

Am 5. Oktober 2022 besichtigen wir die Rheinsaline in Riburg - Rheinfelden



Hast du dich auch schon gefragt, wie das Salz auf deinen Teller kommt? Beim Fundort bei der Rheinsaline Riburg erfahren wir, wie das Salz an die Oberfläche gefördert wird, und wie aus der gewonnenen Sole reines Salz herauskristallisiert wird. Auch weisses Gold genannt.

Wie wird eigentlich Salz gewonnen?

Durch die Verdunstung des Urmeeres vor 200 Millionen Jahren bildeten sich in der Nordwestschweiz, im Jura und im Mittelland bis zu 100 Meter dicke Salzschieben, die von jüngerem Gestein überdeckt sind. Das Steinsalz der Schweiz wird heute durch Siede- bzw. Laugentechnik gewonnen. Dabei werden Bohrungen in die Salzschieben in 140 bis 400 Meter Tiefe vorgenommen und Trinkwasser hinabgepumpt. Die daraus gewonnene Salzlösung, die sogenannte Sole, wird an die Oberfläche gepumpt und erhitzt. Durch die Verdampfung der Sole kristallisiert das Salz aus und es bleibt reines, feines Salz.

Die Saline Schweizerhalle fördert seit 1848 Salz für die verschiedenen Bedürfnisse der Menschen. In der Saline können wir die Förderung des «weissen Goldes» von der Sole (Salzwasser) bis zum Salzkristall direkt vor Ort mitverfolgen. Dabei erhalten wir auch einen Einblick in den Abfüllbetrieb für Paketsalze wie JuraSel® oder Reosal®. Die Saline Riburg ist heute auf die Produktion von Lose-Salz spezialisiert. Die Anlage kann bis zu 50 Tonnen Salz pro Stunde produzieren. In der Saline sehen wir einen der grössten Verdampfer Europas. Neben dem Betrieb in der Verdampferhalle gibt es auch zwei ehemalige Bohrhäuser zu entdecken. Bei der Besichtigung des Bohrhauses Nr. 7 ziehen einen die rhythmischen Bewegungen einer alten Kolbenpumpe in den Bann. Im benachbarten Bohrhaus Nr. 8 schreckt der historische Bohrdrehtisch mit Gekreische die Besucher auf. Höhepunkt der Besichtigung ist aber der Einblick in den Saldome®. Diese Salzlagerhalle ist der grösste Kuppelbau der Schweiz. Der Saldome® bietet Raum für 80'000 Tonnen Auftausalz. Das Grosslager ist das logistische Kernstück der Auftausalzversorgung für die Schweiz.

Das Salzvorkommen der Schweiz sollte noch für mehrere Jahrhunderte ausreichen.

Heute besteht ein wachsender Bedarf nach Auftausalz, das die Hälfte des Salzabsatzes ausmacht. Die Lagerkapazität der Schweizer Salinen wurde ab dem 21. Jahrhundert stark erhöht. Dies auch wegen dem Jahrhundertwinter im Jahr 1999, als die Lagerhallen für Auftausalz erstmals innert Wochen leer waren. Nach dem Ausbau der Lagerkapazitäten liegen diese heute bei 255 000 Tonnen Salz. Täglich können 7000 Tonnen verladen werden.

Programm:

- 9.35 Treffpunkt am Bahnhof Bonstetten Wettswil
- 9.49 ab Bahnhof Bonstetten-Wettswil, mit S 14 nach Zürich Altstetten
- 10.05 an Zürich Altstetten Gleis 4
- 10.16 ab Zürich Altstetten Gleis 7 mit IR 36 nach Frick, Richtung Basel
- 10.57 an Frick Gleis 3
- 11.04 ab Frick Gleis 1 mit S 1 nach Möhlin, Richtung Basel SBB
- 11.18 an Möhlin, 10 Min. Spaziergang zur Rheinsaline Riburg
- 11.30 Start zur geführten Saline Besichtigung, Dauer 2 Std.
- 13.30 Spaziergang ca. 10 Min. zum Restaurant in Möhlin
- 13.40 Mittagessen im Restaurant Schiff, Möhlin**
Bei der Anmeldung bitte Menüwahl angeben:
Menu 1: Tagessuppe, Menusalat, Appenzeller Cordon Bleu, Pommes-frites, CHF 22.50
Menu 2: Tagessuppe, Menusalat, Gemüseschnitzel mit Kräuterbutter, 7 diverse frische Salate, CHF 21.50
- 16.00 Aufbruch zum Bahnhof, Spaziergang ca. 10 Min.
- 16.19 ab Möhlin Gleis 2, mit S 1, nach Rheinfelden, Richtung Basel SBB
- 16.21 an Rheinfelden Gleis 4
- 16.25 ab Rheinfelden Gleis 3, mit IR 36 nach Zürich HB
- 17.24 an Zürich HB Gleis 17
- 17.39 ab Zürich HB Gleis 41/42 mit S 5 nach Bonstetten
- 17.59 an Bahnhof Bonstetten-Wettswil

Kosten; Zug, Saline Führung, mit Halbtax Abo CHF 40.- / GA CHF 20.-

Anmeldung: bis 11 September 2022, Menüwahl: 1 oder 2 angeben, an Walti Mätzler
Sollten noch Fragen auftauchen, bitte mich umgehend auf 079 374 72 56 kontaktieren

Freundliche Ü60er Grüsse
Walti Mätzler