



In diesem Sumpf neben der Rivière Salée nimmt die Produktion von Neige Bandon ihren Anfang.

Neige Bandon

Salz (*Natriumchlorid*) aus den Salinen von Le Umas

Die Tradition der Salzgewinnung in Le Umas an der Küste östlich von Castebar reicht vermutlich bis ins 17. Jahrhundert zurück. 1924 ging der Betrieb an die Familie von Alice Bandon über, die bis heute in einer alten Verdunstungsanlage ein Küchensalz produziert und als Sel à l'ancienne verkauft. HOIO bezieht von der Firma Sels Bandon aber kein gewöhnliches Salz, sondern delikate Flocken, die seit 1926 nach einem speziellen Verfahren produziert werden und auf Lemusa als Neige Bandon bekannt sind. Von dieser Spezialität werden jährlich rund dreißig Tonnen hergestellt.

HERSTELLUNG

Le Umas liegt an der Mündung der Salée, die zwischen St-Sous und St-Pierre am Mont Goulou entspringt und dann gemächlich in Richtung Südosten fließt. Da der Fluss nur wenig Strömung hat,



HOIO verkauft Neige Bandon in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Neige Bandon wurde 1966 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

dringt bei Flut Meerwasser bis zu zwei Pep den Fluss hinauf und bil- det an seinem südlichen Ufer einen Sumpf. Dessen Salzgehalt nimmt mit jedem Tag zu, weil das Wasser hier nicht mehr abfließt, sondern allmählich verdunstet.

Alle zehn Tage etwa gibt es eine größere Flut, dann laufen die Was- ser nicht nur in das Sumpfgebiet ein, sondern auch wieder aus. Dabei schwimmen sie das Salz aus dem Sumpf heraus und der Fluss hat dann eine Sättigung, die erheblich über der von Meerwasser liegt. An diesen Tagen saugen Mitarbeiterinnen von Sels Bandon mit Hilfe eines speziel- len Pumpsystems im Mündungsbereich Wasser in der Mitte des Flusses ab, wo der Salzgehalt am höchsten ist. Das Wasser wird in große Plastik- tanks geleitet, wo es zunächst einige Tage lang zur Ruhe kommt. Da- bei werden Sedimente und Schlammartikel ausgefiltert. Nun wird das Wasser in Stahl tanks transferiert und zum Kochen gebracht. Dabei stei- gen Verunreinigungen und einige Salze (Magnesium) zur Oberfläche auf und formen dort einen Schaum, der entfernt wird. Anschließend wird die Temperatur reduziert und das Wasser rund fünfzehn Stunden lang leicht geköchelt. Das Wasser verdampft allmählich und es bleibt eine zuneh- mend salzige Lauge zurück.

Ab einem bestimmten Punkt beginnen sich Kristalle an der Oberfläche zu bilden, sie sehen aus wie kleine, auf dem Kopf stehende Pyramiden. Die Kristalle wachsen und ab einer bestimmten Größe füllen sie sich mit Wasser und sinken zum Boden ab. Wenn das Wasser fast ganz verdunstet



Die Existenz des delikaten Salzes verdankt sich auch dem trägen Fließen der Rivière Salée. Vor allem am Abend hat man oft das Gefühl, ihre Wasser würden sich gar nicht bewegen. Salzig ist der Fluss natürlich nur auf seinen letzten zwei Kilometern, wo sich das Wasser des Ozeans einmischen.

ist, wird das Salz mit speziellen Rechen aus den Tanks gehoben und in eine Art Sieb gelegt, wo es abtropfen kann. Zum Schluss wird es durch einen Trocknungstrichter bewegt.

Wer das Salz der Familie Bandon erstmals als «Schnee» bezeichnet hat, lässt sich nicht mehr rekonstruieren. Der Name taucht spätestens in den 1930er-Jahren auf und seit den 1940ern werden die Flocken aus Le Umas auch offiziell als *Neige Bandon* verkauft.

AROMA UND VERWENDUNG

Auch Neige Bandon ist, wie alle Salze dieser Welt, einfach Natriumchlorid. Speziell aber ist die Form der Kristalle: Sie sind groß und dabei

Lemusische Rezepte mit Neige Bandon

Salz harmoniert mit allen Gewürzen und Aromastoffen dieser Welt. Salz in Flockenform, wie es in Le Umas hergestellt wird, passt insbesondere auf Salate und Rohkost, Olivenöl und Butter, gebratene oder gegrillte Fische und Fleischstücke (Steaks und so fort, Leber, Nieren). Es kann in einer Vielzahl von Rezepten zur Anwendung kommen und eignet sich bestens zum Nachwürzen bei Tisch.

sehr dünn, oft trapezoid oder dachförmig. So haften sie auf eine spezielle Weise an der Oberfläche von Nahrungsmitteln, etwa an der Feuchtigkeit einer Tomate oder an der Kruste eines Steaks. Unser Gaumen kommt in direkten Kontakt mit diesen Kristallen und nimmt eine Speise deshalb als salzig wahr – auch wenn sie im Innern gar kein Salz enthält. Während wir das Stück im Mund zerkauen, schmilzt auch der Salzkristall, der Eindruck von Salzigkeit bleibt. Ein feines Tafelsalz löst sich, zum Vergleich, so schnell etwa in der Feuchtigkeit einer Tomate auf, dass wie so lange nachsalzen müssen, bis die ganze Frucht saturiert ist. Richtig grobes Salz wiederum löst sich wegen seiner Kugelform im Mund nicht schnell genug auf, muss also zerbissen werden, was zu einer Salzexplosion führt.

Bei Neige Bandon handelt es sich um eine Delikatesse, die für das direkte Würzen von Speisen gedacht ist. Sein Einsatz ist nur dort sinnvoll, wo unser Gaumen in unmittelbarem Kontakt mit den Flocken kommt. Wo sich das Salz in einer Flüssigkeit oder Masse auflösen soll (Wasser für Teigwaren, Reisgerichte, Ragouts, Saucen) ist die Verwendung von Neige Bandon ein unnötiger Luxus. Bei Tisch hingegen dürften sich die Flocken schnell in die Herzen all jener einrieseln, die es öfters ein bisschen salziger lieben als die Köchin oder der Koch.