

Karamell-Tarte mit Salzbutter

Mürbteig:
250 g Mehl
150 g kalte Butter (in
Stückchen)
65 g extrafeiner Zucker
1 Ei
1 Prise feines Salz
Mehl, Zucker und Salz
mischen. Die kalten But-
terstücke dazugeben und
mit kalten Händen schnell
zu einer krümeligen Masse
vermengen. Ei dazugeben,
rasch zu einem Teig
verkneten, eine Kugel
formen und in Klarsicht-
folie 30 Minuten in den
Kühlschrank geben.
Teig auf bemehlter Fläche
dünn ausrollen, Tarteform
damit auslegen, mit
einer Gabel einstechen
und 30 Minuten in den
Kühlschrank stellen.
Backofen auf 190°C
vorheizen. Teig mit
Backpapier belegen und
mit getrockneten Bohnen
oder Reis beschweren.
15 Minuten „blindbacken“.
Papier und Bohnen
entfernen und 10 bis 15
Minuten weiterbacken.
Aus dem Rohr nehmen

Belag:

300 g Schlagobers
300 g extrafeiner Zucker
150 g gesalzene Butter
Zucker und Butter in einen
Topf mit schwerem Boden
geben. Gut verrühren und
bei mittlerer Hitze schmel-
zen. 15 bis 20 Minuten
unter gelegentlichem
Rühren weiterkochen,
bis Butter und Zucker
karamellisieren.
Während das Karamell
kocht, Schlagobers in
einen Topf geben und
zum Kochen bringen. Vom
Herd nehmen und beiseite
stellen.
Die Butter-Zucker-Mi-
schung weiterrühren und
achtgeben, wenn sie zu
karamellisieren beginnt.
Wenn das Zischen aufhört,
die Mischung wieder auf
die Herdplatte geben und
weitere fünf Minuten
kochen und rühren. Topf
vom Herd nehmen und
Mischung 10 Minuten
abkühlen lassen. Langsam
auf den Kuchenboden
gießen und die Tarte 2
Stunden kühlstellen

Wüstensalz Lut Persien

Vertrieb: Lackner & Lackner
Frauentaler Str. 56
8530 Deutschlandsberg
Tel. 03462/29 20



„Die Sonne Persiens ist in den Salzsteinen mitgereist“: Salzexpertinnen Isabella Kuttroff und Lore Lackner

Die Wüste lebt in Deutschlandsberg

Zwei Frauen in der Steiermark importieren das Salz, in dem das Lebenslicht leuchtet

GERICHT, BERICHT & FOTOS:
IRENA ROSC

Die Wüste Gobi ist ein Paradies im Vergleich zur Wüste Lut in Persien. Es ist so heiß und trocken dort, dass es nicht einmal Fliegen gibt“, schrieb der reisende Alfons Gabriel in den 1920er-Jahren an seine Freunde. Messungen der Nasa haben das Jahrzehnte später bestätigt: In der Wüste Lut (Dasht-e Lut) befindet sich der heißeste Ort der Welt mit Temperaturen von über 70 Grad Celsius.

Von dort stammt das Salz, das Lore Lackner und Isabella Kuttroff importieren und verkaufen. Das Lager der Firma Lackner & Lackner ist gefüllt mit dem persischen Wüstensalz. „Die Sonne und das Licht Persiens sind in den Salzsteinen mitgereist“, sagen sie.

Die Geschichte mit dem Salz begann vor zehn Jahren. Ein den beiden Frauen unbekannter persischer Teppichhändler besah die Auslage des damaligen Naturkostladens von Lore Lackner in Deutschlandsberg in der Steiermark und befand, sie brauche für ihre Kunden dringend das beste Salz der Welt. Er würde eine Probe aus der Wüste Lut besorgen.

Als die „Salz-Probe“ von 18 Tonnen eintraf, waren die beiden Frauen zunächst einmal sprachlos, kurze Zeit später aber dem Salz aus der Wüste „mit Haut und Haar“ verfallen. Im wahrsten Sinne: Die Salzallergikerin Kuttroff konnte mit dem naturbelassenen Wüstensalz ihre Allergie „wagsalzen“ und mittlerweile zu einer unermüdetlich Forschenden, Vortragenden und Reisenden in Sachen Wüstensalz geworden.

„Ein zehnjähriger salzloser Leidensweg liegt seit damals hinter mir“, erzählt Kuttroff gerne, wenn sie von den Vorzügen des Wüstensalzes berichtet. Gerne kommt sie, um einen ihrer Vorträge über die Vorzüge naturbelassenen Salzes zu halten, ihren Wagen

vollbeladen mit Wüstensalz. Lächelt man beim ersten Kennenlernen vielleicht noch ein bisschen über den Eifer von Lore Lackner und Isabella Kuttroff und schmunzelt, wenn sie bei Tisch ihr eigenes Salz hervorholen, rührt man nach einem Vortrag von Kuttroff nie wieder Kochsalz aus einem beliebigen Salzstreuer an. Die anfängliche Skepsis weicht der Überzeugung, nie mehr billiges, raffiniertes, mit Jod und Rieselhilfen versehenes, der meisten Mineralien beraubtes Kochsalz zu verwenden.

Etwas, das bei Kuttroffs Vorträgen über das Wüstensalz am meisten fasziniert und für immer in Erinnerung bleibt, ist der Geschmackstest. Dabei animiert sie ihre Zuhörer, die Fingerkuppe zu befeuchten, diese zuerst in das Wüstensalz und dann mit der Menge des Salzes, das darauf kleben bleibt, in den Mund zu stecken.

Das Salz soll man 30 Sekunden im Mund behalten und schmelzen lassen, es dann erst schlucken. Das Wüstensalz ist mild im Ab-

gang und brennt auf keinen Fall im Rachen. „Gutes Salz, pur in den Mund gegeben, darf beim Schlucken niemals brennen“, klärt die Expertin auf. Diesen Test möchte man mit herkömmlichem, raffiniertem Kochsalz gar nicht mehr versuchen.

Hat man diese Erfahrung einmal gemacht, bleibt sie für alle weiteren Salzkäufe prägend. Erst danach versteht man, was es heißt, trotz Übersalzung mit jodiertem, raffiniertem und an Mineralien artem Kochsalz an Salzangel zu leiden. An einem Mangel an gutem, natürlichem Salz mit seinen vielen Mineralien.

In den Vorträgen über naturbelassenes, gesundes und lebensnotwendiges Salz erfährt man auch, wofür man das Wüstensalz verwendet. Eigentlich für alles: zum Kochen, zur Körperpflege, zur Therapie bei Krankheiten, als erste Hilfe bei beginnender Krankheit, für Haustiere.

Und man kann sich vorstellen, wie gut es tut, wenn man sich mit dem Salz („ein Kilogramm pro Bad“) in die Wanne legt. Die Salzanalysen, welche die Qualität des Wüstensalzes bestätigen, stammen von der Universität in Graz sowie von Fritz-Albert Popp, der die Biophotonenmessung des Salzes vorgenommen hat. Durch die Biophotonenmessung kann die Güte eines Lebensmittels gemessen werden, und Popp attestiert dem Wüstensalz eine sehr hohe Lichtspeicherfähigkeit.

Naturbelassenes Salz gehört zu unseren Basislebensmitteln. Diese Ursubstanz ist reich an natürlichen Mineralien & Mineralstoffen. Die Salzkristalle aus der Wüste Lut sind zum Teil klar und rein, vergleichbar mit einem Bergkristall. In Persien wird ein Teil des Salzes schonend gemahlen, es bleibt aber ohne chemische Zusätze.

Ein weiterer Teil kommt in großen Brocken, die man auch als Salzkulptur aufstellen kann – für einen schnellen Schleckern im Vorbeigehen.



Das Karamell auf dieser tollen Tarte schmeckt salzig – überraschend und gut

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen