

Salz - Tipps rund um den wichtigsten Rohstoff in der Küche



Salz - Tipps rund um den wichtigsten Rohstoff in der Küche Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/38406 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/TÜV SÜD AG/A9Conny Kurz"

Credit: TÜV SÜD
Fotograf: obs/TÜV SÜD AG/A9Conny Kurz

München (OTS) - Anmoderationsvorschlag: Köstliche Speisen ohne eine Prise Salz sind nur halb so lecker. Marco Chwalek hat für uns darum Tipps rund um den wichtigsten Rohstoff in der Küche zusammengetragen:

Sprecher: Da steht man vor dem Supermarktregal und hat die Wahl zwischen grob- und feinkörnigem Salz, Himalaya-Salz, Rauchsatz oder Bambussalz. Die Angebotspalette ist mittlerweile sehr umfangreich. TÜV SÜD-Experte Dr. Andreas Daxenberger erklärt uns, was die Qualitätsmerkmale von Salz sind:

O-Ton Andreas Daxenberger: 23 Sekunden

Bei uns ist Speisesalz generell von hoher Qualität. Das Geschmackempfinden hängt dann von persönlichen Vorlieben ab. Das übliche Speisesalz zeichnet sich durch besondere Reinheit aus. Besondere Salzarten, wie sie zum Beispiel durch Eindampfung vom Meerwasser in Salzgärten gewonnen werden, haben neben Kochsalz noch andere Salzbestandteile, die dann in der Küche in manchen Gerichten besonders gewünscht sind.

Sprecher: Egal welches Salz man zum Kochen verwendet, es muss vor allem richtig gelagert werden, damit es nicht verklumpt:

O-Ton Andreas Daxenberger: 17 Sekunden

Salz sollte zum Beispiel nicht direkt neben dem Herd aufbewahrt werden, da es leicht Wasser aus der Luft anzieht. Und daher soll es auch immer in luftdichten Gefäßen gefüllt sein. Die Gefäße bestehen

am besten aus Glas, Keramik oder Plastik, da Salz Metallgefäße angreifen kann und diese dann sogar korrodieren können.

Sprecher: So wichtig Salz auch als Geschmacksträger ist, sollte man trotzdem achtsam damit umgehen:

O-Ton Andreas Daxenberger: 17 Sekunden

Beim Kochen erstmal wenig salzen. Das Abschmecken erfolgt dann erst kurz vor dem Verzehr der Speisen, dann salzt man nicht zu viel. In Meeresfischen ist Jod enthalten. Wer wenig Meeresfisch isst, sollte am besten jodiertes Speisesalz oder Jodsalz verwenden.

Abmoderationsvorschlag: Wer aus gesundheitlichen Gründen auf Salz achten muss, sollte auf die Nährwerttabellen schauen, die auf allen verpackten Lebensmitteln zu finden sind, rät TÜV SÜD.

ACHTUNG REDAKTIONEN:

Das Tonmaterial ist honorarfrei zur Verwendung. Sendemitschnitt bitte an ots.audio@newsaktuell.de.

Pressekontakt:

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein extra Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD. www.tuev-sued.de/audio-pr.

~

Rückfragehinweis:

TÜV SÜD AG, Carolin Eckert, Telefon: +49 89/57 91- 1592

E-Mail: carolin.eckert@tuev-sued.de

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11768/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0010 2017-02-22/08:35

220835 Feb 17

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20170222_OTS0010