

Salz ist nicht gleich Salz

Zusammenfassung des Vortrags von W. Grönemeyer, EMIKO Produktschulungstage 2010 Emiko-Kundenbrief vom Juni 2010

Kein Salz ist wie das andere. Mineralzusammensetzung, Herstellungsart, Beschaffenheit der Kristalle, Zusatzstoffe, Beimengungen etc. bestimmen den Geschmack. Auch die Wirkung auf den menschlichen Körper ist je nach Salz unterschiedlich. Man unterscheidet:

Speisesalz/Industriesalz, wird industriell gereinigt und raffiniert, z. B. Bad Reichenhaller Salz

- Besteht zu 99,9 % aus Natriumchlorid (NaCl)
- Verwendung überwiegend in der Industrie. ca. 20.000 unterschiedliche Produkte werden aus NaCl hergestellt, z. B. Waschmittel, Kunststoffe, Konservierung von Lebensmitteln etc. Dafür muss es möglichst rein sein.
- Nur 1% gelangt in Haushalte
- Enthält viele Zusatzstoffe als Rieselhilfen gegen Verklumpung, Schutz vor Feuchtigkeitsaufnahme und Förderung der „Gesundheit“
 - _ E 535: Natriumferrocyanid
 - _ E 500: Natriumcarbonat
 - _ E 551
 - _ Siliziumdioxid
 - _ Synthetisches Jod und Fluor

Steinsalz, wird in Salzlagerstätten abgebaut, z. B. Himalayasalz

- Naturbelassen: 98 – 98,5% NaCl Anteil
- Mit Süßwasser gelöst und vakuumgetrocknet: 99,9 % NaCl
- Häufig auch mit Zusatz von Jod, Fluor und Rieselhilfen

Meersalz, wird durch die Trocknung von Meerwasser gewonnen und an allen Küsten der Welt hergestellt

- 98 % NaCl
- Meist raffiniert
- Während des Salzgewinnungsprozesses gehen viele Mineralien verloren oder werden bewusst entzogen
- Problematisch: zunehmende Verunreinigung der Meere durch Hotelabwässer, Schiffe, Industrie

Fleur de Sel ist eine besondere Form des Meersalzes:

Bei Windstille und starker Sonneneinstrahlung entstehen Salzkristalle auf der Wasseroberfläche der Meerwasserbecken mit mehr als 20% Salzgehalt. Durch die vielen Lufteinschlüsse ist es sehr mild, weil es nicht in die Geschmackspapillen der Zunge eindringen kann.

Totes-Meer-Salz ist durch seinen hohen Magnesiumanteil von 16% nicht genießbar (schmeckt bitter), ist dafür aber sehr gut für die Haut.

Kalaharisalz wird aus einem ausgetrockneten Salzsee in Afrika abgebaut

Hawaiianisches Salz mit Zusätzen wie rotem Lehm oder Lava hat oftmals nur ca. 80% NaCl-Anteil

Luisenhaller Siedesalz, stammt aus einer Solequelle. Hier wird Steinsalz mit Grundwasser aufgelöst und dann gesiedet. Es hat daher eine ganz andere Zusammensetzung als das EMIKO Salz.

Bad Emser Salz ist nicht zum Essen geeignet, aber gut für die Schleimhäute

EM-Meersalz Gold ist ein Meersalz, das bei Springflut geschöpft wird. Dann wird es mit EM-X Gold versetzt und reift über längere Zeit. Zunächst wird es durch Sontrocknung eingedickt, dann wird es komplett getrocknet und anschließend bei über 800 Grad Celsius geschmolzen. Nach dem Abkühlen werden die Klumpen gemahlen.

Funktionen und Aufgaben von Salz allgemein

Traditionell:

Zum Einzug in ein neues Haus schenkt man Brot und Salz. Das Salz soll in den Räumen ausgestreut und wieder zusammengefegt werden. Es reinigt so die Räume von negativen Schwingungen, die die Vorbewohner hinterlassen haben können.

Homöopathie:

Natrium muraticum wird bei Empfindungen der Leere, der Desorientierung, Kummer und Melancholie eingesetzt, um Struktur, Halt und Schutz im Leben wiederzugewinnen.

Organismus:

Ein weit verbreiteter Irrglaube ist, dass Salz Bluthochdruck verursacht. Diese Aussage beruht auf veralteten Erkenntnissen. Zwischen 1950 und 1970 konnte man Bluthochdruck nur mit Diuretika (Entwässerungsmitteln) bekämpfen. Das war bei einem hohen Salzkonsum schlecht möglich. Daher wurde Menschen mit Bluthochdruck eine salzarme Kost empfohlen. Salz ist aber eine wichtige Komponente bei der Kontraktion der Muskeln (Kalium-Natrium-Pumpe). Salzarme Ernährung kann daher zu Problemen beim Bewegen oder auch mit den Schließmuskeln führen. Übrigens: Auch das Herz ist ein Muskel!

Bluthochdruck wird heute anders therapiert und man kann sagen: **Natursalze, richtig dosiert, verursachen ganz sicher keinen Bluthochdruck!** Batmangeligh, der Autor des Buches „Sie sind nicht krank, sondern durstig“, empfiehlt die Einnahme von gutem Natursalz außerdem zur Vorbeugung von Osteoporose, da sich dann der Körper die notwendigen Mineralien nicht mehr aus den Knochen abbauen muss.

Anmerkungen zum Speisesalz

Viele Menschen haben Probleme mit Salz, können es nicht richtig verstoffwechseln. Dies liegt zum einen an der Reinheit des Salzes: der Körper erkennt es als Fremdstoff und benötigt ca. 23ml Zellwasser um 1 Gramm NaCl über die Nieren auszuspülen. Daher hat der Körper das Gefühl zu dehydrieren je mehr Salz er zu sich nimmt und bildet Wasseransammlungen in den Armen und Beinen etc., sogenannte Ödeme.

Zum Zweiten liegt es am **Jodzusatz**, welches aus Druckerpatronen, Desinfektionsmitteln etc. recycelt wird und **eigentlich Sondermüll** ist, von der Industrie aber als förderlicher Zusatz fürs Salz beschrieben wird. Dieser Jodzusatz führt bei vielen Menschen zu Problemen, vor allem mit der Schilddrüse. So leiden zum Beispiel „Hashimoto“-Patienten an einer Autoimmunerkrankung die zu

einer chronischen Entzündung der Schilddrüse führt. Diese Menschen können nicht einmal Milch von Kühen vertragen, die Futter mit Jodsalz erhalten haben. Sie haben dann oft mehrtägige Fieberschübe.

Zum Dritten liegen die Probleme durch Speisesalz am **Fluor**. Fluor fällt bei der Aluminium- und Edelstahlproduktion als **hochgiftiger Sondermüll** an und müsste eigentlich teuer entsorgt werden. In den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts verursachte man in Amerika ein großes Fischsterben im Delaware River, weil man das Fluor über diesen Fluss loswerden wollte. Heute wird es nun in kleineren Mengen in Salz, Zahnpasta und sogar in Trinkwasser gemischt, weil es sehr gut wasserlöslich ist

EMIKO® Salz

Der Ursprung

Vor etwa 220 Millionen Jahre gab es in Bad Essen (Osnabrücker Land) einen unvollständigen Vulkanausbruch, durch den Teile des damals dort vorhandenen Ur-Meeres zwischen zwei Gesteinsschichten in 800m Tiefe eingeschlossen wurden. Seitdem ist es dort vor jeglichen Umwelteinflüssen geschützt. Eine Besonderheit dieses Wassers ist sein extrem hoher **Mineralgehalt von 31,8 %**.

Beim EMIKO® Salz handelt es sich also nicht um Steinsalz, das durch Grundwasser oder anderes Süßwasser aufgelöst und dann gefördert und verdunstet wird, sondern um **ursprüngliches Meerwasser in Heilwasserqualität**, was durch ein Gutachten des Fresenius-Institutes bestätigt wurde. Es ist frei von Umweltverschmutzungen, muss nicht aufwändig gereinigt werden und hat eine stabile gleich bleibende Zusammensetzung. Alle Inhaltsstoffe des Urmeeres können aus der Flüssigkeit in den kristallinen Bereich übertragen werden, daher besteht dieses Salz nur zu 91,5% aus NaCl. Der Rest sind andere Mineralien.

Die Herstellung

Die Urmeersole wird für das EMIKO® Salz ausschließlich bei Vollmond gefördert anschließend mit EM-X Gold® versetzt und durch EM-Keramik zusätzlich mit den positiven Schwingungen der EM Effektive Mikroorganismen® versetzt.

Die Trocknung und Bildung der Salzkristalle erfolgt bei max. 40°C in einer „Wohlfühlatmosphäre“ mit klassischer Musik und schönen Farben, angelehnt an die Erfahrungen des japanischen Professors Masaru Emoto mit seiner Eiskristallfotografie.

Besonderheiten

Die so entstehenden natürlichen Salzkristalle sind absolut einzigartig im Geschmack. Die ausgewogene Mineral- Zusammensetzung bewirkt, dass in heißem Wasser aufgelöstes EMIKO® Salz wie eine Gemüsebrühe oder leichte Hühnerbouillon schmeckt. Dies entdeckte auch Ralf Bos, einer der bedeutendsten Delikatessen-Händler der Top- und Sterne- Gastronomie. In Ausgabe 7 seiner Fachzeitschrift *Port Culinaire* lobt er in einem ausführlichen Artikel das Salz aus dem Bad Essener Urmeer, welches - verfeinert - zum EMIKO® Salz verarbeitet wird:

“Wilhelm Grönemeyer ist auf die Idee gekommen das Salz der Bad Essener Solequelle zu kristallisieren und zu probieren. Das Ergebnis war überwältigend. Anhand der vorangegangenen Berichte über Meersalz, konnten sie einige sensorische Tests machen, die ihnen nicht nur die Qualität, sondern auch die Verträglichkeit und dem Wohlgeschmack der verschiedenen Salze näher bringen sollte. Hierbei konnten sie feststellen, dass hochwertige Natursalze auch bei hoher Konzentration nicht bitter, scharf oder gar brechreizerzeugend wirkten, während raffinierte Industriesalze genau das tun. Bei Grönemeyers Bad Essener Urmeersalz kommt noch eine weitere Dimension dazu: Aufgrund der unglaublichen Mineral- und Energiedichte diese Solequelle hat die

Mineralzusammensetzung des hieraus gewonnen Urmeersalzes eine dermaßen überwältigende Harmonie, dass ein Teelöffel (ca. 6 Gramm) aufgelöst in einem halben Liter Wasser nicht nur nach wohlschmeckendem Salzwasser sondern vielmehr nach einer leichten Hühner- oder Gemüsebrühe schmecken. Jetzt kommt der Moment, an dem es für mich interessant wird.

Ich bin kein Esoteriker und auch kein Gesundheitsfreak, ich bin ein Kulinariker und schreib hier in einer kulinarischen Fachzeitschrift über die kulinarisch wichtigste Zutat der Küche. Über das Salz. Für mich zählt in erster Linie der Geschmack. Punkt. Und das Bad Essener Urmeersalz ist tatsächlich das wohlschmeckendste Salz, das ich persönlich kenne. Es wäre mir jedoch nicht einen mehrere Seiten langen Bericht wert, wenn nicht noch was dazu käme. In der heutigen Zeit kann uns nichts, aber auch gar nichts Besseres passieren, als dass ein gesundes Lebensmittel besser schmeckt als ein ungesundes.“

EMIKO® Salz für die Gesundheit

EMIKO® Salz ist nicht nur ein Gewürz, sondern kann als Nahrungsergänzungsmittel auch die Folgen vieler Zivilisationskrankheiten lindern.

EMIKO® Salz...

- sorgt für eine ausgewogene Flüssigkeitsverteilung in und um die Zellen
- fördert die Reinigung und Entschlackung des Gewebes
- stabilisiert den Kreislauf und erhöht die Funktionsfähigkeit des Blutes (bei einem Kreislaufkollaps erhalten Sie zum Beispiel eine 0,9%ige Kochsalzlösung als Infusion)
- steuert die Nierenfunktionen und reguliert so Entgiftung und Ausscheidung
- reguliert die Verdauung im Magen und ist dadurch wichtig für die Aufnahme und Verwertung von Nährstoffen. Salzsäure kann im Magen ohne Salzzufuhr nicht gebildet werden.

Laut *Rudolf Steiner* ist Salz wichtig fürs Gehirn und bringt Ordnung ins Denken, indem es durch die geordnete Kristallstruktur Ordnung vermittelt. Außerdem wird Salz für die Leitfähigkeit der Nervenbahnen benötigt. Es gelangt vom Magen direkt über das Blut ins Gehirn und muss nicht erst vom Darm absorbiert werden. Daher kann Salz unter Umständen bei Alzheimer, Orientierungslosigkeit, Depressionen, Suchtverhalten helfen.

Funktionen der Mineralien und Spurenelemente im EMIKO® Salz

Schwefel: wichtig für das Bindegewebe und die Entgiftung des Körpers

Magnesium: Gegenspieler von Calcium, das heißt, sie regulieren sich gegenseitig in Aufnahme und Funktion, aktiviert über 300 Enzyme und wird für Knochen, Zähne und Sehnen gebraucht

Calcium: wichtig für Knochen und Zähne und lindert Entzündungen

Kalium: aktiviert viele Enzyme, besonders im Zuckerstoffwechsel und ist wichtig für die Verdauung

Eisen: wichtig für Wachstum und das Immunsystem, wichtig zur Stressbewältigung und etliche Stoffwechsel- und Entgiftungsvorgänge!

Chlor: sein Säurecharakter wirkt auflösend, zersetzend, Strukturen sprengend, befreiend und verflüchtigend

Natrium: sein Laugenanteil wirkt umhüllend, schützend, bewahrend, verdichtend, Strukturen bildend und konservierend.

Anwendungsvorschläge für EMIKO® Salz

Sole-Trinkkur:

jeden Morgen 1/3 Teelöffel Salz in 100ml heißem Wasser auflösen und auf nüchternen Magen trinken

Äußere Anwendung:

Sole aus 1/3 Teelöffel Salz in 100ml warmem Wasser als altes Hausmittel bei Fußpilz, Nagelpilz, Neurodermitis, Diese Sole ist auch geeignet zum Inhalieren, für Nasenspülungen, Augentropfen etc.