

Naturreines Steinsalz: Trend oder Ernährungsstandard



Steinsalz ist weit mehr als ein einfaches Mittel zum Würzen, Salzen oder Konservieren. Reines Natursalz unterstützt die natürliche Versorgung mit essentiellen Mineralien und Spurenelementen und ist für unseren Organismus in seiner natürlichsten Form nicht weniger als eines der wichtigsten Bausteine unserer Zellen sowie Voraussetzung für alle vitalen Körperfunktionen.

Ursprüngliches Natursalz

Steinsalz ist Salz aus dem Meer, das vor ca. 230 Millionen Jahren durch Klimaveränderungen austrocknete. Infolge der Erdverschiebungen gelangte das Salz unter die Oberfläche und lagert bis heute in mehreren hundert Metern Tiefe. Dort wurde es keinerlei Umwelteinflüssen oder Verunreinigungen ausgesetzt. Durch den hohen Druck der darüber liegenden Gesteinsschichten konnte die hochwertigste Form der Auskristallisierung entstehen. Das Steinsalz kann man somit als ursprünglichstes, reinstes Natursalz bezeichnet werden. Es ist ein wertvolles, unbehandeltes Naturprodukt ohne jegliche Zusätze.

Die Qualitätskriterien eines Naturproduktes

Bickelbacher Steinsalz wird nicht raffiniert oder mit künstlichen Zusätzen versehen. Die gebrochenen Salzsteinstücke werden mechanisch zerkleinert und auf die gewünschte Körnunggröße vermahlen. Die Anforderungen des Codex Alimentarius für Speisesalz werden in allen Punkten erfüllt, im Sinne des LMBG ist unser Steinsalz als hochwertiges Lebensmittel einzuordnen. Dieses Steinsalz hat einen klaren und nuancenreichen Geschmack, verbunden mit einer konstant hohen Salzkraft. Die durchgehende Reinheit und der gleichmäßige Vermahlungsgrad ermöglichen den vielseitigen Einsatz des Natursalzes.

Wie unterscheidet sich Natursalz von Raffiniertes Speisesalz

Zu Beginn der Industrialisierung wurde das Natursalz „chemisch gereinigt“ und auf die Verbindung von Natriumchlorid reduziert. Die natürlich enthaltenen Mineralien und Spurenelemente werden als unerwünschte Verunreinigungen bezeichnet und entfernt. In diesem Verarbeitungsprozess geht der wertvolle Mineralstoffkomplex des Salzes verloren, die Isolation von Natriumchlorid stellt einen unnatürlichen Zustand dar, alle Eigenschaften und Wirkungsweisen eines

Natursalzes sind nicht mehr vorhanden. Der aufwendige Raffinationsprozess umfasst neben der Bleichung, Auslaugung und Siedung auch die Zugabe von zum Teil nicht deklarationspflichtigen Konservierungsstoffen, Trennmitteln wie Aluminiumhydroxid und Rieselhilfen.

Ist Meersalz eine echte Alternative ?

Die Verschmutzung der Meere durch städtische und industrielle Abwässer, Verklappung von Säuren, Umweltkatastrophen oder atmosphärischen Verunreinigungen der Salztrocknungsflächen stellen die Problematik der Alternative Meersalz dar. Von der homöopathischen Sichtweise aus sind im Meersalz, selbst nach der grobstofflichen Reinigung, alle negativen Informationen der Umweltverschmutzungen enthalten. Das handelsübliche gereinigte Meersalz enthält nur noch 50 % der natürlich enthaltenen Mineralien und Spurenelemente.

Lebensbaustein Steinsalz

Steinsalz enthält alle 84 unersetzbaren Elemente. Die Mineralien und Spurenelemente sind in kolloidaler, also zellverfügbarer Form enthalten. Dies ermöglicht es unserem Körper, die notwendige Aufnahme von Magnesium, Natrium, Kalium, Calcium, sowie aller Spurenelemente zu gewährleisten. Die Anreicherung von Lebensmitteln und Speisesalzen mit anorganischen Mineralien, wie sie bei der künstlichen Jodierung erfolgt, wird nach aktuellen vollwertorientierten Ernährungsempfehlungen abgelehnt. Steinsalz enthält einen natürlichen Anteil an körperversüßbarem, essentiell Jod.



Naturreines Steinsalz aus Deutschland