

## Schweizweit sicher versorgt mit Salz

Salz ist ein wertvoller Rohstoff, der in der Küche, Landwirtschaft, Industrie und auf den Strassen vielseitig eingesetzt wird. Die Schweiz verfügt über ein grosses Vorkommen und die Schweizer Salinen AG sorgt dafür, dass das Salz sorgfältig abgebaut wird.

Isabel Iten, Rheinfelden

Was heute so selbstverständlich ist, war früher fast unbezahlbar. Salz war die einzige Möglichkeit, Fleisch, Fisch und Käse haltbar zu machen, um Hungersnöte zu vermeiden. Im Römischen Reich wurde sogar mit Salz bezahlt. «Salz ist heute allgegenwärtig. Es wird vielseitig eingesetzt, angefangen in der Küche als Speisesalz, als Gewerbe- und Industriesalz, als Landwirtschaftssalz für die Tierfütterung oder zur Sicherheit im Winter auf den Strassen», sagt Carlo Habich, Mitglied der Geschäftsleitung der Schweizer Salinen AG.

Auch die Schweiz verfügt über ein grosses Salzvorkommen. «Dass dieses hier entdeckt wurde, ist der Vision von Carl Christian Friedrich Glenck aus Schwäbisch Hall zu verdanken. 1821 liess er in der Schweiz in acht Kantonen Bohrungen durchführen, die am Anfang erfolglos blieben. Kurz vor seinem Bankrott und auf einen Hinweis durch den Geologieprofessor Peter Merian wurde er auf das Baselliet aufmerksam gemacht», erzählt Carlo Habich vom Beginn der Salzindustrie in der Schweiz. Wir sitzen im Büro des diplomierten Ingenieurs agr. ETH in Schweizerhalle, wo Glenck auf einer Tiefe von 107 Metern auf das erste grosse Salzlager stiess. Hier wurde die erste Saline 1837 gebaut. «Kurze Zeit später begann ein Konkurrenzkampf. Kym & Cie. gründete in Kaiseraugst, Rheinfelden und Riburg Salinen.» Die Schweiz war plötzlich nicht mehr abhängig vom Ausland.

### Seit 180 Jahren erfolgreich

Der nächste Meilenstein erfolgte 1909. Dreizehn Kantone gründeten die Schweizerische Rheinsalinen AG. Im Laufe der Jahre kamen auch die anderen Kantone dazu. «Sie verpflichten sich, den gesamten Salzbedarf bei der Schweizerischen Rheinsalinen AG zu beziehen.» Die Saline Riburg ist auch für den Wirtschaftsraum Aargau von gros-



In Riburg wird Lose-Salz abgebaut, an die Kunden ausgeliefert oder in den zwei Silos gelagert.

Bild: Schweizer Salinen AG

ser Bedeutung. Seit über 180 Jahren schreibt sie erfolgreich an ihrer Firmengeschichte.

### Perfekte Organisation

Mit dem Projekt «#ZeitsprungIndustrie» möchte das Netzwerk Industriewelt Aargau anhand der industriekulturellen Vergangenheit die Industrie der Gegenwart und Zukunft sichtbar machen. Die Schweizer Salinen AG, mit einem ihrem Standorte in Riburg/Rheinfelden, ist ein gutes Beispiel für eine historische Errungenschaft, die sich weiterentwickelt hat und den Weg in die Zukunft geht. «Von hier aus werden heute alle Regionen der Schweiz mit Gewerbe- und Industriesalz und vor allem mit Auftausalz zur Sicherstellung der Mobilität beliefert», betont Carlo Habich. In Riburg werden täglich 1200 Tonnen Salz produziert. «Aus rund 150

Metern Tiefe wird das Salz mit Wasser aus dem Stein gelöst und hochgepumpt. Das Wasser verdunstet und das Salz trocknet», erklärt Carlo Habich. Davon werden täglich 500 bis 1000 Tonnen an viele Kunden ausgeliefert. «Für unseren Transport sind wir auf flexible Transportunternehmen angewiesen, die auch im Notfall, zum Beispiel bei einer längeren Eisperiode, sofort handeln können. An solchen Tagen verlassen bis zu 10 000 Tonnen Salz die Saline. Wir transportieren vor allem mit der SBB und mit grösseren Transportunternehmen aus allen Kantonen», bemerkt Carlo Habich. Die Interkantonale Vereinbarung über den Salzverkauf in der Schweiz verpflichtet die Schweizer Salinen AG die Lieferpreise für die verschiedenen Salzarten einheitlich zu gestalten. Geliefert wird innerhalb von drei bis vier Tagen nach Bestimmungseingang.

Das erfordert eine perfekt durchdachte und geplante Organisation für einen reibungslosen Ablauf. Die zwei Saldome sind deshalb mit total 220 000 Tonnen Losesalz gut gefüllt. Die Versorgung für die ganze Schweiz ist für eine längere Eisperiode gesichert.

### Blick in die Zukunft

Die Konzession zur Betreibung der Salinen in Schweizerhalle und Riburg läuft 2025 aus. «Zurzeit laufen die Verhandlungen für eine neue Konzession bis 2075. Wir erwarten, dass diese bald erteilt wird, denn in Riburg und auch im Fricktal ist das wertvolle Naturgut noch für Jahrhunderte vorhanden», erklärt Carlo Habich. «Ökologisch wie auch nachhaltig geplant, macht es Sinn, in der Schweiz guten Zugang zu haben, um Salz abbauen zu können. Heutzutage ist es eine Selbstverständlichkeit, dass wir

sorgsam mit unserer Umwelt umgehen und schonend und korrekt abbauen.» Das Salz aus dem Riburgerboden ist ebenfalls im Bereich Wellness sehr beliebt. Baden in salzhaltigem Wasser verschafft bekanntlich Linderung bei vielen Schmerzzuständen und Beschwerden. Mit einer direkten Pipeline wird die wirkungsvolle Natur- oder Ursole direkt nach Rheinfelden ins Parkressort mit dem Thermalbad «sole uno», der Rehaklinik und den Hotels geleitet. Dort wird die Natursole mit dem kalzium- und magnesiumreinen Trinkwasser vermischt und auf die gewünschte Temperatur erwärmt. Eine zweite Pipeline führt seit kurzem in die Swiss Shrimps AG. Die Schweizer Salinen AG ist ein wichtiger Partner für das Start-up-Unternehmen, das auf dem Areal der Saline Riburg gebaut wurde.

### #ZeitsprungIndustrie

Das Netzwerk Industriewelt Aargau lancierte in diesem Jahr das Projekt #ZeitsprungIndustrie, das seit September 2019 und noch bis November 2020 läuft. Das Netz-



werk Industriewelt Aargau wurde 2018 vom Stadtmuseum Aarau, Museum Aargau, Historischen Museum Baden, Museum Burghalde Lenzburg und von Aargau Tourismus als Verein in Aarau gegründet. Der Aargau nahm schon in der Frühphase der Industrialisierung im 18. und 19. Jahrhundert eine Vorreiterrolle in der Schweiz ein. Das Projekt bringt der Bevölkerung bedeutende industrielle Entwicklungen im Kanton Aargau und die daran beteiligten Firmen näher. Im ganzen Kanton gibt es dazu Ausstellungen, Betriebsführungen, Podiumsdiskussionen sowie Tanz- und Theaterproduktionen.

Infos: [www.zeitsprungindustrie.ch](http://www.zeitsprungindustrie.ch)

**SWISSLOS**  
Kanton Aargau

## Die blaue Delikatesse – frisch, lokal und gesund

Zukunftsweisend ist die Schweizer Shrimpsfarm in Rheinfelden. Seit rund zehn Monaten werden im grossen Stil Shrimps lokal gezüchtet.

SwissShrimp AG hat sich zum Ziel gemacht, Genuss, Schweizer Qualität und Nachhaltigkeit zu verbinden. Das Start-up-Unternehmen in Rheinfelden hat sich damit in kurzer Zeit nicht nur im Aargau einen Namen geschaffen hat. Es wurde bereits mit dem Swiss Excellence Product Award und dem Sales Excellence Award 2019 ausgezeichnet. Endlich kann man Shrimps mit einem guten Gewissen essen. Die Idee dazu stammt vom Informatiker Thomas Tschirren, einem der Gründer. Auf einer Reise 2008 durch Vietnam hatte er einen Einblick in Shrimps-Farmen, aus denen Tiere tonnenweise und gefroren in die Schweiz zum Verzehr versandt werden. Das muss nicht sein.

Heute steht auf dem Areal der Schweizer Salinen AG in Rheinfelden die SwissShrimp AG. Sie ist grösste Shrimpsfarm, die bis heute in Europa gebaut wurde. Seit rund zehn Monaten werden hier Shrimps verkauft. Ein Besuch im Innern ist wie eine kleine Reise im Sommer in den Süden. Die Luft ist tropisch warm und es riecht nach Meer. In sechzehn grossen Becken tum-

meln sich Schwärme von schillernd blauen Shrimps. «Die Farbe ist auf das sauerstoffreiche Wasser zurückzuführen», so Samuel Hohler.

### Garantiert ohne Antibiotika

Mit grossem Wissen und den neusten Methoden sorgen die Mitarbeitenden

für die hohe Qualität der Shrimps. «Das Wohl der Tiere hat immer Priorität», betont der Leiter des Vertriebs. Die Tiere leben in sechzehn grossen Becken. Das 28° Grad warme Wasser ist ständig am Zirkulieren. «Mit einem ausgeklügelten Biofiltersystem wird es komplett gereinigt und jeder Tropfen wird mehr-

mals täglich neu aufbereitet. Auch die Tiere werden zwanzigmal am Tag mit biologischem Spezialfutter versorgt, garantiert ohne Antibiotika», unterstreicht Samuel Hohler. Das Wasser in den Becken wird mit einer Meersalzmischung angereichert. 80 Prozent davon ist Salz der Schweizer Salinen.

### Abwärme gut genutzt

Die Schweizer Salinen AG als Partnerin war bereits am Grundausbau beteiligt. Sie liefert durch eine Pipeline direkt ihre Abwärme, die bei der Salzproduktion entsteht, in die Shrimpszucht. Damit muss diese Abwärme nicht mehr ungenutzt in den Rhein geleitet werden. «Um Food Waste zu vermeiden, ernten wir nur auf Bestellung und liefern innerhalb von vierundzwanzig Stunden. Wer online bestellt, erhält die Shrimps gut gekühlt in wiederverwertbaren Boxen geliefert.» Die Tiere werden manuell sorgfältig aus den Becken gefischt, bis zum Abpacken in eiskaltes Wasser gelegt und nicht tiefgefroren. «Damit die zarten, knackigen Shrimps ihr einmaliges delikates Aroma behal-

ten, sollten diese ungeschält nur kurz angebraten, grilliert oder gedämpft werden.» Öffentliche Besichtigungen werden auch von Aargau Tourismus organisiert.

Isabel Iten

### Postauto-Erlebnisfahrten

Aargau Tourismus organisiert in Zusammenarbeit mit PostAuto Nordwestschweiz und im Rahmen von #ZeitsprungIndustrie 2020 sieben «Postauto-Erlebnisfahrten». Auf dieser einzigartigen Reise werden die SwissShrimp AG in Rheinfelden und die Whisky-Destillerie von Ruedi Käser in Elfingen besucht. Ausführliche Informationen:

Aargau Tourismus AG  
Laurstrasse 10  
5200 Brugg  
Telefon 062 823 00 73  
[www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch)



Die Shrimps werden erst bei Bestellung gefischt.

Bild: SwissShrimp AG