



Foto: César Borja

Salz ist Leben

Kaum etwas könnte einen schärferen Kontrast zu dem üppigen Grün darstellen, das die

Insel überzieht, als die bizarre Vulkanlandschaft der noch aktiven Südspitze. Hier liegen an der Küste, von schwarzen Lavazungen eingerahmt, die Salzdärten von



Foto: Jeanette Göhner



Foto: César Borja

Steil ragt das verwunschene Eiland aus der unendlichen Weite des Atlantiks, und an seinen Bergflanken liegen die verschiedensten Vegetationstypen dicht an dicht. Gerne wird La Palma deshalb als Kontinent im Miniaturformat und Liebhaberstück für Pflanzenliebhaber bezeichnet. Dabei geht immer wieder vergessen, dass es der Vulkanismus ist, der den besonderen Reiz und die besondere Schönheit dieser Insel ausmacht, auf der die Lava erst gestern erstarrt zu sein scheint. Denn La Palma ist noch jung.

Gerade einmal zwei Millionen Jahre sind verstrichen, seit die Insel aus dem Ozean auftauchte und einen über 2000 Meter hohen Vulkan aufzubauen begann, während sich gleichzeitig das aktive Zentrum nach Süden verlagerte. Zu gut Deutsch, La Palma ist von Norden nach Süden gewachsen und hat zwei völlig verschiedene Gesichter: den älteren, schon stark zerklüfteten und dicht bewaldeten Norden und den jungen, nur spärlich bewachsenen Süden. Hier reiht sich Vulkan an Vulkan. Allenthalben sprießen Krater und Kegel aus den Berghängen, wälzen sich schwarze, von erstem, zartem Grün gesprenkelte Lavazungen bis zur Küste hinunter.

Und die vulkanische Aktivität ist noch nicht versiegt. Als vorläufig letzter Vulkan Spaniens brach 1971 in Fuencaliente der Teneguía aus und vergrößerte die Insel um einige Hektar.

Die Salzgärten - ein Paradies für Vogellebhaber

Hier, an der sonnigen und windigen Südspitze der Insel, wo die Vulkankette ins Meer abtaucht, liegen direkt neben den beiden Leuchttürmen die Salinen von Fuencaliente. Weiße Salzberge türmen sich entlang der Wege, die die rötlich und gelblich schimmernden Salzfelder voneinander trennen, und trotzdem fällt die immerhin 37000 m² große Anlage in den schwarzen Lavafeldern kaum auf. Im Gegenteil, sie ist ein Teil der Landschaft und aus ihr nicht wegzudenken. Dieser Meinung sind auch die Ornithologen.

1994 erklärte die Regionalregierung die Salinen zu einem Ort von wissenschaftlichem Interesse. Der Grund: Als eines der wenigen Feuchtgebiete auf den Kanaren ziehen die Salzgärten die durchziehenden Watvögel wie ein Magnet an. In den seichten Tümpeln gründelnd erholen sie sich von ihrer langen Reise und sammeln neue Kräfte für den Weiterflug gen Süden. So geben sich hier

im Herbst Regenpfeifer, Strandläufer, Steinwäzler und Flussuferläufer regelmäßig ein Stelldichein, und selbst Raritäten wie Flamingos und Brandenten wurden in den Salzfeldern bereits gesichtet.

Salzproduktion mit Sonne, Wind und Muskelkraft

Doch eigentlich sind die Salinen ein Gewerbebetrieb, einer der letzten Salzgärten auf den Kanaren, der einzige, der voll funktioniert und eine Jahresproduktion von 500 Tonnen vorweisen kann. 500 Tonnen reinen, naturbelassenen Meersalzes, das in Fuencaliente noch nach alter Väter Sitte gewonnen wird - in reiner Handarbeit. Außer der Wasserpumpe und der Salzmühle finden sich in diesen Salzgärten keine Maschinen. Den größten Teil der Arbeit erledigen die Sonne und der Wind, den Rest die Arbeiter, die das auskristallisierte Salz zu Haufen zusammenrechen, mahlen und abpacken.

Doch bis dahin ist es ein langer Weg. Als erstes wird das Meerwasser - es besitzt eine Dichte von knapp 4 % - aus dem Sodbrunnen in das oberste der stufenartig hintereinander geschalteten Lohbecken gepumpt. Der Durchgang durch die Lohbeckenkaskade dauert zwei bis drei Wochen. Während dieser Zeit erreicht die Sole eine Dichte von 12 % bis 16 % und kann nun in die eigentlichen, in so genannte *tajos* unterteilten Salzgärten geleitet werden. In diesen flachen, viereckigen Feldern verdunstet das Restwasser innerhalb von weiteren zwei bis drei Wochen. Sobald die Dichte 25 % erreicht, kristallisiert das Salz aus.

Nun folgt der härteste Teil der Arbeit. Die Männer schaben das auskristallisierte Salz zusammen, schaufeln es auf die Wege, die die Salzfelder miteinander verbinden, und bringen die Salzberge vor den ersten Winterregen mit Schubkarren in die Lagerhalle, in der die Salzmühle steht.

Das Resultat: reines, naturbelassenes Meersalz

Die Salinen von Fuencaliente produzieren zwei Sorten von Meersalz: grobes *sal gruesa*, das dem edelsten aller Salze, dem von den Gourmets hochgeschätzten *Fleur de Sel* sehr ähnlich ist, und feines *sal fina*. Damit dieses Tafelsalz nicht klumpt, wird es in einem Heißluftstrom getrocknet - ohne Zugabe chemischer Stoffe, wie sie heute als



Foto: Jeanette Göhrner

Meersalz - der Gesundheit zuliebe

Meersalz enthält viel weniger Natrium als das im Bergbau gewonnene Steinsalz, ist dafür reich an Spurenelementen wie Kalium, Magnesium, Kalzium und Jod und sollte darum in einer gesunden Ernährung nicht fehlen. Dies umso mehr, wenn dem Meersalz, wie in Fuencaliente, weder chemische Bleichmittel noch Rieselhilfen beigelegt werden.



Foto: César Borja

Rieselhilfe und Bleichmittel in der Salzproduktion allgemein üblich sind. Das Resultat: «Sal Teneguía», ein reines, naturbelassenes Meersalz mit einem hohen Gehalt an Spurenelementen.

Kaufen können Sie «Sal Teneguía» auf La Palma in jedem Supermarkt und Lebensmittelgeschäft. Demnächst ist es auch in Deutschland in Fein- und Naturkostläden erhältlich.

Die Salinen öffnen sich dem Tourismus

Bleibt noch die Frage, ob die Salinen besichtigt werden können. Die Antwort lautet: jein, denn wie bereits gesagt sind die Salzgärten ein Produktionsbetrieb und kein Freilichtmuseum. Das soll sich aber schon bald ändern. Bereits diesen Sommer werden die Salzsieder einen mit Infotafeln in Spanisch, Englisch und Deutsch ausgeschilderten Rundweg einrichten, und noch vor Ende Jahr

wollen sie ein eigentliches Besucherzentrum mit angeschlossenem Verkaufsraum und Restaurant eröffnen.

Und was machen interessierte Besucher bis dahin? Müssen sie zum Teleobjektiv oder Fernglas greifen, wenn sie den Verarbeitungsprozess aus der Nähe anschauen wollen? Nein. Wenn in den Salinen gearbeitet wird, können Sie das Gelände jederzeit betreten. Lassen Sie aber bitte Ihr Auto beim Eingangsportal stehen – aufgewirbelter Staub verschmutzt das Salz – und verlassen Sie die Wege nicht – die mit Ton ausgekleideten und mit Vulkansteinen eingefassten Salzfelder sind trittempfindlich.

Gearbeitet wird in den Salinen werktags von 8 bis 17 Uhr. Dies aber nur in der regenfreien Periode, von Mai bis etwa Oktober. Im Winter gehören die Salzgärten den durchziehenden Watvögeln.

Fotos: César Borja

