



Seit mehr als 2.000 Jahren wird in der Bretagne aufwendig Salz aus dem Ozean geschöpft.

Bretonisches Gold

Text: Angela Berg | Fotos: Georg Berg

Der Beruf des Salzbauern, des Paludiers, hat in der Guérande, dem südlichen Teil der Bretagne, eine lange Tradition. Seit mehr als 2.000 Jahren ringen die Salzbauern dem Ozean das kostbare bretonische Gold ab. Schon lange bevor Vasco da Gama 1499 mit der ersten Ladung Gewürze aus Indien nach Portugal zurückkehrte, wurde mit dem Salz der Guérande erfolgreich Handel betrieben. Das Meersalz war Würzmittel, lebenswichtiges Mineral und wertvoller Konservierungsstoff.

Rund 300 Paludiers gibt es noch im Guérande-Bassin rund um die kleine Festungsstadt Guérande nahe Nantes. Die allermeisten sind einer Kooperative angeschlossen. Sie liefern ihre Salzernte der Zentrale und sind in die weitere Vermarktung nicht involviert. Die Salzbauern Gilles Morel und Matthieu Le Chantoux, die wir an diesem Sommertag im Juli treffen, gehören zu den wenigen, die sich der Salzgewinnung von A - Z widmen. Die Erntezeit ist kurz und liegt zwischen Juni und September. In diesen we-

nigen Monaten kommt es darauf an, das alte überlieferte Wissen auf die Elemente Wind, Sonne und Ozean anzuwenden. Es ist ein fein austariertes Spiel mit den Gezeiten. Die fünf Meter langen Werkzeuge, mit denen das Sel gris mit eleganten und kraftvollen Bewegungen zusammengesoben wird, heißen Las. Ihre Kanten unterscheiden sich, mit der einen Seite wird das Wasser geschoben, die andere Seite kann das Salz stapeln. So wachsen in den Becken nach und nach Salzkegel von bis zu 70 Kilo an.



Las heißen die fünf Meter langen Werkzeuge, mit denen das Sel gris zusammengesoben wird.



Paludier Gilles Morel steuert die Zu- und Abflüsse der Salzbecken und zwingt das Meerwasser zur Verdunstung.

Die Salzbauern zwingen das Wasser zur Verdunstung und führen es durch ein Kanalsystem, bei dem vom Becken zu Becken der Salzgehalt des Wassers steigt, bis am Ende der Prozess der Kristallisation beginnt und sich der Zeitpunkt der Ernte nähert.

Grobes Meersalz und zarte Salzblumen

Von Feinschmeckern geschätzt wird das Fleur de Sel, ein wunderbares Handsalz, das nie aufdringlich ist und ein Gericht abrunden kann. Viele schmeichelnde Namen wurden ihm verliehen, von denen „Salzblume“ noch am prosaischesten klingt. Weißes Gold, bretonisches Gold oder auch Kaviar wird das Fleur de Sel gerne genannt. Dabei haben es die Salzbauern in der Guérande lange nicht zu schätzen gewusst. Sie ernteten nur das Sel gris, das durch die Mineralien in den Lehmböden der Salzbecken, leicht gräuliche,

aber auch besonders mineralstoffhaltige Salz. Die Königin unter den Salzen, das feine Fleur de Sel, wurde schlichtweg ignoriert. Auch die aus dieser Region stammende Bezeichnung Fleur del Sel haben die Salzbauern nicht schützen lassen. Heutzutage sind die zarten Salzblüten eine besondere Zutat, werden von Spitzenköchen wegen ihres milden und sich langsam entfaltenden Geschmacks geschätzt und haben längst Einzug gehalten in die privaten Küchen.

Ein ausgeklügeltes Kanalsystem

Einmal im Monat wird das Wasserreservoir mit Meerwasser geflutet. Dies ist der Start einer von den Salzbauern geführten Wasserstrecke. Das Wasser soll sich ständig bewegen und dabei verdunsten. Täglich erfolgt dieser kontrollierte Meerwasserzufluss, vom großen Hauptbassin in die Reservebecken. Bis das Wasser schließlich in die Oeillet gelangt, die Becken, in denen auch die Ernte vonstattengeht. Hier ist der Salzgehalt so hoch, dass es unwirtlich ist für Tiere und Pflanzen. Bei ihrer Arbeit müssen Gilles und Matthieu immer 6 bis 12 Stunden vorausdenken. Denn das Wasser bewegt sich sehr langsam und die Holzstäbe, die den Zufluss oder Abfluss regeln, müssen mit der eingepflanzten Zeitverzögerung bedient werden. Ziel ist es, das Wasser durch die gesetzten Schikanen über eine möglichst große Oberfläche laufen zu lassen. Diese durchdachte und mit peniblem Zu- und Abflüssen gesteuerte Ver-

dunstung wird in der Erntezeit öfter mal von Starkregen torpediert. Dann werden die Salzbauern um bis zu zwei Wochen in ihrer Erntearbeit zurückgeworfen.

Die Krone der Schöpfung

Das Fleur de Sel schwimmt auf der Wasseroberfläche und sieht aus wie eine zerbrechliche erste Eisschicht. Es braucht Sonne und Wind, damit am späten Nachmittag dann das Fleur de Sel abgeschöpft werden kann. Die Ernte der zarten Salzplatten erfordert Geschick und Übung, ist aber körperlich weit weniger anstrengend als das Hantieren mit dem fünf Meter langem Salzschieber, mit dem das Sel gris, zusammengesoben wird. Man schöpft die feinen Kristalle mit einem rechteckigen und flachen Sieb von der Wasseroberfläche. Im September, wenn die Sonne nicht mehr genug Kraft hat, endet die Erntesaison. Erst ab Februar beginnt die Vorbereitung der neuen Saison. Die Bassins müssen neu befestigt, abgedichtet und gepflegt werden.

Es herrscht eine wunderbare Sommeratmosphäre in den Salinen. Als die Sonne schon tiefer steht, verabschieden wir uns von Gilles und Matthieu. Wir stehen noch einen Moment auf einem Damm und betrachten die beiden Männer bei ihrer Arbeit. Gilles zieht das lange Werkzeug mit kräftigen Bewegungen durch das Wasser. Er wandert von Becken zu Becken und bewegt sich dabei elegant wie ein Trapezkünstler.



50 Tonnen normales Salz und 800 Kilo Fleur de Sel ernten Gilles und Matthieu in jeder Saison aus ihren 46 gepachteten Becken.



Die Autorin darf selbst Fleur de Sel schöpfen. Der Wind weht an diesem Tag von Osten und erzeugt feine Kristalle, die mit einem flachen Sieb von der Wasseroberfläche gesammelt werden.



Es gibt keine Zusatzstoffe, keine maschinelle Verarbeitung. Dieses Salz ist das Produkt aus dem Zusammenspiel von Wind, Sonne und Gezeiten sowie handwerklicher Arbeit.