

**PRESSEINFORMATION
zur biofach 2006
Halle 6 Stand 431**

**Salz ist nicht gleich Salz
- Erfahren Sie alles über
die Welt des Salzes ...**



**Salzlehrpfad von Natur Hurtig auf der biofach
2006**

Am **Stand 431 in Halle 6** der Fa. Natur Hurtig erfährt der Besucher der biofach 2006 an verschiedenen Stationen Wissenswertes und Erstaunliches über die Anwendung und Wirkung von naturbelassenen Salzen. Beeindrucken wird auch das „Outfit“ des Standes, der durch beleuchtete Wände aus Salzriegeln, Salzlampen und die verschiedenen Stationen eine ganz besondere Atmosphäre ausstrahlt.

Heilen mit Salzen - Die Geschichte und Mythologie des weißen Goldes

Seit der Steinzeit wurde Salz als Würz- und Konservierungsmittel benutzt. Lange Zeit war Salz neben Honig das einzige zur Verfügung stehende Konservierungsmittel. Von den Ägyptern ist überliefert, dass sie Salz zur Mumifizierung ihrer Toten einsetzten. Ägyptische Priester verordneten Salz als Arznei. Die Römer und Griechen verwendeten Salz bei Reinigungs- und Schutzritualen. Das Alte Testament erzählt vom „Salzbund“ als Symbol für Stabilität. Den Begriff „Weißes Gold“ kennt man von Aufzeichnungen maurischer Händler, die jedes Gramm mit Gold aufwogen. Der Begriff „Salär“ für Lohn leitet sich vom lateinischen Begriff für Salz ab.

Hippokrates, Hildegard von Bingen, Paracelsus und Rudolf Steiner sind die prominentesten Vertreter, die die Heilkraft des Salzes schätzten und in der Praxis



PRESSEINFORMATION zur biofach 2006 Halle 6 Stand 431

anwandten. Vom alchemistischen Grundelement bei Paracelsius bis zum besseren Denkvermögen wird dem Salz eine große Bedeutung beigemessen.

Das Salz der Welt – Welche Arten gibt es? Ein Salzlexikon zum Anfassen

Salz war bis zum 19. Jahrhundert eine Rarität, nur schwer zu gewinnen und sehr teuer. Mittlerweile gibt es im Handel exotische Salze aus Hawaii, Südafrika, Australien, Indien und England. An dieser Station kann man die beeindruckende Vielfalt und Schönheit des Salzes aus vielen Teilen der Welt bewundern. Auch geschmacklich unterscheiden sich die Salze voneinander. Das in seiner Konsistenz fast pudrige Himalayasalz beispielsweise ist milder und feiner als das herkömmliche Speisesalz.

Internationale Spitzenköche haben es längst erkannt, naturbelassene Salze gehören in die gesundheitsbewusste Küche. Lassen Sie sich beraten, welches Salz zu Ihrer individuellen Küche passt.

Salze mit allen Sinnen erleben ...Von der Sole bis zum Salzbad: Innere und äußere Anwendungen.

Salz gehört zu den essentiellen Grundbausteinen des Lebens. Der Mensch besteht zu ca. 70% aus Wasser und sein Blut etwa zu 1% aus Salz. Der Mensch wird quasi aus einer Sole geboren, nämlich dem Fruchtwasser im Mutterleib. Dieses ist eine ähnliche Solelösung wie einst im Urmeer.

Heute kennt man zahlreiche Salzanwendungen, sowohl als traditionelles Heilungs- und Stärkungsmittel für Gesundheit und Wohlbefinden, als auch zur energetischen Reinigung. Salzbaden, Soletrinkkuren, Soleinhalationen, Salzwickel, Salzpeeling, Solespülungen für Augen und Nase um nur einige zu nennen. An dieser Station erfahren Sie, wie man eine Sole ansetzt, welche Körnungen sich für die unterschiedlichen Anwendungen am besten eignen.

Dokumentarfilm über den Salzabbau in Pakistan

Über die Faszination des Salzes und über die noch heute handverlesene Auswahl erfährt man in dem Film von Sven Hurtig über den Abbau in den Salzbergwerken in Pakistan. Im Salt Range, einer 200 km langen und 10-20 km breiten Gebirgskette am Fuße des Himalayas, befinden sich die größten Salzbergwerke der Welt. Die Khewra Salzmine, aus der die naturbelassenen Salze der Fa. Natur Hurtig kommen, lassen auf die Zeit Alexander des Großen (327 vor Chr.) zurückdatieren. Natur Hurtig achtet auf fairen Handel. Das Unternehmen beschäftigt nur Erwachsene und achtet darauf, dass keine Kinder eingesetzt werden. Die Bergleute arbeiten höchstens sieben Stunden am Tag und erhalten etwa 20 % mehr Lohn, als in der Region üblich ist. Da sich das Unternehmen den Menschen dort sehr verbunden fühlt, unterstützt Natur Hurtig den Wiederaufbau im



PRESSEINFORMATION zur biofach 2006 Halle 6 Stand 431

pakistanischen Erdbebengebiet. Zehn Cent je verkauften Kilogramms Himalaya-Salz gehen an konkrete Hilfsprojekte in Pakistan.

Qualität aus dem Hause Hurtig

Sven Hurtig, Physiotherapeut, Dozent und Yogalehrer weiß wovon er redet, wenn er sagt: Salz ist nicht gleich Salz. Auf die Qualität kommt es an, damit es für den Körper auch wirklich gesundheitsfördernd ist. Streng wird bei ihm darauf geachtet, dass die Salze frei von heutigen Umwelteinflüssen sind. Die Salze von Hurtig kommen aus Salzlagern in mindestens 400-700 m Tiefe. Darüber hinaus verfügt das biozertifizierte Unternehmen Natur Hurtig über eigene Produktionsstätten in Thüringen und Sachsen. Hier wird das Natursalz ohne Zusatz von Chemikalien auf schonende Weise verarbeitet und für den Verzehr vorbereitet.

Kontakt:

Natur Hurtig

Sven Hurtig

Neukirchner Str. 9-13

09116 Chemnitz

Tel.: 0371 / 22 11 40

Fax: 0371 / 23 62 98 88

www.naturhurtig.de

info@naturhurtig.de