

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2011)
Heft: 1: Schwerpunkt : Salz

Artikel: Das weisse Gold : ein Stoff, der die Welt verändert
Autor: Währen, Sabine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-842863>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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



Das weisse Gold

Ein Stoff, der die Welt verändert

[sw.] Salz: eine unverzichtbare Quelle des Lebens. Es versteckt sich in den Tiefen der Erde, aber man findet es auch an den Meeresküsten. Wenn die Ozeane austrocknen würden, käme eine 360 Meter dicke Salzschrift zum Vorschein. Was macht das Mineral, dieses «Salz des Lebens», so kostbar, wo es doch so viel davon gibt? Winter für Winter landen über 100'000 Tonnen Streusalz auf Schweizer Strassen. Für Menschen im Mittelalter wäre dies einem ungeheuren Frevel gleichgekommen. So selten war Salz, so kostbar und begehrt, dass man für einen Zentner ein Pferd oder 35 Laib Käse eintauschen musste. Heute aber haben wir Zugang zu immensen Salzvorräten, die im Boden schlummern. Salz ist ein billiges Allerweltsprodukt geworden und wir erkennen nicht mehr, wie kostbar es ist.

Es sei denn, wir schauen über die Landesgrenze hinaus, in andere Gebiete auf der Erde. Dorthin, wo arme Menschen leben und mit den unbarmherzigen Kräften der Natur ringen, um an Salz zu kommen. Dort, wo Salz Schicksal ist, Lohn und Strafe zugleich. Der Salar de Uyuni in Bolivien ist der grösste Salzsee der Erde. Die gesamte Insel Zypern hätte darin Platz. Sechs Monate Frost im Jahr, kein einziger Baum. Eine einsame Welt aus weissen, glitzernden Salzkristallen. Hier schaufeln und pickeln die Aymara-Indianer das Salz zusammen, um es auf den Markt zu bringen.

Nicht die Kälte, sondern die Hitze macht dem Volk der Safa am Rande des Assal Sees, auf 120 Meter unter dem Meeresspiegel gelegen, in Äthiopien zu schaffen. Hier gewinnen die Menschen mit einfachen Werkzeugen den weissen Rohstoff. Salztafeln, so dick wie Telefonbücher, werden zu Paketen verschnürt und mit Kamelen durch die Wüste transportiert.

Die Mühsal wiederholt sich anderswo auf der Erde, nur mit anderen Transportmitteln. In Peru laden die Nachkommen der Inkas das Salz auf Lamas und bringen es aus den Anden hinunter in die Täler, bis dorthin, wo der dampfende Dschungel beginnt. Auf der Hochebene des Himalajas zerstoßen tibetische Nomaden die Salzkruste mit Yakhörnern zu handlichen Stücken und beladen damit ihre Schafe, Ziegen und Yaks. In Nepal tauschen sie das Salz gegen Getreide ein.

Das Salz der Erde

Kein Zweifel: ohne Salz kein Leben. Kein wirtschaftliches, wo doch ganze Völker vom Handel mit Salz leben, und kein organisches, da ja auch jeder einzelne menschliche Körper Salz zum Leben braucht. Er benötigt es, um Nährstoffe zu transportieren, Nervenreize weiterzuleiten und für die Produktion der Magensäure. Vor Millionen von Jahren gab es nur im Meer Lebewesen. Sie deckten ihren Salzbedarf bequem aus dem Wasser. Für uns Menschen ist das nicht mehr so einfach. Zwar tragen wir noch ein kleines Urmeer in uns, in der sogenannten Extrazellulärlässigkeit, die unsere Zellen umgibt und für ihren inneren und äusseren Druck sorgt, damit sie ihre spezifischen Aufgaben übernehmen können. Sie enthält pro Liter neun Gramm Kochsalz, in der Sprache der Chemie NaCl, das zu den einfachsten chemischen Verbindungen gehört. Einen Teil davon scheidet der Körper im Sch weiss und im Urin aus. Selber können wir Menschen kein neues Salz bilden, weshalb wir den Verlust durch die Ernährung wettmachen müssen.

Unsere Vorfahren, Jäger und Nomaden, die sie waren, kannten noch keinen Salz mangel. Das Fleisch und Blut ihrer Beutetiere versorgten sie ausreichend damit. Dann, vor etwa 10'000 Jahren, wurden die ersten Menschen sesshaft. Sie begannen mit Viehzucht und Ackerbau, Fleisch stand nicht mehr oft auf ihrem Menüplan. Pflanzen enthalten jedoch fast kein Salz. Durch die veränderte Kost fehlte es den Menschen nun daran. «Es müssen sich wohl Dramen abgespielt haben» meinte Jürg Lieberherr, Direktor der Rheinsalinen Schweiz in einem Interview. Generationen von müden, schlappen, kranken und früh sterbenden Urmenschen wussten nicht, wie ihnen geschah. Bis die Erleuchtung kam: Salz! Tiere sind mit ihren Sinnen den Menschen weit überlegen. Sie spüren salzhaltige Quellen auf und laben sich daran. Der Mensch wird wohl irgendwann probiert haben, was das Schwein so schlürfwert fand an der Wasserquelle. Und, oh Wunder über Wunder, die Salzkruste schmeckte und tat gut.

Zu Beginn nutzte man in Küstengebieten das Meerwasser, im Binnenland die oberflächlich austretenden Salzquellen. Noch heute wird in grossen Verdunstungsbecken Salz aus Meerwasser gewonnen, indem das Wasser in Teiche, sogenannte Salzärten geleitet wird, wo es unter der Sonneneinstrahlung

Bild oben Wertvolle Salzsperden im Salzmuseum der Rheinsalinen

Bild Mitte Eine Waage zeigt, in welchem Verhältnis das Gewicht von 1 Liter Sole (rechts) zum Gewicht von 1 Liter Wasser steht.

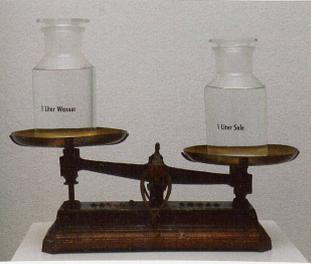
Bild unten Salzverpackungen aus aller Welt



verdunstet. Dabei kristallisiert schliesslich das Salz aus und kann abgeschöpft werden. Dieses Salz ist im Vergleich zu den auf andere Arten gewonnenen Sorten von geringerer Qualität, da sich Verunreinigungen beim Abschöpfen nicht verhindern lassen und zudem der Mineralstoffgehalt relativ gering ist. Heute werden etwa 20 Prozent des weltweiten Verbrauchs aus Meerwasser gewonnen.

Dort, wo die Salzquellen erschöpft waren, begann man, den Rohstoff im Innern der Erde zu suchen. Und siehe da: man stiess auf Steinsalz. Die auskristallisierte Substanz liess sich bereits damals leicht von Steinen und Felsen am Ufer von Salzseen abkratzen oder aus ausgetrockneten Meerestümpeln gewinnen. Weit beschwerlicher, aber auch ergiebiger, war die Methode, in Bergwerken durch Bohrarbeiten Gesteinsbrocken herauszubereiten und in einem mehrstufigen Verfahren das Salz auszuspülen und aufzubereiten.

Der weitaus grösste Teil, etwa zwei Drittel der weltweiten Salzproduktion, wird jedoch in Salinen gewonnen. Die Salzlagerstätten werden dafür an mehreren Stellen angebohrt. In einen Teil der Bohrlöcher wird Wasser gepumpt, welches das Salz auflöst; durch die anderen Bohrlöcher kommt es als fast gesättigte Salzlösung, der so genannten Sole mit einem Salzgehalt von bis zu 35%, wieder an die Oberfläche. Beim nachfolgenden Eindampfen bleibt ein äusserst reines und daher hochwertiges Kochsalz – Salz, das durch Auskochen gewonnen wurde – mit einer Reinheit von 98 Prozent und mehr übrig.



Die Mythologie des Salzes

Homer nannte es die göttliche Substanz. Plato beschrieb es als den Göttern teuer. Heute eines der billigsten Lebensmittel überhaupt, war Salz einst so kostbar wie Gold. Und in der Tat gibt es kaum einen Stoff, um dessentwillen mehr Kriege geführt, Handelsstrassen entdeckt, Allianzen gegründet und Menschen ausgebeutet wurden – obwohl er Meere füllt und auf der Erde im Überfluss vorhanden ist. Doch dieser Überfluss war vor der Zeit der modernen Geologie noch nicht bekannt. Als einziges Konservierungsmittel versprach das weisse Mineral Lebenselixier und Reichtum. Die Ägypter präparierten damit ihre Toten, die Chinesen bauten die ersten Salzminen der Welt und selbst die Bibel erwähnt das Wort «Salz» auffallend oft, im Alten Testament etwa, wo



Bild oben Alter Salzturm bei Salina Raurica mit Storchennest.

Lots Frau bei der Flucht aus Sodom und Gomorra zurückblickend einst zur Salzsäule erstarrt sein soll oder im Matthäus-Evangelium die Worte Jesu «Ihr seid das Salz der Erde». Königliche Häuser finanzierten sich mit Salz-Steuern und Gandhis berühmter Salzmarsh brachte das britische Kolonialreich ins Wanken und hatte letztendlich die Unabhängigkeit Indiens von Grossbritannien zur Folge. Salz diente früher den Soldaten als Sold, den Arbeitern als Lohn und den Reichen als Würze des Lebens.

Schon die nordische Edda rät, «mit ungesalzenem Narren sollst Du nicht Wort wechseln» und gibt den Hinweis, dass Salz Weisheit und Klugheit bewirkt oder, dass Menschen, die das Salz scheuen, nichts

Gutes im Schilde führen. Salz war immer ein Symbol des Guten, der Götter, des Lebens, des Glücks, des Reichtums und der Gesundheit. Mit Salz wurden Bündnisse besiegelt und bis in die Neuzeit hat sich in vielen Regionen Europas der Brauch erhalten, einen Gast zuerst mit Salz, Brot und Wein zu bewirten, denn laut einem alten Sprichwort kennt man «einen Menschen nicht, ehe man einen Scheffel Salz mit ihm gegessen». Durch alle Mythen, von der Antike bis zur Neuzeit und vom Mittelmeerraum bis in nordische Gefilde, ziehen sich drei Grundqualitäten des Salzes: seine Fähigkeit zu schützen, zu reinigen und zu heilen. Bei allen wichtigen Anlässen des Lebens: bei der Geburt, Taufe, Hochzeit, während des Essens und Schlafs, in der Fastenzeit, beim Antritt von Reisen, auf dem Sterbebett oder beim Begräbnis, immer dann, wenn der Mensch besonders offen und empfänglich ist, wurde Salz als Schutz gegen negative Einflüsse, Hexerei und Schadenszauber gestreut, ausgelegt oder in die Luft bzw. ins Feuer geworfen. Besonders hübsch ist in diesem Zusammenhang der in verschiedensten Gegenden verbreitete Brauch besorgter Mütter, ihren ausgehenden Töchtern Salz in die Kleidung zu geben oder hinterher zu streuen, damit sich diese nicht mit den jungen Männern einlassen oder gar verlieben.

Salz und Söldner

In unserer Region waren es einst die hier lebenden Kelten, die damals bereits Salz abbauten und damit handelten. Die Römer nannten sie deshalb «Gallieri», was sich vom griechischen Wort «hal», zu Deutsch «Salz» herleitet. Die Kelten waren also das «Salzvolk» – und «Halle» der Ort, wo das Salz abgebaut wurde. Für die Historiker steht heute ausser Frage, dass die Kelten seinerzeit bereits gebeizten, luftgetrockneten und auch geräucherten «Schinken» herstellten. Dass er schlussendlich als römische Spezialität hochgehalten wird, ist eine andere Geschichte. Nach dem Niedergang des Römischen Reiches stockte auch der Salzhandel. Erst in der karolingischen Epoche von Karl dem Grossen, der in seinem Reich die Salzproduktion und seinen Handel wieder allumfassend in Betrieb nahm, kam Salz wieder regelmässig auf den mitteleuropäischen Markt.

Wie andere edle Handelsgüter wurde Salz mehr als ein Jahrtausend auf den Salzstrassen, den Viae Salariae, transportiert. Entlang dieses langen und beschwerlichen Weges bereicherte sich so mancher



Bild oben

Ein Solebecken der Rheinsalinen

Fürst und geistiges Oberhaupt durch übertriebene Zölle, wodurch sich das Salz auf seinem Weg massiv verteuerte und am Zielort bis zum Hundertfachen seines ursprünglichen Preises kostete. Die Schweiz war der Knotenpunkt der grossen europäischen Salzstrassen. Die Erträge des einzigen schweizerischen Salzbergwerkes im Waadtländer Bex, welches seit dem 16. Jahrhundert über ein eigenes Salzbergwerk verfügte, reichten natürlich bei Weitem nicht aus, um den Salzbedarf des Binnenlandes Schweiz zu decken. Da die anderen Kantone kein eigenes Salz besaßen, sorgten sie durch Kriege oder Staatsverträge für die notwendigen Salzlieferungen aus dem Ausland. Salz bedeutete also Geld und Macht. Wer keines hatte, war politisch abhängig. Die Salzzufuhr aus Frankreich sicherten sich die Eidgenossen im Tausch gegen die begehrten Schweizer Söldner. Blut gegen Salz lautete die Devise. Als das Söldnerwesen abflaute und 1618 der Dreissigjährige Krieg ausbrach, haben die Kantone das Salzregal, ein Monopol auf Handel, Import, Export und Besteuerung eingeführt. Die Schweiz war bis ins 19. Jahrhundert abhängig von Salzimporten – ein Deutscher brachte ihr die Unabhängigkeit.

Salz – der Bodenschatz der Schweiz

Carl Christian Friedrich Glenck aus Schwäbisch-Hall hatte es sich in den Kopf gesetzt, in der Schweiz Salz zu finden. Nicht weniger als 17 Bohrungen in acht

Kantonen verliefen erfolglos und verschlangen sein ganzes Vermögen. Doch dann, am 30. Mai 1836, stiessen seine Leute in 135 Meter Tiefe auf Salz. Bereits ein Jahr später wurde mit Pferdefuhrwerken das erste Salz der Saline Schweizerhalle, was nichts anderes heisst als Schweizer Salz, ins ganze Land geliefert. Nur Basel, das vier Jahre vorher an der berühmt-berühmten Hülftenschanz eine blutige Niederlage und somit die Kantonstrennung hatte hinnehmen müssen, kaufte sein Salz aus lauter Trotz noch ein halbes Jahrhundert in Deutschland ein. Für den jungen Kanton Basel-Landschaft war der Fund ein wahrer Segen, der wahrscheinlich sein Überleben sicherte. Dank der äusserst ergiebigen Produktion, unter anderem von Industriesalz, siedelte sich nur wenige Jahre später die erste chemische Fabrik in der Schweizerhalle an. Aargau zog einige Jahre später mit dem Bau von Salinen nach.

Es ist ein beeindruckender Anblick, die 35 Meter hohen Soletürme, in denen unten, weit unten knapp 2'000 Kubikmeter türkisblau leuchtende Sole lagern. Das stark salzhaltige Wasser stammt aus einem der drei Bohrfelder. Dort wird durch Bohrlöcher Wasser zu den Steinsalzschieben hinunter gepumpt, die sich zwischen 150 und 400 Meter unter der Erde befinden. Das Salz wird dadurch aufgelöst und als Sole an die Erdoberfläche befördert. Im gigantischen Wassertank wartet die Sole nun darauf, in einem speziellen Ver-



fahren von unerwünschten Nebenstoffen gereinigt zu werden. Danach wird es heiss für die Sole: Sie wird in riesige Verdampfungssilos gepumpt, wo das Salz unter hohen Temperaturen auskristallisiert wird. Was an Feuchtigkeit übrig bleibt, wird in einer Zentrifuge weitgehend ausgeschwungen. Danach, endlich, bekommen wir das Salz erstmals in der Form zu Gesicht, wie wir es täglich in der Küche verwenden: Schneeweisse Salzkörner fallen auf ein Fließband, wo je nach Endverwendung Jod und Fluor beigemischt werden. Nach einer letzten Trocknung wird das Industriesalz in gigantische Lagerhallen gekippt, die bis zu 15'000 Tonnen fassen können. Das Speisesalz gelangt in Silos, die mit den voll automatisierten Verpackungsstrassen verbunden sind. Knapp 20 gefüllte Einkilopäckchen spuckt die Abfüllanlage pro Sekunde auf das Fließband. Für die Pharmaindustrie muss Salz in nahezu steriler Umgebung extra fein gemahlen werden. Insgesamt machen Industrie- und Gewerbesalz rund 40 Prozent der Jahresproduktion aus. Industriesalz wird für verschiedenste Zwecke verwendet: die Herstellung von Glas, Seifen, Kosmetika, Kunststoffen, Insektiziden und Waschmitteln, die Produktion von Farb- und Zellstoffen oder auch für die Konservierung von Holz.

Dass Konkurrenz den Markt belebe, mag vielleicht zu treffen. Im Fall der Salinen jedoch wurde der Preiskrieg derart erbittert gefochten, dass er die Betriebe beinahe ruinierte. 1909 griffen die Kantone ein, mit Ausnahme des Kantons Waadt, der ja bekanntlich über eine eigene Salzquelle verfügt. Sie kauften die bisher privaten Salinen Rheinfelden, Riburg und Schweizerhalle und gründeten die Vereinigten Schweizerischen Rheinsalinen. Erst 1973 regelten die Kantone in einem Konkordat den einheitlichen Salzhandel. Sie übertrugen das Monopol treuhänderisch den Rheinsalinen. Alles Salz, das wir in der Schweiz auf Strassen, im Haushalt und in der Industrie verbrauchen, stammt von den Rheinsalinen. Bis heute schützt der Schweizer Souverän im Rahmen des Salzregals den Salzhandel: jedes Salzkorn nimmt den Weg über die zu 90 Prozent den Kantonen gehörenden Schweizer Rheinsalinen, selbst dann, wenn es als rosafarbene Kristallbrocken am Himalaya ausge-

brochen oder für anspruchsvolle Gourmands im bretonischen Noirmoutier von Lorbeerblättern geschabt wurde.

Seit es den Menschen gelungen ist, die immensen Vorräte zu nutzen, ist Salz zu einem banalen Konsumgut geworden. Ein strenger Wintermonat braucht die gigantische Menge von 90'000 Tonnen Auftausalz, wenn alle Bedürfnisse befriedigt werden sollen. Kaum jemand denkt im Supermarkt, wenn er für einen Franken ein Kilo Salz kauft, wie wertvoll es einst war und was alles in diesem weissen Pulver steckt. Ein bisschen Ehrfurcht vor dem Mineral, ohne das wir nicht leben könnten, stünde uns vielleicht nicht schlecht an. Oder, um es in den Worten des libanesischen Philosophen und Dichters Khalil Gibran zu formulieren: «Es muss etwas ungewöhnlich Heiliges im Salz sein: Man findet es in unsren Tränen und im Meer.»

Verwendete Literatur

- Bergier Jean François, Die Geschichte vom Salz, Campus Verlag, Frankfurt 1989
 Birkhäuser Kaspar, 150 Jahre Saline Schweizerhalle 1837 bis 1887, Verlag des Kantons Basel-Landschaft, Liestal 1987
 Bürki-Spycher Hans-Martin, Weisses Gold, Tote Erde, in: Schweizer Familie, 1. Dezember 2010
 Roth Karin, Ganz schön gesalzen, BaZ, 7. Juni 2001
www.planet-wissen.de/salz