

23.12.99

Sehr geehrte Damen und Herren

Könnte es sein, dass gewisse
Salz-Exponate im Ortsmuseum
nicht mehr abstrukt sind?

Bräuhlen Sie etwas Informations-
material?

Mit diesem Kalendergruss
möchte ich nicht nur in
eigener Sache werben, sondern
auch unsere Dienste für
die "Salz-Ecke" im Museum
anbieten.

Mit freundlichen Grüßen

A. Roos

 schweizer rheinsalinen

Armin Roos
Dr. sc. nat.
Leitung Marketing und Verkauf

Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen AG
Schweizerhalle · Postfach · 4133 Pratteln 1
Telefon 061 825 51 51 · Fax 061 825 51 12
Direktwahl 061 825 51 07



schweizer rheinsalinen

Vereinigte

Schweizerische Rheinsalinen AG

Schweizerhalle

Postfach

4133 Pratteln 1

Telefon 061 / 825 51 51

Telefax 061 / 825 51 10

Salz für Jahrhunderte

Die umfangreichen Salzvorkommen in der Schweiz gehen auf einen langgezogenen Meeresarm zurück, der vor 200 Millionen Jahren grosse Teile Europas bedeckte. Im damaligen tropischen Klima verdunstete das Meerwasser in Lagunen, und was die spätere Faltung des Juras unter Gesteinschichten konservierte, war reines Meersalz. Mit der Entdeckung der Salzvorkommen 1836 legte Carl Christian F. Glenck den Grundstein zur Entstehung mehrerer Salzgewinnungsbetriebe, die sich 1909 als Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen zusammenschlossen.

Salzgewinnung durch moderne Verfahrenstechnik

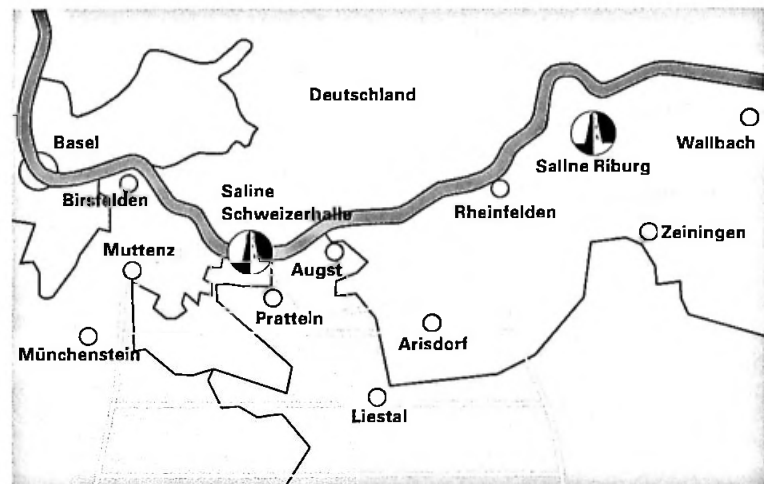
Der Abbau der Steinsalzlager in Tiefen von 140 bis 400 m an den Standorten Schweizerhalle/Pratteln BL und Riburg/Rheinfelden AG

wird nicht im Bergbau betrieben. Besser geeignet dazu ist das hochentwickelte Solegewinnungsverfahren. Dabei wird durch Bohrlöcher Wasser ins Salzlager hinabgepumpt. Das Salz wird aufgelöst und als gesättigte Sole an die Erdoberfläche gefördert. Ein hochwirksames Enthärtungs- und Reinigungsverfahren – Ergeb-

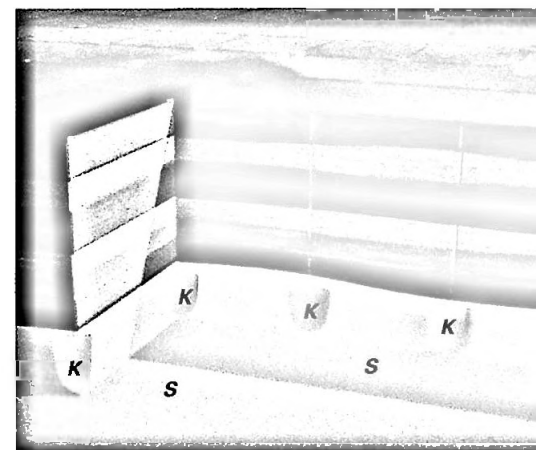
□ Heute bekannte Ausdehnung der Salzschrift

□ Konzessionsgebiete der Schweizer Rheinsalinen in den Kantonen Aargau und Basel-Landschaft

Die Salzlager in der Nordwestschweiz – die Vorräte reichen noch für Jahrhunderte



nis langjähriger Entwicklung – entzieht der Sole unerwünschte Nebensalze wie z.B. Magnesiumchlorid und Gips. In hoher Reinheit gelangt die Sole in die Verdampfer, wo das Salz auskristallisiert. Die Eindampfanlagen arbeiten mit Wärmerückgewinnung. Gegenüber früher sank der Energiebedarf



Bohrfeld und Soleförderung:
Schematisches Profil durch die Gesteinsschichten
S = Steinsalz K = Kavernen

Die Bahn: Transportmittel und Werbeträger für das Salz

deshalb pro Tonne Salz um ein Vielfaches. Auf fossile Brennstoffe kann weitgehend verzichtet werden.

Salz als Schweizer Markenartikel

Salz ist unentbehrlich und lebenswichtig – anders als Zucker oder

Gewürze lässt es sich durch nichts ersetzen. Im Auftrag der Kantone versorgen die Schweizer Rheinsalinen die ganze Schweiz mit Salz. Nur der Kanton Waadt deckt seinen Bedarf selbst durch die eigene Saline in Bex. Die Schweizer Rheinsalinen führen rund 30 verschiedene Salzsorten in ihrem Angebot. Etwa 15% der Produktion entfallen auf Speisesalze. JURA-SEL® heisst das Paketsalz für Speise-zwecke. JURA-SEL® ist auch erhältlich mit Jod, zur Verhinderung von Jodmangel, oder mit Fluor, zur Kariesvorbeugung. Als Regeneriersalz für den Geschirrspüler bewährt sich REOSAL®. Ein bedeutender Teil der Speisesalze geht an Lebensmittel-Produzenten. Die grössten Salzabnehmer sind jedoch

Industrie und Gewerbe. Salz wird zur Herstellung so unterschiedlicher Produkte wie Tonbänder, Filme, Farben, Seifen und Glas benötigt oder als Pharma-Salz in der Medizin sowie als technisches Salz in Wasserenthärtungs-Anlagen verwendet. Neben den für die Tierhaltung unentbehrlichen Landwirtschafts-Salzen bieten die Schweizer Rheinsalinen auch Auftausalz für den Winterdienst an.

Vertrieb und Logistik

Für grosse Mengen ist Losesalz die vorteilhafteste und ökonomischste Lieferform; es kann pneumatisch gefördert oder mechanisch umgeschlagen werden. Das Salz der Schweizer Rheinsalinen, ob lose, in Säcken oder als Paketsalz, gelangt per

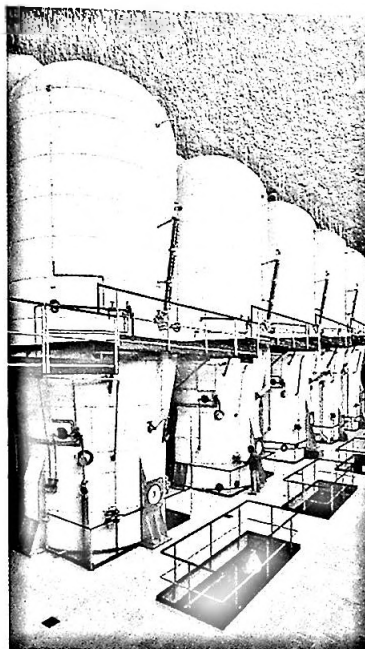
- Küche und Tisch
- Lebensmittelherstellung
- Landwirtschaft
- Futtermittel- Industrie
- Haushalt
- Winterdienst
- Chemie
- Metallurgie
- Pharmazie und Kosmetik



*Die Qualitätskontrolle erfordert
speziell entwickelte Geräte für die
Analyse von Salz und Sole.*



Bahn oder Lastwagen ans Ziel.
Die speziell entwickelte
Palettierungstechnik reduziert
Abfälle auf ein Minimum;
Konsumenten-Packungen werden
umweltgerecht aus recyklierbarem
Karton hergestellt.



***Blick in die Verdampferanlage
in Schweizerhalle***

Die Schweizer Rheinsalinen – ein vielseitiger Arbeitgeber

Die Schweizer Rheinsalinen sind
ein Unternehmen mittlerer Grösse,
mit 157 Mitarbeiterinnen und
Mitarbeitern. Salzgewinnung,
Reinigung, Veredelung, Verpackung,
Vertrieb, Entwicklung, Verwaltung
und Verkauf erfordern qualifiziertes
Personal aus verschiedensten
Berufen.

Betriebsbesichtigung

“Von der Sole zum Salzkristall”

Mehr über Salz, seine Entstehung
und die Gewinnung erfahren
Sie bei uns anhand von Bild und
Ton und natürlich live in der Saline,
in der Verdampferhalle,
in den Verpackungsbetrieben und
in den Hallen, wo sich Salz zu
weissen Bergen türmt.
(Besichtigung nach Vereinbarung)

Museum und Ausstellung die SALZKAMMER

Speziell am Kulturgut Salz
Interessierten gewährt der Besuch
in unserem privaten Firmenmu-
seum in der Villa Otto von Glenck
überraschende Einblicke in die
Naturwissenschaft, Geschichte
und Kultur des Salzes, dem
“Weissen Gold” von einst.
(Besuche nach Vereinbarung)

Auskunft und Reservationen

Telefon 061 / 825 51 51,

Montag – Freitag

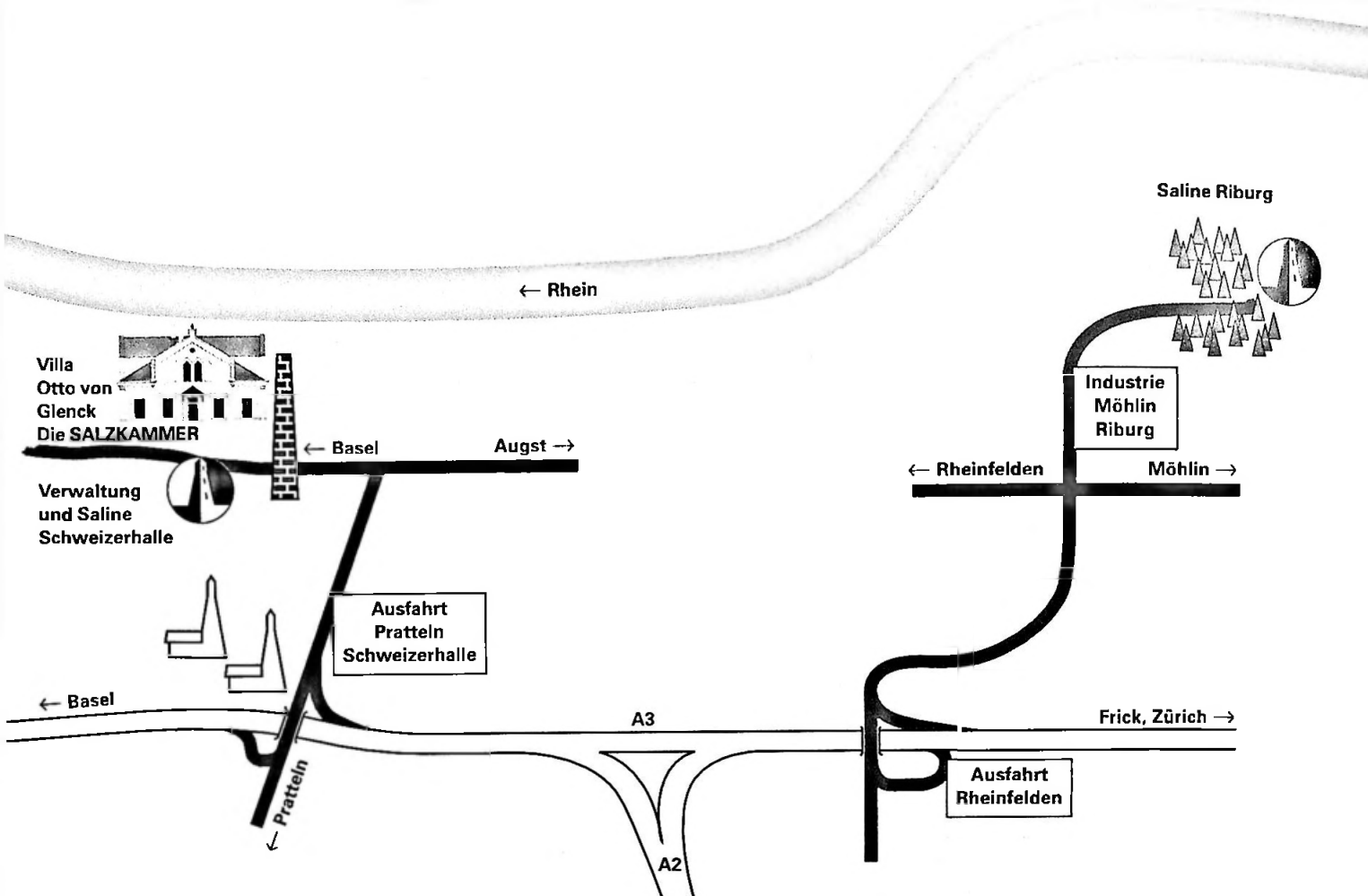
07.30 – 12.00, 13.00 – 17.00

(freitags bis 16.30)

Villa Otto von Glenck,

***ca. 1860 vom jüngsten Sohn
des Firmengründers erbaut.***





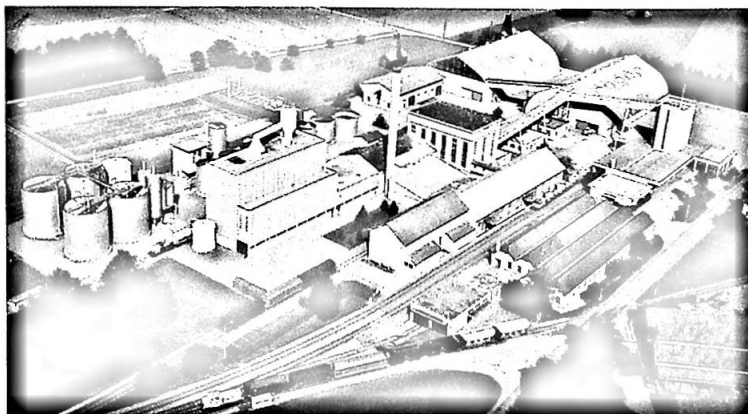
Saline Schweizerhalle

Seit 1837
3 Bohrfelder
200 000 Tonnen Jahreskapazität
Paketieranlagen für JURA-SEL®



Saline Riburg

Seit 1848
2 Bohrfelder
230 000 Tonnen Jahreskapazität



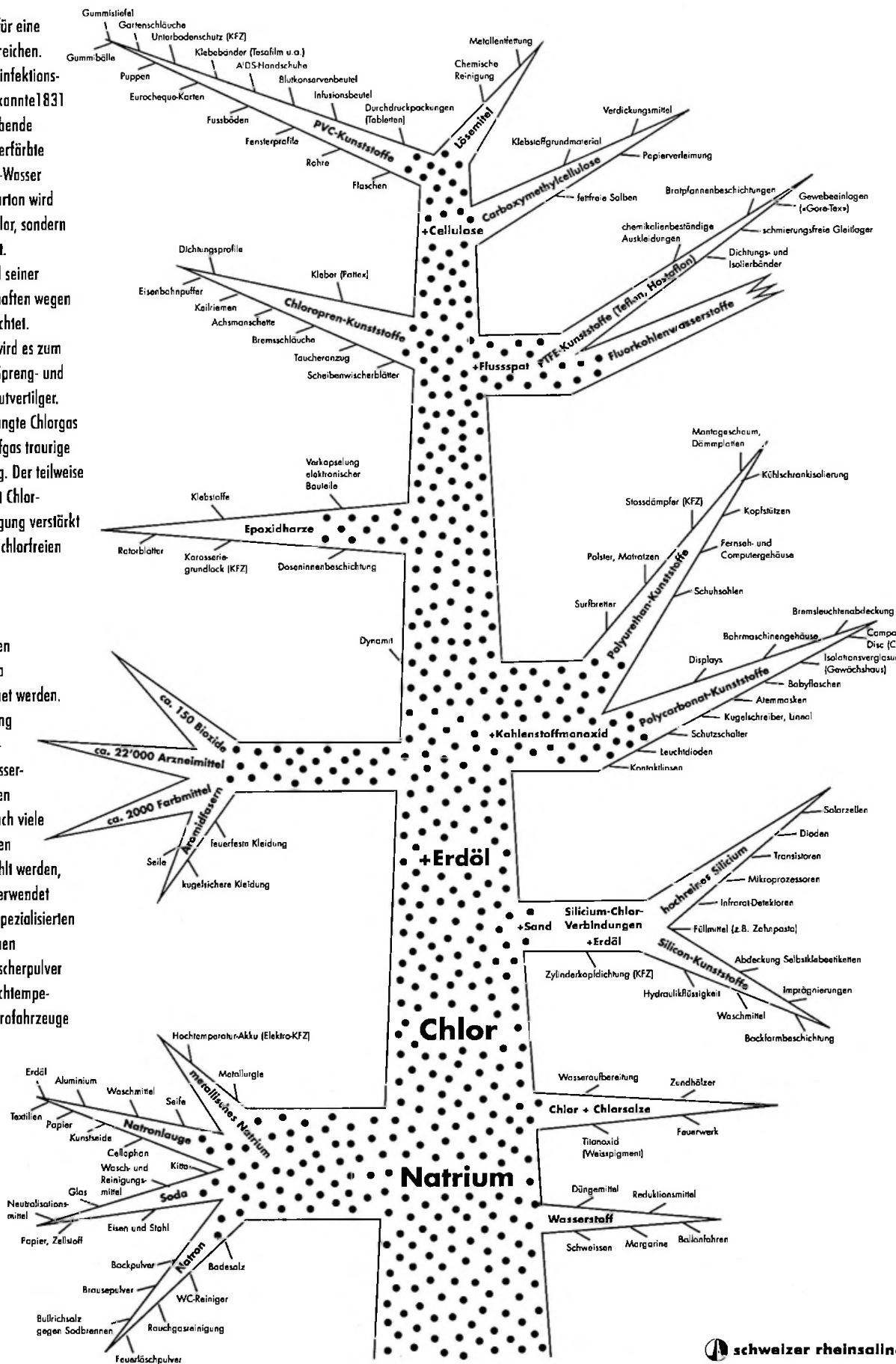
Der Salzbaum Salz und seine Anwendungen

● Chlorprodukte

Chlor ist Ausgangsprodukt für eine Vielfalt von Anwendungsbereichen. Jedes Kind kennt es als Desinfektionsmittel. Justus von Liebig erkannte 1831 die antiseptische und betäubende Wirkung von Chloroform. Verfärbte Unterwäsche wird mit Javell-Wasser wieder weiss, Papier und Karton wird nicht mehr mit Elementarchlor, sondern mit Chlorderivaten gebleicht. Auf den Kunststoff PVC wird seiner ausserordentlichen Eigenschaften wegen auch heute noch nicht verzichtet. Als Perchlorat-Verbindung wird es zum hochwertigen Sicherheits-, Spreng- und Treibstoff sowie zum Unkrautvertilger. Wegen seiner Giftigkeit erlangte Chlorgas in Form von Phosgen-Kampfgas traurige Berühmtheit im 1. Weltkrieg. Der teilweise problematische Umgang mit Chlorprodukten bei deren Entsorgung verstärkt zunehmend die Suche nach chlortreien Produktionsverfahren.

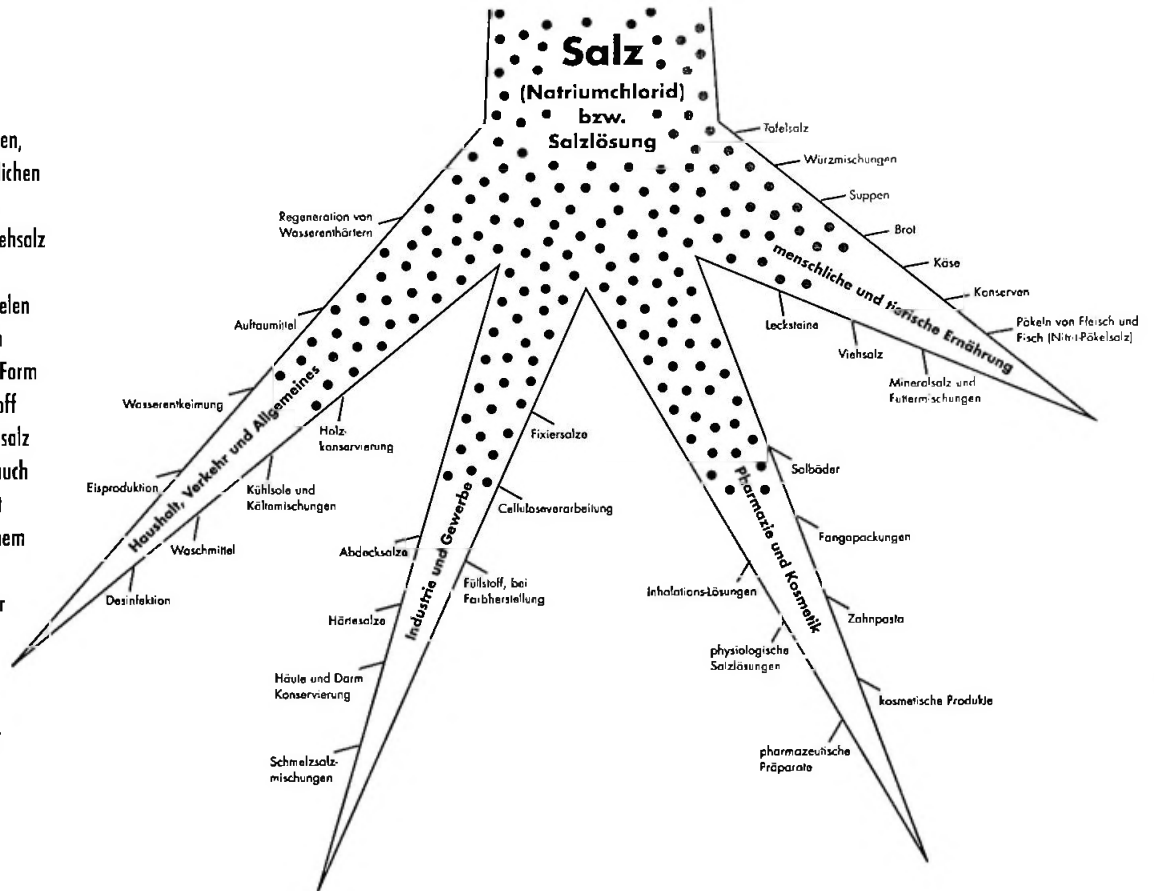
● Natriumprodukte

Als eines der wohl wichtigsten Natriumprodukte kann Soda (Natriumcarbonat) bezeichnet werden. Soda wird in grossem Umfang in der Glas- und Reinigungs-mittelindustrie sowie zur Wasser-enthärtung verwendet. Neben Natriumcarbonat können noch viele weitere Natriumverbindungen und Folgeprodukte aufgezählt werden, zu deren Herstellung Salz verwendet wurde. Alle führen zu sehr spezialisierten Stoffen, die vom gewöhnlichen Backpulver bis zum Feuerlöschpulver und vom Papier bis zum Hochtemperatur-Akkumulator für Elektrofahrzeuge reichen.

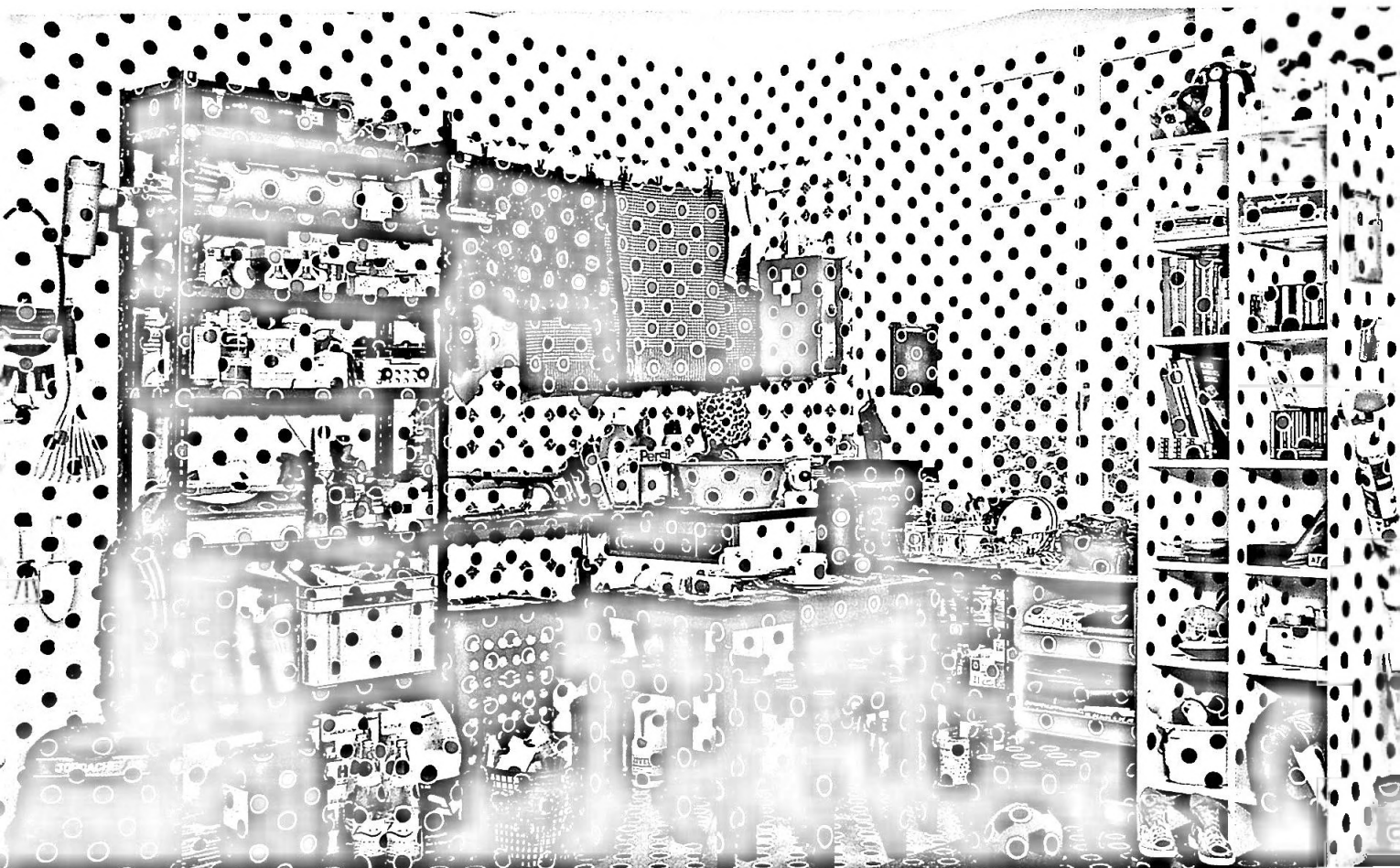


● Salz als Ganzes

Kochsalz ist, chemisch gesprochen, Natriumchlorid. In der menschlichen Ernährung, als Regeneriersalz in der Abwaschmaschine, als Viehsalz im Stall, als Auftausalz auf winterlichen Strassen und in vielen anderen Bereichen wird Salz in der uns am besten bekannten Form als weisser feinkörniger Feststoff verbraucht. Genau dieses Kochsalz wird aber in grossen Mengen auch in die Elektrolyse geführt. Dort wird es mit Hilfe von elektrischem Strom in seine ursprünglichen Bestandteile Natrium und Chlor aufgespalten. Beide bilden in neuen Verbindungen Ausgangs- und Hilfsstoffe für die Herstellung einer Vielzahl weiterer Produkte.



Nach einer Grafik von R. Bocher, Taisendorf und M. Bauer, München



Salz ist überall in unserem Alltag, so

● **Natriumchlorid**
Stoffe, in denen Natriumchlorid enthalten ist oder bei der Herstellung verwendet wurde.

,so

● **Natrium**
Stoffe, in denen Natrium enthalten ist oder Natrium und dessen Folgeprodukte bei der Herstellung verwendet wurden.

oder so

● **Chlor**
Stoffe, in denen Chlor enthalten ist oder Chlor und dessen Folgeprodukte bei der Herstellung verwendet wurden.

Die SALZKAMMER

Firmenmuseum und private Ausstellung in der Villa Otto von Glenck, Schweizerhalle, 4133 Pratteln.

Die SALZKAMMER ist eine lebendige und unterhaltsame Begegnungsstätte mit dem wohl ältesten Kulturgut, dem Salz. Dazu gehören Geschichte, Geographie, Geologie, Technik, Chemie und Alchemie, Wirtschaft, Literatur und Religion. Und dazu gehört vor allem auch der Mensch. Die SALZKAMMER versteht sich als Ergänzung zu anderen kulturhistorischen Schaustätten zum Thema Salz¹. Das Gebäude mit der permanenten Ausstellung steht über der Stelle der ersten Salzförderung in der Nordwestschweiz und dem späteren Wohnsitz der Salinendirektoren.

Besuche nach Vereinbarung: Telefon 061 / 825 51 51, Fax 061 / 825 51 10.

Alle Besuche werden von fachkundigem Personal geführt. Dauer: ca. 2 Stunden. Sprache: in der Regel deutsch; französisch oder englisch nach Rücksprache. Bis maximal 15 Personen pro Gruppe.



Montag, Mittwoch und Freitag

09.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00

Dienstag und Donnerstag

09.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00 und 19.00 – 21.00

erster Samstag des Monats

09.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00

Sonn- und Feiertage geschlossen

Eintrittspreise:

Minimumpauschale	Fr. 50.–, oder
normale Besuchszeit	Fr. 5.– / pro Person
abends	Fr. 7.– / pro Person
samstags	Fr. 10.– / pro Person

Anreise:

– Privatauto: Parkplätze siehe Plan auf Rückseite

– Öffentliche Verkehrsmittel:

Autobus ab Basel und Liestal Linie 70, Haltestelle "Saline" (Basel-Aeschenplatz – Liestal (Bhf) – Reigoldswil)

Autobus Pratteln (Bhf) – Muttenz Linien 82, Haltestelle "Saline" nur Montag – Freitag

Autobus Rheinfelden – Pratteln Linie 83 / 84, umsteigen auf Linie 70 via Kaiseraugst und Augst

Bahnverbindungen Linien nach Basel siehe Bus-Anschlüsse

Basler Personenschiffahrt Anlegestelle "Schweizerhalle" siehe Saisonfahrplan

Verpflegungsmöglichkeiten in unmittelbarer Umgebung:

Gasthof Saline und Restaurant Solbad: je ca. 150 m Fussweg, Parkplätze vorhanden, Reservation empfohlen. Beide Gaststätten sind samstags und sonntags geschlossen.

Anmeldetalon auf der Rückseite.

¹Salzbergwerk in Bex/VD; Museum "La Mémoire du Sel" in Buttes /NE.

Anmeldung zum Besuch der SALZKAMMER

Tel. 061 / 825 51 51 Fax 061 / 825 51 10

Postadresse:
Schweizer Rheinsalinen
SALZKAMMER
Schweizerhalle
Postfach
CH-4133 Pratteln 1

Adresse und/oder Bezeichnung der Gruppe(n):

.....

Name und Adresse der verantwortlichen Kontaktperson:

.....

Erreichbar tagsüber unter Tel. Fax

Anzahl Personen:

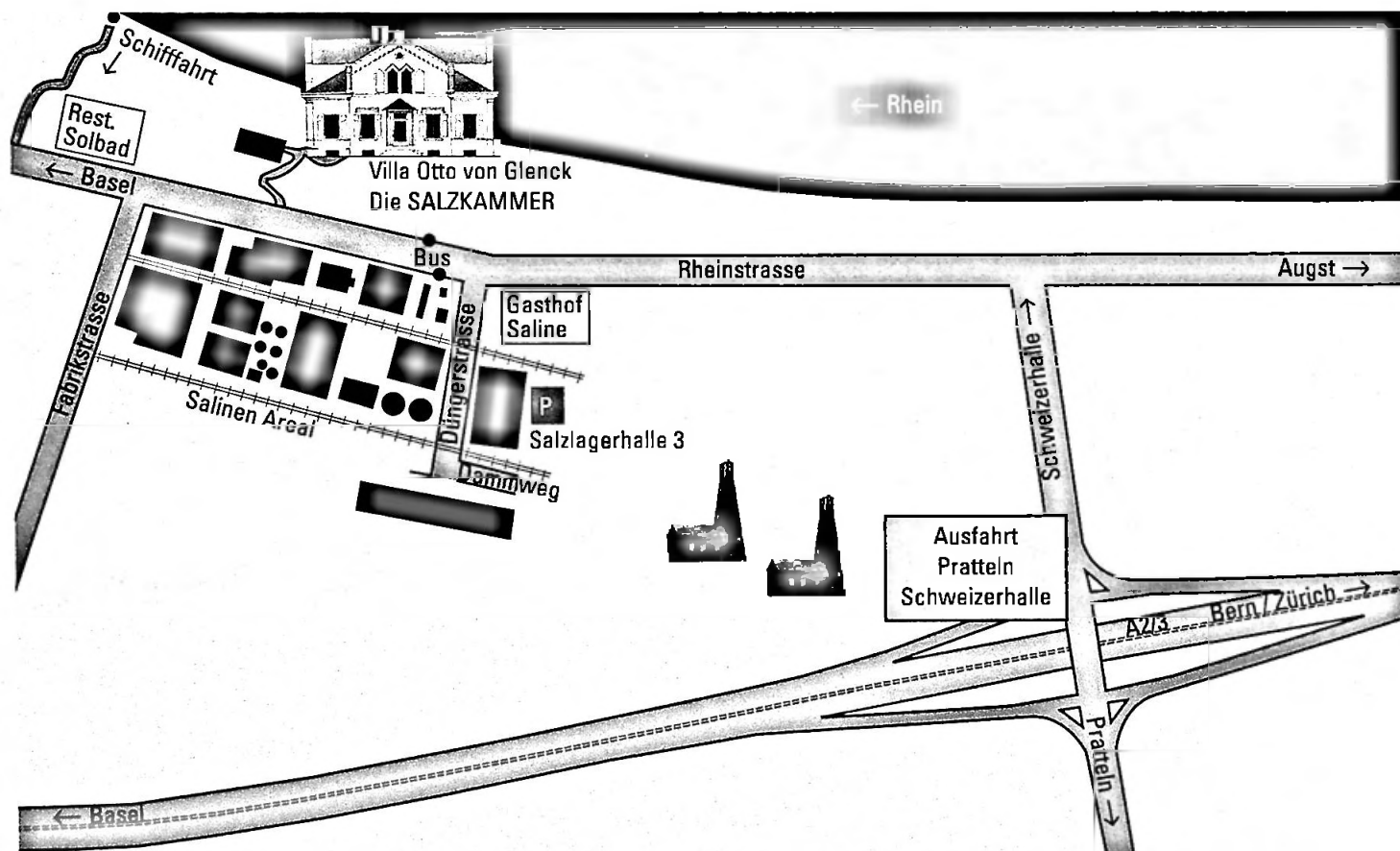
Wunschtermin:

Ausweichtermin(e):

Datum: Datum:

Zeit: Zeit:

Ohne unsere telefonische oder schriftliche Bestätigung können wir leider keine Führungen garantieren. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Gewinnung von Siedesalz in der Saline am Beispiel Schweizerhalle

