



FACT-SHEET

Interessantes, Überraschendes und Wissenswertes rund um das „weiße Gold“

Salz ist seit jeher ein Symbol des Lebens, des Glücks, des Reichtums und der Gesundheit. Durch alle Mythen der Antike bis zur Neuzeit ziehen sich die dem Salz nachgesagten Eigenschaften zu schützen, zu reinigen und zu heilen. Bad Reichenhaller hat einige Geheimnisse gelüftet und interessante und wissenswerte Fakten zusammengestellt:

Pressekontakt:

Pressestelle Bad Reichenhaller
c/o Roth & Lorenz GmbH

Waldburgstr. 17/19
D-70563 Stuttgart

Tel: +49-711-90140-871
Fax: +49-711-90140-92
E-Mail: presse@rothundlorenz.de

Wie viel Salz gibt es auf der Erde?

Das meiste Salz enthalten die Meere: geschätzte, unvorstellbare 40 Billionen Tonnen – genug, um alle Kontinente der Erde mit einer 150 Meter hohen Salzsicht zu bedecken. Das Steinsalzvorkommen wird weltweit zusätzlich auf circa 100 Billionen Tonnen geschätzt. Bei der derzeitigen Weltjahresproduktion von 220 Millionen Tonnen würden die Salzvorräte also noch rund 450.000 Jahre reichen.

In welchen Lebensmitteln steckt am meisten Salz?

Nur 20 Prozent des täglichen Salzkonsums fallen durch Würzen im Haushalt an. 80 Prozent der Tagesdosis sind in verzehfertiger Nahrung enthalten, besonders in Fertiggerichten wie Pizza, Suppen, Konserven, Backwaren oder Wurst.

Warum kann man mit Salz Eis schmelzen?

Salz senkt den Schmelzpunkt von Wasser: Süßwasser gefriert bei null Grad Celsius, eine gesättigte Kochsalzlösung erst bei -21 Grad Celsius. Streut man Salz auf Eis, löst es sich in dem oberflächlichen Wasserfilm auf und verhindert dessen erneutes Auskristallisieren. Ein nützlicher Tipp für den Winter: Fenster- und Autoscheiben von innen mit einem Salzwasser-



FACT-SHEET

befeuchteten Schwamm einreiben. Die Fenster werden dann einige Wochen nicht zufrieren.

Wie viel Salz braucht der Mensch pro Tag?

Obwohl Salz für unseren Körper essentiell ist, kann dieser Salz nicht selbst produzieren und muss es daher über die Nahrung aufnehmen. Die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt eine Tagesmenge von sechs Gramm pro Tag. Die für den Körper optimale Salzmenge liegt zwischen vier und acht Gramm pro Tag, je nach körperlicher Aktivität und Jahreszeit.

Warum schmeckt Salz salzig?

Rein salzig schmeckt nur Kochsalz (Natriumchlorid), andere Salze erzeugen Mischgeschmäcke. Die Geschmacksknospen der Zunge nehmen lediglich vier Geschmacksrichtungen wahr: süß, salzig, sauer und bitter. Alle anderen werden gerochen – Schmecken ist ein komplexes Zusammenspiel verschiedener Geschmacks- und Geruchssensoren.

Warum schmecken Tränen salzig?

Der Körper eines Erwachsenen enthält abhängig von Gewicht und Größe etwa 150 bis 300 Gramm Salz. In einem Liter menschlichem Blut sind circa neun Gramm Kochsalz gelöst, der Salzgehalt des Bluts und der sonstigen Körperflüssigkeiten beträgt demnach circa 0,9 Prozent – so auch Tränen und Schweiß.

Woher kommt das Wort „Salz“?

Unser deutscher Begriff „Salz“ ist dem lateinischen „salarium“ entlehnt. Dieses Wort kommt ursprünglich von „Salus“, dem Namen der römischen Gottheit der Weisheit, die für das allgemeine Wachsen und Gedeihen zuständig war. Die römischen Beamten erhielten für ihre Reisen eine Ration Salz, die ebenfalls „salaum“ hieß. Diese konnte später in Geld getauscht werden und prägte den altertümlichen Ausdruck „Salär“ für Lohn und Gehalt.



FACT-SHEET

Warum gibt man Salz ins Nudel-Wasser?

Normalerweise kocht Wasser bei 100 Grad Celsius. Gibt man Salz hinzu, steigt der Siedepunkt um etwa zwei Grad Celsius. In dem heißeren Wasser werden die Nudeln schneller gar. Salzwasser benötigt zudem weniger Energie zur Erhöhung seiner Temperatur.

Warum ist Speisesalz weiß und körnig?

Salzkörnchen sind aufgrund ihres regelmäßigen Kristallaufbaus annähernd würfelförmig: Natrium- und Chlorid-Ionen ordnen sich immer abwechselnd in einer kubischen Gitterstruktur an. Wenn Salzwasser verdunstet, kristallisiert das Salz in eckigen Formen aus. Diese streuen und reflektieren das Licht in alle Richtungen, daher erscheinen sie weiß.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südsalz GmbH. Die Produkte stehen für reine, natürliche MarkenSalze gewonnen aus der ursprünglichen Natursole der Alpen. Dieses salzhaltige Quellwasser liefert seit Jahrhunderten die Basis für das „weiße Gold“ aus Bad Reichenhall. Die Qualität der Bad Reichenhaller MarkenSalze liegt in ihrer Reinheit begründet. So sind die Produkte aus dem Herzen der Alpen Tag für Tag ein idealer Begleiter beim Kochen und Würzen.

Abdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Beleg erbeten.