

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 62 (2005)
Heft: 5: Salz : weisses Gold oder weisses Gift?

Artikel: Die gesündeste Form zu salzen : köstliches Frischkräutersalz
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-552189>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die gesündeste Form zu salzen: Köstliches Frischkräutersalz

Die Frischkräutersalze von A. Vogel sind frei von chemischen Bleichmitteln, Rieselhilfen, Geschmacksverstärkern, Gluten und Milchzucker. Zugefügt wird die jodhaltige Meeresalge Kelp, die den Stoffwechsel positiv beeinflusst.

Das traditionell gewonnene und keiner chemischen Behandlung unterzogene Meersalz für Herbamare & Co. kommt aus der Camargue. Regelmässige Kontrollen sichern die hohe Qualität.

Im Herzen des Elsass, in Colmar, liegt die A. Vogel-eigene Produktionsstätte, in der ausschliesslich Frischkräuter-Salze hergestellt werden. Aus dem Umland von Colmar kommen die weiteren Zutaten: die frischen Gemüse und aromatischen Kräuter aus kontrolliert biologischem Anbau.

Schon wenige Stunden nach der Ernte werden die Gemüse sortenrein von Hand geputzt, gewaschen und sortiert. Eine Maschine sorgt für die Zerkleinerung, und jede Gemüseart, jedes Gewürzkraut wird einzeln mit Meersalz gemischt. Diese Mazerate werden in feuchtem Zustand in Fässern zwischen vier und zwölf Monaten gelagert. In dieser Zeit nimmt das Meersalz die wertvollen Aromen, ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe auf. So entsteht das einzigartige, intensive Aroma der Herbamare-Frischkrautersalz-Familie.

Nach Ablauf der Lagerzeit werden die einzelnen Gemüse-Salz-Mischungen auf grossen Blechen schonend unter Vakuum bei weniger als 40 °C getrocknet, später von Hand zerkleinert und gemahlen. Danach werden die einzelnen Kräutersalz-Varianten je nach Rezept gemischt und in Streudosen abgefüllt.

