

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 73 (2016)  
**Heft:** 9: Chia, Açaí, Moringa : alles super, oder was?

**Vorwort:** Editorial  
**Autor:** Pauli, Andrea

### **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:** 02.05.2026

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

# Mein Superfood

## Liebe Leserinnen und Leser

Vom «Herbamare»-Jubiläumjahr 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