

DAS WEISSE GOLD IN UNSEREM BROT ...

... verwenden wir sparsam. **Vollkornschrotbrote** benötigen mehr Wasser zum Verquellen als Auszugsmehlbrote oder feinere Vollkornmehlbrote. Dadurch haben unsere Brote **weniger Salzgehalt** bezogen auf das gesamte Brot. Und das schmeckt man auch. Das verwendete **Steinsalz** ist nicht jodiert und nicht fluoridiert. Salz ist auch wichtig für den Backprozess, denn es hat eine positive Wirkung auf die Teigeigenschaften und eine hefehemmende Wirkung. Die **Teigstabilität** verbessert sich und ohne Salz schmeckt ein Brot einfach nicht.

Unsere Brote enthalten durchschnittlich je nach Brotsorte zwischen 0,31 g und 1,36 g Salz berechnet auf das ganze Brot. Der Salzgehalt in einer 50 g Scheibe unseres Brotes liegt zwischen 0,15 g und 0,7 g. Die EU-Kommission strebt einen Kochsalzgehalt im Brot von 1 g pro 100 g an – mit unserem Salzgehalt sind wir also auf dem richtigen Weg.

Unsere Brote mit dem geringsten Salzgehalt (bezogen auf das ganze Brot) sind:

Dinkel-Früchtebrot mit 0,3 %

Roggen-Sonnenblume mit 0,52 %

Schwarzbrot mit 0,79 %

Dinkel-Rosinenbrot mit 0,9 %

Möhre-Walnussbrot mit 0,93 %

Beim **Gebäck** hat Ciabatta mit 1,36 % den höchsten Salzgehalt bezogen auf das gesamte Stück.



Fakten & Zahlen zu Salz und Natrium (Natrium ist Bestandteil von Salz):

- **kochsalzarm:** nicht mehr als 120 mg Natrium pro 100 g Lebensmittel
- **kochsalzvermindert:** nicht mehr als 250 mg Natrium pro 100 g Lebensmittel
- **Natrium** ist Bestandteil von Salz: 1 g Salz enthält 0,39 g Natrium (Salz in g/100 g = Natrium in g/100 g x 2,5 [Faktor 2,54])

REGIONALES STEINSALZ AUS SACHSEN-ANHALT

Seit Juni 2018 verarbeitet MÄRKISCHES LANDBROT in seinen Backwaren traditionell abgebautes und naturbelassenes **Steinsalz**, sogenanntes **Ur-Salz**, aus einer Saline in der Nähe von Bernburg, Sachsen-Anhalt. Hier wird seit den 20iger Jahren des letzten Jahrhunderts Salz abgebaut. Die Lagerstätten rund um Bernburg zeichnen sich durch eine besonders reine Qualität aus.

Das in den **Salinen** eingelagerte Steinsalz stammt aus der geologischen Vergangenheit und ist auf natürlichem Wege durch Ausfällung von konzentriertem Meerwasser entstanden und fossil überliefert.

Das Salz wird ausschließlich aus dem 115 Meter mächtigen Leinsteinsalz gewonnen, wobei nur ein 28 Meter mächtiger Bereich verhauen wird. Das **Abbauverfahren** ist der sogenannte Kammerbau mit streichendem Verhieb, bei dem die Kammern etwa 20 Meter breit, 38 Meter hoch und 200 Meter lang sind. Zwischen den Kammern bleiben etwa 30 Meter breite Festen (Pfeiler) stehen. Zunächst wird im entsprechenden Niveau der späteren Firste (<https://de.wikipedia.org/wiki/Firste>) die Kopfstrecke mit breitem Blick aufgefahren. Früher geschah dies schneidend mit einer Vollschnittmaschine, heutzutage werden die Strecken konventionell im Bohr- und Schießverfahren erstellt. Anschließend wird die künftige Kammer mit der Fußstrecke angefahren und ein Hohlbruch zur Firststrecke hergestellt. Danach kann der eigentliche Steinsalzabbau beginnen. Von der Firststrecke aus werden Großsprengbohrlöcher in Kammerbreite zur Fußstrecke gebohrt und geschossen. Das Haufwerk wird mit Fahrladern und Muldenkippern abgefördert. Dies wiederholt sich solange, bis die Kammer die geplante Länge erreicht hat. Das gewonnene Steinsalz wird mit Fahrladern zu den Kippstellen gefördert. Von dort gelangt es mit Bandanlagen zum Schacht und dann mit einer 20 Meter Skipanlage nach Übertage. Das Steinsalz wird dort direkt vermahlen, gesiebt und abgepackt.

Im Unterschied zu chemisch behandeltem Salz enthält Steinsalz eine Vielzahl an **Mineralien** und **Spurenelementen**.

Aufgrund der zunehmenden Verschmutzung der Weltmeere durch Kunststoffabfälle sahen wir den Zeitpunkt gekommen, von Meersalz auf Steinsalz zu wechseln.