

# Editorial

Autor(en): **Pauli, Andrea**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **73 (2016)**

Heft 9: **Chia, Açaí, Moringa : alles super, oder was?**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Mein Superfood

## Liebe Leserinnen und Leser

Vom «Herbamare»-Jubiläumsjahr inspiriert, kam ich in Sachen Salz auch während meiner Ferien auf den Geschmack. Beim Bummel über den Markt von Santanyi auf Mallorca stiess ich auf einen Stand, der ausschliesslich «Flor de Sal d'Es Trenc» anbot. Also «Salzblüte» vom berühmtesten Naturstrand der Insel. Ich probierte mich begeistert durch mehrere Sorten und entschied mich für die Variante mit Hibiskusblüten. Stolz spazierte ich mit meinem salzigen Souvenir in die Kunstgalerie eines Freundes – und wurde prompt desillusioniert. Das Salz käme mittlerweile aus England, meinte er, da die riesige Nachfrage sonst nicht mehr bedient werden könne. Da weckte er natürlich die Detektivin in mir. In der Tat scheint es mallorquinische Hersteller zu geben, die es mit der Herkunftsbezeichnung nicht so genau nehmen, das Umweltministerium ermittelte bereits 2014. Das Es-Trenc-Salz war offenbar nicht unter den «Schummelanten», Glück gehabt.

Noch grösser war indes meine Freude, als mir auf der Agroturismo-Finca, auf der ich logierte, selbst geerntetes und mit frisch gepflücktem Rosmarin veredeltes Flor de Sal geschenkt wurde – ein köstliches Aroma! Dazu die wirklich grandiosen Tomaten vom lokalen Bauern, so dunkelrot wie Granatäpfel, ungeheuer saftig – hmmm!

Und wieder mal wurde mir bewusst: Es geht nichts über den puren, frischen Genuss! Das ist es, was ich persönlich als «Superfood» erlebe. Was sonst hinter dem Modethema steckt, beleuchten wir in diesem Heft.

Wenn Sie in Sachen salzigem Sommerrätsel die Körnchen der Wahrheit gefunden haben, sollten Sie schnell auf Seite 30 blättern: Vielleicht gehören Sie ja zu den Gewinnern?



Andrea Pauli  
a.pauli@verlag-avogel.ch

Geben Sie gut auf sich acht!  
Herzlichst Ihre

*Andrea Pauli*

Gesundheits-Nachrichten  
Postfach 63  
CH-9053 Teufen  
E-Mail:  
info@verlag-avogel.ch  
Internet:  
www.gesundheits-  
nachrichten.ch