

Viel mehr als nur das Salz in der Suppe

Schweizer Salinen AG wirkt an der 13. Baselbieter Genusswoche mit

Die Baselbieter Genusswoche, die bis Sonntag andauert, würdigt das Salz als wesentlichen Rohstoff in der Kulinarik. Aber auch die wirtschaftliche Entwicklung in der chemisch-pharmazeutischen Industrie der Region hat es in den vergangenen 180 Jahren beeinflusst.

André Frauchiger

Salz hat in der Region Basel einen grossen geschichtlichen und wirtschaftlichen Hintergrund. Ohne grosse Salzvorkommen wäre die gewerblich-industrielle Entwicklung in der Nordwestschweiz in den vergangenen 180 Jahren kaum möglich gewesen. Die Salzgewinnung lieferte die Grundlage für die chemischpharmazeutische Industrie, denn Salz diente als Rohstoff für Medikamente und viele andere Produkte.

Die Qualität und geschmackliche Vielfalt des Speisesalzes und dessen Bedeutung in Schweizer Küchen sind Thema auch der derzeit laufenden 13. Baselbieter Genusswoche. Salz und Honig stehen im Zentrum des Interesses und werden von den Veranstaltern als «Stars der Genusswochen» bezeichnet. Dies auch als Folge der Zusammenarbeit von Baselland Tourismus und den Schweizer Salinen.

Die Schweizer Salinen produzieren die unterschiedlichsten Salze: Speisesalze, Auftausalze, Pharmasalze, Regeneriersalze, Mittel zur Wasseraufbereitung, Wellness-Salze, Salze für die Landwirtschaft, Gewerbe- und Industriesalze. Heute erfolgt der Salzabbau mittels Bohren von Löchern bis zu den Salzlagern. In diese Salzlager wird Wasser eingeführt, um das Salz aufzulösen. Danach kann es in flüssiger Form an die Oberfläche geführt und via unterirdische Leitung zur Saline zur Weiterverarbeitung transportiert werden.

1837 nahm in Schweizerhalle die erste Saline der Schweiz ihren Betrieb auf und förderte Salz. Ein Jahr zuvor hatte der deutsche Geschäftsmann Carl Christian Friedrich Glenck in Muttenz ein grosses Salzlager entdeckt und die Chance zur Salzgewinnung und Vermarktung genutzt.

1909 schlossen sich die Salinen Schweizerhalle, Rheinfelden und Riburg zusammen und trugen ab diesem Zeitpunkt den Namen «Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen». Die drei privaten Unternehmen wurden in eine Aktiengesellschaft mit kantonaler Beteiligung überführt. Heute sind die Schweizer Salinen im Besitz aller Kantone und des Fürstentums Liechtenstein.

Im Lauf der Jahre wurde die Salzgewinnung in Rheinfelden eingestellt, sodass in der Nordwestschweiz nur noch in Schweizerhalle und Riburg Salz gefördert wurde. 2014 erfolgte der Zusammenschluss mit der Saline Bex. Seither trägt der Salzlieferant für die ganze Schweiz mit Hauptsitz in Schweizerhalle den Namen «Schweizer Salinen AG». Das Unternehmen stellt die Landesversorgung mit Salz sicher. Soweit die Geschichte des Salzes in der Schweiz.

Verschiedene Würzmischungen Es gibt bei den Speisesalzen zwei Hauptprodukte: Das «JuraSel»-Speisesalz aus der Saline Schweizerhalle, angereichert mit Jod und Fluor, für die Zubereitung aller Speisen im Alltag. Jod ist gut gegen Kropfbildung und Fluorid wirkt gegen Zahnkaries. Das zweite Speisesalz ist «Sel des Alpes» von der Saline Bex, ebenfalls mit Jod- und Fluorzusatz, das aus den Alpen gewonnen wird. Für Feinschmecker gibt es auch das «Fleur des Alpes» aus Bex: Es ist grobkörnig, hat einen intensiven Geschmack, enthält keine Zusatzstoffe oder Antiklumpmittel und wird von Hand hergestellt.

Im Angebot der Schweizer Salinen stehen zusätzlich verschiedene Würzmischungen: Bio für Raclette und Fondue, Bio für «Schwiizer Chuchi», Bio für Kartoffeln und Bio für Fleisch. Gewissermassen für jeden Geschmack das Richtige. Neben Salz gibt es Mischungen Paprika, Koriandersamen, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano, Majoran, Zwiebeln,

Pfeffer, Muskatnuss mit Schale, Zimt, Curcuma, Chili und Zitronenschalen – und auch Sonnenblumenöl, spezifisch bei der «Schwiizer Chuchi».

Mit der thematischen Präsenz an der laufenden Baselbieter Genusswoche ist laut Oliver Berger, Leiter Tourismus von den Schweizer Rheinsalinen, ein Schnittstellenprojekt mit der IG Baselbieter Genusswoche angegangen worden; die Schweizer Salinen sind Hauptpartner. Ziel sei es, das in unserem Alltag oft vorkommende Salz «für die Menschen erlebbar» zu machen. Deshalb gebe es auch ein Besuchszentrum in Schweizerhalle mit einem breiten Salzangebot, darunter auch ausländische Salzspezialitäten, und regelmässigen Betriebsführungen.

Für Oliver Berger ist Kochen ohne Salz kaum denkbar, wobei «Facetten des Salzes wie Fein- oder Grobkörnigkeit sehr wichtig sind. Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse, Salat, Teigwaren – alles kann mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach persönlichem Geschmack «veredelt» werden.» Letztlich sei alles eine Frage des individuellen Geschmacks. Die Bedeutung des Salzes wird ja auch sprichwörtlich zum Ausdruck gebracht: «Das Salz in der Suppe.»







Im Besuchszentrum der Schweizer Salinen AG türmt sich das Salz. Bild zvg