



Südafrika: Khoisan



Der Salzgarten, in dem die **KHOISAN** Salze geerntet werden, liegt an der St. Helena Bucht, etwa 180 Kilometer nördlich von Kapstadt. Das Besondere an dem edlen Salz ist der Ort, an dem es entsteht: Ein großer, 400 Jahre alter unterirdischer Salzsee, der vom atlantischen Ozean aufgefüllt wird. Das Meer sickert dabei durch einen ca. zweitausend Meter dicken natürlichen Filter aus Quarzsand, Muschelkalk und Ton und wird so von Verunreinigungen befreit und gleichzeitig mit weiteren Mineralsalzen angereichert.

Von dort wird die Sole, die bereits einen Salzgehalt von ca. 10 Prozent aufweist, in die Salzgärten geleitet. Durch Sonne und Wind verdunstet das Wasser, bis sich bei einem Salzgehalt von rund 25 Prozent Salzkristalle bilden, die durch ihre Reinheit außergewöhnlich weiß sind. Nun beginnt die eigentliche Ernte: In den Sommermonaten von Oktober bis März werden die getrockneten Salzkristalle sorgsam von Hand geerntet, die leichten, oben schwimmenden Kristalle sind dabei besonders wertvoll und gelangen als „Fleur de Sel“ in den Handel. Die großen Kristalle sinken zu Boden und werden nach Ablassen des Restwassers abgeschabt und per Hand in die verschiedenen Kristallgrößen (naturfein und grob) ausgesiebt. Der Verzicht auf eine weitere Vermahlung sorgt für den Erhalt des natürlichen Jodgehalts. Geringe Schwankungen der Kristallgrößen können dabei nicht vermieden werden und sind naturgegeben.

Khoisan vertreibt weltweit die einzigen Salze, die nach FairTrade Bedingungen hergestellt und CO2 neutral produziert werden: Die Südwestküste Südafrikas war früher vom Fischfang geprägt, durch den Rückgang der Fangquoten gab es einen rasanten Anstieg der Arbeitslosigkeit. Khoisan beschäftigt viele arbeitslos gewordene Fischer und bietet ihnen regelmäßige Einkommen und faire Bezahlung. Auch weitere Sozialleistungen wie Krankenversicherung, Mutterschutzregelung, Sparfonds für Altersversorgung oder Zuschüsse für Bustransfers sind gewährleistet. Diese Standards werden von Turqle Trading, einer Schirmorganisation von kleinen und mittelständischen Unternehmen im fähren Exporthandel vereinbart und regelmäßig überprüft. Turqle Trading ist Mitglied der World Fair Trade Organisation und ist durch die FLO als Händler, Importeur, Hersteller und Vermittler für Kräuter und Gewürze zertifiziert.

Khoisan Meersalz ist reich an wertvollen Mineralien und Spurenelementen wie zum Beispiel Kalzium, Kalium oder Magnesium, die in der vorliegenden Konzentration optimal vom Organismus verwertet werden können. Nicht zuletzt ist es auch der Geschmack, der überzeugt: Weich und mit einer hohen Würzkraft eignet es sich zum Kochen oder zum Nachwürzen bei Tisch.

- Edle Gourmet-Salze mit hohem Reinheitsgrad und wertvoller Mineralienkonzentration

- Herkunft: 400 Jahre alter, unterirdischer Salzsee in der St. Helena Bucht

- Beschäftigung und regelmäßiges Einkommen für über 40 Familien, viele von ihnen arbeitslos geworden, ehemalige Fischer

- zusätzliche Sozialleistungen wie Krankenversicherung, Mutterschutzregelungen, Altersvorsorge, Transfer für Arbeiter und Schultransfer für Kinder

- regelmäßige Kontrolle der Standards

Herst.: Khoisan
Land: Südafrika

• Projektcode: 909