

Über Rituale, Pflanzenwissen und stille Kraft.

„In jedem Salzkorn schwingt die Kraft der Pflanze“

Manchmal braucht es nichts weiter als Salz – und ein paar Blätter aus einer Pflanze, die mit uns spricht. Die Kräutersalze, die ich herstelle, sind keine Gewürze im klassischen Sinn. Sie sind Träger von Schwingung, Erinnerung, Liebe.

Jede Pflanze, die ich verwende, sammle ich mit der Hand – in Osttirol, an sauberer, ungedüngten Plätzen. Ich danke ihr leise beim Pflücken. Denn sie schenkt nicht nur ihren Duft und ihre Schönheit, sondern ihre ganze Kraft.

Zuhause beginne ich mit einem kleinen Ritual: Das vorsichtige Reinigen. Kein hektisches Abspülen, kein grobes Trocknen – sondern ein Abstreifen mit Tuch, mit Wasser, mit Pinsel, so wie man einem Kind sanft über die Stirn streicht.

Erst dann mische ich sie mit naturbelassenem Steinsalz. Der Kräuteranteil liegt bei etwa 10 %. In einem hochwertigen Mixer werden Kräuter und Salz vorsichtig verrieben – kurz, schnell, ohne Hitze. So bleiben die Pflanzenfrequenzen lebendig. Es ist wie eine Verschmelzung von Erde und Himmel.

Danach kommt die Trocknung – bei 70 bis 90 Grad, mit offener Backrohrtür oder im Trockengerät. Ich spüre oft, wie sich das Salz dann neu sortiert. Wie es beginnt, die Information der Pflanze zu tragen.

Ein letzter Mahlvorgang macht das Salz streufähig – doch für mich ist es mehr: Es ist der Moment, in dem aus zwei Elementen – Pflanze und Salz – ein Drittes entsteht.

Jede Sorte erzählt eine Geschichte.

Von Klarheit.

Von Verwurzelung.

Von wilder Freude.

Oder tiefer Ruhe.

Vielleicht möchtest du selbst einmal ein solches Salz machen. Vielleicht genügt dir auch schon der Gedanke daran – dass wir aus einfachen Dingen etwas Großes schaffen können. Mit Liebe. Und Hingabe.

Von Herzen,

