

Dass wir heute über Filme, Tonbänder, Farben, Kunststoffe, Glas, Watte, Seife, Waschmittel und zahlreiche andere Errungenschaften des täglichen Lebens verfügen, verdanken wir unter anderem auch dem Salz. Nur rund ein Zehntel der Schweizer Salzproduktion landet nämlich in unserem Essen. Die Landwirtschaft, die Industrie die Medizin, das Gewerbe und natürlich der Winterdienst profitieren von dem «weißen Gold». Der Baustein der täglichen Ernährung für Mensch und Tier ist ein wertvolles Gut, von dem der berühmte Chemiker Justus von Liebig sagte: «Salz ist unter den Edelsteinen, die uns die Erde schenkt, der kostbarste.» Einem «Edelstein», der Rohstoff für über 10 000 Produkte ist, darf diese Bedeutung sicherlich beigemessen werden.

Das Salz und seine Geschichte

Vor 12 000 Jahren wurden unsere Vorfahren sesshaft und gaben ihre frühere Mobilität auf. Der Speiseplan der ehemaligen Nomaden wurde mehr und mehr mit Korn und Gemüse angereichert, Fleisch wurde nicht mehr nur gebraten oder roh gegessen, sondern meist gekocht. Dabei ging sein natürlicher Salzgehalt verloren. Gefragt war je länger je mehr ein Stoff, der die Esswaren haltbar machte. Das Salz war dazu bestens geeignet. Viele große Entdeckungen der Menschheit wären ohne Salz gar nicht möglich gewesen, denn erst das Salz als Haltbarmacher frischer Lebensmittel erlaubte lange und beschwerliche Reisen ins Unbekannte. Die Siedlungen wurden sehr oft in der Nähe von Salzquellen oder Salzsümpfen gebaut. Und es waren die alten Ägypter, welche vor rund 5.000 Jahren diese lebenswichtigen Funktionen des Salzes entdeckten. Von den Europäern waren es die Kelten, welche als Erste das Salz der österreichischen Alpen förderten.

Römer vergolden das Salz

Die Römer dann machten das Salz zubarer Münze. Entlohnt wurden die Staatsbeamten oftmals nicht mehr mit Gold, sondern mit Salz. Und weil Salz lateinisch «sal» heißt, haben wir das heute gebräuchliche Wort «Salär» den Römern und ihrem salzigen Lohnsystem zu verdanken.

Gastgebersymbolik

Noch heute kennen wir den Brauch, seinen Gästen Brot und Salz zu reichen. Dies gilt als Zeichen des Willkommens und der Zuneigung.

1836: Durchbruch für die Schweiz

Nach zahlreichen vergeblichen Bohrungen auf der Suche nach dem weißen Gold in der Schweiz hatte Carl Christian Friedrich Glenck (1779 bis 1845) Glück: Im Jahre 1836 stieß er bei Basel endlich auf ein Salzlager, in 137 Metern Tiefe.

Venedig und Genua werden Salzdrehscheibe

Während des Zusammenbruchs des Römischen Reiches stagnierte die Entwicklung des Salzhandels. Erst mit dem prachtvollen Aufstieg Venedigs wurde diese Stadt dank des regen Gewürzhandels ab dem 9. Jahrhundert zum Salzschalthebel und bemächtigte sich der adriatischen Salzgärten. Darüber hinaus sicherte sich die Brückenstadt die Rolle des Hauptabnehmers bei anderen großen Salinen. Zusammen mit Genua entwickelte sich Venedig zur Drehscheibe für die Salzproduktion und den Salzhandel im Mittelmeer.

Der schöne Frankreichkönig

Philipp der Schöne, König von Frankreich von 1285 bis 1314, erkannte die enorme Bedeutung von Salz. Er bemächtigte sich der Meersaline bei Aigues-Mortes, Salz war nämlich Gold wert – als verlässliche rieselnde Steuerquelle für das Königshaus. 1301 regelte er eine Art Zugang zum Westschweizer Markt. Nicht nur die Küche, auch die Landwirtschaft und das Gewerbe bedienten sich zunehmend der vielfältigen nützlichen Eigenschaften von Salz. Das kostbare Gut half auch mit, größere Hungersnöte zu vermeiden, da es oftmals die einzige Möglichkeit war, Fleisch und Käse für Handel, Transport und Vorrat haltbar zu machen. 50 bis 56% der im 13. Jahrhundert erzeugten Salzmengen dienten der Konservierung der Lebensmittel.

Salzgewinnung aus Meer und Berg

Weltweit werden 200 Millionen Tonnen Salz produziert, auch wenn ein Liter Meerwasser gerade mal 30 bis 35 Gramm Kochsalz enthält. Die Anlage eines Salzgartens erfordert viel Wissen und Knowhow. Der erfolgreiche Betrieb hängt von Faktoren wie der Sauberkeit des stehenden Salzwassers, der optimalen Zirkulation im Verdunstungs- und Kristallisationsbecken sowie von den Bedingungen bei der Ernte, Trocknung und Lagerung ab. Salzgärten wurden vor allem

in der Nähe von Siedlungsgebieten der Kulturvölker und an flachen Mittelmeerküsten angelegt. An der rauen Atlantikküste müssen die Betreiber auch heute noch um jede Ernte bangen. In einer Salzmine wurde die Arbeit der Bergleute weniger von Klimaeinflüssen berührt. Aber auch dort wurde die ohnehin harte Arbeit durch Feuer, Einbrüche, Überschwemmungen sowie Kälte, Schnee und Unfälle oftmals dramatisch erschwert.

hals – halle – Salz

Der Name Schweizerhalle, wo sich die Schweizer Rheinsalinen seither befinden, hat eine tiefere Bedeutung. Vom griechischen Wort «hals» wurde das eingedeutschte «halle», was Salz bedeutet. Schweizerhalle ist also keine Halle, wie das viele Menschen glauben. Dank des eigenen Salzvorrats für Jahrhunderte wurde die Schweiz zum wirklich freien, nicht mehr erpressbaren Land.

Der richtige Umgang mit Salz

Kühe, Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen fressen vor allem Gras und Heu und nehmen wenig bis gar kein Natrium auf. Deshalb wird der für ihre Gesundheit so wichtige Salzbedarf in Form von jodhaltigem Viehsalz, Futtermittelsalz oder Salzlecksteinen abgedeckt. Auch für uns Menschen gilt: Um unseren Wasserhaushalt in Schwung zu halten, braucht es Natriumchlorid, also Salz. Durch Schweiß und durch die Verdauung scheidet der menschliche Körper, welcher ungefähr 120 g Salz enthält, Salz aus, bildet selber aber kein neues. Die tägliche Ernährung hilft bei der Salzversorgung mit. Salz ist für das «innere Milieu» von Organen, Geweben, Muskeln und Knochen ein Treibstoff. Es regelt den Wasserhaushalt und sorgt für die Muskel- und Gewebespannung.

Aber Achtung: ein paar wenige Gramme pro Tag reichen aus. Weniger ist also mehr. Die tägliche Gesamtmenge von 5–6 Gramm entspricht einem gestrichenen Teelöffel. **Alles andere ist zu viel!**

Fragen:

1. Nenne "salzige" Ortsnamen!
2. Nenne Lebensmittel, die durch Salz haltbarer wurden!
3. Sammle Fakten zu Worten, die sich auf "Salz" beziehen!
4. Erkläre, warum wir unseren Körper mit Salz versorgen müssen!
- 2: Recherchiere den Verlauf der "Via Salaria" – einer der Salzstraßen!