



# ✦ SALTY SIDES ✦

Salty People • Salty Numbers • Salty Products • Salty Places

## KNUSPER KNUSPER KNÄUSCHEN

### 5 Fragen an Ina Baader

*Ina Baader lebt in Köln, liebt Schweden und die Schweden, führt die Geschäfte von Salinity in Deutschland und hat eine Mission: jedem Essen eine knuspernde Krone aufzusetzen. Mit den feinen Salzpyramiden von Falksalt! Ihr geheimer Favorit: Smoke, ein im Eichenrauch geräuchertes Meersalz.*

#### *Ina, wie startest Du in den Tag, süß oder salzig?*

Ein Latte Macchiato und ein original französisches Croissant mit selbstgemachter Erdbeermarmelade sind für mich der perfekte Start in ein tolles Wochenende. Unter der Woche gibt mir ein selbst zubereitetes Knuspermüsli mit frischen Beeren und Joghurt die Energie, die ich für den Tag brauche. Aber nach dem Frühstück wird 's salzig!

#### *Mit welcher Persönlichkeit würdest Du gerne mal einen Kaffee trinken gehen?*

Mit Lea Linster. Habe ich zwar schon, aber sie kann so herrlich erzählen, das würde ich wieder machen.

#### *Sommer, Sonne, Barbecue. Was gehört zu einem perfekten Grillabend?*

Freunde, frische Zutaten, ein kühler Rosé, ein schön gedeckter Tisch... und natürlich Falksalt Smoke oben drauf ;-).

#### *Rezept oder Bauchgefühl, wie kocht Ina Baader?*

Ganz klar Bauchgefühl. Kochen und backen, das ist für mich, wie ein Bild zu malen. Es entsteht beim Zubereiten. Ich lasse mich von den Zutaten inspirieren und spüre den Geschmack. Ein Rezept ist aber manchmal sehr hilfreich, vor allem wenn es richtig gut werden soll. Der Bauch kann schließlich nicht immer richtig liegen!

#### *Macht Essen glücklich?*

Und wie!!! Mit lieben Menschen zusammen sein, essen, trinken, erzählen – was gibt's Schöneres?



## 38 GRAMM PRO LITER

so viel Salz enthält im Durchschnitt das Mittelmeer. Das reicht vielleicht noch nicht ganz, um den toten Mann zu markieren, stellt aber den Atlantik mit 35 Gramm pro Liter durchaus in den Schatten. Wo mehr Meerwasser verdunstet als abregnet, bleibt bekanntlich Salz zurück. So ist das auch beim **MITTELMEER**. Trockene Winde, hohe Temperaturen - die Verdunstung kann durch Süßwasserzuflüsse und Regen nicht ausgeglichen werden. Einzig bei Gibraltar gelangen größere Mengen des weniger salzhaltigen Atlantikwassers ins Mittelmeer. Gleichzeitig fließt das salzige Wasser aus dem Mittelmeer teilweise in den Atlantik zurück. So ist das Mittelmeer umso salzreicher, je weiter man sich von Gibraltar Richtung Osten entfernt. Sogar 3,9 % misst der Salzgehalt vor der Küste Kleinasiens.

Kein Wunder also, dass Falksalt **FingerSalz AUS ZYPERN** kommt und so unverwechselbar **NACH URLAUB UND MEER SCHMECKT**. Wind, Sonne, Wasser - mehr braucht es nicht, um die perlmuttschimmernden Meersalzkristalle entstehen zu lassen. Kleine feine Salzpyramiden, die im zypriotischen Salzgarten in behutsamer Handarbeit geschöpft werden. **EIN STÜCK NATUR** - vom Mittelmeer direkt zu uns nach Deutschland.

# ALTER SCHWEDE

## Gin & Tonic Sill

Sill. Gin. Tonic. Dazu ein paar weitere Zutaten und schon ist das Schwedenfeeling perfekt. Und wer oder was ist eigentlich Sill? Ein ganz alter Schwede. Denn er gehört seit jeher zur schwedischen Küche wie die Kartoffel zur deutschen: **DER GUTE ALTE HERING**. Aus den unzähligen Zubereitungsarten empfiehlt Falksalt: na klar, mit Alkohol übergießen. Ein bisschen Gin hat schließlich noch keinem Hering geschadet. So geht's:

### ZUTATEN

10 küchenfertige Salzheringe  
2 Prisen **FALKSALT NATURELL**  
1 ½ dl Wasser  
½ dl Essig 12 %  
½ dl Zucker  
½ dl Gin  
einen Schuss Tonic Water  
8 Wacholderbeeren  
½ Zitrone in Scheiben



Heringe mindestens 12 Stunden wässern, dabei das Wasser mehrmals erneuern. Danach Heringe entgräten und häuten. Filets kurz abspülen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alle Zutaten außer Hering und Zitrone kurz aufkochen lassen. Anschließend Fisch und Zitrone in ein Weckglas schichten und mit der Marinade übergießen. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. **ALTER SCHWEDE, IST DAS LECKER!**



Foto: Lutz Konermann

## MY NAME IS SALT

### Filmtipp

Die Monate des Sommermonsuns sind vorbei. Die Wüste kehrt zurück am Little Rann of Kutch. Und mit ihr tausende Salzbauern, die im Nordwesten Indiens **DAS WEISSESTE GOLD DER WELT** aus dem Wüstenboden holen. Acht Monate lang ist die Wüste ihre Heimat. Von September bis April arbeiten sie Tag für Tag, um den kostbaren Rohstoff aus dem glühenden Boden zu gewinnen. Dann kommt der Monsun zurück. Das Wasser spült die mühevoll angelegten Salzfelder weg und die Wüstenlandschaft verwandelt sich in Meer. Und doch kehren die Salzbauern zurück. Jedes Jahr.

Mit großartigen Bildern erzählt „My Name is Salt“ diese **BEEINDRUCKENDE GESCHICHTE AUS INDIEN**. Der vielfach preisgekrönte Dokumentarfilm von Farida Pacha läuft seit 2013 bei zahlreichen internationalen Filmfestivals und kommt demnächst in die Schweizer Kinos. [www.mynamesalt.com](http://www.mynamesalt.com)

SaltySides erzählt kulinarische Geschichten von Menschen, Orten und Produkten – von Genuss und leckeren Gaumenfreuden, von der Liebe zum Meer, von der Welt des Salzes und Falksalts Heimat Schweden. Für Genussmenschen, für Feinschmecker, für Liebhaber von natürlichen Produkten, für Küchenprofis und Hobbyköche, für alle, die das Besondere und doch Ursprüngliche schätzen.

[www.falksalt.de](http://www.falksalt.de)  
Impressum

Wir freuen uns über Eure Anregungen, Tipps und Vorschläge an [cs.de@salinity.com](mailto:cs.de@salinity.com)  
Wenn Du das Online-Magazin abbestellen möchtest, klick bitte hier.