Ein Salz, welches man nicht kaufen kann. Gutes für „Gute“, welche es verdient haben.

- **Als Geschenk oder Dank:**
  Für Personen denen ich gerne etwas schenke oder als Dank.

- **Für Selberdenker:**
  Für Personen, welche selber nachdenken. Freigeister, welche auch ausserhalb des Rahmen denken dürfen und können. Leute, welche Regeln hinterfrage und neue Lösungen finden.

- **Für „Selbermacher“**
  Für Personen wie ich, welche Sachen mit Liebe und Geduld selber machen.
  Zum Beispiel: Seifen, Sirup, Tee‘s, Bier, Salben, Honig, Confi, Schnaps, Trockenfleisch, Pilz-Sammler…
  Personen die anpacken und etwas Tolles selber tun.

- **Für gute Momente.**
  Für Personen mit, welchen ich gerne zusammen bin und einen „Schwatz“ halte.
  Für die guten Gespräche mit Tiefgang oder welche mit viel Humor.
  In der Bergen auf einer Hütte, einer Fondue-, Schneeschuh-, Genuss- oder sonstigen coolen Wanderung. Einen selbst erarbeitetem Anlass, wo es einfach stimmt. Für Moment, welche man im Herzen hält.

- **Für gut Freunde:** Für Personen, welche ich schon länger kenne und schätze.

- **Für beste Freunde:**
  Für Personen, welche ich schon länger als 10 Jahre kenne. Für jene, wo ich die Hand ins Feuer halten würde.

Die Geschichte zu dem Kräuter-Salz

Begonnen hat es schon vor mehr als zwei Jahren, der Versuch, Kräutermeersalz herzustellen. Die erste Version wurde im 2017 zusammen gemischt. Der Stolz war sehr gross, vermutlich wegen der Arbeit. Umso grösser waren die Kritiken im eigenen Hause. Scheinbar hat die Mischung mehr nach Heuhaufen geschmeckt, als nach einer guten Kräutermischung. Zu viel Thymian schmeckt nach Heu. Auch mit dem Liebstöckel (Maggikraut), musste ich aufpassen, er ist schnell zu dominant. Zurzeit liege ich gemäss meinen Testern vor dem Salz von A. Vogel AG und hinter Narin.

Wie macht man eigentlich Kräutermeersalz. Anfangs April werden die Basilikum- Samen vom letzten Jahr gesät. Das Königskraut mag Temperaturen unter 10 Grad gar nicht. Also jeden Abend kommt der Topf in die gute Stube, dies bis etwa Mitte Mai. Dies zur Freude der Hausfrau. An dieser Stelle ein Dank an sie, dass sie das alles mitmacht. Die anderen Kräuter wachsen im Garten ohne viel zu tun. Wenn die Kräuter im Sommer genügend „reif„ sind, werden sie zerkleinert und im Mörser mit Salz verreiben. Das Salz lasse ich ca 30 Minuten im Kräutersaft stehen, mit der Hoffnung, dass es den Saft aufnimmt. Anschliessen lasse ich es im Schatten trocknen. Nach 6 Tagen, im Sommer, ist das Kräutersalz genug trocken. Mit den anderen Kräutern mache ich das gleiche. Ende Sommer habe ich so verschiedene Kräuter-Salze. Diese können jetzt gemischt werden. Vom Basilikum-, Zwiebel- und Selleriesalz kann man so viel hinein tun wie man will. Die anderen Kräuter sind heikler. Anschliessend werden sie mit dem Stabmixer zerkleinert. Hier ist es wichtig, dass das Salz nicht zu klein wird, es hat Einfluss auf den Geschmack z.B. bei Frühstücks-Eiern. Es ist mittlerweile Herbst geworden und mit dem Abfüllen und Etikettieren kann begonnen werden und jetzt ist es Zeit etwas von der Sommersonne und dem Überfluss weiter zu geben. Das mache ich besonders gerne für dich.

Du hältst ein hochwertiges, biologisches, manuell hergestelltes Produkt in der Hand.

Dezember 2020 M. Hämmerli
Update Dezember 2021

Ein Riesen-Basilikum 2018

Ohne Salz ist das Leben nicht süss.
Altes russisches Sprichwort

Wie salzt man richtig

Bei diesem Salz sind die Salzkörner bewusst grob gehalten, dies hat den Vorteil, dass der Geschmack der Kräuter noch besser zur Geltung kommt. Es ist darum beim Salzen zu beachten, dass das Salz in Saucen einige Zeit braucht, bis es aufgelöst ist. Dies hat auch den Vorteil, dass die Kräuter Wasser aufnehmen und ihren Geschmack entfalten können.

Bei Saucen und Fond lässt sich übrigens sehr einfach definieren, wann gesalzen wird: ganz am Schluss. Dadurch kann man den Salzgehalt steuern. Auch Spinat und Pilze sollte man erst spät salzen. Dann nämlich, wenn sie in der Pfanne zusammengefallen sind. Vorher würde das Salz Wasser ziehen und dazu führen, dass das Gemüse kocht statt zu braten.

	Tipp: Im August, kleine reife Tomaten aufschneiden. Mit dem Kräutersalz salzen und 5 Minuten warten.
	Tipp: Auch hier geniesse langsam
	Tipp: Warme Kartoffel mit wenig Butter überstreichen und salzen.
	Tipp: Am Schluss beim Kochen zum Nachwürzen. Mit grobem Salz dauert es aber bis sich das Salz aufgelöst hat. Das Salz ist dafür fast zu schade.

Kräutermeersalz das Rezept

Rezept Version 2019 / 2020 / 2021/ 2022

Basis-Mischung

- 70 g grobes Meersalz
- 35 g Sellerie fein raspeln
- 35 g Zwiebel fein schneiden

Das Ganze mischen und minderst 30 Minuten im Saft stehen lassen. Anschliessend im Estrich eine Woche trocken lassen. Im Herbst im Backofen mit Umluft bei 45 bis 55 Grad trocken. Backofen ein Schlitz offen lassen.

Single-Kräuter-Salz

Über den Sommer werden die einzelnen Kräuter frisch geerntet.
Trockene Kräuter wie Rosmarie werden fein und solche mit mehr Feuchtigkeit, wie Basilikum, werden grob geschnitten. Anschliessen werden sie im Mörser zerreiben.
Die Masse wird auf einem Pergamentpapier im Dunkeln, warm für 4 bis 7 Tage getrocknet
Siehe: https://www.youtube.com/watch?v=oJlmLvvUCBU
Verwendete Kräuter:

- Basilikum
- Petersilie
- Knobligras
- Thymian
- Liebstöckel
- Estragon 'Pfefferkorn'/ Französischer Estragon
- Rosmarin

Die Kräuter-Salz Mischung

35% der Basis Mischung mit Sellerie und Zwiebeln
35% Basilikum - Kräutermeersalz
10% Petersilie - Kräutermeersalz
5% Knobligras - Kräutermeersalz
5% Rosmarin und Thymian - Kräutermehrsalz
5% Estragon 'Pfefferkorn'/ Französischer Estragon
5 % Liebstöckel und weitere Kräuter, Liebstöckel nur wenige Prozente, sonst ist es zu dominant

Manchmal mische ich ein wenig orange Ringelblumen hinzu, um dem Kräutersalz eine Farbe zu geben.
Die Basis- und das Single-Kräuter-Salz mischen und mit dem Mixer zerkleinern.

Heilkräuter

Die beigemischen Kräuter begünstigen auch deine Gesundheit, es sind alles Heilkräuter.

Basilikum	antibakteriell, beruhigend, harntreibend,
Zwiebel	antibakteriell, den Blutdruck, die Blutfette und den Blutzucker schwach senkende Wirkungen
Sellerie	Sellerie eine uralte Heilpflanze, gegen rheumatischen Beschwerden oder Bluthochdruck
Petersilie	harntreibend, krampflösend, menstruationsfördernd, mit hohem Vitamin C Gehalt
Thymian	anregend, antibakteriell, beruhigend, blutstillend, desinfizierend, entzündungshemmend, krampflösend, pilztötend, schleimlösend,
Knobligras	antibakteriell
Rosmarin	adstringierend, anregend, antibakteriell, entspannend, entzündungshemmend, krampflösend, pilztötend, schmerzstillend
Estragon	beruhigend, harntreibend, schmerzstillend
Liebstöckel	Achtung! Nicht in der Schwangerschaft anwenden. anregend, blutstillend, harntreibend, krampflösend, schleimlösend
Ringelblume	abschwellend, adstringierend, antibakteriell, anregend, entzündungshemmend

Mehr unter : https://heilkraeuter.de/

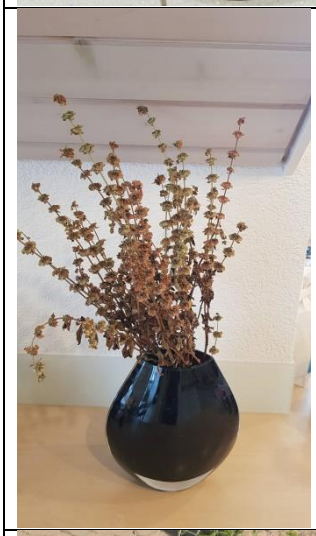
Allergie-Hinweis / Sellerieallergie

	Die Sellerieallergie ist eine Nahrungsmittelallergie, die sich in Juckreiz, Reizungen und Schwellungen im Mund, Magen-Darm-Beschwerden, Atembeschwerden und Hautreaktionen äussert. Sellerie kann selten auch eine lebensbedrohliche Anaphylaxie auslösen. Sie ist als Gemüse zum Beispiel im Eintopf und in Suppen enthalten. Zahlreiche Gewürze, Bouillons, Salatsaucen und Fertiggerichte enthalten Sellerie. Wer allergisch ist, hat oft auch eine Beifusspollen- und eine Birkenpollenenallergie (Kreuzreaktion). Zur Vorbeugung sollen Lebensmittel und Gewürze mit Sellerie gemieden werden. Für die Akutbehandlung stehen Antiallergika zur Verfügung. Falls mit einer starken Reaktion zu rechnen ist, sollen die Patienten ein Allergie-Notfallset und Adrenalin-Fertigspritzen bei sich tragen.

Jod

	Beachten Sie, in diesem Salz hat es kein Jod. Benutzen Sie deshalb auch anderes jodiertes Salz! Jod ist ein essenzielles Spurenelement. Nehmen wir zu wenig davon zu uns, kann es zu einer Vergrösserung der Schilddrüse kommen oder zu anderen schwerwiegenden Mangelerscheinungen.

Vom Pflanzen bis zum Kräutersalz

Im April gesät im Mai verpflanzt	Basilikum hält bis in den Oktober
	Im November werden die Samen für das nächste Jahr gezogen.
	Ringelblumen und Rosenblätter sind auch bestandteils des Gewürzes, dass es ein wenig Farbe erhält.

Ein grosser Teil meiner Kräuter wachsen hier. Es werden keine Spritzmittel und Gifte eingesetzt.

Thymian

Immer, wenn ein Kraut soweit ist, wird es geerntet, zerkleinert und mit Salz gemischt.
Anschliessen wird es ca. eine Woche im Estrich getrocknet.

Trocknung der Zwiebeln und des Selleries im Herbst.

Das Finale, alle getrockneten Kräutersalze werden gemischte, zerkleinert und abgefüllt

	Mixen am besten draussen. Da es viel Feinstaub erzeugt.
	Ringelblumen für die Farbe. Wichtig: die Ringelblume erst nach dem Mixen in das Gewürz mischen.

Ich lasse das feuchte Salz immer ca. 30 Minuten bis einen Tag im Saft des Krauts liegen.

Erst dann trockne ich es zirka 2 Wochen im Estrich.

Hier auf dem Bild siehst du, wie der Saft des Krautes das Salz verfärbt hat.

Links das Zwiebelsalz
Rechts Basilikumsalz

Nachhaltigkeit

Die Streuer erleben ihr zweites Leben.
Ich bekomme sie von Freuden in der Nähe geschenkt, darum gibt es verschiedene Grössen und Farben.

Nachhaltigkeit neu ab 2021

Der Nachfüller

Dein leerer Streuer

Noch besser.
Eine Nachfüllung

Ich bin mit der Etikette nicht zufrieden.
Lassen wir sie doch auf dem Steuer.

Man kann nachfragen, ob eine Nachfüllung möglich ist.

Am liebsten habe ich es, wenn ihr den alten Streuer zurückbringt, dann besteht die Chance zum Nachfüllen.

Salze von bekannten Herstellern

Narin

Zutaten bei Narin

Meersalz, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat, Natriuminosinat), **Sellerie**, Zwiebelpulver, Basilikum, Meeresalge 1.9%, Lauch, Liebstöckel, Rapsöl, Gewürze, Petersilie, Gemüse-Extrakt.

A. Vogel

Das Salz von A. Vogel hat nach meiner Ansicht mit 94 % Salz zu wenig Kräuter und das Salz ist viel zu fein.

Zutaten bei A Vogel

- Meersalz (93,6%), Gemüse und Kräuter (6%): SELLERIE*, Lauch*, Kresse*, Zwiebeln*, Schnittlauch*, Petersilie*, Liebstöckel*, Knoblauch*, Basilikum*, Majoran*, Rosmarin*, Thymian*, Meeresalge Kelp (0,4%)

Link zu diesem Dokument:
http://www.haemmerli.org/Diverses/Kraeuter/KraeuterMeerSalzMischung.pdf

Geschichten hinter dem Salz

2020

Da stehe eine Frau in der Küche und sagt mir, das Salz ist so gut, sie muss es wieder haben Sie zahle auch dafür. Im Leben kann man nicht alles kaufen.

Der Mann, welcher sagte: meine Frau liebt das Salz über alles

2021

Alles BIO?
Ich arbeite **Too Good To Go** da hat es auch manchmal Kräuter, welche ich auch verarbeite. Somit ist nicht mehr alles 100 % Bio.
Neue mit Nachfüllung auf Anfrage