

Der Besuch in der Saline Schweizerhalle

Nach dem Event in der Zuckerfabrik Frauenfeld 2019, stand dieses Mal, am 29. Oktober 2022 der Besuch der Saline Schweizerhalle auf dem Programm. Zucker und Salz, wichtige Bestandteile bei der Zubereitung von allerlei Leckereien. 12 Personen nahmen an der Führung teil, leider verhinderten Absagen aus verschiedenen Gründen eine grössere TeilnehmerInnen Zahl.



Organisator Walti konnte Denis, Susanne, Frantz, Claudia, Kurt, Hans-Peter, Verena, Olga, Urs, Jacques, Christine - also alle - „überpünktlich“ am Haupteingang der Saline begrüßen. Die Zeit reichte sogar, alle Beiträge

gleich einzukassieren. Was man hat, hat man. Bald stiess auch unsere heutige Tourguidein dazu. Frau Caroline Dessort hat uns spontan auf Spanisch angesprochen, wohl wegen unserem Gruppennamen Estudiantes. Sie beherrschte zwar auch noch einige andere Sprachen wie sich herausstellte, doch wir einigten uns auf ihr Bärn-Dütsch und unsere Fragen/Antworten je nach Origin aargauisch, zürcherisch, glarnerisch, baslerisch, etc... Estudiantes ist halt sprachgewandt.



Als Erstes konnten wir in einem Vorführraum von Frau Dessort vieles über Salz generell lernen, über die Saline, deren Strukturen und Organisation, sowie über die Gewinnung, Herstellung und den Versand des Salzes. Von der Schule wissen alle, dass Salz NaCl (Natriumchlorid) ist. Vor einiger Zeit gelang es, die beiden

Elemente grosstechnisch zu trennen, was folglich ermöglichte neue Zwischenprodukte herzustellen

und Salz zum begehrten Rohstoff aufsteigen liess. 60% des Salzes finden heute als Industriesalz Verwendung, hauptsächlich für die Produktion von Soda, Säuren, Laugen und Chlor. Also praktisch überall, z.B. Waschmittel, Farbstoffe, Glas, Backpulver, Medikamente, Lösungsmittel, Kunststoffe, Aluminium, Seife, usw. um einige zu nennen.



Und jetzt erstmal ein wenig Theorie über Salz und die Herstellung. Man wendet heute 3 Verfahren zur Salzgewinnung an. Speziell die südlichen Länder lassen Meerwasser in flachen Becken so lange verdunsten, bis sie das übriggebliebene Salz zusammenkratzen und abfüllen können. Da wo unterirdische Steinsalzschieben oder Salzstöcke vorhanden sind, wird das Salz quasi im Bergbau Verfahren gewonnen, in der Schweiz z.B. in Bex, aber auch in vielen anderen Regionen der Welt. Das reinste Steinsalz kommt von Pakistan sagte Frau Dessort und zeigte und gleich einen grossen, durchsichtigen Quader. Und die 3. Methode der Gewinnung des kostbaren Gutes wird in der Region Basel angewendet, in den Salinen Schweizerhalle und Riburg. Und das geht in etwa so:

In der Region Basel sind 25 aktive Bohrlöcher zu finden, aktuell sind sie bei Nr. 146 angelangt. Über eine bis 300m tiefe Bohrung wird Wasser in den Untergrund gepresst. Die Rheinsalinen können so bis 55t/h Salzsole gewinnen. Pro Loch macht das bis 155'000t Salz über einen Zeitraum von 10-20 Jahren. Die Sole enthält übrigens 310gr. Salz pro Liter Wasser. Das ist das Maximum was möglich ist, mehr lässt sich nicht auflösen. Eine effektive Methode, denn Meerwasser enthält je nach Meer nur 3.5% bis 8% Salz, der Salzsee in Utah bis ca. 25%.

Eine Salzkaverne misst ca. 70x70m, die Höhe kann 40-50m betragen. Sobald dieses Depot erschöpft ist, wird Stickstoff hineingepumpt, das über das Wasser zu liegen kommt und die Saline abdichten soll. Danach pumpen sie Mineralschlamm aus der Salzgewinnung ins Bohrloch zum Füllen und verschliessen. Ob das dann 100% dicht und verschlossen ist wissen die Götter. Aktuell gibt es an verschiedenen Standorten mit den Gemeinden Diskussionen um neue Bohrlöcher, die erschlossen werden sollen. Man nimmt an, dass der Vorrat in der Schweiz aus heutiger Sicht für 400-500 Jahre reichen soll.



Die Salinen gehören den Kantonen und haben eine Förder-Lizenz bis 2025. Doch nicht nur der Salzabbau, sondern auch der komplette Handel mit Salz ist in der Schweiz mit einem Monopol geregelt. Alle Salinen decken den Gesamtbedarf der Schweiz, Speisesalz, Industrialsalz und Streusalz für den Winter. Das Monopol erlaubt aber auch, importierte Salze über die Monopolkanäle zu vertreiben. Eine Migros oder Coop dürfen nicht selbst Salz importieren, das läuft alles über die



Bild © Webpage Saline Schweizerhalle

Vertriebsstrukturen der Salinen. Im Wesentlichen ist dabei viel Marketing im Spiel, wenn z.B. von Kräutersalz, Himalaya Salz, aromatisierte Salze, Fleur de Sel, Rauchsalz, usw. die Rede ist. Die Basis ist immer gleich, unabhängig woher das Salz stammt: NaCl. In der Schweiz wurde vor Langem entschieden, dem Salz Jod

zur Bekämpfung des früher gefürchteten Kropfes zuzuführen. Eine wahrlich kluge Entscheidung, denn heute sieht man kaum noch Personen, die an Kropfwucherungen leiden.

Nach einem informativen Film machten wir uns für die Werksbesichtigung bereit. Damit niemand verloren geht, wurde ein „Schlusslicht“ bestimmt. Diese verantwortungsvolle Aufgabe fiel unserem Kassier Denis zu. Er löste diese Aufgabe mit Bravour! Die Saline lässt keine Fotos oder Filme im Areal zu, so dass wir von den Anlagen leider nicht so viele Bilder zeigen können. Wir machten und jetzt auf,

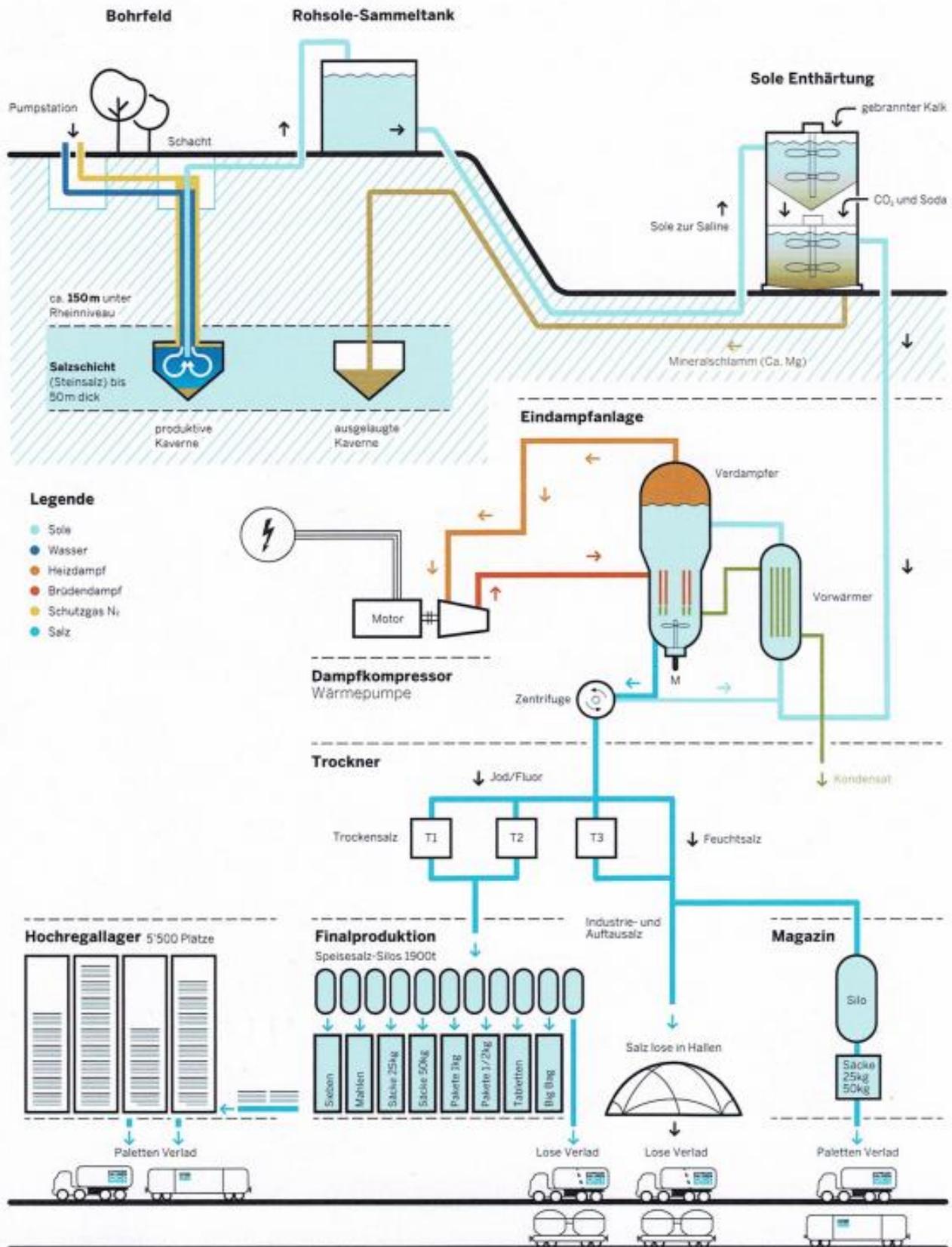


die Verdampfer-Anlage und die Kompressoren zu besichtigen. Hier wird die Sole erhitzt, bei 128°C kristallisiert das Salz. Es ist ein kontinuierlicher Prozess, Verdampfer und Dampf-Kompressor laufen 10 Tage rund um die Uhr, werden danach abgekühlt und gereinigt und durchgespült. Wir

sahen im Areal 6 Verdampfer und 3 Zentrifugen, alles ziemlich imposant. Nach dem Schritt mit den Zentrifugen wird das kristalline Salz zum Abpacken geleitet. Dazwischen können Zusätze wie Jod und Fluor beigemischt werden. Details dazu sind im Prozessdiagramm unten ersichtlich. Apropos Energie: Der Strom für die Pumpen kommt vom Flusskraftwerk Kaiseraugst, die Kompressoren laufen mit Diesel. Frau Dessort hat stark darauf hingewiesen, dass der Prozess heute so ausgeklügelt ist, dass die Abwärme rückgeführt wird und im Wesentlichen dank dem geschlossenen Kreislauf 15x weniger Energie als früher aufgewendet werden muss. Unser „Schlusslicht“ hielt alle Schäfchen beisammen, niemand ging verloren. Die zweitletzte Station war das gigantische 50m hohe Hochregallager, wo verschiedene Logistik-Roboter autonom für die Lagerbewirtschaftung chrapfen. 5500 Lagerplätze, chaotisch angeordnet, waren da vorhanden. Ziemlich imposant.

Siedesalz

Gewinnung – Herstellung – Versand.



Das Highlight folgte am Schluss. In einer riesigen Holzhalle lagerte Streusalz. Dieses wird in verschiedene Gebinde verpackt, das meiste Streusalz kommt aber auf Lastwagen und dann zu den Gemeinden. Die Bauweise der Halle mit Holz sei am dauerhaftesten und es soll auch die Feuchtigkeit in der Halle regulieren, immer gleichbleibend. Eine kleine Anmerkung: Auch die Gemeinden versuchen, dem Gewässerschutz gerecht zu werden und weniger Salz in die Natur zu streuen. Heute wird lokal dem Salz wieder Wasser zugeführt, die Streuwagen verspritzen dadurch wieder eine Art Sole auf die Strassen und Wege. Das sei effektiver und braucht weniger Salz, welches



wieder in die Umwelt und ins Abwasser gelangt.

Nach einigen Foto-Sessions in der Riesenhalle, begaben wir uns wieder hinaus ins Salinen-Gelände und dann zum firmeneigenen Salz Shop. Der wäre am Samstag zwar geschlossen, aber da 2 Gruppen unterwegs waren, schmiss Frau Dessort kurzerhand den Laden. Wir konnten allerhand Give-Aways (natürlich alles aus Salz) erstehen, als Geschenk der Saline haben wir noch kleine Salzstreuer erhalten.

Und dann kam noch ein Highlight. Ein kurzer Spaziergang auf die andere Seite der Strasse war nötig. Dann erreichten

wir die Villa Glenck, die heute als Museum „Die Salzkammer“ dient. Nach der langen, spannenden Führung war uns weniger das Museum wichtig, die Gelüste drehten sich eher um den bevorstehenden Apéro, den Walti gebucht hatte. Auch hier übte sich Frau Dessort als Host und



kredenzte feinen regionalen Weisswein, Jus, Wasser, kleine Sandwiches, Apéro Salat in kleinen



Glastöpfchen, Oliven, Brot und Amaretti-Guezli. Die Apéro Sachen waren auch durch Käsestückchen kontaminiert, eigentlich nicht erwähnenswert! Alles in allem ein gelungener Abschluss unserer Führung. Wir konnten alles zum Glück draussen geniessen, das Wetter meinte es gut mit uns. Im Gespräch mit unserer Führerin entpuppte sich, dass sie normalerweise in Spanien lebt und Weine anbaut. Da entwickelten sich spontane Fachgespräche mit unserer Glarner-Weinbäuerin Verena und anderen TeilnehmerInnen.

Es war schon bald 17.30h als sich die meisten zum Restaurant Schlossgarten aufmachten, einer Pizzeria in Pratteln, die Christine und Walti bereits vor einer Woche rekognosziert hatten. Hier wurden diverse Pasten und Pizzen serviert, auch der italienische Hauswein war gut. Die hungrigsten Mäuler gönnten sich sogar etwas Feines zum Dessert. Bald war es Zeit, sich nach Hause zu bewegen. Ein schöner, spannender Nachmittag und Abend neigten sich dem guten Ende zu. Auf ein Neues!



Bericht: Walti, Salzreporter vor Ort