

23.12.99

Sehr geehrte Damen und Herren

Könnte es sein, dass gewisse  
Salz-Exponate im Ortsmuseum  
nicht mehr aktuell 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 Gesteinsschichten 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

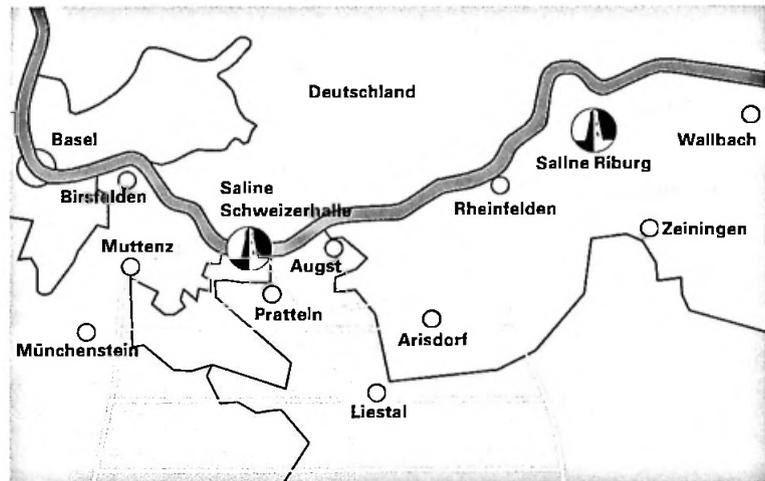
Der Abbau der Steinsalzlager in Tiefen von 140 bis 400 m an den Standorten Schweizerhalle/Pratteln BL und Riburg/Rheinfelden AG

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-

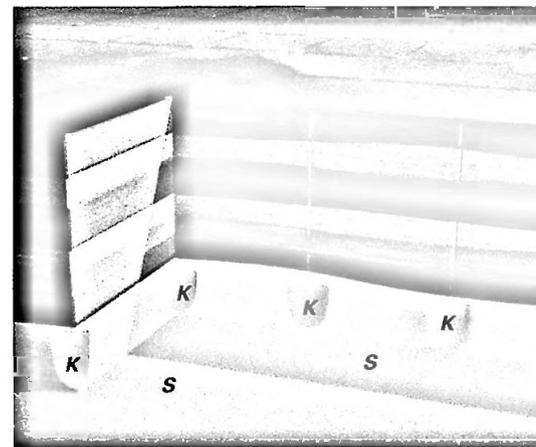
□ Heute bekannte Ausdehnung der Salzschieht

□ 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.

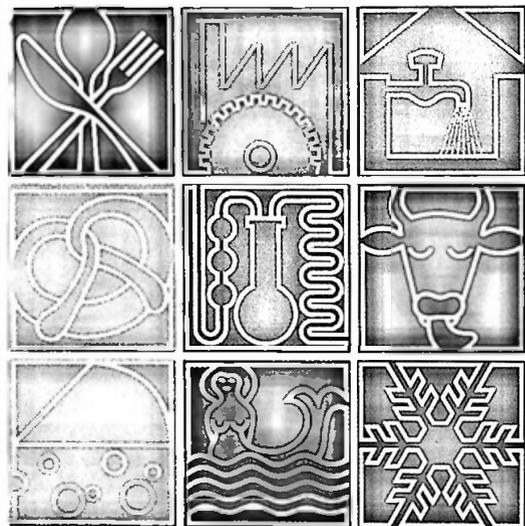
**Salz als Schweizer Markenartikel**  
Salz ist unentbehrlich und lebenswichtig – anders als Zucker oder

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 Speisewecke. 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



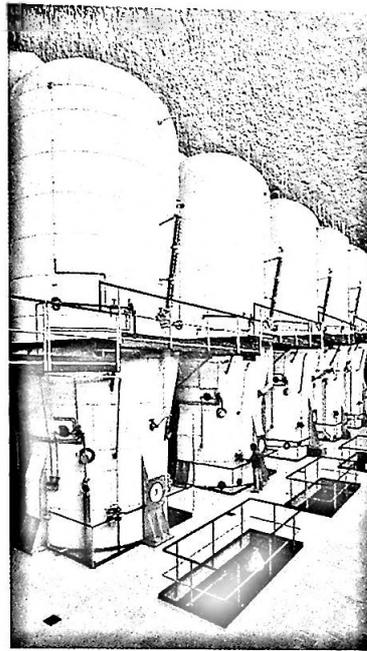
- Küche und Tisch
- Lebensmittelherstellung
- Landwirtschaft
- Futtermittel- Industrie
- Haushalt
- Winterdienst
- Chemie
- Metallurgie
- Pharmazie und Kosmetik



*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 recycelbarem  
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**

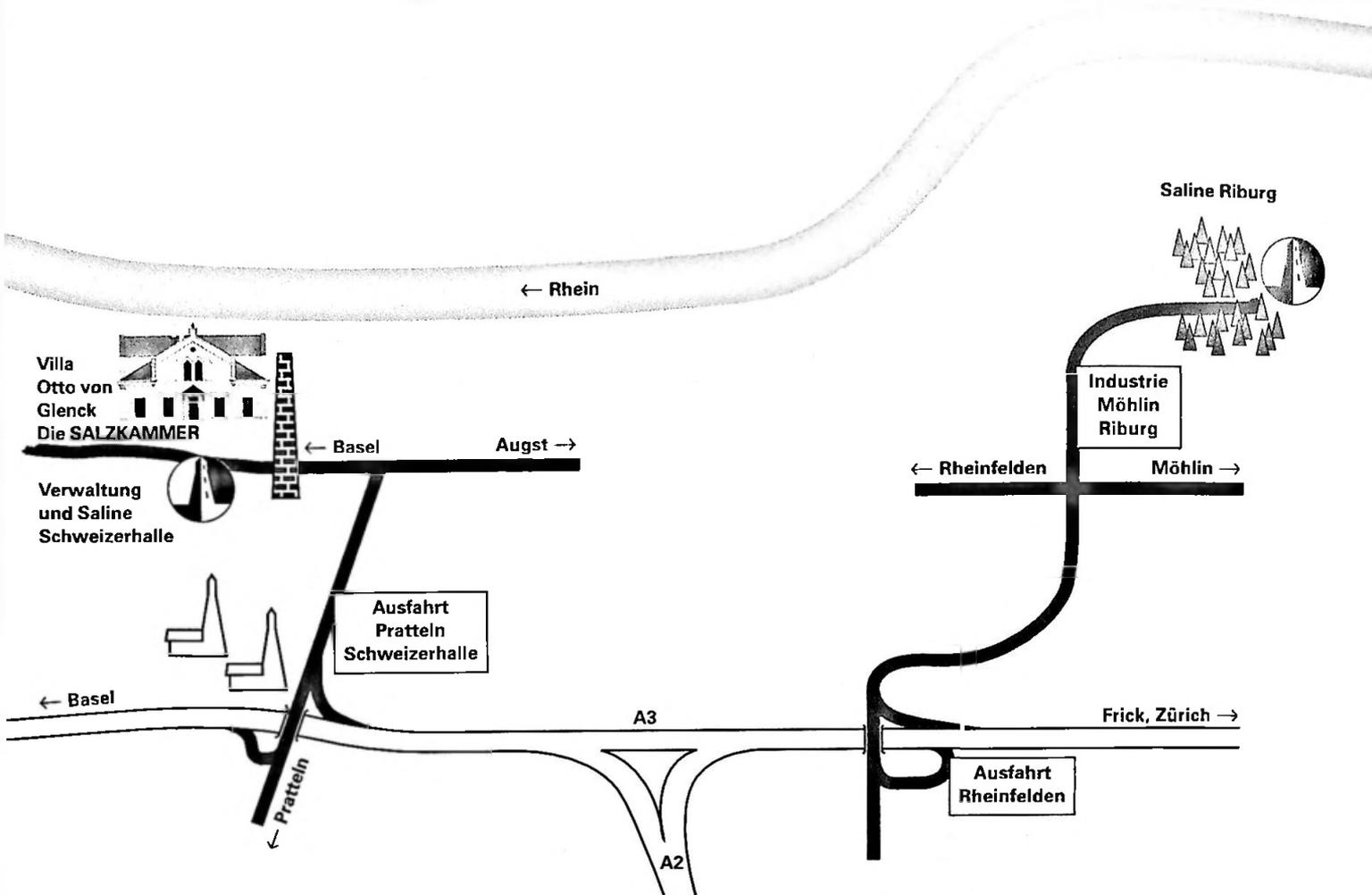
Speziell am Kulturgut Salz  
Interessierten gewährt der Besuch  
in unserem privaten Firmenmu-  
seum in der Villa Otto von Glenck  
überraschende Einblicke in die  
Naturwissenschaft, Geschichte  
und Kultur des Salzes, dem  
“Weissen Gold” von einst.  
(Besuche nach Vereinbarung)

**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.*





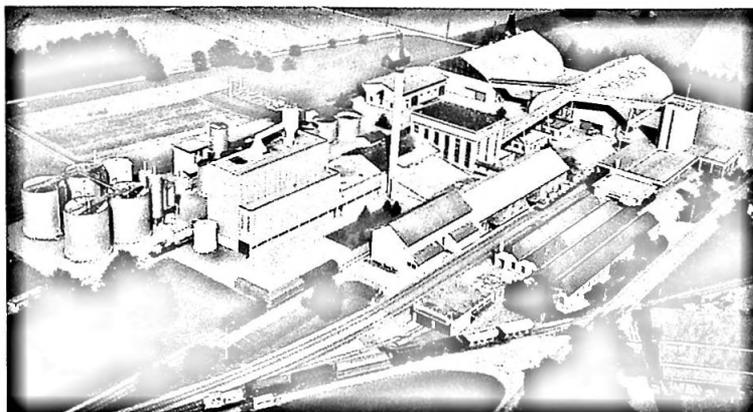
**Saline Schweizerhalle**

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



**Saline Riburg**

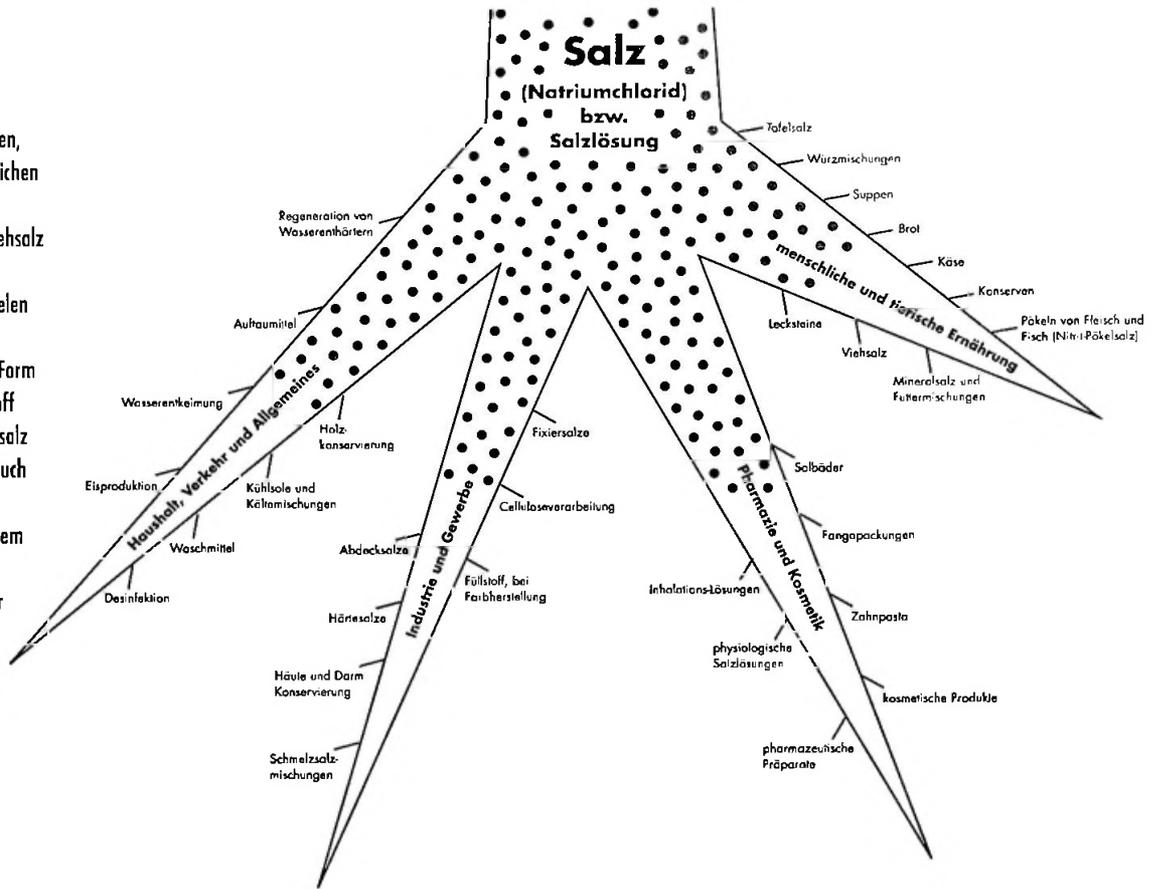
Seit 1848  
 2 Bohrfelder  
 230 000 Tonnen Jahreskapazität



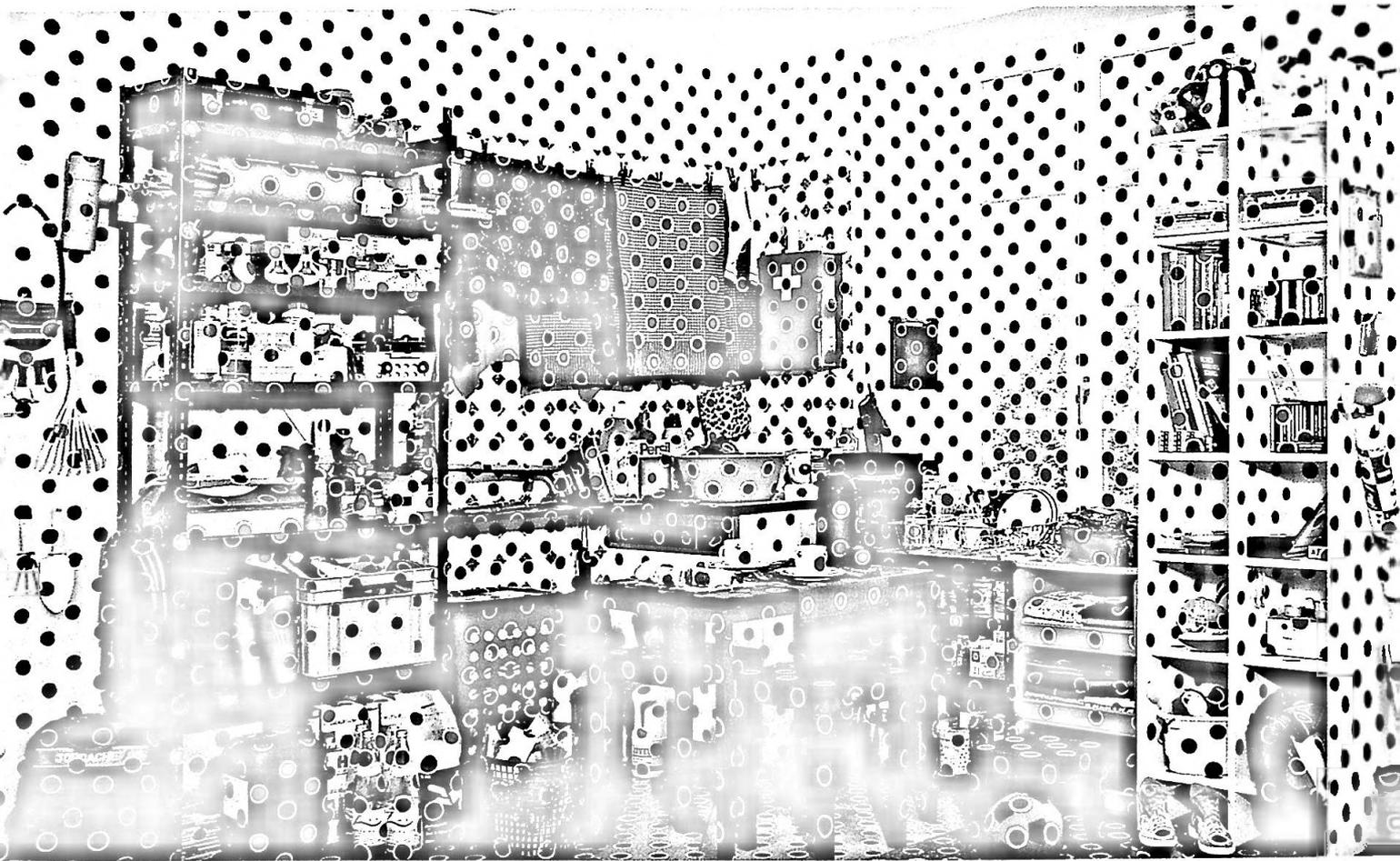


## ● Salz als Ganzes

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, Tetsendorf 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 Salz<sup>1</sup>. 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) – Muttentz 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.**

<sup>1</sup>Salzbergwerk 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 .....

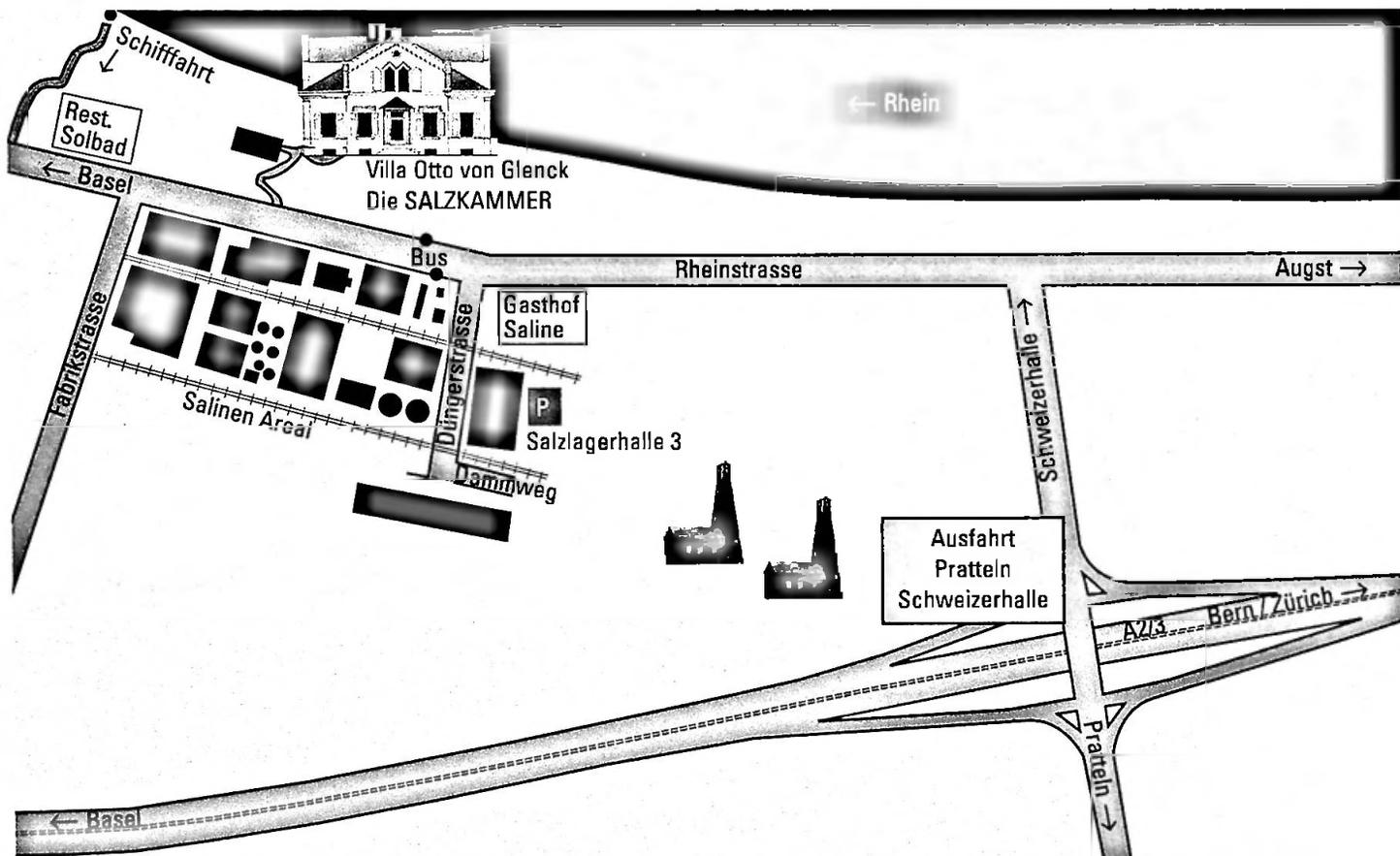
Anzahl Personen: .....

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

