

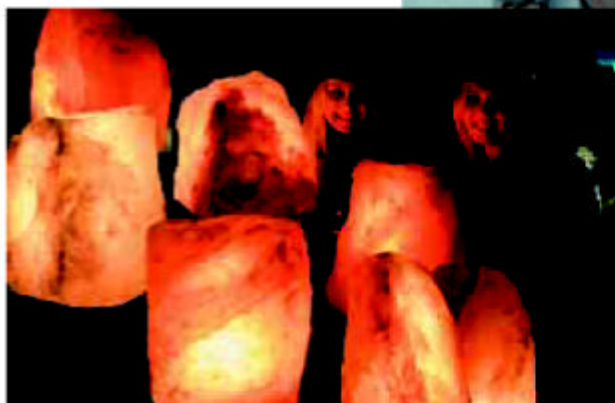
Salz der Heimat

Seit Tausenden Jahren macht die Natur den Menschen rund um den Hallstätter See ein wertvolles Geschenk – das kostbare Salz der Heimat!

Von Mark Perry (Text) und
Michael Leischner (Fotos)

Herzförmig wurde das Salz einst abgebaut. Und diese geheimnisvollen Spuren sind im Berg noch immer sichtbar. „Wir haben da unten aber auch verwitterte Kienspäne und die älteste Holzstiege der Welt entdeckt. Unsere Ahnen haben sie 1700 Jahre vor Christi in den Stollen gezimmert“, sagt der 55-jährige Johann Unterberger. Sein Leben ist das eines Knappen vom alten Schlag, doch bei den Salinen hat es der Johann bis zum Geologen und Markscheider gebracht. Wie kein zweiter vermag er das weiße Gold der Berge aufzuspüren. „Das Salz muss aus der Erde“, bringt es Unterberger auf den einfachen Punkt.

Er verliert wenig Worte, stumm reicht der Hans, der bei den Salinen auch das Ehrenamt eines Kapellmeisters bekleidet, seinen Besuchern Brot und eben Salz. „Unser traditioneller Willkommensgruß für jeden Gast. Wir haben mit unserem Salz ein wertvolles heimisches Lebensmittel“, erläutert Brigitte Grampelhuber, die selbstbewusste „Steegwirtin“ am Hallstätter See. Sie hütet die kulinarischen Traditionen der Weltkul-



Hannes Androsch –
Retter der Salinen rund
um Ebensee und
Hallstatt. Das Salz aus
dem Berg ist ökologisch
besonders wertvoll.



Knappenfreude – rund um die Salzgewinnung hat sich reiches Brauchtum erhalten.

turerbe-Region. Und die sind untrennbar mit dem kostbaren, weltweit einzigartigen Bad Ischler Spezi­alsalz verbunden. Seit 400 Jahren wird es dort gewonnen. Den Startschuss für die Produktion gab Kaiser Rudolf II, der 1595 anordnete, die „Salzproduktion auf das Höchste zu steigern“. Ein Jahr später kam dann eine weitere Anordnung vom Hof in Wien. Ein

Im historischen „Rudolfsturm“ werden Bauernbrot und Salinensalz gereicht

Pfannhaus sei zu errichten. Heute ist es Dr. Hannes Androsch, einst erfolgreicher Finanzminister der Republik, der die Geschicke der Salinen umsichtig leitet. Nicht zu Unrecht verehren ihn die Menschen als umsichtigen „Salzbaron“, als Retter einer ganzen Region. Und tatsächlich hat Dr. Androsch Österreichs Salzgewinnung mit den „Salinen Austria“ zu neuer Blüte gebracht. Wohl auch, weil er seinen rund 350 Mitarbeitern die alten Knappen-Traditionen lässt und – mehr noch – diese sogar aktiv fördert: „Unser Salz

begleitet seit jeher die Geschichte Österreichs . . .“

Das Salz der Erde ist auch das Salz der Straßen. Und ein ökologisch verträgliches Auftau- und Enteisungsmittel noch dazu. Mehrere wissenschaftliche Studien bestätigen, dass der in der Ebensee Saline veredelte weiße Bergschatz sanft, aber gründlich wirkt. „Unser Salz ist feinkörniger als andere. Das ermöglicht leichtere Löslichkeit und damit schnellste Wirkung. Dadurch ergibt sich auch ein um bis zu 20 Prozent geringerer Verbrauch. Und damit wird auch die Natur wenig belastet“, bestätigt „Salinist“ Unterberger. Positive ökologische Eigenschaften also, an die das billige Importsalz aus dem Osten einfach nicht herankommt.

Salz und Brot – es wird auch oben am „Rudolfsturm“ gereicht. Das Bauwerk diente einst zur Verteidigung des Salzes gegen die Feinde und dem Bergwerksleiter als Wohnung. Heute freilich beherbergt es ein Restaurant, in dem Wirtin Ingrid Viertaler die uralte „Salinisten“-Gastfreundschaft großschreibt.