



Es ist Zeit für ein besseres Salz.

**Frauen lieben es, für Frauen, die den
Geschmack des Lebens geniessen!**

**Das Rezept ist nicht geheim,
der Aufwand schon.**

**Verwenden Sie dieses Salz nur für gute Momente.
Es soll Freude bereiten.**

Ein Produkt mit Liebe gemacht
vom Markus Hämmerli

Die Geschichte zu dem Kräuter-Salz

Beginnen hat es schon vor mehreren Jahren, der Versuch, ein Kräutermeersalz herzustellen. Die erste Version wurde im Jahr 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 einige Stunden im Kräutersaft stehen, mit der Hoffnung, dass es den Saft aufnimmt. Anschliessen lasse ich es im Schatten trocknen. Nach 6 bis 12 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 Frühstückseiern. Es ist mittlerweile Herbst geworden und mit dem Abfüllen und Etikettieren kann begonnen werden. Jetzt ist es Zeit etwas von der Sommersonne und dem Überfluss ins nächste Jahr zu nehmen.

Sie halten ein hochwertiges, biologisches, manuell hergestelltes Produkt in der Hand.

März 2022 M. Hämmerli



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. Dieses Salz ist, aber für das normal salzen zu schade. Hier einige Tipps für die Anwendung.

		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/ 2023

Basis-Mischung

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

Das Zwiebeln fein scheinen und Sellerie raspeln anschliessend das Salz dazu gehen. Jetzt einige Stunden im Saft stehen lassen. Anschliessend im Backofen mit Umluft bei 45 bis 55 Grad trocken. Backofen einen Schlitz offen lassen.

Single-Kräuter-Salz

Über den Sommer werden die einzelnen Kräuter frisch geerntet und wie oben beschrieben bearbeitet. 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 7 bis 14 Tage getrocknet. Im warmen Estrich stehen lassen.

Siehe: <https://www.youtube.com/watch?v=oJlmLvUcBU>

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 - Kräutermehrsalz

10% Petersilie - Kräutermehrsalz

5% Knobligras - Kräutermehrsalz

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 beigemischten Kräuter begünstigen auch deine Gesundheit, es sind alles Heilkräuter.

Basilikum	antibakteriell, beruhigend, harntreibend, Es enthält Vitamine wie Vitamin K, Vitamin A, Vitamin C sowie Mineralstoffe wie Eisen, Kalzium und Magnesium. Diese Nährstoffe können zur allgemeinen Gesundheit beitragen
Sellerie	Sellerie eine uralte Heilpflanze, gegen rheumatischen Beschwerden oder Bluthochdruck. Sellerie ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Vitamin K, Vitamin C, Vitamin A, Folsäure, Kalium, Ballaststoffen und Antioxidantien.
Zwiebel	Antibakteriell und antiviral Zwiebeln enthalten verschiedene Nährstoffe wie Vitamin C, Vitamin B6, Folsäure, Kalium, Eisen und Ballaststoffe. Zwiebeln kann zur Senkung des LDL-Cholesterins (schlechtes Cholesterin) beitragen und das Risiko von Herzkrankheiten verringern.
Petersilie	harntreibend, krampflösend, menstruationsfördernd, mit hohem Vitamin C Gehalt Die Petersilie enthält Ballaststoffe und kann die Verdauung fördern, indem sie die Darmgesundheit unterstützt und die Funktion des Verdauungstrakts verbessert.
Thymian	anregend, antibakteriell, beruhigend, blutstillend, desinfizierend, entzündungshemmend, krampflösend, pilztötend, schleimlösend,
Knoblaugras	Antibakteriell Knoblauchgras (<i>Allium tuberosum</i>), auch bekannt als chinesischer Schnittlauch oder Knoblauch-Chive, ist eine Pflanze aus der Familie der Lauchgewächse, die in der traditionellen chinesischen Medizin und in der Küche verwendet wird.
Rosmarin	adstringierend, anregend, antibakteriell, entspannend, entzündungshemmend, krampflösend, pilztötend, schmerzstillend
Estragon	beruhigend, harntreibend, schmerzstillend
Liebstockel	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 Salz! Jod ist essenziell 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 bestandteile 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

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





Mixen am besten draussen. Da es viel Feinstaub erzeugt.



Ringelblumen für die Farbe



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

Erst dann trockne ich es.

Hier siehst du, wie
der Saft des Krautes
das Salz verfärbt hat

Links die Zwiebel
Rechts Basilikum

Nachhaltigkeit



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

Nachhaltigkeit neu ab 2021



Der Nachfüller



Dein leerer Streuer

Noch besser.
Eine Nachfüllung

I

Man kann nachfragen, ob eine Nachfüllung
möglich ist.

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

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

2021 *

Alles BIO?

Ich arbeite mit **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.

2022

