



Ute Gottschall, Schweizer Salinen AG

◁ Die Schweizer Salinen produzieren 600 000 Tonnen Salz pro Jahr. Damit sichern sie den Bedarf und die Unabhängigkeit der Schweiz. Für die Erweiterung des Speisesalzsorimentes aus aller Welt als auch für die Bewahrung des kulturellen Erbes ist Ute Gottschall zuständig.

Es riecht nach Kräutern, Gewürzen und nach Wellness im Salzladen am Hauptsitz der Schweizer Salinen in Schweizerhalle. Durchsichtige Zellophan-säckli, runde Dosen, kleine Kartonverpackungen, einfach bis aufwändig verpackt – eine Vielzahl von Salzprodukten aus Pakistan, Iran, aus dem Atlantik wie aus der Wüste stehen schön assortiert in den Regalen. Während das herkömmliche Kochsalz heutzutage für wenig Geld zu kaufen ist, sind diese Spezialprodukte das, was Salz über Jahrhunderte war: ein kostbares Gut. Doch ist Salz nicht einfach Salz? Ute Gottschall, die Verantwortliche für das Sortiment aus der ganzen Welt, zögert nicht mit der Antwort: «Für den Chemiker vielleicht schon, nicht aber für unsere Sinne. Je nach Kristallform nehmen die Geschmacksknospen das Salz unterschiedlich wahr. So haben Siedesalze, wie wir es in unseren Salinen gewinnen, eine perlenartige Struktur. Meersalze hingegen sind eher eckig.» Aus dem Meer rund um Zypern stammt ein Salz in Weiss oder Schwarz, das feine, knusprige Pyramiden bildet. «Es ist ein typisches Salz für den Finish», schwärmt Ute Gottschall: «Richten Sie gedämpfte Zucchetti auf einem Teller an, zerreiben Sie die Kristalle direkt am Tisch darüber. Sie werden eine Geschmacksexplosion im Gaumen erleben.» Sie selber kocht leidenschaftlich gerne mit ihrem Mann und probiert auch neue Kombinationen aus, denn «nur vom grünen Tisch aus Salze beurteilen, das ginge gar nicht in meinem Beruf», strahlt sie. Diese «Spielwiese», wie sie es selber nennt, hilft ihr auch im Gespräch mit Köchen, die Rezepte für die Spezialsalze kreieren, sowie bei der Entwicklung von Schokoladenmandeln mit Schweizer Salz in Zusammenarbeit mit einem Confiseur in der Nähe.

Spezialitäten findet Ute Gottschall auf Reisen, beim Besuch von Salinen, bei Produzenten und auf Messen. Dazu bekommt sie Hinweise von Personen,

die zum Beispiel ein Salz in den Ferien entdeckt haben und es auch hier kaufen möchten. Hat ein Salz das Interesse von Ute Gottschall geweckt, beginnt ein längerer Weg. Im hauseigenen Labor wird das Salz analysiert. Entspricht es den Qualitätsanforderungen, wird es auf die Zulässigkeit mit dem Schweizer Lebensmittelgesetz geprüft und die Verpackung den Anforderungen angepasst. Eine ihrer Aufgaben ist, die nötigen Papiere zu beschaffen und die Gewinnung zu dokumentieren. Während sich das Schwarz des Pyramidensalzes auf eine Pflanzenkohle zurückführen lässt, darf ein rotes Salz aus Hawaii nicht eingeführt werden, da die Quelle der Farbe nicht spezifiziert werden kann. Die Schweizer Salinen verwalten das Recht der Salzgewinnung, das sogenannte Salzregal, im Auftrag aller Kantone. Damit sind sie die Einzigen in der Schweiz, die Salz abbauen und damit handeln dürfen. Dadurch bildet sich hier auch ein Kompetenzzentrum. «Ich habe den Anspruch, dass wir Fragen zu Salz umfassend beantworten können: Sei das nun das geeignete Salz für Massagen oder Qualitätsmerkmale eines edlen Fleur de Sel.»

Einen Tag in der Woche widmet sie sich dem Museum. Wenn es um die Kulturgeschichte des Salzes geht, strahlt sie; sie, die ursprünglich Geschichte, Kunstgeschichte, Archäologie und Geologie studiert hatte. «Es ist faszinierend, wie vieles sich auf Salz zurückführen lässt. Hätte Carl C.F. Glenck 1836 die Salzvorkommen in Schweizerhalle nicht entdeckt, gäbe es die Basler Chemie nicht. Oder Venedig: Alle bestaunen die Kunstwerke, das Geld dafür aber stammte aus dem Salzhandel», sprudelt es aus ihr heraus. Wie begeistert Menschen vom Salz sein können, wird im Zukunftsraum gezeigt. Astronauten züchteten während eines Fluges aus einer Salzlösung Kristalle; pyramidenförmige, schneeweisse sind daraus entstanden. Ute Gottschall ist überzeugt: «Salz durchzieht die Kulturgeschichte der Menschen wie ein roter Faden.»

Text

MONIKA NEIDHART

Porträt

THAI CHRISTEN