

# Salz

Das weiße Gold



Von Thomas Strässle  
Mit Gedichten von Ralph Dutli

sanssouci

LESEPROBE AUS:

Strässle, Dutli

**Salz**

Das weiße Gold

72 Seiten, Fester Einband

ISBN: 978-3-8363-0053-7

© Sanssouci Verlag, München 2007

sanssouci



Die Gewinnung des Salzes aus dem Meer erfolgt nach einem ganz einfachen Prinzip: Man sammelt Meerwasser in natürlichen oder künstlich angelegten Becken, sogenannten Salzgärten. Durch die Verdunstung des Wassers unter Einwirkung von Sonne und Wind setzt sich das Salz am Boden ab. Der griechische Arzt Hippokrates schreibt bereits um 400 vor Christus: »Die Sonne zieht die feinsten und leichtesten Bestandteile des Wassers an und trägt sie weit nach oben; das Salzige bleibt wegen seiner Dicke und Schwere unten; auf diese Weise entsteht das Salz.« Später wurde die Technik der Meerwassersaline verbessert, indem man mehrere abgestufte Becken anlegte und die zuneh-

mend hochprozentige Salzlake von Becken zu Becken leitete oder pumpte. Ganz unten wurde das Salz ausgefällt, während oben frisches Meerwasser einlief. In den Salzgärten wächst auch die Blume des Salzes: *la fleur de sel*. Sie gilt als Königin unter den Salzen, ein delikates Speisesalz, das vor allem an der Atlantikküste, etwa in Guérande, gewonnen wird. Unter idealen äußeren Einflüssen bildet es sich als hauchdünne Kruste an der Wasseroberfläche der Solebecken. Behutsam werden die zarten Salzblumen abgeschöpft und gelangen ungewaschen und ungemahlen in den Handel. Das *fleur de sel* ist fahl weiß oder zart rosa, gefärbt durch eine Alge mit Namen *Dunaliella Salina*,



und es ist reich an Magnesium und anderen Mineralien sowie Spurenelementen. Deshalb ist es in seinem Aroma auch milder und eleganter als andere Salze und wird als knuspriges Gourmetsalz von Feinschmeckern und Spitzenköchen in aller Welt geschätzt. Den weitaus größten Anteil an der weltweiten Salzproduktion hat das Steinsalz. Es wird durch Spreng- und Bohrarbeiten aus Gestein abgebaut. Das ausgebrochene Salz wird zerkleinert, gereinigt und für die verschiedenen Anwendungsbereiche aufbereitet. Steinsalz dient als Speise- und Streusalz und wird in der chemischen Industrie verwendet. Salzbergwerksbau betrieben in Europa schon die Kelten, zum Beispiel

in Hallein – an der Salzach gelegen, im Salzkammergut, oberhalb von Salzburg. Nach der Bergbaukultur, die man im benachbarten Hallstatt fand, hat die Archäologie eine ganze Epoche benannt: die Hallstattzeit (etwa 800–480 vor Christus). Anfangs wurde das Salz mit einer Hacke oder Axt aus dem Berg gebrochen und im Rucksack nach oben geschleppt. Durch verbesserte Bohr- und Fördertechniken, wie sie auch in Bergbauakademien gelehrt wurden (die bekannteste davon in Freiberg in Sachsen), entstanden später weit verzweigte Stollensysteme: Schächte und Hallen aus Salz, deren Wände wie ein Meer aus Diamanten zu glitzern beginnen, sobald man sie erleuchtet.



**KÖRPERSALZ** »Für den ganzen Körper ist nichts nützlicher als Salz und Sonne«, schreibt Plinius der Ältere, als er die vielfältigen Verwendungsformen des Salzes abhandelt. Besonders als Heilmittel sei es dem Körper nützlich: Es wirke beizend, brennend, reinigend, verdünnend und auflösend. Plinius gibt eine lange Liste von praktischen – und noch heute praktikablen – Rat-schlägen, so etwa die folgenden: Auf die Haut gerie-ben, beseitige das Salz Hühneraugen und Frostbeulen; in Flüssigkeit gelöst, helfe es gegen Koliken, Bauchgrimmen und Hüftschmerzen; und wenn man täglich am Morgen nüchtern eine Prise Salz unter die Zunge lege, bis es sich aufgelöst habe, verhindere dies, dass die Zähne angefressen würden und faulten. Bis heute sind die medizinischen Anwendungen des Salzes man-nigfaltig: zum Beispiel in Badekuren, vorzugsweise mit Salz aus dem Toten Meer, zur Pflege der Haut und zur Heilung von deren Erkrankungen wie Neurodermitis und Schuppenflechte, oder in Luftkuren in Heilstollen stillgelegter Salzbergwerke, zur Behandlung von Atem-wegserkrankungen wie Asthma. Das Salz gilt auch als ein natürliches Heilmittel gegen Schwächezustände,

Blutarmut, Kopfschmerzen, Migräne, Gicht und Ar-throse.

In Wahrheit ist das Salz dem Körper aber nicht nur nützlich, sondern unentbehrlich. Kein Organismus kommt ohne es aus. Der Körper kann indes selbst kein Salz produzieren. Also muss es ihm zugeführt werden. Der Mindestbedarf des Menschen wird auf 1,4 Gramm täglich geschätzt, bei Tieren ist er oft viel höher (bei Kühen zum Beispiel sind es etwa 90 Gramm pro Tag). »Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf das Salz«, sagt Cassiodor, ein spätantiker Gelehrter. Ohne Salz kein Leben. Sinnfällig wird dies, wenn jemand »am Tropf hängt«, etwa nach einem Unfall oder wäh-rend bzw. nach einer Operation: Kochsalzlösung dient als Blutersatz.

In der Chemie versteht man unter Salzen Verbindun-gen (meist aus Metall und Nichtmetall), die aus einem Kristallgitter von positiv und negativ geladenen Bau-steinen (Ionen) aufgebaut sind. Im allgemeinen Sprach-gebrauch wird Salz aber mit Koch- bzw. Speisesalz gleichgesetzt. Der chemische Begriff dafür ist Natri-umchlorid (NaCl). Es besteht zu 39,3% aus Natrium

## Lust auf mehr?

Weitere Informationen zu diesem Titel,  
eine bequeme Bestell-Möglichkeit  
und viele wunderbare Geschenk-Ideen  
finden Sie unter [www.sanssouci-verlag.de](http://www.sanssouci-verlag.de)

**sanssouci**