

# Salz - ein Mineral mit Vergangenheit

Autor(en): **Morel, Philippe**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Horizonte : Schweizer Forschungsmagazin**

Band (Jahr): **21 (2009)**

Heft 82

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-968378>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

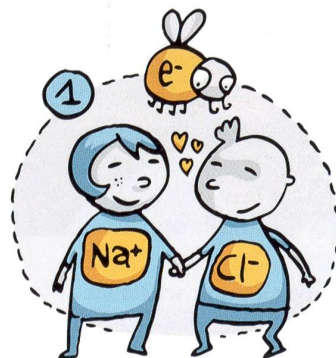
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Salz – ein Mineral mit Vergangenheit

VON PHILIPPE MOREL

ILLUSTRATIONEN STUDIO KO

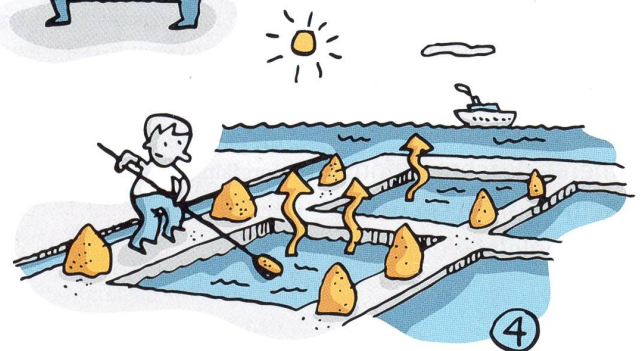
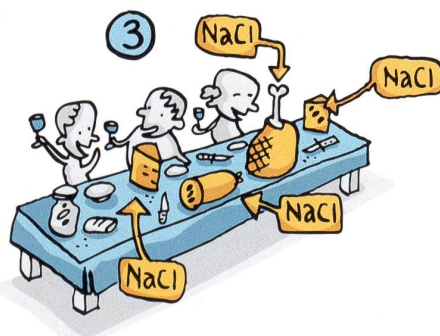


Kochsalz ist eine Ionenverbindung aus Kationen und Anionen; Chemiker nennen es Natriumchlorid (NaCl). Es besteht zu gleichen Teilen aus Na<sup>+</sup>- und Cl<sup>-</sup>-Ionen, die sich für eine stabile Elektronenkonfiguration jeweils ein Elektron teilen. In der Mineralogie werden Natriumchlorid-Kristalle als Halit bezeichnet – abgeleitet von den griechischen Wörtern für Salz und Stein.

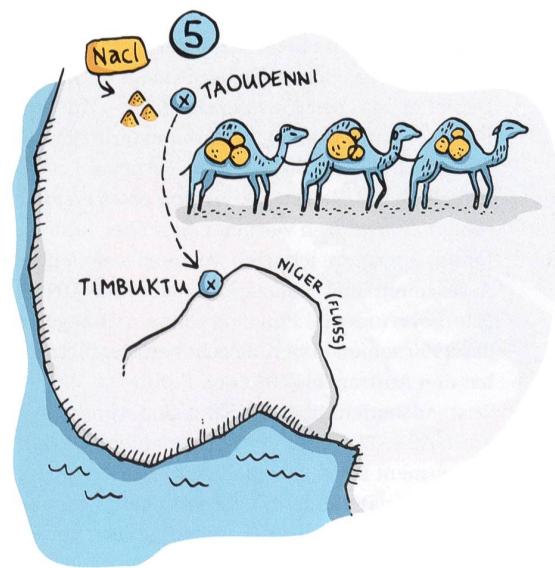


Salz ist lebenswichtig: Natrium-Ionen (Na<sup>+</sup>) sind massgeblich an der Übertragung der Nervenimpulse und an der Steuerung des Wasserhaushalts im Körper beteiligt. Zu viel Salz begünstigt jedoch Bluthochdruck und damit Herz-Kreislauf-Erkrankungen. In der Schweiz werden pro Kopf täglich acht bis zehn Gramm Kochsalz konsumiert, die WHO empfiehlt weniger als fünf Gramm, physiologisch gesehen reichen zwei Gramm.

Lange Zeit half Salz, eine ausreichende Nahrungsvorsorgung sicherzustellen: Es ist ein hervorragendes Konservierungsmittel. Auf Fleisch, Fisch oder Käse aufgetragen, entzieht es Bakterien, Pilzen und anderen Krankheitserregern das lebenswichtige Wasser und verhindert ihre Vermehrung.



Bei der Salzgewinnung lässt der Mensch die Natur arbeiten. Die Völker des Nordens setzen auf Kälte. Wenn Meerwasser gefriert, lässt es das enthaltene Salz zurück. In wärmeren Breitengraden wird dagegen die Verdunstung genutzt, um in Salzgärten aus Meerwasser Salz zu gewinnen. Auch die Salzablagerungen von Bex oder der Rheinsalinen haben ihren Ursprung in der Verdunstung – sie sind die Überreste ganzer Meere!



Salz wurde einst rege gehandelt, die Handelsstrassen durchquerten ganze Kontinente. Eine der ältesten Routen – von Taoudenni nach Timbuktu in Mali – besteht noch heute.



Salz diente auch lange als Zahlungsmittel. Daran erinnert noch das Wort «Salär», das auf den lateinischen Begriff «salarium» zurückgeht, die Salzzration, die den Legionären für ihren Dienst zustand. Aus arabischen Schriften des 11. Jahrhunderts ist überliefert, dass damals in Schwarzafrika ein Gramm Salz mit einem Gramm Gold aufgewogen wurde. Heute kommt Salz in Ländern wie der Schweiz nicht mehr gramm-, sondern sackweise zum Einsatz – vor allem um die Strassen von Glatteis freizuhalten.

Salz und weitere Mineralien stehen im Zentrum der Ausstellung «Schätze der Erde» im Museum focusTerra der ETHZ, Sonneggstrasse 5, 8092 Zürich. [www.focusterra.ethz.ch](http://www.focusterra.ethz.ch)

Diese Seite wurde in Zusammenarbeit mit dem Espace des Inventions Lausanne realisiert.