

# Salzgewinnung

Wo Salz abgebaut wurde ist sehr einfach an den Ortsnamen abzulesen, denn das keltische „Hall“ oder „Hal“ bedeutet Salz. Die Spurensuche beginnt also in Hallstatt.

Iris Wagnsonner

© Credit



Jährlich baut die Salinen Austria xxxxxTonnen Salz mittels xxxxGewinnungxxxx in den Solewerken

**D**as Salzbergwerk in Hallstatt ist neben der Salzwelten in Salzburg und Altaussee eines von dreien, die für Besucher zur Besichtigung zugänglich sind. In Hallstatt begleitet der „Mann im Salz“, ein prähistorischer Bergmann, durch das Bergwerk. 1734 ist seine Leiche entdeckt worden. Sie ist fest mit dem Gebirge verwachsen, bestens erhalten und zu einem Mythos geworden. Die Hallstätter Salzwelten haben diesen Mythos aufgegriffen und sind mit Archäologen des Naturhistorischen Museums seinen Spuren nachgegangen, um seine persönliche Lebensgeschichte und die Geschichte der Arbeits- und Lebenssituation der Bergleute vor 2500 Jahren zu erzählen. Die Salzgewinnung hat die Lebensumstände der Bewohner rund um die Bergwerke beeinflusst. Seine Gewinnung brachte wirtschaftliche Umwegrentabilität für die Umgebung der salzabbauenden Gegenden. Zum Beispiel weil die Infrastruktur ausgebaut wurde; so

entstand in Ebensee die älteste Pipeline der Welt, Straßen und Wasserwege wurden gebaut und die Pferdeisenbahn in Betrieb genommen (siehe korrespondierender Artikel der nächsten Seite). Von den Geschicken der berühmten „Salzbarone“ im Salzkammergut hing Glück und Erfolg der jeweiligen Unternehmen ab.

## Salinen Austria

Mit dem Beitritt zur Europäischen Union 1995 fiel das Salzmonopol, die bis dahin im Eigentum der Republik Österreich stehende Salinen AG wurde 1997 privatisiert. 15.000 Anwendungen für Salz sind auf der Homepage der Salinen Austria nachzulesen ([www.salinen.at](http://www.salinen.at)). Chemisch reines Salz wird für medizinische Infusionslösungen verwendet, als Cremen im Kosmetikbereich eingesetzt, Streusalz kommt im Winter auf den glatten Straßen zur Anwendung, es ist Putzhilfe bei Fettflecken und bringt Silber zum Glänzen und natürlich

findet es Einsatz als beliebtes Würzmittel für Speisen.

## Das Salz in der Suppe

Als Speisesalz verleiht es Gerichten den besonderen Geschmack, im Sprichwort „Wie das Salz in der Suppe“ steht es für einen wichtigen Bestandteil, der nicht fehlen darf. Im Körper hat mensch ca. vier bis fünf Gramm Salz pro Liter Blut. Allerdings wird hierzulande generell zuviel gewürzt. Haubenkoch Helmut Österreicher rät hochwertiges, nicht gereinigtes und nicht hoch erhitztes Salz zu verwenden. Was macht man aber, wenn man beim Kochen doch einmal zu viel Salz erwischt hat? Man kann die Suppe mit Wasser strecken oder den Gaumen überlisten, indem man den berühmten Erdäpfel (der Salz aufnimmt) dazu gibt und bei manchen Saucen ist ein Löffel Honig wirksam. „Die beste Methode ist einfach, das Gericht milder zuzubereiten, denn nachsalzen kann man immer noch“, ist der Tipp von Starkoch Helmut Österreicher. Seine Interpretationen der Wiener Küche genießt man im Restaurant im Museum für Angewandte Kunst ([www.oesterreicherimack.at](http://www.oesterreicherimack.at)). ○

## Schaubergwerke

### Altaussee:

Öffnungszeiten und Führungen bis 16.9. stündlich, ab 17.9. um 9.00, 11.00, 13.00 u. 15.00 Uhr, mittwochs auch um 19:00 Uhr. Restaurant am Steinberg.

### Salzburg/Bad Dürrnberg:

Geöffnet bis 1.11. von 9.00 bis 17.00 Uhr, ab 2.11. von 10.00 bis 15.00 Uhr.

### Hallstadt:

Täglich stündliche Führungen ab 9.30 Uhr bis ca. 15.30 Uhr, im Oktober bis 15.00 Uhr.

**Tipp:** Festes Schuhwerk und warme Kleidung mitnehmen. [www.salzwelten.at](http://www.salzwelten.at)