

SAL DE IBIZA – KRISTALLINES LEBENSELIXIER/CRISTAL DE LA VIDA

DAS LEBEN IST NICHT NUR SÜSS, MANCHMAL SCHLÄCT ES EINEM DAS EIN ODER ANDERE SALZIG SCHMECKENDE SCHNIPPCHEN. *Diese Erfahrung machte auch Daniel Witte, ehemaliger Spielfilmproduzent in Berlin, multilingualer Kosmopolit, ein charismatischer Mann mit blitzblauen Augen und einem wachen Geist.* Damals, im Sommer 2004, stand er vor einem Wendepunkt, zur Kontemplation hatte er sich in das kleine Haus in Talamanca auf Ibiza zurückgezogen, das seine Eltern schon in den 50er Jahren bewohnt hatten und vor dessen Tür sich die weiß glitzernden ibizenkischen Salzfelder auftun. Der Anblick brachte den Geschäftsmann auf eine Idee: Stand er doch hier vor einer der ältesten Salinen der Welt, mit einem Fleur de Sel von außergewöhnlicher Qualität, das viel zu schade war, um den Stockfisch der Norweger zu pökeln und im Winter auf Schottlands vereisten Straßen zu landen.

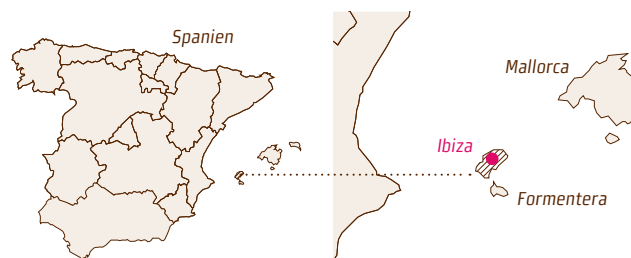
Salz aus Ibiza kann auf eine lange Geschichte zurückgreifen, länger als jedes Produkt aus unserem Sortiment. Schon die Phönizier produzierten hier im 8. Jahrhundert v. Chr. Salz in ihren Kolonien, später kamen die Punier, die Karthager und die Römer, und im Mittelalter florierte der Salzhandel in einer völlig neuen Dimension – nicht nur der würzenden Eigenschaft der Kristalle wegen, sondern vor allem auch zur Konservierung von Lebensmitteln. Dass das weiße Gold der Baleareninsel mehr und mehr seinen Wert verlor, lag zum einen an den politischen Umständen des 18. Jahrhunderts, zum anderen an der aufkommenden Industrialisierung.

Der Wiederaufschwung kam erst durch die privatwirtschaftliche Organisation und Modernisierung der Salinen Ende des 19. Jahrhunderts – und durch Daniel C. Witte.

Der Rest der Geschichte ist rasch erzählt: Es folgten ein paar Gespräche zwischen dem Berliner und den Salineros, erste vertriebliche Schritte in Deutschland und schließlich eine enge Bande mit Viani. Es ist eine Geschichte mit einem Happy End, an dessen Ende ein Natursalz von unvergleichlicher Qualität steht: sanft, frisch und mineralstoffreich, in korkdeckelverschlossenen Keramiktopfchen, die so türkisblau sind wie das Meer vor Daniel C. Wittes ibizenkischem Haus.

WEB www.viani.de/saldeibiza

HERKUNFT



Cashews mit Spicy Cajun, Anacardos⁴

SAL DE IBIZA, IBIZA — Der besondere Snack zu einem kühlen Bier! Exquisite Cashewkerne werden mit Meersalz und der bewährten Spicy Cajun-Gewürzmischung von Sal de Ibiza gemischt. Der kreolische Mix enthält unter anderem Chili, Ingwer, Kreuzkümmel, Oregano und Kardamom.

5381 · 80 g · Beutel
3,45 [1] · 3,00 [8] · 2,70 [80]



Kartoffelchips mit Sal de Ibiza

SAL DE IBIZA, IBIZA — Hauchdünne Chips aus der aromatischen, goldgelben Kartoffelsorte Agria. Sie sind von Hand frittiert. Das Salz ist mild und würzig, nämlich Flor de Sal und Meersalz aus Ibiza. Der Direktimport aus Spanien ist appetitlich in Sonnenblumenöl gebräunt. Dieser Idealpartner zum Aperitif ist in der attraktiven türkisfarbenen Tüte in 2 Größen erhältlich. Die kleine Tüte ziert jede Bar. Die 125 g-Tüte ist die eher beruhigende Größe für Aperitivi im Freundeskreis.

8803 · 18 x 45 g · Karton
18,60 [1] · 16,74 [6]
8804 · 12 x 125 g · Karton
25,20 [1] · 22,68 [6]



Weitere Neuheiten von Sal de Ibiza finden Sie im Kapitel Salzgebäck auf Seite 233.