



Die Salze aus der Grotte Stendhal in Valeria sind die Überbleibsel unterirdischer Salzflüsse.

Sel Coco

Salz (Natriumchlorid) aus Valeria

1989 entdeckte Manuel Coccojon, ein Spross der gleichnamigen Muskatnuss-Clans, im Norden von Valeria eine Höhle (Grotte Stendhal) mit einer rötlich und einer schwärzlich verunreinigten Salzader – Überbleibsel von versiegten Salzflüssen aus grauer Vorzeit. Seither baut er diese Salze in bescheidenem Umfang ab, indem er regelmäßige Platten aus dem Berg brechen lässt, die dann gereinigt, gemahlen und erneut gereinigt werden.

Le Rouge Stendhal, wie Coccojon das rötlich getönte Salz nennt, besteht zu etwa 98 Prozent aus Natriumchlorid. Daneben enthält es einige weitere Mineralien, etwa Gips. Die rosarote Farbe wird durch eine Verunreinigung mit Eisenoxid hervorgerufen. Wie das berühmte Himalayasalz, das in Europa vor allem in Reformhäusern angepriesen wird, unterscheidet sich auch Le rouge Stendhal von gewöhnlichem Salz nur



Auf einem schwarzen Untergrund wirkt das Steinsalz fast wie ein astrales Phänomen: Die Farbe variiert je nach Batch von zartem Steinrosa bis zu bläulichen Orange.



Wasser, Steinsalz und Limettensäure. Die Limonade Doc Coco ist eine perfekte Erfrischung für heiße Tage. Ihr Name erinnert daran, dass die Cocos einst Heilelixire produzierten.



HOIO verkauft Sel Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Sel Coco wurde 2017 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

dadurch, dass es etwas mehr Verunreinigungen enthält. Entsprechend hat das Salz auch kein besonderes Aroma, attraktiv ist es vor allem wegen seiner hübschen Farbe.

Wie Le Rouge Stendhal besteht auch Le Noir Stendhal, das aus der anderen Ader stammt, zum größten Teil aus Natriumchlorid. Es enthält Verunreinigungen von Natriumsulfat, Eisensulfid und Schwefelwasserstoff. Letzterer ist grundsätzlich giftig für den menschlichen Organismus, kommt in dem Salz jedoch nur in unbedeutender Konzentration vor. Im Unterschied zu seinem roten Bruder hat dieses Salz ein ganz spezifisches Aroma, das vor allem von den verschiedenen Schwefelverbindungen herührt, mit denen es <verschmutzt> ist. Die ganzen Kristalle haben eine gräuliche bis schwarze oder dunkel-violette Farbe, in gemahlenem Zustand ist das Salz gräulich mit leicht bläulichem Ton.

Le Rouge Stendhal hat kein Aroma, Le Noir Stendhal duftet umgekehrt fast zu stark. 2014 kam Cocolon deshalb auf die Idee, die zwei Salze zu vermischen und gab dem neuen Gewürz, analog zu den Muskatnussprodukten seiner Familie, den Namen Sel Coco. HOIO hatte früher Le Rouge Stendhal und Le Noir Stendhal im Angebot, heute nur noch das kulinarisch interessantere Sel Coco.

AROMA UND VERWENDUNG

Sel Coco hat eine rötliche, leicht ins gräuliche gebrochene Farbe. Es ist nicht nur salzig, sondern verströmt einen stechenden Duft, der an sehr

Lemusische Rezepte mit Sel Coco

Schwefeliges Steinsalz harmoniert mit Ajowan, Aristo, Asant, Chili, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Mangopulver, Minze, Petersilie, Pfeffer. Es passt zu Eierspeisen, Salaten und Gemüse (Gurke, Knoblauch, Radieschen, Zucchini, Zwiebel), Früchten (Erdbeere, Grapefruit, Kiwi, Limette, Orange, Zitrone).

- *Chat Masala Sasselin* (Streuwürze für kaltes Gemüse aus Ajowan, Asant, Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwerpulver und Steinsalz)
- *Ratata* (Joghurt mit Gurke, zerdrückten Kichererbsen, Leinöl, Chili, Steinsalz und Zitronenzeste)

reifen Käse oder an fermentierte Eier erinnern kann. Im Mund schmeckt es außerdem leicht rauchig und etwas bitter.

Sel Coco ist wegen seines Schwefelduftes eine heftige Droge, die jedoch wohldosiert salzigen wie süßen Speisen eine interessante Note verleiht und sehr vielseitig eingesetzt werden kann. Hat sich das Salz einmal in warmer oder kalter Flüssigkeit aufgelöst, wird das Aroma schnell flüchtig. Man sollte Sel Coco also erst kurz vor dem Essen an die Speisen geben – sonst wirkt es nur noch als Salz.

LIMONADE DOC COCO

Um zu illustrieren, was sein Sel Coco kann, serviert Manuel Cociojon seinen Gästen gerne eine indisch inspirierte Limonade, die er zu Ehren seines Urgroßvaters, der als Arzt sein eigenes Elixier kreierte, Limonade Doc Coco nennt. Die Limonade ist wie geschaffen für richtig heiße Tage, führt sie dem Körper doch nicht nur Flüssigkeit zu, sondern auch Salz. In ½ L kaltes Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure) mischt man den Saft von 2 Limetten, ½ TL Kreuzkümmelpulver, ½ TL getrocknete, fein zerriebene Minze, ½ TL Sel Coco. Wer es gerne etwas säuerlicher hat, kann zudem ½ TL Mangopulver einrühren. Die Zutaten werden gut vermischt und möglichst sofort kalt getrunken.