KHOISAN

KHOISAN TRADING CO

Das naturbelassene, handgeerntete Salz!

Von der Sonne und dem Wind umspielt, so
entsteht nach allen Regeln der Natur
dieses Salz – rein und perfekt ausgewogen –
mit allen wertvollen,
intakten Mineralien des Meeres.

.

Khoisan's natürlicher Salzgewinnungsbetrieb befindet Sich in Velddrift an der St. Helena Bucht – ungefähr 140 km nördlich von Kapstadt an der Westküste von Südafrika

Es ist eine alt hergebrachte Tradition, dass die Bewohner der Westküste als Kleinbauern oder Fischer ihren Lebens-unterhalt bestreiten.

KHOISAN TRADING CO

In den letzten Jahren mussten aufgrund der schrumpfenden Fischbestände und der strengeren Kontrollen der Umweltverbände viele Arbeitende ihre Tätigkeit in der Fischerei aufgeben.

Der Tourismus ist im Aufwind . . . Neben der unberührten natürlichen Umwelt und der riesigen Tier-Welt bietet der wilde Atlantik während einiger Wochen des Frühlings ein bemerkenswertes Schauspiel. Die wüstenähnliche Dürre verwandelt sich innert Kurzer Zeit in einen wunderbaren Garten voller Wildblumen.

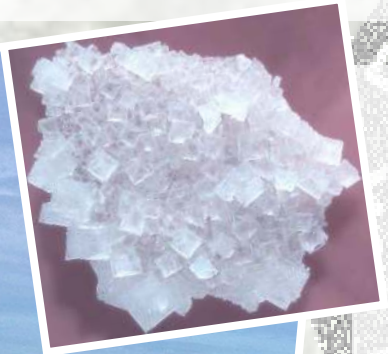
Im Frühling, sobald die Blumen welken und die Wolken des Winters sich auflösen, kehren die Winde des Sommers zurück –

jetzt ist wieder die Zeit der Salzgewinnung!

Mit dem Ozean im Blickfeld wird das Salzwasser aus der historischen Grundwasseranlage gepumpt. Diese Sole – etwa 3-mal salziger als das übliche Meerwasser – wird über Schichten von Meeresablagerungen filtriert, die so alt sind wie das Land selbst.

Über Wochen, wenn die Sonne und der Wind das Wasser zum Verdunsten bringen, entsteht das Kalziumsulfat. Die nährstoffreiche Salzlauge wird dann in kleinere und flachere Zonen gepumpt . . .

Nach ein paar sonnigen Tagen mit einer beständigen leichten Brise nimmt das Salz Gestalt an. Jedes Kristall ist klar und funkelt in absoluter Perfektion – weisser als weiss und einmalig rein.



Vor langer Zeit haben die Ureinwohner gelernt, das Salz unmittelbar nach seiner Entstehung zu ernten – dadurch hatten sie die Gewissheit, das reinste und schmackhafteste Salz zu gewinnen.

Über die letzten Jahrhunderte hat sich nichts verändert. Auch heute noch führt der einzige Weg, um pures perfektes Salz zu erhalten, über eine aufwendige, von Hand ausgeführte traditionelle Ernte . . . Tag für Tag!

Das ist **Fleur de Sel** - die höchste Qualitätsstufe

Jeden Morgen wird die dünne, filigrane Kruste, die sich über Nacht auf der Oberfläche gebildet hat, sorgfältig abgeschöpft.

Die Salzkristallflocken werden an der Sonne getrocknet, geprüft, abgepackt und transportiert.

Die Flocken werden zudem so wenig und so sanft wie möglich behandelt. Alles ist Handarbeit, ausgeführt von Spezialisten, dies sich über Jahre ein enormes Fachwissen angeeignet haben.

Authentischer und natürlicher ist nicht möglich!

In der Verarbeitungszentrale wird die Ernte gesiebt, um die Korngrössen aufzuteilen – dann nachgeprüft und verpackt.

Von Hand geerntetes Khoisan-Natur-Meersalz wird nicht mittels rauen handelsüblichen Aufbereitungsmethoden behandelt, wie dies beim Tafelsalz der Fall ist.

Hier handelt es sich um naturbelassenes, reines Meersalz – delikat und unerlässlich für eine gesunde Ernährung.

Oft fragen Konsumenten, wo die Unterschiede bei gewerblich, mechanisch gewonnenem Salz und dem von Hand geerntetem liegen.

Die gewerblich mechanische Ernte erfolgt *einmal* jährlich.

Die Anbauzonen werden schon früh, nämlich zu Saisonbeginn, geflutet, dann dem Verdunstungs-prozess überlassen und anschliessend abgeschöpft. Dieses Rohprodukt wird dann mit Meerwasser gespült, um mögliche Bitterstoffe auszusondern. Ein Hitze-Trockenverfahren eliminiert sämtliche Mineralstoffe und Spurenelemente des Meeres. Zerkleinert und vermischt mit einem Antiklump-wirkstoff, wie auch einem Durchflussreguliermittel, ergibt das Tafelsalz. Es ist günstig und viele Konsumenten sind möglicherweise gar nicht in der Lage, den feinen seifigen, bitteren wie auch „chemischen“ Unterschied in ihrem Essen festzustellen . . .

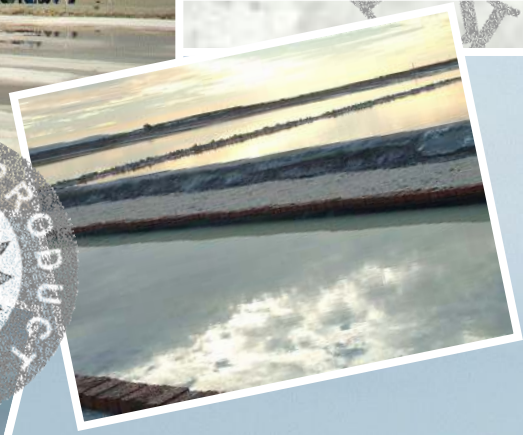
. . . bis sie mit von Hand geerntetem Salz in Kontakt gekommen sind . . . !

Ernte von Hand – Tag für Tag

Sobald sich das Salz bildet, wird es auf der Lauge von Hand abgeschöpft; der natürliche Verdunstungs prozess kann jetzt beginnen. Ausser dem Absieben ist kein mechanischer Vorgang nötig. Die Kristalle verbleiben in ihrer natürlichen Form – rein und perfekt mit der vitalen Energie. Dieser Geschmacks-unterschied ist voll spürbar – das Salz schmeckt prickelnd rein, ohne seifigen Unterton.

...eines Tages – kurz nach Ostern – rollen die Winterwolken herein und ein feuchter Nebel zieht über das Meer. Es wird diese Saison kein Salz mehr geben.

Bis zum Sommer gehören die Erntezonen den Flamingos, den Stelzenläufern sowie tausenden Wasservögeln, welche zum Überwintern an
die Westküste kommen.



TURQLE TRADING
Exporting Ethical Foods

KHOISAN TRADING CO

TURQLE TRADING
Exporting Ethical Foods

Khoisan – die Geschichte eines Unternehmens . . .

Khoisan beschäftigt 15 Vollzeit-Mitarbeiter und 2 Teilzeit- bzw. Saison-Angestellte. Zum Höhepunkt der Erntesaison steigt die Zahl bis zu 25 an.

Das grösste Problem der Westküste ist die hohe Arbeitslosigkeit und die damit verbundenen sozialen und wirtschaftlichen Konsequenzen.

Dazu kommen Hindernisfaktoren wie die restriktive Vergabe von Fischerei-Lizenzen (d.h. die lokale Bevölkerung hat dadurch weniger Möglichkeiten, in dieser Branche den Lebensunterhalt zu verdienen) – auch die Abgeschiedenheit der Region ist ein grosses Hindernis – sie ist weit entfernt von jeder Zivilisation.

Allen Widrigkeiten zum Trotz, Tatsache ist, die Arbeiter von Khoisan stellen das weltbeste Meersalz her . . .

Es schmeckt hervorragend – der Duft von Khoisan Meersalz ist rein, konzentriert und intensiv – lediglich eine geringe Menge ist nötig, um das volle Aroma zur Geltung zu bringen.

Ein grosses weiteres Plus ist, es werden Arbeitsplätze geschaffen in einer Gegend mit einem hohen Beschäftigungsbedarf.

Es ist gut zu wissen, dass kein Salz reiner ist als das 100 % Meersalz mit seinen naturbelassenen Meermineralien, damit die Konsumenten sich gesund ernähren und wohlfühlen können . . .

Weniger Salz – dafür voller Salzgehalt
für das Wohl der Menschen! Alles fair, alles klar, alles rein!