

Salz aus Österreich: über 3000 Tonnen pro Tag

Der Abbau von Salz hat in Österreich bereits vor Jahrtausenden begonnen. Heute werden täglich mehr als 3000 Tonnen heimisches Salz gewonnen. Dazwischen hat das beliebte Mineral Kulturgeschichte geschrieben und das Leben der Menschen nachhaltig geprägt. Inwiefern, das hat sich der Verein *Land schafft Leben* genau angesehen.

Vor 7000 Jahren begannen die Menschen, im Salzkammergut Salz abzubauen – und legten damit den Grundstein für einen der ältesten noch bestehenden Industriebetriebe der Welt. Heute werden in Österreich jährlich 1,2 Millionen Tonnen Salz abgebaut. Das sind 0,4 Prozent der weltweiten Salzproduktion. In den Abbaustätten Bad Ischl, Hallstatt und Altaussee wird es größtenteils mit Hilfe von Wasser aus dem Berg geholt. Die so gewonnene Sole, also salzhaltiges Wasser, wird in die Saline Ebensee geleitet, wo sie zu Speise-, Vieh-, Streu- und Industriesalz weiterverarbeitet wird. Auf diese Art und Weise gewonnenes Salz wird Siedesalz genannt. Es zeichnet sich durch eine besonders hohe Reinheit aus. **Hannes Royer** vom Verein *Land schafft Leben* sieht im österreichischen Salz aber noch weitere Vorteile:

„In der Gastronomie und im Handel wird gerne mit Meersalz geworben. Das ist für mich absolut unverständlich, denn wir bauen in den österreichischen Salzbergwerken mehr als genügend Salz ab, das noch dazu qualitativ sehr hochwertig ist. Kurze Transportwege und hohe Sozialstandards bei der Produktion zeichnen Salz aus Österreich zusätzlich aus.“

Auf Gold kann man verzichten, ...

Genau genommen war auch das in Österreich abgebaute Salz ursprünglich einmal Meersalz. Es ist rund 250 Millionen Jahre alt und hat sich im einst vom Meer überfluteten Salzkammergut abgelagert. Was die Menschen schlussendlich dazu bewegte, Salz abzubauen, kann bislang nur vermutet werden. Fundstücke aus dem Hallstätter Salzberg legen jedenfalls die Annahme nahe, dass sie bereits in der Jungsteinzeit damit angefangen haben.

Ausgezahlt hat es sich allemal: Jahrhunderte lang bescherte das „weiße Gold“ den Bewohnerinnen und Bewohnern des Salzkammerguts großen Reichtum. Funde aus bronze- und eisenzeitlichen Gräbern zeugen von weitreichenden Handelskontakten und einer ungewöhnlich hohen Anzahl wohlhabender Menschen in der Hallstätter Bevölkerung. „Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf Salz“, sagte schon einst der Gelehrte Cassiodor. Lange sollte er damit Recht behalten, denn auch die Habsburger wussten um den Wert des Minerals, das dem Kaiserhaus Feldzüge und einen ausschweifenden Lebensstil mitfinanzierte.

...nicht aber auf Salz

Zahlte man noch vor wenigen hundert Jahren fallweise sogar Zölle und Löhne in Salz aus, so hätte man heute damit wohl wenig Freude: Das günstigste Salz ist im Supermarkt mittlerweile für nur wenig mehr als 70 Cent pro Kilo erhältlich. Möglich ist das durch die Industrialisierung. Durch den Einsatz von Maschinen kann heute mit wenig Aufwand um ein Vielfaches mehr Salz gewonnen werden. Das hat den Wert des Salzes geschmälert – zumindest den wahrgenommenen, denn an der Tatsache, dass wir Salz zum Überleben brauchen, hat sich in den vergangenen 7000 Jahren nichts geändert.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- **Bild 1:** Vor 7000 Jahren begannen die Menschen, im Salzkammergut Salz abzubauen, heute werden in Österreich jährlich 1,2 Millionen Tonnen Salz abgebaut; © *Land schafft Leben*
- **Bild 2:** Noch vor wenigen hundert Jahren diente Salz fallweise sogar als Zahlungsmittel, heute ist Salz ab rund 70 Cent pro Kilo im Supermarkt erhältlich; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu Salz aus Österreich [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.