt, extrem mineralreich. Durch das sehr flache Delta und das heiße Klima dieser Gegend, verdunstet eine Unmenge des Flusswassers, bevor es in den Ozean mündet. Das Wasser des Murray River ist in seinem Delta so salz- und mineralhaltig, dass Ackerbau und Viehzucht aufgrund der versalzten Böden kaum möglich sind. Um dem Abhilfe zu schaffen, versuchte man im so genannten Murray River Project, das Flusswasser im großen Stil zu entsalzen. Hierzu bohrte man in den Flussufern 12–45 Meter tiefe Löcher, um aus ihnen eine rötlich schimmernde Salzlake abzupumpen. Die rötliche Farbe entsteht durch den hohen Magnesium-, Calcium- und Eisenanteil. Diese Lake wird zum größten Teil raffiniert und in Industriesalz und klares Wasser getrennt. Das Wasser wird dem Fluss dann wieder zugeführt, um der Versalzung des Deltas entgegenzuwirken. Ein Teil dieser Lake wird nicht raffiniert, sondern

in Salzgärten geleitet, dort in mühseliger Handarbeit auskristallisiert und zu feinsten Salzflöckchen verarbeitet. Diese Flöckchen sind durch ihre Mineralanordnung fein wie Schneeflocken und anstelle des marinen Geschmacks des Meersalzes tritt hier durch die unverwechselbare mineralische Reichhaltigkeit ein feiner, fast süßlicher Mineralsalzgeschmack in den Vordergrund. In Australien haben viele der dortigen Spitzenköche dieses Salz als das überlegene Salz für das Würzen gegrillter Speisen entdeckt. Und grillen, oder "Barbie" (von Barbecue), wie man dort sagt, ist der eigentliche Nationalsport der Australier. So ist es auch kein Wunder, dass das zart-rosa Murray River Salz mittlerweile in den Hochköchen der Welt seinen festen Platz gefunden hat. Viele Spitzenköche lassen schon heute die Murray River Salzflöckchen über alle ihre Gerichte "schweben" und deren Gäste lieben den zarten "Knusper", den nur dieses Salz in dieser fein-filigranen Form hat. Auch die Abstinenz des Meeresschmacks ist in keinsten Weise ein Nachteil. Vielmehr ist die mineralische Würze eine positive und wünschenswerte Erweiterung der kulinarischen Landkarte.

Den kompletten Artikel zum Thema Salz von Ralf Bos finden Sie in Port Culinaire No. Six.

Copyright aller Fotos: Thomas Ruhl



Der kulinarische Sammelband Port Culinaire ist ein Magazin für Leser, die sich gerne von interessanten Reportagen fesseln lassen, ein Kochbuch für die, die innovative Rezepte suchen und ein Nachschlagewerk für Gourmets, die etwas über gute Lebensmittel wissen möchten.

156 Seiten, 24 x 28 cm, Preis 19,90 Euro – erscheint viermal im Jahr, alle Ausgaben bleiben langfristig verfügbar. Weitere Informationen und Bestellung: www.port-culinaire.de