



PRESSEINFORMATION

## **Mehr als nur Würze – der vielseitige Küchenhelfer Salz**

**Heilbronn, im September 2014 | Speisesalz sorgt nicht nur für die richtige Würze in unserem Essen. Es intensiviert auch den Eigenschmack einzelner Zutaten und trägt zum Gelingen vieler Gerichte bei. Ob beim Kochen, Braten oder Backen: Gezielt eingesetzt, ist Salz ein unersetzlicher Helfer am Herd.**

Speisesalz wie das Bad Reichenhaller MarkenSalz verstärkt das Aroma von Lebensmitteln auf natürliche Weise. Durch die Zugabe von Salz werden mehr Geschmacksrezeptoren auf der Zunge angesprochen. Zugleich kann es den Wassergehalt in Lebensmitteln beeinflussen, was bei vielen Rezepten eine wichtige Rolle spielt.

### **Salz entscheidet über den Geschmack**

So etwa beim Kochen einer Brühe: Je nachdem wann gesalzen wird, bleibt der Geschmack im Gemüse bzw. Fleisch oder wird an die Flüssigkeit abgegeben. Gart das Fleisch oder Gemüse in einer salzigen Brühe, macht diese die Einlage noch schmackhafter. Wird die Flüssigkeit dagegen erst zum Schluss gesalzen, trägt die Brühe den Geschmack, da die Aromen der Einlage direkt in die Flüssigkeit übergehen.

Gemüsesorten wie Zwiebeln, Radieschen und Rettich entzieht Salz das Wasser – und damit auch die Schärfe. Das macht sie mild und bekömmlich, ohne dass sie ihr Aroma verlieren. Das gleiche Prinzip gilt für Auberginen: Sie sind weniger bitter, wenn man sie vor der Zubereitung etwas salzt. Ein zusätzlicher Vorteil: Beim Anbraten der Auberginen benötigt man nicht so viel Fett, weil das Salz dem Gemüse das Wasser entzieht.



Bei der Herstellung von Süßspeisen sorgt die Zugabe von Salz für einen intensiven, runden Geschmack.

### **Knuspriger Genuss**

Salz macht Speisen aber nicht nur aromatischer. Durch seine Fähigkeit, Nahrungsmitteln das Wasser zu entziehen, sorgt Salz auch für eine krosse Konsistenz – und das ganz ohne zusätzliches Fett.

Selbstgemachte Pommes werden schön knusprig, wenn man die geschnittenen Kartoffeln vor dem Backen mit Salzwasser bepinselt. Genauso ist es beim Krustenbraten: Wird dieser kurz vor Ende der Garzeit mit Salzwasser bestrichen und nochmals bei großer Hitze in den Backofen gegeben, wird die Haut des Schweinebratens perfekt. Doppelte Wirkung zeigt das weiße Gold beim Braten von Fisch in der Pfanne: Dieser wird nicht nur knusprig, er lässt sich auch einfacher wenden, da er nicht so leicht zerfällt.

### **Kleine Menge, große Wirkung**

Apropos Pfanne: Streut man vor dem Braten eine Prise Salz in die Pfanne, bindet dies die Feuchtigkeit und das Fett spritzt weniger. Beim Anrühren von Teig mit Mehl und Wasser verhindert eine kleine Menge Salz, dass sich Klumpen bilden: Pfannkuchenteig oder Mehlschwitze werden so schön glatt – und das ganz ohne Sieben. Auch Eischnee gelingt mühelos und wird stabil, wenn man eine Prise Salz hinzugibt. Beim Nudelkochen erhöht Salz die Kochtemperatur des Wassers und verkürzt somit die Garzeit – dabei das Salz jedoch erst zugeben, wenn das Wasser bereits sprudelt. So erweist sich Salz als echter Helfer in der Küche!

**Tipp:** Weitere Tipps und Tricks mit Salz sowie leckere Rezepte gibt es unter [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de).

**Bildmaterial**



BRH\_Siedesalz.jpg

Speisesalz ist in der Küche vielseitig einsetzbar.



BRH\_MarkenSalz\_Kueche.jpg

Wichtiger Helfer am Herd: das Bad Reichenhaller MarkenSalz.



BRH\_Maedchen.jpg

Keine Klumpen mehr beim Anrühren von Mehl in Wasser – mithilfe von etwas Salz.



BRH\_Junge.jpg

Mit einer Prise Salz wird der Eischnee perfekt.

**Über Bad Reichenhaller**

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südsalz GmbH, die für hochwertiges MarkenSalz aus den Tiefen der Alpen steht. Gewonnen aus der natürlichen Alpensole des Bad Reichenhaller Beckens garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Als „weißes Gold“ hat das salzhaltige Quellwasser schon vor hunderten von Jahren seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst MarkenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen und GewürzSalzMühlen. Mehr Informationen: [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)



**Hochauflösendes Bildmaterial** finden Sie im Anhang, der Abdruck ist honorarfrei bei Angabe der Bildquelle „Bad Reichenhaller“ bzw. wie oben angegeben.

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Bitte nehmen Sie, z. B. bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie anderes Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf!

**Kontakt:**

Südsalz GmbH

Petra Laqua

Tel.: 07131/6494-1846

E-Mail: [petra.laqua@suedsalz.de](mailto:petra.laqua@suedsalz.de)

[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

**Pressekontakt:**

Ansel & Möllers GmbH

Yvonne K. Dick | Tanja Rupp

Tel.: 0711/92545-12

E-Mail: [y.dick@anselmoellers.de](mailto:y.dick@anselmoellers.de)

[www.anselmoellers.de](http://www.anselmoellers.de)