

Als Leiter der Primärproduktion hat Eric Lauber eine Schlüsselrolle inne in der Salzsaline in der Waadtländer Gemeinde Bex. Er überwacht die gesamte Produktion und legt bei der traditionellen Salzgewinnung selbst Hand an.

SALZ

An der Quelle des weissen Goldes



Das Spezi­alsalz Sel à l'ancienne stellt Eric Lauber von Hand her, nach Methoden des 17. Jahr­hun­derts.

Text **Regula Pfeifer** Fotos **Marga Schuttenhelm**

Mit kräftigen Schritten schreitet Eric Lauber durch die Produktionshallen der Salzsaline im waadtländischen Bex. Er steigt über mehrere Metallgitter-Treppen zu einem Holzraum, der wie ein Baumhaus in der Höhe thront. Die Hitze wird immer drückender. «Jetzt kommen wir in die Sauna», sagt der Produktionsleiter. Mit kurzen Hosen und kurzärmeligem T-Shirt ist er bereits treffend ausgerüstet. Nun stülpt er eine Haube und Plastikhandschuhe über – aus hygienischen Gründen. Denn hier wird ein Lebensmittel produziert. Im Holzraum entsteht ein Spezi­alsalz, das Sel à l'ancienne, nach Methoden des 17. Jahr­hun­derts. Eine Hitzeschwade empfängt uns. In einer Wanne bewegt sich träge eine heisse Sole, die aus dem Berg geförderte Salzlösung, am Boden und an den Wänden

klebt bereits kristallisiertes Salz. Dieses schaufelt Lauber nun auf eine Holzablage. Später wird er es in einen Trog im kühleren Bereich des Holzraums umschichten. Lauber fährt mit den Fingern durch das Salz im Trog. «Sehen Sie, es ist anders, grobkörnig – und übrigens ohne jeglichen Zusatz produziert», erklärt er. Das Sel à l'ancienne kommt in dekorative Gläschen gefüllt und in kunstvollen Schachteln verpackt zum Verkauf. Es gilt als Gourmetsalz.

Eric Lauber hat diese Anlage, die seit bald drei Jahren in Betrieb ist, selbst auf die Beine gestellt und dafür Archive konsultiert. Heute steigt er ab und zu für eine Viertelstunde in die «Sauna», um Salz nach traditioneller Art zu gewinnen. Die Wiederaufnahme dieser Produktionsart macht Sinn: Die Saline von Bex ist mit Förder- und Produktionsbeginn

SALZPRODUZENTEN

Zwei ungleiche Monopolisten

UMSATZ Die Salzproduktion in der Schweiz ist auf zwei Firmen aufgeteilt. Den Löwenanteil bewältigen die Schweizer Rheinsalinen mit ihren zwei Produktionsstätten in Schweizerhalle (BL) und Riburg (AG), nämlich 400 000 bis 500 000 Tonnen Salz pro Jahr. Weitere 20 000 bis 30 000 Tonnen – oder 5 Prozent davon – kommen von der Saline in Bex (VD). Die Umsatzdifferenz der beiden Betriebe ist geringer: Den 60 bis 70 Millionen in Pratteln erwirtschafteten Franken stehen 9 Millionen in Bex gegenüber – was etwa 13 Prozent entspricht.

EINSATZ Der grösste Teil dieses Salzes wird für den winterlichen Strassendienst verwendet, wobei dieser Bedarf je nach Winter stark schwankt. Die Rheinsalinen geben einen Streusalzanteil von 20 bis 45 Prozent am Salztotale an, die Saline von Bex 45 bis 60 Prozent. Eine zweite, ebenbürtige Absatzmöglichkeit haben die Rheinsalinen aufgrund ihres Standorts. Sie verkaufen 20 bis 25 Prozent ihres Salzes an Industrie und Gewerbe, hauptsächlich an die chemische Industrie, die den Rohstoff in seine Bestandteile Natrium und Chlor zerlegt und daraus Säuren, Laugen und Chlor produziert. Alle übrigen Salzverkäufe der Rheinsalinen sind unter 10 Prozent, also vergleichsweise klein. In Bex sind die Wasserenthärter- und Regeneriersalze mit 20 Prozent die zweitwichtigste Absatzmöglichkeit.

MONOPOL Der Schweizer Salzmarkt ist bis heute monopolisiert. Die Rheinsalinen haben das Monopol für den

Salzverkauf in allen Kantonen, ausser dem Kanton Waadt, wo die Saline von Bex es innehat. Beide Betriebe haben eine Salzversorgungspflicht in ihrem Einzugsgebiet und erheben auf ihre verkauften Salze und Salzlösungen im Auftrag ihrer Kantone eine als Regal bezeichnete Gebühr, die sie vollumfänglich abliefern. Die zwei Monopolisten diskutieren seit wenigen Monaten über Möglichkeiten der Zusammenarbeit. Die Rheinsalinen wurden kürzlich von Importeuren von Spezsals kritisiert, weil der Monopolist auch diese Bewilligung regelt.

GESCHICHTE Die Saline in Bex ist mit Produktionsbeginn Mitte 16. Jahrhundert die älteste der Schweiz. Sie gehörte dem Kanton Waadt und wurde 1998 privatisiert. Der Kanton ist Mehrheitsaktionär. Die Anfänge der Schweizer Rheinsalinen liegen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, als die drei privaten Aargauer Salinen Kaiseraugst, Rheinfelden und Riburg und die Baselbieter Saline Schweizerhalle ihren Betrieb aufnahmen. Heute sind die Rheinsalinen – aufgrund einer Fusion von 1909 – ein Privatunternehmen im Besitz aller Kantone – die Waadt ausgenommen –, der Fürstentums Liechtenstein und der deutschen Südsalz Heilbronn. Nach zwei Betriebsschliessungen fördern und produzieren sie nun in Schweizerhalle und Riburg Salz.

FÜHRUNGEN Beide Salzbetriebe bieten Besucherführungen an. Informationen zur Saline in Bex sind auf www.selbex.com zu finden, solche zu den Rheinsalinen auf www.salz.ch.

SALZPRODUKTE

Vom Leckstein bis zum Plastik

AUFTAUSALZ, auch Streusalz genannt, wird für das Bestreuen von schnee- und eisbedeckten Strassen verwendet.

SPEISESALZ kommt beim Kochen und in der industriellen Produktion von Nahrungsmitteln zum Einsatz und als Nitritpökelsalz zur Konservierung von Würsten.

LANDWIRTSCHAFTSSALZ bekommen Tiere in Futtermischungen und als Lecksteine – harte Salzblöcke.

WELLNESSALZE und -sole finden in Bädern und Kuren, Peelings und Massagen sowie in Kosmetika Verwendung.

WASSERENTHÄRTERSALZE sind eine Verbindung von Salz mit Harzen und dienen der Wasserenthärtung in Haushalt (Geschirrspüler) und Industrie.

SALZZUTATEN enthalten viele weitere Produkte, etwa Wasch- und Reinigungsmittel, Lack- und Aquarellfarben, Glas, Seife und Papier und sogar Plastik.



1553 die älteste existierende Saline der Schweiz, die zu den Rheinsalinen gehörenden Betriebe starteten ihre Produktion erst Mitte 19. Jahrhundert (siehe Kasten links oben).

Zurück in den Produktionshallen werden wir vom Lärm fast erschlagen. Am durchdringendsten pfeift es im Raum des Kompressors. Dieser stellt den Dampf für den Verdampfungsprozess des Salzwassers her, der in einem Turm auf vier Metallgitter-Etagen stattfindet. Die verwirrend vielen Blechröhren, die vom einen zum anderen Metallbehälter führen, machen klar, dass wir uns in einem Fabrikationsbetrieb befinden. In diesen Hallen findet die normale Salzproduktion statt. Und die läuft in Bex maschinell ab.

Dafür muss der Rohstoff allerdings erst in die Saline gelangen. Die Saline de Bex bohrt von ihrer nahe gelegenen Mine in 1000 Metern Bergtiefe weitere 800 Meter in die Tiefe. Dort lagert das weisse Gold seit 200 Millionen Jahren. Nun wird es mit Gletscherwasser zur Rohsole aufgelöst und in die Saline geführt.

In den Produktionshallen wird die Rohsole erhitzt, von Unreinheiten gefiltert und in einem Verdampfer bei 130 Grad kristallisiert. Die nun halb aus Salz, halb aus Wasser bestehende Mischung gerät zur Entwässerung in eine Zentrifuge – feines Salz bleibt zurück. Dieses rieselt darauf mehrheitlich in eine runde, tempelartige Halle und stapelt sich zu einem immensen schneeweissen Kegel. Es ist als winterliches Streusalz bestimmt. Fahren ab Oktober Lastwagen vom Winterdienst vor, transportiert ein Lift das Salz in ein Nebengebäude, von wo es auf die offene Ladefläche fällt.

Ab und zu nimmt das Salz den Weg über das hundert Tonnen fassende Nahrungsmittelsilo. Von dort wird es in einem geschlossenen Kreislauf zu Speise- oder Futtersalz verarbeitet und in Säcke und Kartons verpackt.

Digitale Überwachung

In seinem kleinen Büro in den Produktionshallen wirft Produktionschef Eric Lauber einen prüfenden Blick auf die beiden Computerbildschirme. Auf hellblauem Grund sind graue Behälter mit farbigen Leitungen zu erkennen, anderswo eine Art Fieberkurve. «Hier kontrollieren wir die Salzproduktion», erklärt er. Der kräftig gebaute Salzspezialist wirkt eher wie ein Handwerker denn wie ein Büromensch. «Ich arbeite nicht sehr oft hier», erklärt er denn auch. Die Salzproduktion in Bex läuft automatisch. Ein Computerprogramm kontrolliert Salz- und

Die traditionsreiche Salzsäline im waadtländischen Bex (1) ergänzt ihre maschinelle Salzproduktion (3) mit einer kleinen handwerklichen Herstellung (2 und 4).



WEITERBILDUNG «ON THE JOB»

Salinenarbeiter



VORAUSSETZUNGEN Der Weg zum Salinenmitarbeitenden führt nicht über eine spezifische Berufslehre. Wer in den Schweizer Rheinsalinen oder der Saline von Bex zu arbeiten beginnt, verfügt in der Regel über eine handwerkliche oder kaufmännische Ausbildung.

AUSBILDUNG Angestellte können sich im Betrieb «on the job» weiterbilden. Mitarbeitende in der Verwaltung und im Verkauf erhalten umfassende Informationen zum Salz, jene in der Produktion vor allem technisches und sicherheitsspezifisches Know-how zur Salzproduktion.

TÄTIGKEITEN Spezifische Salinenjobs sind in der Salzförderung und -produktion angesiedelt. Hier kommen handwerklich geschulte Mitarbeitende zum Einsatz.

Wassergehalt und Temperatur in den Behältern und meldet Abweichungen. Auch verstopfte Leitungen oder nicht einwandfrei funktionierende Maschinen verursachen Alarme. Diese müsse man ernst nehmen, sagt Lauber. So gelinge es, Probleme rasch zu lokalisieren und zu beheben, je früher, desto besser. Denn ein gestoppter Produktionsablauf sei nur mit Mühe wieder in Gang zu bringen. Reparaturen führt Lauber meist eigenhändig aus, auch an Maschinen.

Der engagierte Mitarbeiter hat die Digitalisierung der Produktion im Jahr 2008 aktiv mitgestaltet. Als Verantwortlicher für die Primärproduktion arbeitete er Hand in Hand mit externen Firmen. «Ich musste erklären, wie man Salz produziert», sagt er. Leichter Stolz klingt aus seinen Worten. Lauber half Lösungen für einen reibungslosen und energieeffizienten Produktionsablauf entwickeln. Als Erster lernte er die fertig gestellten Installationen bedienen und brachte es dann seinen drei Mitarbeitenden bei. Die Digitalisierung hat Laubers Arbeit erleichtert. Während er zuvor nächtliche und Wochenend-Pikettdienste im Betrieb verbrachte, ist er heute dank iPhone-Verbindung zum Betriebscomputer mobiler. Denn die aufs iPhone gemeldeten Fehler lassen sich oft über dieses Allerweltsgerät lösen.

In schwierigeren Fällen ist aber Präsenz vor Ort gefragt. Kein Problem für den Leiter der Primärproduktion. Als einziger Mitarbeiter bewohnt er mit seiner Frau und zwei Kindern die Dienstwohnung der Saline. Die hat er von seinem Jobvorgänger übernommen. Ein mit Spielsachen, Sitzgelegenheiten und Swimmingpool bestückter Rasenplatz am Strassenrand zeugt davon. Dass seine Familie am Dorfrand wohnt, stört Lauber nicht, er verweist auf den Schulbusdienst.

Der 39-Jährige ist ein treuer Salinenmitarbeiter. Seit 16 Jahren ist er dabei, erst in der Salzreinigung, dann bei der Verdampfung und seit 2001 als Leiter Primärproduktion, dem drei Mitarbeiter zur Seite stehen. Der gelernte Schreiner arbeitete nur ein Jahr auf seinem Beruf, in einer Sägerei, bevor er zur Saline stiess.

Tradition fürs Marketing

Seine Erfahrung wird in der Firma geschätzt, ebenso seine Familientradition. Laubers Grossonkel war Minenarbeiter, zwei Cousins arbeiteten – einer noch immer – in der Produktion und die Tochter eines Cousins bis vor kurzem in der

Administration der Saline. Schulterzuckend meint Lauber dazu: «Wir sind Leute vom Ort.»

Dem Waadtländer Salzunternehmen passt diese Tradition bestens ins Marketing. Denn obwohl es einen besonders hohen Anteil an Auftausalz verkauft, positioniert es sich als kultur- und umweltbewusste kleine Schwester der Schweizer Rheinsalinen. Sie nennt ihr Basisprodukt Alpengalz, bietet Nischenprodukte – Sel à l'ancienne, eigene Gewürzmischungen und Wellnessprodukte – an, führt jährlich 65 000 Interessierte durch die Salzminen und arbeitet mit ihrem aus dem nahen Bergbach produzierten Strom.

Der Schritt von den lärmigen und heissen Produktionshallen an die kühle Bergluft ist befreiend. Lauber atmet auf, lächelt und nimmt die Sicherheitsbrille, die er seit dem Augenunfall eines Kollegen tragen muss, von der Nase. Trotz der Strapazen, die sein Job mit sich bringt, sagt er: «J'adore mon travail.» (Ich liebe meine Arbeit.) Ein breites Lächeln huscht über sein Gesicht. Sein goldener Ohrring und seine Goldkette glänzen. Laubers gepflegte Erscheinung verdankt er allerdings nicht ausschliesslich dem Salz. Denn die salzigen Wellness- und Pflegeprodukte überlässt er lieber anderen, das Badesalz etwa seinen Kindern. ■