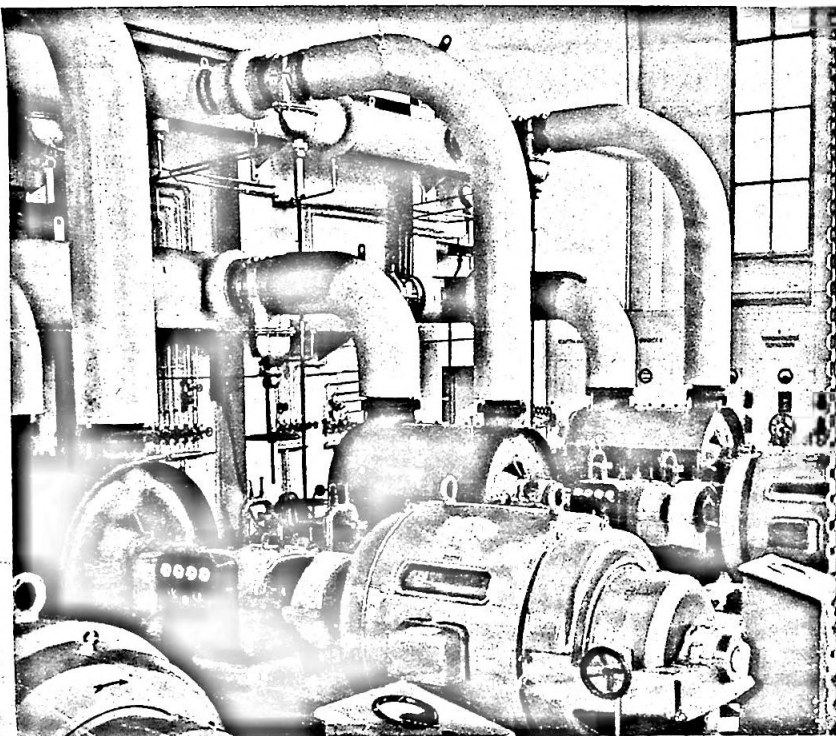
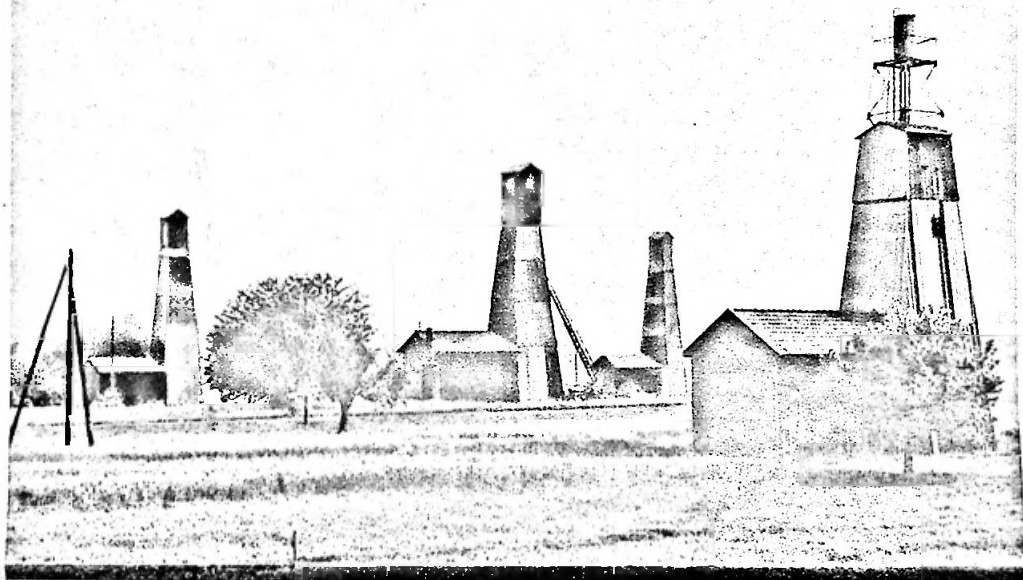


UNSER SALZ

Wie es in Schweizerhalle gewonnen und verarbeitet wird

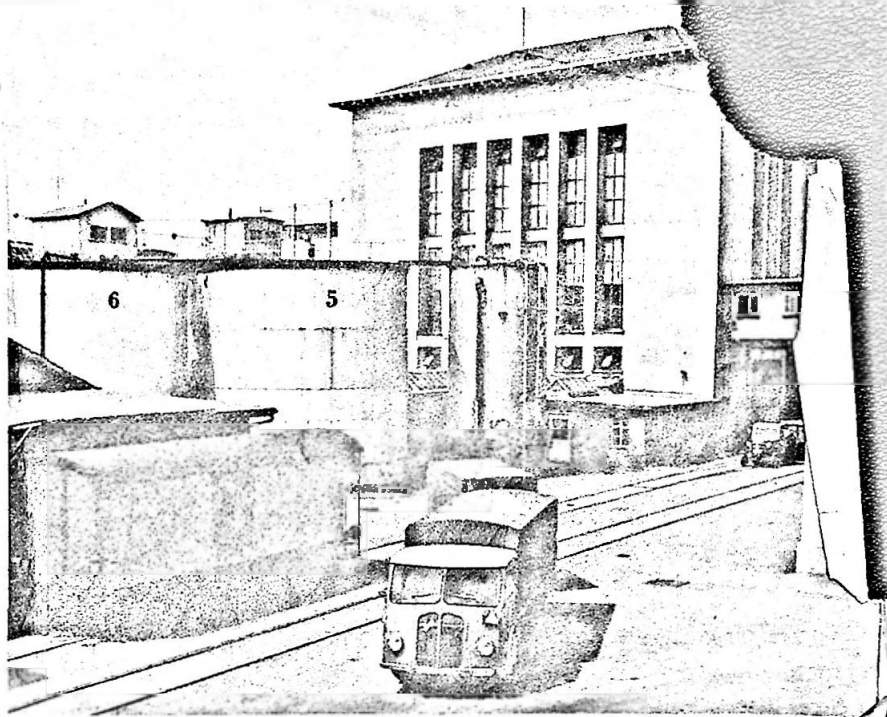
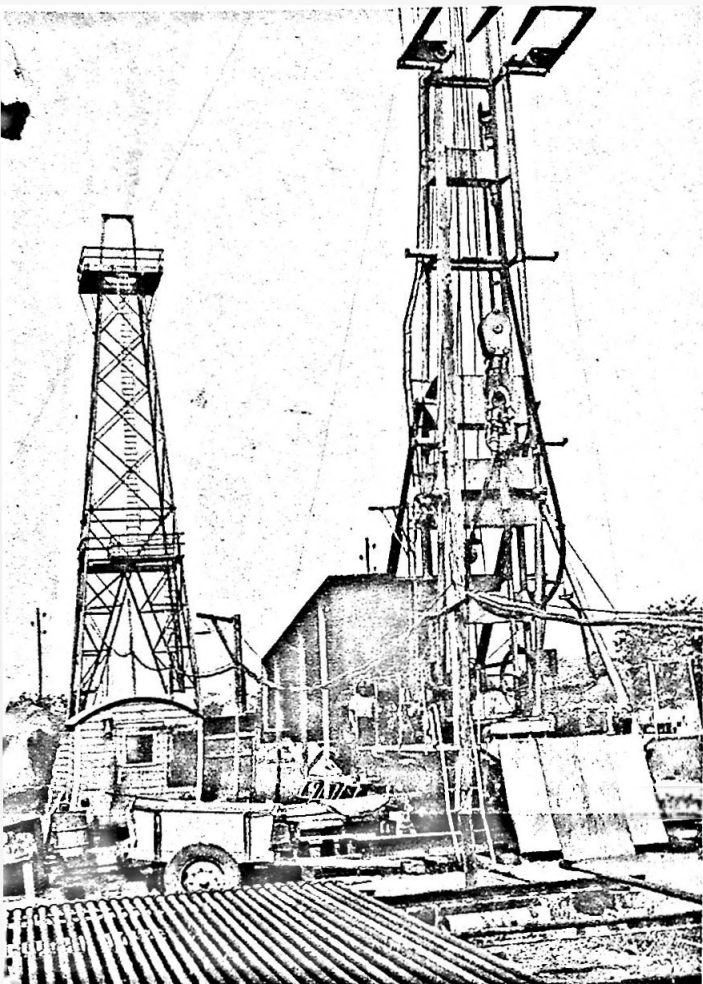
Die bisher ergebnislos verlaufenen Bohrungen nach Erdöl in der Schweiz lenken unsere Aufmerksamkeit auf andere Bodenschätze, — nach denen anfänglich ebenfalls erfolglos gesucht wurde —, nämlich auf unsere mächtigen Salzlager am Rhein. Heute erfolgt die Salzgewinnung nach demselben Bohrvorfahren, wie es bei der Erdölbohrung angewendet wird. Die hölzernen Türme mit Maschinenhäuschen für die Kolbenpumpen zur Hochförderung der Sole, einst typisch für die Salinen, läßt man nur noch als historische Merkmale pietätvoll stehen und statt der moderneren fundamentierten Stahltürme über den Bohrlöchern mit Preßluftförderung werden neuerdings fahrbare Türme für die Bohrung eingesetzt. Beim Rundgang durch die ausgedehnten Anlagen von Schweizerhalle, dem Sitz der Gesellschaft der Vereinigten Schweizerischen Rheinsalinen zeigt man uns noch weitere technische Neuerungen. Die mit Süßwasser gesättigte Sole wird von den Bohrlöchern durch unterirdische Leitungen in die



Am 30. Mai 1836 stieß der württembergische Salinenfachmann K. Ch. Glend nach jahrelangen vergeblichen Bohrungen beim Rothausgut am Rhein zum erstenmal auf Salzlager. Die Fundstätte nannte er »Schweizerhalle«. Heute erinnern die typischen hölzernen Soletürme mit Pumpenhäuschen noch an die Anfangszeit der Salzgewinnung. Links: Die Sole wird durch Heizdampf vom Kochen gebracht, wobei der aus der siedenden Sole entweichende Dampf von Kompressoren angesaugt, verdichtet und den Verdampfern im Wärmekreislauf wieder zugeführt wird.

Reservoirs geleitet, dort gereinigt und in modernen Apparaten verdampft. In der Schule lernte man uns noch, daß das Kochsalz in großen, durch Kohle geheizten Siedepfannen gewonnen werde. Heute erfolgt die Eindampfung der Salzlösung in großen elektrisch betriebenen Thermokompressionsanlagen. Schweizerhalle bei Basel und Ryburg bei Möhlin produzieren über 500 Tonnen Salz pro Tag. Seit dem Zusammenschluß der Salinen im Jahre 1909 ist die Salzproduktion von 55 000 Tonnen auf über 150 000 Tonnen im Jahre 1962 angestiegen. Während der Genußsalzverbrauch der Schweizer Bevölkerung seit langem pro Jahr zwischen 34 000 und 46 000 Tonnen schwankt, nahmen die Bezüge von Industrie und Gewerbe stark zu, sie machen mehr als 65% der Gesamtproduktion aus. Unsere Hausfrauen interessieren sich beim Besuch von Schweizerhalle am meisten für die automatischen Paketieranlagen von Koch- und Tafelsalz, die pro Jahr über 10 Millionen Pakete bewältigen. Die Männer dagegen wollen über andere Salze orientiert sein, sei es Pökelsalz zur Konservierung von Fleisch und Wurstwaren, Straßenstreusalz zur Schnee- und Eisbekämpfung, Spezialsalze für pharmazeutische und chemische Zwecke, Industriesalze, Badesalz usw. Mit Ausnahme der Waadt, die im Bezirk Aigle eigene Salzvorkommen besitzt, versorgen die Vereinigten Schweizerischen Rheinsalinen alle Kantone der Schweiz mit Salz. Die Salzlager am Rhein weisen in einer Tiefe von 140 — 400 m stellenweise eine Höhe von ca. 90 m auf. So werden wir für die Zukunft aller Salzsorten enttoben sein.

H. St.



Die Saline Schweizerhalle mit Solereservoiren. Die Sole wird in diesen großen Behältern durch spezielle Verfahren gereinigt, wobei ihr störende Nebensalze entzogen werden.



Links: Eine neue Bohrung mit fahrbarem Turm erfolgt nach dem gleichen System wie bei Erdölbohrungen. Der Meißel wird, Gestänge an Gestänge, rotierend in den Boden getrieben, das zertümmerte Gestein mittels einer Spülpumpe hochgefördert, und Stahlrohre werden in die Bohrlochwand versenkt. Auf der Höhe des Grundwasserspiegels sind die Futterröhren mit Löchern versehen, das eindringende Wasser löst das Salz auf und Pumpen fördern die Sole hoch.

Links: Auf dem Förderband gelangt das gereinigte Salz in die große Salzlagerhalle und rieselt auf den Haufen, den unsere Führung auf 1500 Tonnen schätzt.

Rechts: Der Mann an der Papiersack-Abfüllmaschine füllt in der Stunde 480 Säcke zu 50 kg Salz ab. Sack um Sack rollt auf dem Fließband dem Versandraum zu.

