

Schweizer Model macht Salz auf Bora Bora

Schön, intelligent und geschäftstüchtig: Fabienne hat früher erfolgreich gemodelt und führte ihre eigene Produktionsfirma in Dubai - jetzt will die Freundin von Foodbloggerin Zoe Torinesi Salz aus Bora Bora weltweit bekannt machen.

[Tweet](#) [Share](#) [Mail](#)

sy-star@cnpackaging.net



Zoe Torinesis Koch-Blog ist für Klara, Hans und Mehmet. Für die Krankenschwester, den Bauarbeiter und Banker - weil er gut für Herz und Seele und auch ein bisschen Yoga für den Kopf ist. Inspirationen und Tipps rund ums Thema Küche gibt die Halbtalienerin auf cookinesi.com. Und samstags auf SI online.

Das Neuste



Holzhaus-Magie bei Vals GR
Peter Zumthors
«Türmlihus»



Ed Sheeran in Zürich

Wer einmal in Bora Bora gewesen ist weiss: Es ist der schönste Flecken Erde, den man sich vorstellen kann. Genau hierhin machte Fabienne mit ihrem Mann Adrian vor zweieinhalb Jahren auf ihrer Weltreise Station. Die beiden verliebten sich in die Insel mitten im Pazifik. Kurzerhand beschlossen sie, ihr Leben in der Schweiz hinter sich zu lassen und ein neues auf der Trauminsel aufzubauen. Adrian ist Immobilienentwickler und Investor und hat mittlerweile die erste Privat-Villa Bora Boras gebaut, in der Gäste Ferien auf höchstem Niveau machen.

sy-star@cnpackaging.net

Fabienne wurde ganz am Anfang ihres Umzugs in die neue Heimat erzählt, auf der Insel würden zwei Dinge fehlen: Honig (der darf nicht importiert werden) und Salz (werde schlicht noch nicht produziert). Die Idee, selber Salz zu gewinnen, liess die 34-Jährige nicht mehr los. Als ihr handwerklich begabter Vater gleichzeitig wie ich zu Besuch war, bauten sie zusammen ein kleines Provisorium und liessen darauf die Qualität des Salzes im Labor untersuchen. Der Test ergab eine hervorragende Qualität. Die nächste Zivilisation ist schliesslich 4000 Kilometer weit entfernt, somit sind Meer und Luft rund um die Insel sehr sauber.

Mittlerweile hat Fabienne zwei Salzbecken, die sie mehrmals täglich besucht, überprüft, hegt und pflegt. Ihr Salz ist auf der Insel und in Tahiti in Touristenshops erhältlich, die **Facebook-Seite** wächst täglich. In der Schweiz wird «Bora Bora Sea Salt» bald online erhältlich sein, Fabiennes Pläne reichen aber noch viel weiter. Sie möchte ihre Delikatesse in die ganze Welt exportieren und schon bald Arbeitsplätze auf der Insel schaffen. Fabienne schweben bereits sy-star@cnpackaging.net in einer Tiefe von 900 Metern zu gewinnen oder Vanillesalz zu produzieren. Denn die beste Vanille der Welt stammt von der Nachbarinsel Tahaa.

So wie ich meine älteste Freundin kenne, wird ihr das gelingen und ich bin enorm gespannt, wohin die Reise des Bora-Salzes noch gehen wird. Ziemlich sicher jedenfalls rund um die Welt.



«Bora Bora Sea Salt» eignet sich genau wie Fleur de Sel sicher nicht zum Pasta kochen, sondern für Speisen wie Fisch, Fleisch oder ein feines Carpaccio.