



PRESSEMITTEILUNG

## **Wie kommt das Salz auf den Tisch?**

### **Die Reise aus dem Berg in den Streuer**

**Heilbronn, im Juli 2014 | Ob auf dem Frühstücksei, in der Nudelsauce oder auf den Pommes – Salz gehört zu fast jedem leckeren Essen. Aber Salz ist nicht nur zum Würzen da, sondern auch für viele Abläufe in unserem Körper wichtig. Daher lohnt es sich mehr darüber zu wissen. Das Salz für unser Frühstücksei kaufen wir im Supermarkt, doch wo kommen diese kleinen weißen Kristalle eigentlich her? Und wie landen sie schließlich in Form von Salzkörnern auf unserem Essen? Überraschende Antworten auf diese und weitere Fragen erfahren wir, wenn wir uns anschauen, wie Speisesalz hergestellt wird.**

#### **Wie kam das Salz in den Berg?**

Salz gibt es im Flachland tief unter der Erde, im Meer und sogar in den Bergen. Wer wissen will, wie es in die Berge gekommen ist, muss sehr weit in die Vergangenheit gehen. Vor 250 Millionen Jahren war ganz Mitteleuropa und auch Deutschland von einem Meer bedeckt. An den Rändern erhob sich das Land langsam, sodass sich das Meersalzwasser wie in einer großen Schüssel gesammelt hat. Sonne und Wind haben dazu beigetragen, dass das Wasser verdunstete – so nennt man den Vorgang, wenn Wasser gasförmig in die Luft übergeht. Dabei blieb von dem Meerwasser nur noch das Salz zurück. Wissenschaftler sagen dazu: es kristallisierte aus. Immer mehr Salz lagerte sich so im Lauf der Zeit ab. Jedes Jahr wuchs die Salzschrift um einige Zentimeter. Auf diese Weise entstanden riesige Salzschriften, die bis zu 800 Meter dick waren. Sand



und Staub bedeckten das Salz in Millionen von Jahren. Durch Bewegungen der Erde rutschte es tief in das Berginnere.

### **Und was passiert dann mit dem Salz?**

Durch Spalten und Risse gelangt Wasser in die Berge. Es löst das Salz aus dem Felsen und sammelt sich in Hohlräumen und Seen unter der Erde. Diese Flüssigkeit kann bis zu einem Viertel aus Salz bestehen und schmeckt so salzig, dass man sie nicht trinken kann. Sie wird Sole genannt. Daraus gewinnen die Menschen schon seit Jahrhunderten ihr Salz. Das geht aber nur an ganz wenigen Orten, zum Beispiel in der bayerischen Stadt Bad Reichenhall am Rande der Alpen. Hier haben die Menschen schon im Mittelalter Salz hergestellt. In riesigen Pfannen erhitzten sie das salzhaltige Wasser damals so lange, bis es verdampfte und nur noch Salz übrig war. Gut zu wissen: Speisesalz, das durch Verdampfen gewonnen wird, bezeichnet man als Siedesalz. Eine andere Methode der Salzgewinnung ist beispielsweise der Abbau von Steinsalz. So nennt man das Salz, das von Bergmännern aus den Tiefen der Berge gefördert wird. Früher haben die Menschen es von Hand aus dem Berg geschlagen, mittlerweile übernehmen das große Maschinen.

### **Wie kommt das Salz in das Paket?**

Auch bei der Herstellung von Siedesalz werden die Arbeitsschritte heute durch moderne Technik unterstützt. Mit Hilfe von Pumpen wird die Sole aus dem Inneren des Berges nach oben befördert und über lange Rohre in die Saline geleitet. Saline nennt man die Anlage, in der Sole zu Speisesalz verarbeitet wird. Das geht so: Die Sole wird in großen geschlossenen Behältern zum Kochen gebracht. Dabei verdampft das Wasser und es entsteht ein Salzbrei – das ist ein Gemisch aus Sole und Salzkristallen. Durch Schleudern und Trocknen wird dieser Salzbrei schließlich vom restlichen Wasser getrennt: Fertig ist das Speisesalz! Das Salz kann jetzt noch mit leckeren Kräutern verfeinert oder mit lebensnotwendigen



Zusätzen wie etwa Jod angereichert werden. Danach wird das Salz mit speziellen Maschinen in Pakete oder Dosen abgefüllt.

### **Wie lange dauert das?**

Nur einen Tag nachdem die Sole aus den Bergen gepumpt wurde, laufen die Salzverpackungen in der Saline vom Fließband. Von hier transportiert sie ein LKW auf großen Paletten zum Supermarkt. Dort können wir das Salz dann kaufen. Vielleicht kennst du ja die gelben oder blauen Verpackungen mit der blauen Raute. Das ist Salz aus Bad Reichenhall.

### **Warum ist Salz für uns Menschen so wichtig?**

Obwohl wir nur wenige Gramm Salz pro Tag benötigen, ist es für unseren Körper von großer Bedeutung und aus unserem Leben gar nicht mehr wegzudenken. Wir benötigen es unter anderem für unsere Zellen und Muskeln. Dass unser Körper Salz enthält, merkst du zum Beispiel daran, dass Tränen und Schweiß salzig schmecken. Weil wir jedoch ständig Salz verlieren, wie etwa beim Schwitzen, brauchen wir regelmäßig Nachschub. Da unser Körper die täglich benötigte Menge an Salz nicht selbst bilden kann, müssen wir es über die Nahrung zu uns nehmen. Salz wird zum Beispiel zur Herstellung von Brot, Wurst und Käse verwendet. Es bringt mehr Geschmack in unser Essen – ohne Salz schmeckt vieles doch irgendwie langweilig.

### **Zum Weiterlesen: Das Salzbuch**

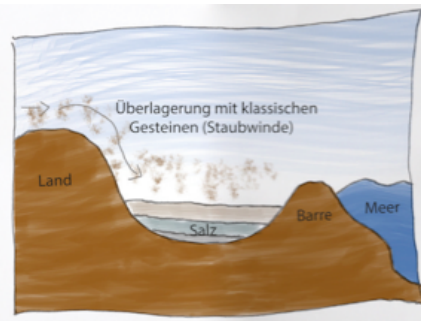
„DAS SALZBUCH“ liefert jede Menge Fakten über Salz. Herr Salz und sein Kumpel Pfeffer beleuchten auf amüsante Weise die Fragen, was Salz ist, woher es kommt und was es im menschlichen Körper bewirkt. Zusätzlich finden sich dort leicht durchführbare Salz-Experimente. „DAS SALZBUCH“ steht als kostenloser Download auf der Webseite von Bad Reichenhaller zur Verfügung. Dort gibt es auch viele weitere spannende Informationen rund um das Thema Salz:  
<http://www.bad-reichenhaller.de/de/salzwissen.html>

### **Bildmaterial**



BRH\_SALZBUCH\_Ablauf.jpg

Jedes Salzkorn hat eine ziemlich lange Reise hinter sich, bis es im Streuer auf unserem Frühstückstisch steht.



BRH\_SALZBUCH\_Berg.jpg

Vor vielen Millionen Jahren gelangte das Salz in die Berge. In riesigen Mengen lagert es dort bis heute – so auch in Bad Reichenhall.

# Bad Reichenhaller



BRH\_SALZBUCH\_Dino.jpg

Das Salz, das wir essen, ist unvorstellbar alt. Es entstand vor etwa 250 Millionen Jahren und ist damit viel älter als die Dinosaurier.



BRH\_SALZBUCH\_Cover.jpg

„DAS SALZBUCH“ von Bad Reichenhaller vermittelt mit Herrn Salz und seinem Kumpel Pfeffer kindgerecht und alltagsnah Herkunft, Bedeutung und Vielseitigkeit von Salz.



BRH\_SALZBUCH\_HerrSalz.jpg

Das bekannte Bad Reichenhaller MarkenSalz wird aus natürlicher Alpensole gewonnen. Dieses salzhaltige Quellwasser kommt ganz tief aus der Erde.



BRH\_MarkenSalz.jpg

So steht es dann Regal im Supermarkt: Das Salz in den gelben und blauen Verpackungen hat schon die Oma gekauft. Es ist von Bad Reichenhaller, das ist Deutschlands bekannteste Salzmarke.



### **Über Bad Reichenhaller**

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südsalz GmbH, die für hochwertiges MarkenSalz aus den Tiefen der Alpen steht. Gewonnen aus der natürlichen Alpensole des Bad Reichenhaller Beckens garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Als „weißes Gold“ hat das salzhaltige Quellwasser schon vor hunderten von Jahren seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst MarkenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen und GewürzSalzMühlen. Mehr Informationen: [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

**Hochauflösendes Bildmaterial** finden Sie im Anhang, der Abdruck ist honorarfrei bei Angabe der Bildquelle „Bad Reichenhaller“ bzw. wie oben angegeben.

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Bitte nehmen Sie, z. B. bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie anderes Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf!

#### **Kontakt:**

Südsalz GmbH  
Petra Laqua  
Tel.: 07131/6494-1846  
E-Mail: [petra.laqua@suedsalz.de](mailto:petra.laqua@suedsalz.de)  
[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

#### **Pressekontakt:**

Ansel & Möllers GmbH  
Yvonne K. Dick | Tanja Rupp  
Tel.: 0711/92545-12  
E-Mail: [y.dick@anselmoellers.de](mailto:y.dick@anselmoellers.de)  
[www.anselmoellers.de](http://www.anselmoellers.de)