SALZ: DAS WEISSE GOLD IN UNSEREM BROT …

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

Unsere Brote enthalten durchschnittlich, je nach Brotsorte, zwischen 0,9 g und 2,2 g Salz pro 100 g Brot. Die EU-Kommission strebt einen Kochsalzgehalt von 1 g pro 100 g Brot an.

UNSERE BACKWAREN MIT GERINGSTEM SALZGEHALT pro 100 g:

MAILÄNDER mit 1,0 g
VOLLKORN KRUSTE mit 1,0 g
DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCHEN mit 0,5 g
DINKEL-MÖHRE mit 1,0 g

UNSERE BACKWAREN MIT HÖCHSTEM SALZGEHALT pro 100 g:

BAUERNBROT mit 2,2 g
WALDVIERTLER mit 2,2 g

FAKTEN & ZAHLEN ZU SALZ UND NATRIUM:

- **kochsalzarm:** nicht mehr als 120 mg Natrium pro 100 g Lebensmittel
- **sehr kochsalzarm:** 0,04g Natrium pro 100 g Brot
- **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])



Steinsalz

REGIONALES STEINSALZ AUS SACHSEN-ANHALT

Seit 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 1920iger Jahren 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 Leinesteinsalz 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 (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.