

# SALZ DER ERDE

Mikel Landa und Luke Duggleby



mare

# UYUNI | BOLIVIEN

GEOGRAFISCHE KOORDINATEN	20°19'00.67"S, 66°59'00.49"W
GEWINNUNGSSTÄTTE	Salar de Uyuni
ORT, REGION	Uyuni, Potosí
TYP	Inland, Wüste
URSPRUNG	Urmeer
GEWINNUNGSVERFAHREN	Extraktion



## DIE GRÖSSTE SALZPFANNE DER ERDE

Mehr als 10 000 Quadratkilometer misst der Salar de Uyuni, größer als Niederbayern, 100-mal größer als der Salzsee von Bonneville im US-Staat Utah. Hier, im Südwesten Boliviens, 3656 Meter hoch zu Füßen der Anden, formte das Gebirge ein Plateau, das vor 40 000 Jahren der gewaltige Salzwassersee Michin bedeckte. Dessen getrocknete Überreste bilden eine meterdicke Kruste, die während der Regenzeit im Südsommer von einer Sole aus Natriumchlorid, Lithiumchlorid und Magnesiumchlorid bedeckt ist und im Südwinter trockenfällt.

Seit Jahrhunderten gewinnen allein die hier ansässigen Quechuaindianer das Salz. Sie sind Mitglieder einer Kooperative in dem Ort Colchani, der das Tor zum Salar bildet. Mit dem Bau einer Eisenbahn 1906 begann die Massenproduktion, aber noch bis in die 1990er-Jahre war das Lama ein wichtiges Transportmittel im Salar. Heute wird das gewonnene Salz ausschließlich mit Lkws transportiert. Jedes der 150 Mitglieder der Kooperative erwirbt für eine Gebühr von umge-

rechnet 4,30 Euro das staatliche Salzrecht während der Trockenperiode, denn während der Regenzeit kann das Salz nicht gewonnen werden. Händler kaufen dann das Salz zu einem Preis von etwa 0,15 Euro je Zentner direkt bei den Mitgliedern.

Jedem Salzbauern werden zu Beginn der Trockenzeit etwa 50 Rechtecke von je etwa vier Quadratmeter Größe zugewiesen, die sie mit kleinen Kegeln aus schmutzig-braunem Salton markieren, um dann das Salz, das sich während der Bedeckung mit der Sole regeneriert hat, abzubauen. Dies geschieht auf zweierlei Arten: Dort, wo das Salz einen höheren Wassergehalt aufweist, wird das Innere der Rechtecke mit Kreuzhacken aufgebrochen, in der Mitte zu den typischen Kegeln gehäuft und nach zwei bis drei Tagen Trocknung auf Lkws geschaufelt. Dagegen wird das Salz dort, wo es härter ist, aus großen Kreisen mit Äxten in Blöcke geschnitten, die mit Stöcken herausgebrochen und abtransportiert werden.





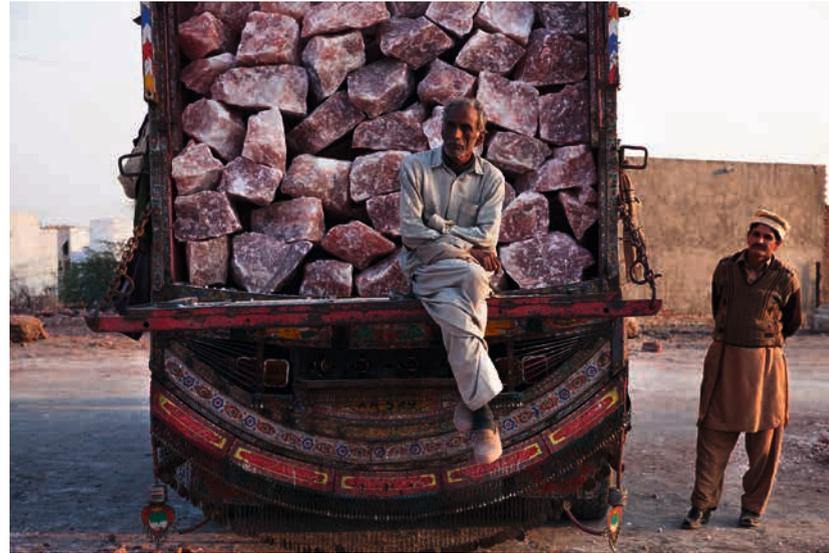








SAWU | INDONESIA



KHEWRA | PAKISTAN



GUJARAT | INDIEN



ANSE ROUGE | HAITI



DANAKIL | ÄTHIOPIEN



MARSASKALA | MALTA



GUÉRANDE | FRANKREICH

# SALZ DER ERDE

## DIE AUTOREN

„EINE WELTGESCHICHTE DES SALZES“  
Mark Kurlansky

„TRADITIONELLE SALZHERSTELLUNG -  
TECHNIK UND METHODEN“  
Mark Bitterman

„DAS SALZ IN DER GASTROSOPHIE“  
Prof. Harald Lemke

„SALZ UND GESUNDHEIT“  
Dr. Adelheid Müller-Lissner

„GEGENWART, ZUKUNFT UND  
SCHUTZ DES KULTURERBES SALZHERSTELLUNG“  
Dr. Mikel Landa

„DIE GEOLOGIE DES SALZES“  
N.N.

## EINE HOMMAGE AN DAS WEISSE GOLD

Seit Urzeiten suchte der Mensch nach dem kostbaren Mineral, dem Überrest verdampfter Urmeere, und sein Besitz stand jahrtausendlang nicht allein für das Überleben, sondern auch für Macht und Reichtum. Es begründete Handelswege, Dynastien und Kriege. Eine Voraussetzung für die Zivilisation der Welt war die Entwicklung von Techniken der Salzgewinnung. In aller Welt ersannen Menschen kluge, oft überraschend einfache, aber auch komplexe Methoden. Die Massenproduktion des Salzes seit der Industriellen Revolution, seine ständige Verfügbarkeit lassen uns die glanzvolle Geschichte traditioneller Salzherstellung vergessen.

Dieses Schwinden aufzuhalten ist das Ziel von Mikel Landa und Luke Dugleby. Der baskische Architekt und der schottische Fotograf reisten drei Jahre lang an ferne Küsten, in entlegene Täler und auf einsame Hochgebirgsebenen, wo Menschen noch heute mit uralten Methoden den essenziellen Stoff gewinnen.

Mit beeindruckenden Fotografien und einer profunden Darstellung in seinen verschiedenen Bedeutungen von renommierten Experten setzt diese große Hommage an die Kultur des Salzes einen neuen Standard.

# SALZ DER ERDE

Mikel Landa und Luke Duggleby

Format: 33 mal 28 cm, ca. 300 Seiten

Leinenband mit Schutzumschlag

79 € (D)

ISBN 978-3-86648-224-1

Erscheint im Dezember.



9 783866 482241

