

Herbstausflug der Ehrenmitglieder vom 20. Oktober 2009

Wie geplant, trafen sich – bei herrlichem Spätherbstwetter - am besagten Dienstagnachmittag, 21 reiselustige Ehrenmitglieder der SGL und des UOV's sowie einige Begleiter zum zweiten Ausflug in diesem Jahr. Absprachegemäss besuchten wir die Saline Schweizerhalle bei Pratteln BL. Wie gewohnt pünktlich, konnten wir in zwei Kleinbussen den Weg via Autobahn ins Baselbiet unter die Räder nehmen. Unterwegs wurde, ja man hat ja schliesslich einander schon lange nicht mehr gesehen, eifrig berichtet und erzählt. So war man innert kurzer Zeit in Pratteln angekommen. Dort wurden wir von Frau Silvia Graf begrüsst und kompetent in das Thema eingeführt. Ein Kurzfilm unterstrich das Gesagte und führte uns in die nachfolgende Besichtigung der Produktionsanlagen ein.

1836 entdeckte man bei Schweizerhalle die Salzvorkommen. 1937 wurde dort die erste Saline eröffnet. 1909 folgte die Gründung der Vereinigten Schweizer Rheinsalinen mit Standorten in Pratteln und Rheinfelden. Auch heute noch versorgen sie nahezu die gesamte Schweiz. Davon ausgenommen ist nur der Kanton Waadt, welcher seinerseits aus der eigenen Saline in Bex versorgt wird. Es werden in den Schweizer Rheinsalinen, von 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern - bei Bedarf, jährlich bis zu 500 000 Tonnen Salz (Natriumchlorid – NaCl) produziert. So z.B. 2008:

- 45 to Speisesalz
- 25 to Landwirtschaftssalze
- 25 to Fremdprodukte
- 160 to Industrie- und Gewerbesalze
- 165 to Auftausalze

Salz für alle, täglich aus 250 Meter Tiefe. Durch eine Bohrung werden die Steinsalzsichten durch Zuführung von Wasser aufgelöst. Die so gewonnene Salzlösung, je Liter Rohsole ca. 310 g Kochsalz, fliesst in Pipelines zur Saline. Die enthärtete Sole gelangt in den Verdampfer wo sie gesotten und kristallisiert wird. In Zentrifugen wird das Salz von der Restflüssigkeit getrennt und schliesslich im Fließbettrockner getrocknet. Diverse Qualitätskontrollen garantieren die bedarfs- und sortimentsgerechte Qualität. Genügend Lager und hohe Verladeleistung schaffen zufriedene Kunden. Paletierte Ware wird ab einem automatischen Hochregallager mit 5500 Palettplätzen ausgeliefert. Losesalze in grossen Mengen werden ab Holzhallen verladen. Spezielle „Saldome“ (grosse Holzkuppel für 80'000 to) garantieren eine schnelle Beladung von Strassen- und Schienentransportfahrzeugen.

Ein Wort noch zum Gebrauch von Speisesalz. Die medizinische Faustregel für eine gesunde Ernährung lautet: höchstens 5-6 Gramm Salz pro Tag. Dabei wird der Hauptanteil davon, mit Fertiggerichten und frischen Lebensmitteln eingenommen. Für den Rest ist der Salzstreuer zuständig. Hier gilt weniger ist mehr! Eine Prise (ca. 0,04 g) oder eine Messerspitze (ca. 0,25 g) geben den Speisen die genau richtige Würze. Nicht vergessen: 6 Gramm, also die tägliche Gesamtmenge, entsprechen einem gestrichenen Teelöffel. Der dosierte Umgang mit Salz ist eine gesunde Sache. Im Jahre 2006 wurde in der Schweizerhalle ein Salzladen eröffnet. Er bietet ein reichhaltiges Sortiment an Salzspezialitäten aus aller Welt an. Viele originelle Geschenkideen liegen für die Besucher bereit – unter uns gesagt, sehr empfehlenswert.

Die Heimfahrt führte uns durchs schöne Waldenburgerthal, über den oberen Hauenstein nach Holderbank SO. Dort gibt es unter anderen ein Haus mit der Anschrift: „Kreuz“! Sogar an ihrem Freitag hat uns die Besitzerfamilie Bader die Türen geöffnet und wie Könige bewirtet - herrlich. Danach sind wir direkt nach Langenthal gefahren. Herzlichen Dank unserem Obmann Hansruedi Wyss für die Organisation sowie den beiden Chauffeuren für die unfallfreie Fahrt.

Hans-Jörg Lüscher

Hier noch ein paar Bilder vom Ausflug:





