



PRESSE DOSSIER

Flor de Sal d'Es Trenc

c/Asprer, 11
Apartado de Correos190
07650 Santanyi
Mallorca - España
Tel +34 971 65 33 85 Fax: +34 971 64 17 25
e-mail flordesal@terra.es
Laura Calvo laura@lasaldelavida.net

Das Aroma des Mittelmeeres	2
Salz ist nicht gleich Salz	3
Von den Anfängen bis heute	6
Unsere Produkte im Überblick	8
Kontakt	9

Flor de Sal d'Es Trenc – das Aroma des Mittelmeers

Flor de Sal ist das edelste und reinste aller Meersalze. Nur bei bestimmten Witterungsbedingungen, bei viel Sonne, leichtem Wind und geringer Luftfeuchtigkeit, kristallisieren an der Wasseroberfläche die mineralienreichen und wohlschmeckenden „Salzblumen“. Gourmets aus aller Welt schätzen sie wegen ihres harmonischen mildsüßen Aromas. Im Südosten der Baleareninsel Mallorca, am Naturstrand von Es Trenc, finden sich die idealen Bedingungen für die Herstellung dieses kostbaren Naturprodukts. Das Wasser ist kristallklar; im Sommer weht eine leichte Brise vom offenen Meer. Seit 2003 erntet Katja Wöhr in den traditionsreichen Salinen Flor de Sal. Im Spätsommer, wenn auf der Wasseroberfläche durch das Zusammenspiel von Sonne und Wind eine zarte Schicht blütenförmiger Kristalle entsteht, werden die Blüten per Hand abgeschöpft und unter der Sonne getrocknet. Es ist zu hundert Prozent reine Natur: Nichts wird entzogen, nichts hinzugefügt. So konzentrieren sich in jedem Kristall **Flor de Sal d'Es Trenc** die Aromen des Mittelmeers, in jedem Körnchen steckt die heilsame Kraft des Meerwassers. Als Tribut an das edle Naturerzeugnis hat der britische Michelinsterne-Koch Marc Fosh in Zusammenarbeit mit Katja Wöhr fünf exklusive Gewürzmischungen kreiert. Neben dem naturreinen Flor de Sal Natural ist Flor de Sal d'Es Trenc auch in den Geschmacksrichtungen Flor de Sal Olivas (mit schwarzen Kalamata-Oliven aus Griechenland), Flor de Sal Mediterránea (mit fünf Kräutern vom Mittelmeer), Flor de Sal Hibiscus (mit getrockneter Hibiskusblüte aus Ägypten), Flor de Sal Sri Lanka (mit einer Currymischung aus zehn exotischen Gewürzen) und Flor de Sal Rosa (mit getrockneten Rosenblüten, Szechuan- und Sarawakpfeffer) erhältlich. Alle fünf Mischungen zeichnen sich durch einen außergewöhnlich hohen, bis zu dreißigprozentigen Anteil von Gewürzen und Kräutern aus. Im Sommer 2008 präsentierten Katja Wöhr und Marc Fosh die speziell für Freunde der Fusionsküche entwickelte „Limited Edition“. Im Mittelpunkt der Kollektion stehen jeweils frische, saisonale Zutaten in außergewöhnlichen, besonders geschmacksintensiven Kombinationen. Den Auftakt machten Flor de Sal d'Es Trenc Limón & Lavanda (mit Zitronen von der mallorquinischen Bio-Farm Son Barrina) und Flor de Sal d'Es Trenc Orange & Chili (mit unbehandelten Ortanique-Orangen der Finca Ca's Sant). Im Sommer 2009 folgte Flor de Sal d'Es Trenc Scent Son Brull (Mallorquinische

Strauchtomaten aus biologischem Anbau und Meeresfenchel). Für diese Kreation arbeitete Katja Wöhr mit Joan Marc Garcías, dem Küchenchef des Restaurant 3 65, zusammen. An weiteren Mischungen wird kontinuierlich gearbeitet.

Das mildsüße Aroma von **Flor de Sal d'Es Trenc** in Verbindung mit Marc Foshs ausgewogenen Kompositionen, der zarte Schmelz der Kristalle und die intensiv leuchtenden Farben der Gewürze und Kräuter machen **Flor de Sal d'Es Trenc** zu einem Erlebnis für alle Sinne. Deswegen ist **Flor de Sal d'Es Trenc** aus der Spitzengastronomie nicht mehr wegzudenken. Katja Wöhr beliefert Feinschmecker und Gastronomen aus aller Welt und vertreibt ihre Produkte derzeit in sieben europäischen Ländern sowie Japan, Kanada und den USA.

Flor de Sal d'Es Trenc – Salz ist nicht gleich Salz

Unser Produkt

Flor de Sal d'Es Trenc ist das Ergebnis eines einzigartigen Zusammenspiels von Meer, Sonne und Wind und somit ein hochwertiges und kostbares Naturprodukt. Im Unterschied zu gewöhnlichem Kochsalz wird **Flor de Sal d'Es Trenc** während des gesamten Prozesses der Herstellung nichts entzogen, nichts hinzugefügt. Es wird per Hand geschöpft und trocknet nach der Ernte unter Mallorcas Sonne. So sind über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente nachweisbar. Der Anteil an Natriumchlorid dagegen ist relativ gering.

Da das im Meerwasser enthaltene Magnesium durch Wind und Sonne als eines der ersten Elemente an der Wasseroberfläche kristallisiert, weist **Flor de Sal d'Es Trenc** im Vergleich zu gewöhnlichem Meersalz eine sechzehn bis zwanzig Mal höhere Konzentration dieses lebenswichtigen Elements auf. Zudem enthält es das Doppelte an Kalium, Kalzium und das Mehrfache an Spurenelementen.

Diese ausgewogene Mineralienkomposition macht **Flor de Sal d'Es Trenc** zu einer Alternative für Gesundheitsbewusste: Als natürlicher Geschmacksverstärker ermöglicht der hohe Magnesiumanteil, **Flor de Sal d'Es Trenc** besonders sparsam zu verwenden. Da so zum Würzen der Speisen auch weniger Natriumchlorid benötigt wird, entspricht **Flor de Sal d'Es Trenc** den Empfehlungen von Gesundheitsexperten. Gourmets schätzen Flor de Sal wegen seines mildsüßen Aromas und der zarten Konsistenz der Kristalle. Als reines unbehandeltes Naturprodukt ist **Flor de Sal d'Es Trenc** stets leicht feucht, die „Salzblumen“ schmelzen auf der Zunge und machen selbst einfachste Gerichte zum Erlebnis.

Die Salinen von Es Trenc

Schon die Römer und Phönizier ernteten nahe des Strands von Es Trenc Meersalz. Sie wussten, warum: Der 3,5 Kilometer lange, feinsandige Naturstrand im Südosten Mallorcas ist eines der schönsten Naturparadiese der Balearen. Ein sanfter Wind fährt durch Pinienwälder, türkisfarben glitzert das kristallklare Wasser. Über lange Kanäle wird das in diesem Bereich besonders saubere Meerwasser in große flache Becken geleitet. Dort lassen Sonne und Wind die „Salzblumen“ an der Wasseroberfläche kristallisieren. Nichts stört das Zusammenspiel der Naturkräfte: Es Trenc liegt in einem Naturschutzgebiet, in dem auch seltene Vogelarten wie Säbelschnäbler und Flamingos ihre Nahrung suchen.

Die Ernte

Nur bei viel Sonne, geringer Luftfeuchtigkeit und einer sanften Brise aus Südsüdost kristallisieren die Salzblumen in den Salinen von Es Trenc. Wie Sahne oder eine dünne Eisschicht schwimmt das Edelsalz auf der Wasseroberfläche. Konsistenz und Farbe sind bei jeder Ernte anders. Je nach Witterung glitzert das Salz naturweiß oder zartrosa.

Bevor die Dunkelheit einbricht und die feuchter werdende Luft die Kristalle schmelzen lässt, müssen die Salzblumen geerntet werden. Mit langen Rechen, den traditionellen südfranzösischen Lousses, schöpfen Katja Wöhr und ihre Mitarbeiter die Kostbarkeit ab. Eine Arbeit, die Fingerspitzengefühl erfordert, schließlich enthält nur die oberste Schicht all die Mineralien und Aromen, die **Flor de Sal d'Es Trenc** auszeichnen. Nach der Ernte trocknet das Salz auf langen Tischen unter Mallorcas Sonne. Anschließend wird **Flor de Sal d'Es Trenc**, naturbelassen oder mit Kräutern, Gewürzen, Blüten oder Oliven verfeinert, liebevoll von Hand verpackt und in alle Welt verschickt.

Flor de Sal d'Es Trenc – von den Anfängen bis heute

Eine Erfolgsgeschichte

Es war ein Zufall, der nicht nur ihr Leben verändern sollte, sondern auch das von Tausenden Gourmets weltweit: Im Sommer 2001 beobachtete Katja Wöhr in der südfranzösischen Camargue Salzbauern bei der Ernte. Die meditativen, fast zärtlichen Bewegungen der Salzbauern bezauberten sie; vom mildwürzigen Geschmack des Fleur de Sel war die Gourmetexpertin sofort überzeugt. „Ich spürte, da liegt meine Zukunft. Ich habe das Meer schon immer geliebt und mit ihm arbeiten zu können, ist ein großes Geschenk.“

Den idealen Ort, um ihrer Berufung nachzugehen, fand die gebürtige Schweizerin wenig später im Südosten Mallorcas, am Naturstrand Es Trenc. Katja Wöhr erkannte sofort, dass die Salinen die idealen Bedingungen für die Produktion von hochwertigem Flor de Sal boten: Das Wasser ist kristallklar, im Sommer weht eine leichte Brise vom offenen Meer. Geschützt vor möglichen Verschmutzungen liegt der Strand in einem Naturschutzgebiet. Von der Aussicht, ihre Kreationen mit einem erstklassigen regionalen Produkt verfeinern zu können, waren die Spitzenköche Mallorcas begeistert. Sie bestärkten Katja Wöhr in ihrem Vorhaben. Besonders wichtig sollte für die Jungunternehmerin die Begegnung mit dem Michelinsterne-Koch Marc Fosh werden. Der britische Gourmetchef komponierte in Zusammenarbeit mit Katja Wöhr verschiedene Kräuter- und Gewürzmischungen, die dem Salz nicht nur intensives Aroma und außergewöhnlichen Geschmack verleihen, sondern es auch optisch zum Erlebnis werden lassen – eine einzigartige und im Mittelmeerraum bis dato unbekannt Kombination. Für ihr Geschäftskonzept wurde Katja Wöhr mit dem Preis der Kommune Calvià für die innovativste Idee des Jahres ausgezeichnet. Auf der bekannten Food-Messe Alimentaria in Barcelona erhielt **Flor de Sal d'Es Trenc** einen Preis bei der „Best Pack“-Verleihung 2004 für die drittbeste Verpackung.

Flor de Sal d'Es Trenc ist regelmäßig auf Messen und internationalen Events vertreten, bei denen unsere Produkte auf außergewöhnlich hohes Interesse stoßen. Zuletzt nahmen wir an One to One Business (Seoul, Januar 2009), Spain Gourmet Fair (Tokyo, September 2009) und Anuga (Köln, Oktober 2009) teil. Die Marke **Flor de Sal d'Es Trenc** hat sich innerhalb weniger Jahre auf dem internationalen Markt positioniert. Derzeit befindet sich die Firma auf Expansionskurs, entwickelt und lanciert kontinuierlich neue Produkte und eröffnet sich neue Vertriebskanäle. Ein hoch engagiertes und professionelles Team betreut die tägliche Produktion, Distribution und den Verkauf von **Flor de Sal d'Es Trenc**. Die Manufaktur, in der die Salze gemischt und verpackt werden,

sowie die Büroräume befinden sich in einer ehemaligen 600 Quadratmeter großen Lagerhalle in Santanyí, im Südosten der Insel, in unmittelbarer Nähe der Salinen.

Katja Wöhr (*1967, Bellizona, Schweiz). Zwei große Leidenschaften bestimmten bisher das Leben von Katja Wöhr: die Liebe zur Gastronomie und die Neugierde auf fremde Länder. Neunzehn Jahre bereiste sie die Kontinente, besuchte Neuseeland, Australien, Thailand, Jamaika und arbeitete im Tourismus sowie in der Gastronomie. Die verschiedenen Küchen, mit denen sie während dieser Zeit in Berührung kam, schärften ihren Blick für Qualität und regionale Besonderheiten.

Mit der Firmengründung machte die charismatische Feinschmeckerin Katja Wöhr ihre Leidenschaft zum Beruf. Von Anfang an unterstützte sie lokale und ökologische Produkte, interessierte sich für die traditionelle Gastronomie und sympathisiert mit Bewegungen wie Slowfood. Der Respekt vor dem Produkt und größte Sorgfalt bei Ernte und Produktion sind Grundbestandteile der Unternehmensphilosophie von **Flor de Sal d'Es Trenc**. Im Jahr 2003 begann sie mit der Umsetzung ihrer Idee, **Flor de Sal d'Es Trenc** zu ernten und mit Gewürzen und Kräutern verfeinert als mallorquinisches Spitzenprodukt auf den Markt zu bringen. Mit dem im Juni 2007 eröffneten Feinkostsalon „La Sal de la Vida“ in Santanyí (Mallorca) erfüllte sich Katja Wöhr einen zweiten Lebenstraum. **Kreative Köpfe**

Marc Fosh (London, Großbritannien). Marc Fosh, einer unserer wichtigsten und einflussreichsten Mitarbeiter, ist ein Meister der Fusionsküche, Für seine mutigen und respektvollen Kombinationen erhielt er 2002 einen Michelin-Stern. Der Engländer, der in Frankreich und Spanien lernte, bekochte im feinen Hotel-Restaurant „Read's“ jahrelang die Inselprominenz von Michael Douglas bis Boris Becker. Seit April 2009 führt er das Restaurant Simply Fosh in Palma. Gemeinsam mit Katja Wöhr schuf der Wahlmallorquiner seit 2003 fünf exklusive Gewürzmischungen. Edlem Flor de Sal durch hochwertige Zutaten neue Geschmacksnuancen und ungeahnte Intensität zu verleihen, entspricht dem kulinarischen Credo des Sternekochs:.

Joan Marc (Inca, Mallorca). Joan Marc Garcías ist einer der vielversprechendsten Nachwuchsköche der balearischen Gastro-Szene. Dank seines Talents hat sich das Restaurant 3/65 im Hotel Son Brull in Pollença zu einer der gastronomischen Vorzeigeadressen entwickelt. Gelernt hat Garcías sein Handwerk in Katalonien, unter anderem an der Hand von Drei-Sterne-Köchen wie Santi Santamaría und Carme Rusalleda. In seinen Kreationen versucht Joan Marc Garcías die Essenz seiner Heimatküche freizulegen; ihren Aromen treu zu bleiben, ist eines seiner Hauptanliegen.: Das von ihm konzipierte Flor de Sal d'Es Trenc Scent Son Brull vereint mit Strauchtomaten und Meeresfenchel zwei der charakteristischen Aromen der Inselküche.

Flor de Sal d'Es Trenc – unsere Produkte im Überblick

Flor de Sal d'Es Trenc Natural (200-Gramm-Dose). Natürliches Flor de Sal

Flor de Sal d'Es Trenc besticht durch seinen runden, harmonischen Geschmack und hohen Mineraliengehalt. Da Flor de Sal d'Es Trenc ein zu hundert Prozent naturbelassenes Produkt ist, können Farbe und Konsistenz der Kristalle variieren. Damit Flor de Sal d'Es Trenc sein ganzes Aroma entfalten kann, sollte es immer erst nach dem Kochen sparsam auf die Speisen gegeben werden.

Flor de Sal d'Es Trenc Mediterránea (150-Gramm-Dose). Flor de Sal mit Mittelmeerkräutern

Eine mediterrane Kräutermischung aus Rosmarin, Bohnenkraut, Majoran, Thymian und Oregano. Flor de Sal d'Es Trenc Mediterránea passt hervorragend zu Salaten, Fisch und Fleisch.

Flor de Sal d'Es Trenc Olivas (150-Gramm-Dose). Flor de Sal mit schwarzen Oliven

Schwarze Kalamata-Oliven aus Griechenland werden vorsichtig im Ofen geröstet, zerkleinert und unter das Salz gemischt. Das kraftvolle Aroma der Oliven passt ausgezeichnet zu Fleisch, Salaten und allen Gerichten der mediterranen Küche wie Tomaten-Mozzarella-Salat, Crostini oder *pa amb oli*.

Flor de Sal d'Es Trenc Hibiscus (150-Gramm-Dose). Flor de Sal mit Hibiskusblüten aus Ägypten. Das exotische Aroma und das intensive Rotviolett der getrockneten Hibiskusblüte machen Flor de Sal d'Es Trenc Hibiscus zu einer Freude für Augen und Gaumen. Flor de Sal d'Es Trenc Hibiscus harmoniert besonders gut mit Gerichten wie Entenleber, Wild, Ziegenkäse, Jakobsmuscheln, blaue Fische und jungen Blattsalaten.

Flor de Sal d'Es Trenc Sri Lanka (150-Gramm-Dose). Flor de Sal mit Curry-Gewürzen. Eine ausgewogene Mischung aus zehn hochwertigen exotischen Gewürzen.

Koriandersamen, grüner Kardamom, Kurkuma und Bockshornklee verleihen Flor de Sal d'Es Trenc Sri Lanka eine fernöstliche Note; Chili, Pfeffer und Cayennepfeffer sorgen für die nötige Schärfe; ein Hauch von Nelken und Zimt schmeichelt dem Gaumen. Damit sich die Aromen und ätherischen Öle voll entfalten können, werden die einzelnen Zutaten wie in Sri Lanka vor Verarbeitung vorsichtig im Ofen erwärmt. Flor de Sal d'Es Trenc Sri Lanka verfeinert alle Gerichte der asiatischen Küche.

Flor de Sal d'Es Trenc Rosa (150-Gramm-Dose) Flor de Sal mit Rosenblättern, Szechuan- und Sarawakpfeffer, Das Aroma der getrockneten Blütenblätter der Rosa Gallica, der frische Geschmack des Szechuanpfeffers und die milde Schärfe des Sarawakpfeffers verbinden sich zu einer harmonisch-vollmundigen Komposition. Flor de Sal d'Es Trenc Rosa verleiht Salaten, Frischkäse sowie gegrilltem Fisch und Fleisch eine lieblich-pikante Note.

Flor de Sal d'Es Trenc De Luxe (Fünf 50-Gramm-Dosen) Das Gourmet-Set für Feinschmecker: Die beliebten vier Gewürzmischungen Flor de Sal d'Es Trenc Hibiscus, Flor de Sal d'Es Trenc Mediterránea, Flor de Sal d'Es Trenc Olivas, Flor de Sal d'Es Trenc Sri Lanka und das naturbelassene Flor de Sal d'Es Trenc Natural in Döschen, dekorativ verpackt in der De-Luxe-Dose. Eine wahre Fünf-Sterne-Edition.

Flor de Sal d'Es Trenc - Limited Edition (Sondereditionen)

Limited Edition: Flor de Sal d'Es Trenc Limón & Lavanda (60-Gramm-Dose) Flor de Sal mit Zitronenschalen, Zitronenthymian und Lavendelblüten
Eine erfrischend-würzige Kombination aus Zitronenschalen von der Bio-Farm Son Barrina bei Inca (Mallorca), Zitronenthymian und einem Hauch Lavendel – kreiert für Freunde der Fusionsküche. Flor de Sal d'Es Trenc Limón & Lavanda passt gut zu Lamm-, Schweine-, Huhn- und Wildgerichten.

Limited Edition: Flor de Sal d'Es Trenc Orange & Chili (60-Gramm-Dose) Flor de Sal mit Orangenschalen und rotem Chili
Das fruchtige Aroma unbehandelter Ortanique-Orangen von der Finca Ca's Sant bei Soller (Mallorca) und die feurige Schärfe von rotem Chili verleihen Geflügelgerichten und mariniertem Fisch eine pikante Note. Flor de Sal d'Es Trenc Orange & Chili passt auch zu Spargel oder Avocado-Salat.

Limited Edition: Flor de Sal d'Es Trenc Scent Son Brull (60-Gramm-Dose) Flor de Sal mit mallorquinischen Strauchtomaten und Meeresfenchel

Die Kreation von Joan Marc Garcías, Küchenchef des Restaurante 365 im Luxushotel Son Brull (Pollenca), vereint zwei charakteristische Aromen der mallorquinischen Küche: den der mallorquinischen Strauchtomaten *tomàtiga de ramillet* aus der Biofarm Binifela bei der Cala Mesquida und den des Meeresfenchels *fonoll marí*. Auf etwas geröstetem Brot ist beides zusammen auf den Balearen ein beliebter Aperitif. Flor de Sal d'Es Trenc Scent Son Brull harmoniert mit allen Gerichten der traditionellen mallorquinischen Küche und schmeckt besonders gut auf *pa amb oli*, auf geröstetem Brot mit Olivenöl.

Weitere Informationen erhalten Sie über:

Flor de Sal d'Es Trenc

c/Asprer, 11

Apartado de Correos190

07650 Santanyí

Mallorca – España

Tel.: +34 971 65 33 85

Fax: +34 971 64 17 25

e-mail: flordosal@terra.es

e-mail: laura@lasaldelavida.net

Fotomaterial ist erhältlich bei www.whatisaw.org; Suchbegriff: "Gusto Mundial" bzw. "Marc Fosh". Zum Downloaden von Composites oder zur Anforderung von hochauflösendem Bildmaterial ist eine Registrierung erforderlich.