

## **Inhalt:**

Kurzbeschreibung des Projektes

Momentan verfügbare Produkte

Zukünftige Produkte

Infos zur geologischen Herkunft des Dürkheimer Salzes

Infos zur Salzgeschichte Bad Dürkheim

Infos zur Produktion des Salzes

Vita

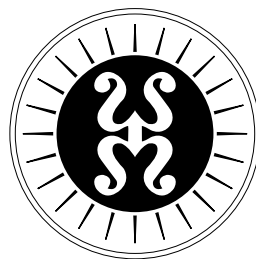
Flyer

Salzdiplom



## „Warum haben wir einen Gradierbau aber kein Salz?“

Diese einfache Frage war für den Bad Dürkheimer Geschäftsmann Dr. Steffen Michler der Beginn einer spannenden Reise zu den Wurzeln der modernen Kurstadt. Die Geschichte der Salzerzeugung, von den Kelten bis in die Neuzeit, ist so faszinierend und fesselnd zugleich, dass die verrückte Idee wieder Salz zu produzieren Wirklichkeit wurde.



Dürkheimer Gold



## Kurzbeschreibung des Projektes

Die Entstehung der Kurstadt Bad Dürkheim mit dem imposanten Gradierbau am Ortseingang fußt im Wesentlichen auf der historischen Salzgewinnung. In der heutigen Zeit spielt das Salz für Bad Dürkheim zwar keine wirtschaftliche Rolle mehr, dennoch kann durch das Salz die historische Identität der Stadt untermauert und das Profil der Kurstadt geschärft werden.

Vor diesem Hintergrund entstand 2011 die Idee aus der Dürkheimer Sole wieder Salz zu gewinnen. Nach gründlichen Recherchen zur modernen und antiken Salzgewinnung entschieden wir uns das Salz wie früher in Siedepfannen zu kochen. Nach dem wir von der Stadt grünes Licht für die Verwendung der Salzsole erhielten war es das erklärte Ziel ein Salzprodukt zu entwerfen, das seinen historischen Wert und seine Verbindung mit der Kurstadt zum Ausdruck bringt. Der Name „Dürkheimer Gold“ und das von uns entwickelte Logo mit dem doppelseitigen Bogen aus dem Stadtwappen drückt dies für uns am besten aus. Der Einsatz eines Naturkorkens als Verschluss steht dabei symbolisch für die enge Verbundenheit mit dem Weinbau der Stadt Bad Dürkheim.

Für die Salzproduktion wird dem Gradierbau gradierte Sole entnommen. Der Salzgehalt kann zwischen 8 und 20% variieren. Diese Sole wird in einer Sudpfanne soweit reduziert bis eine Sättigung eintritt und erste Salzflöcken ausfallen. Die Salzflöcken werden mit einem Sieb abgeschöpft, getrocknet und abgefüllt. Dieser Prozess ist extrem arbeitsaufwendig und benötigt mehrere Arbeitsstunden pro Kilogramm Salz.

Das Salz wird über regionale Vertriebswege in verschiedenen Einrichtungen zum Verkauf angeboten. Wesentliche Verkaufsstellen werden das Salinencafé, die Tourist Information, Hotel- und Gaststättenbetriebe sowie der Einzelhandel.



## Momentan verfügbare Produkte

In der ersten Phase wird das aus der Sole produzierte Speisesalz als „Dürkheimer Gold“ in kleinen Präsentgläsern mit Naturkork angeboten.

## Weitere Produkte

Rotweinnudeln mit Salinensalz

Salsiedekurse

Historische Flaschen für „Dürkheimer Heilwasser“ mit den nachempfundenen alten Etiketten in zwei Varianten.

## Zukünftige Produkte

In der Planung sind speziell gewürzte Salze und ein Fleur de Sel aus Bad Dürkheim. Zukünftig wird auch ein „flüssiges Badesalz“ aus dem Salzauszug am Ende des Salzgewinnungsprozesses, der sogenannten Mutterlauge produziert.

Für den Gradierbau und die Stadt wäre auch ein mittelalterliches Siedefest denkbar, wie es in vielen historischen Salzstätten stattfindet.



## Infos zur geologischen Herkunft des Salzes

### Das tertiäre Salz Bad Dürkheims

Mit dem Einbruch des Oberrheingrabens vor etwa 45 Millionen Jahren beginnen im Tertiär (65 – 2,5 Millionen Jahren vor unserer Zeit) die umliegenden Meere (heutige Nordsee und Mittelmeer) in das tiefer liegende Becken des Rheingrabens einzufließen. Vor unserer Haustür tummelten sich Seekühe und Riesenrochen.

Die Uferzonen des Urmeeres lagen ungefähr auf dem Niveau des oberen Haardtrandes. Die weißen Kalkriffe oberhalb des Annaberges und die Muschelbänke am Michelsberg sind die letzten sichtbaren Zeugnisse dieses Meeres, das vor etwa 30 Millionen Jahren wieder verschwand. Durch das langsame Verdunsten des Meerwassers erhöhte sich stetig die Salzkonzentration bis es letztendlich als festes Steinsalz ausfiel(1). Im Laufe der Zeit wurde das Salz von Sedimenten bedeckt und liegt jetzt tief unter der Erde.

Wenn Grundwasser über die Salzlagerstätten fließt nimmt es dabei Salz auf. An flacheren Stellen kann das Salzwasser als Salzquelle zu Tage kommen oder es wird von Pumpen gefördert. Allein in Bad Dürkheim gibt es sieben solcher Quellen mit einer Salzkonzentration von 1-2%.

(1) W. Wagner "Die tertiären Salzlagerstätten im Oberrheintal-Graben" in "Zeitschrift der Deutschen Geologischen Gesellschaft" Band 105, 1953



## Infos zur Salzgeschichte Bad Dürkheim

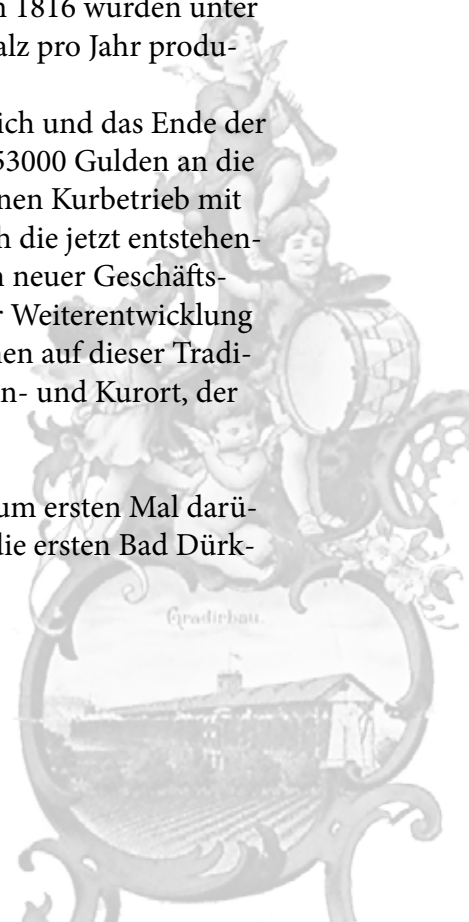
### Der Einfluss des Salzes auf die Stadtentwicklung

Die Geschichte Bad Dürkheims beginnt nicht mit der 2000 Jahre alten Weinkultur der Römer sondern mit den hier schon 500 Jahre früher ansässigen Keltenfürsten, deren offensichtlicher Reichtum dem Handel mit Salz zugeschrieben wird. Viele Jahre nach den Kelten waren die Salzquellen im Besitz der Äbte des Klosters Limburg. Wie schon bei den Kelten wurde das Salz durch Einkochen der Sole aus den salzhaltigen Quellen produziert. Durch die geringe Konzentration an Salz war die Salzgewinnung sehr aufwendig und energieintensiv. So fiel es den Äbten nicht schwer die Quellen 1387 an die Grafen von Leiningen abzugeben.

Ein erster Hinweis auf den Salzhandel findet man 1416. Der Burggraf von Leiningen bezahlt zu dieser Zeit 34 Batzen Pfennig für das Kilo Salz. Hundert Jahre später florierte die Salzsiederei. Der wirtschaftliche Erfolg führt im 17ten Jhd. zu wiederholtem Streit zwischen den Leiningern und den Kurfürsten. Diese Streitereien und der dreißigjährige Krieg führten zu einer starken Vernachlässigung der Salzanlagen. Der Versuch die Salzsiederei um 1690 wiederzubeleben scheiterte. Um 1700 wurden die nicht sehr wirtschaftlichen Salzquellen vom Graf von Leiningen-Dachsburg an den pfälzischen Kurfürsten übergeben. Zu dieser Zeit wurde der erste Gradierbau mit Schwarzdorngradierung gebaut. Schwarzdorn ist beständiger als das zuvor für die Gradierung verwendete Stroh und verunreinigt die Sole nicht. Durch diese innovative Methode wurde die Salzproduktion wirtschaftlich und erfolgreich. In der Hochphase ab 1785 wurden 5 weitere Gradierwerke erstellt und ca. 638 Tonnen Salz pro Jahr produziert. Durch die französischen Revolutionskriege 1792 - 1802 verringerte sich die Salzproduktion um 1816 wurden unter der Verwaltung des Hauptsalzamtes Bad Dürkheim nur noch 300 Tonnen Salz pro Jahr produziert.

Die Salzgewinnung war in der Mitte des 19ten Jhdts. kaum noch wirtschaftlich und das Ende der Produktion wurde angestrebt. Der bayerische Staat verkaufte die Saline für 53000 Gulden an die Stadt Dürkheim. Die ehemalige Salzproduktion wandelte sich langsam in einen Kurbetrieb mit Salzbädern. Im Jahr 1872 wird der Bad- und Salinenverein gegründet. Durch die jetzt entstehenden Heil- und Solebäder, Trink- und Atemkuren eröffnet sich Dürkheim ein neuer Geschäftszweig der 1904 in der Ernennung zur Kurstadt Bad Dürkheim gipfelt. In der Weiterentwicklung fußt der gesamte städtische Wellness- und Kurbereich wie wir in heute kennen auf dieser Tradition und verbindet sich mit der modernen Genussgesellschaft zu einem Wein- und Kurort, der mit der wiederbelebten Salzgewinnung sein Profil verschärft.

Im Jahre 2011 denkt der Bad Dürkheimer Geschäftsmann Steffen Michler zum ersten Mal darüber nach die Salzproduktion wieder aufzunehmen. Am 14.05.2014 werden die ersten Bad Dürkheimer Salzprodukte der Öffentlichkeit präsentiert.



## Infos zur Produktion des Salzes

Für den Gradierbau wird das salzhaltige Wasser der im Kurpark gelegenen Neuen Maxquelle verwendet. Es wird zur Verdunstung über den mit Schwarzdornreisig befüllten, bis zu 18 Meter hohen Gradierbau geleitet. Beim Herabrieseln über das Schwarzdornreisig verdunstet Wasser und der Salzgehalt reichert sich an (gradieren). Von der ursprünglich 2%igen Salzkonzentration der Maxquelle kann durch das Gradieren bei optimalen Bedingungen eine fast 20%ige Salzlösung entstehen. Diese Sole muss nun durch Kochen oder solare Verdunstung weiter konzentriert werden. Ab einer maximalen Sättigung von 26% entstehen auf der Sole die ersten Salzkristalle. Das Salz wird in einem komplizierten Rhythmus abgeschöpft und getrocknet. Dieses Salz, mit seinen einzigartigen Mineralstoffen, kann nun als besonders exquisites und seltenes Speisesalz verwendet werden.

## Vita

Dr. Steffen Michler, Sinnesphysiologe und Sensorikexperte, Studium der Neurobiologie in Freiburg (Deutschland) und Basel (Schweiz) von 1991-1997, anschließende Promotion und Arbeit als Wissenschaftlicher Angestellter im Fachbereich Neurobiologie/Sinnesphysiologie in der Grundlagenforschung an der HNO Freiburg von 1997-2002. Danach Aufbau der Selbständigkeit als Sensorikspezialist im Weinbereich mit Schwerpunkt Deutsche Weine. Im Jahr 2002 1. Platz im Wettbewerb zum besten Weinkenner Deutschlands durch die Zeitschrift Feinschmecker.

Das Arbeitsspektrum umfasst Seminare und Schulungen zur Sensorik von Wein, Beratung und Weiterbildung im Bereich der Sensorik für Weingüter und Weinfachleute sowie die Geschäftsleitung des Wein- und Feinkosthandels „Haus der Guten Weine“ in Bad Dürkheim.

Weitere Infos unter [www.weinsensorik.de](http://www.weinsensorik.de)

Verfasser: Dr. Steffen Michler | Römerplatz 13 | 67098 Bad Dürkheim

Logogestaltung: schneeganz design | Schenkenbühlstr. 11 | 67098 Bad Dürkheim

