

Echtes Natursalz – Ein Schatz in unserer Hand

Während handelsübliches Siede-, Salinen-, Koch- oder Tafelsalz stark raffiniert ist, fast ausschließlich nur noch aus Natriumchlorid besteht und oft mit Trennmitteln, E-Stoffen oder anderen künstlichen Zusätzen versehen wird, enthält unbehandeltes Natursalz noch nahezu alle wichtigen Mineralien. Solch vollwertige Natursalze gibt es bei der Fa. Natur Hurtig in Chemnitz.

Natur Hurtig befasst sich ausschließlich mit dem Import und Vertrieb von Natursalz, bietet im In- und Ausland Himalaja Kristallsalz und das Deutsches Steinsalz an, was vor Ort abgebaut wird. In Großgebieten werden auch Bio-Bäcker, Bio-Hotels und sonstige Verarbeiter mit diesem Steinsalz beliefert. Da es naturbelassen, unraffiniert und ohne Zusätze ist, enthält es noch zahlreiche Mineralien.

Hochwertiges Himalaja Kristallsalz

Im Salt Range, eine 200 km lange und 10-20 km breite Gebirgskette am Fuße des Himalajas, befinden sich die größten Salzbergwerke der Welt. Es gibt vier große staatliche Salzminen der PMDC in denen in riesigen Mengen hauptsächlich Industriesalz gewonnen wird und etwa ein Dutzend kleinere Privatminen. In Khewra befindet sich die zweitgrößte Salzmine der Welt und älteste des Salt Range.

Die Khewra-Salzmine läßt sich auf die Zeit Alexander des Großen (327 v. Ch.) zurückdatieren. Nur ein kleiner Teil des Salzvorkommens im Salt Range zeigt sich natürlicherweise in solcher Reinheit, dass es naturbelassen und unraffiniert als Speisesalz verwendet werden kann. Früher als Kaiser- oder Königssalz bekannt, war es nur einer privilegierten Schicht vorbehalten. In den kleineren Privatminen des Salt Range geht es im Vergleich zu den Großminen heute immer noch mittelalterlich zu mit Bohrer, Hammer und Spitzhacke.

Das Himalaja-Salz von Natur Hurtig, als mildes Gourmetsalz sogar in Frankreichs Spitzenrestaurants verwendet, wird aus Pakistan importiert. Vor einigen Jahren hat man dafür eigens eine lebensmittelgerechte Mahl- und Sortieranlage vor Ort in Betrieb genommen, um eine gleichbleibende hervorragende Qualität zu sichern. Es wird traditionell von Hand aussortiert, gewaschen und sonnengetrocknet.

Himalaja Kristallsalz stellt ein reichhaltiges Reservoir an lebenswichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen dar, die noch über dem des Steinsalzes liegen. So sind neben Natriumchlorid nicht nur Mineralien wie Magnesium, Calcium, Kalium, Eisen und Zink vorhanden, sondern auch Silizium, Strontium, Vanadium, Brom, Barium, Selen, Cobalt und viele andere.

Überteuerte Preise müssen nicht sein

Die Preise für das Himalaja Kristallsalz von Natur Hurtig können im Laden bei 5 bis 6,- Euro je Kilo liegen. Und das, so Natur Hurtig, ist fair gehandelt und ohne Kinderarbeit. Das Unternehmen Natur Hurtig verfügt über langjährige Erfahrung im Umgang mit Natursalz, führt ein weitreichendes Salzsoriment und beliefert mehrere Großhändler. Im Handel befinden sich verschiedene Sorten von Speisesalz, Granulat für Salzmühlen, Kräutersalz, Badesalz und Brocken zum Ansetzen einer Sole.

Wie kommt das Salz zum Himalaja ?

Vor 500 Millionen Jahren waren der indische und der eurasische Kontinent durch ein Salzmeer getrennt, das durch Kontinentalverschiebung mehr und mehr eingeengt wurde und schließlich austrocknete. Dabei blieb Salz an der Erdoberfläche zurück, das durch das Kollidieren der Kontinente und das Heben der eurasischen Platte mit dem Himalaja nach unten gedrückt und zusammengepreßt wurde. Somit war das Salz lange vor der Entstehung des riesigen Himalaja-Massivs da. Und mit ca. 50 Millionen Jahren ist das Himalaja eher ein relativ junges Gebirge, was jährlich immer noch um etwa 1 cm wächst. So kam es, daß sich die größten und wahrscheinlich ältesten Salzvorkommen der Erde im Norden Pakistans befinden, der Anfang Oktober erneut von einem schweren Erdbeben heimgesucht worden ist.

Hilfaufruf für Erdbebenopfer in Pakistan

Natur Hurtig kaufte sofort nach Bekanntwerden des verheerenden Ausmaßes Großzelte und Decken, um die Region seiner Lieferanten zu unterstützen. Derzeit mangelt es an allem, jede Hilfe ist willkommen. Wer sich über den Verlauf der Hilfsmaßnahmen informieren möchte, erhält einen Bericht mit Bildern. Dazu bitten wir Sie, Ihre Postanschrift an Natur Hurtig zu übermitteln. Ab 1. Januar 2006 erhöht sich der Preis je Kilogramm Himalaja Salz von Natur Hurtig um 10 Cent, dieser Betrag geht direkt als Wiederaufbauhilfe nach Pakistan. ■

Weitere Informationen bei:

Fa. Natur Hurtig
Neukirchner Str. 9-13, 09116 Chemnitz
Tel. 0371/221140, Fax. 0371/23629888
www.naturhurtig.de, www.firmahurtig.de
www.firmahurtig.com

