



Das Salz der Adria

Meersalzgewinnung in Sečovlje, Slowenien

Die Salinen von Sečovlje liegen in einem Naturpark (ca. 7 km²) an der Slowenischen Küste nahe Piran. Hier wird das Salz nach traditioneller Art gewonnen: das Meerwasser wird über Kanalsysteme in Verdunstungsbecken geleitet und der wärmenden Sonne ausgesetzt. Die Salinen sind nur in den Sommermonaten in Betrieb. Für Besucher gibt es ein Salzwerkmuseum und ein Informationszentrum.

Das Feuchtgebiet birgt die größte Vogelschutzzone Sloweniens und wurde 2001 von der Slowenischen Regierung zu einem Nationaldenkmal ernannt.



Transport von Meersalz mit einem kleinen Waggon.



Salzverdunstungsbecken und Kanäle in der Saline.



Ein Arbeiter im Verdunstungsbecken häuft mit einem Schieber das kristallisierte Salz an.



Die Salzverdunstungsbecken sind durch Lehmwalle voneinander getrennt. Hier öffnet ein Arbeiter eine kleine Schleuse, um die Sole einzulassen.



Je nach Witterung und Intensitat der Sonneneinstrahlung wird die Sole auf die einzelnen Becken verteilt.



Durch die Sonneneinstrahlung verdunstet das Wasser der Sole (Wasser Natriumchlorid und andere Mineralstoffe). Die Salzkonzentration steigt, das Salz kristallisiert und setzt sich am Boden ab.



Mit einem Werkzeug, das einem Rechen ähneln, wird das Salz vom Boden des Verdunstungsbeckens gesammelt.



Ein Stein auf dem rissigen Lehm Boden eines alten Verdunstungsbeckens.



Die Ruinen der Salinenarbeiterhäuser von Fontanigge. In Fontanigge wurde die Salzgewinnung in den 1960er Jahren aufgegeben; mittlerweile sind die Meeressdämme überspült.



Das gewonnene, angehäufte Salz wird mit einer kleinen Draisine zum Lagerplatz gebracht.



Im stillgelegten Teil der Salinen (Fortanigge) gibt es einen Schiffsfriedhof.



Blick zum Kanal des Heiligen Bartholomäus, der die Salinen nach Norden hin begrenzt.



Außer diesem Traktor werden bei traditionellen Salzgewinnung in Sečovlje (Sicciole) keine Maschinen eingesetzt.



Salzverdunstungsbecken: Salz-Haufen



Manche Trennwälle aus Lehm werden breit angelegt und als Verbindungswege genützt.



Schiene zum Transport von Meersalz.



Salzlager am Rand der Saline



Meersalz wird von vielen Köchen wegen des intensiveren Geschmacks bevorzugt. Im Informationszentrum ist ein kleiner Shop eingerichtet.