



SALZ

AUF DEN SPUREN DES WEIßEN GOLDES UM DIE WELT

DIE SALZSTRAßE DURCH SACHSEN UND BÖHMEN

ERZGEBIRGISCHE KRÄUTER - DAS SALZ IN DER SUPPE

Totes Meer, Israel: Wie ein magischer Ort liegt das Tote Meer in seinem 400 m tiefen Graben. Seit die Kontinentalverschiebung das Tote Meer vom Mittelmeer trennte sorgt die Verdampfung des Wassers für stetig steigenden Salzgehalt.



VORWORT

*"Auf Gold kann man verzichten,
nicht aber auf das Salz."*

Cassiodor, *Variae*, 24 (537-538 n. Chr)

Sehr geehrte Ausstellungsbesucher,

schon vor über 1000 Jahren zogen über die sogenannten Böhmisches Steige Salzhändler auf ihrem Weg von Halle nach Prag über den Erzgebirgskamm. Entlang dieser Wege kamen die ersten Siedler ins Gebirge. Im Jahre 1168 fanden Salzhändler bei Freiberg Silber. Dieser Fund löste das erste Berggeschrei aus. Der Bergbau brachte dieser Region Wohlstand und führte dazu, dass das Erzgebirge zum dicht besiedeltsten Mittelgebirge der Welt wurde. Als sich der Bergbau nicht mehr lohnte, begann die Zeit der Spielzeugmacher. Heute sind es der Naturpark, idyllische Dörfer und die alten Bergstädte, die Touristen aus aller Welt in die deutsche und tschechische Montanregion Erzgebirge locken.

Im Areal der historischen Saigerhütte in Olbernhau, direkt an der Grenze zwischen Sachsen und Böhmen, können sie diese Epochen nacherleben! Besuchen sie den Kupferhammer, das Freilichtmuseum und die Ausstellung der Saigerhütte und schauen Sie den Spielzeugmachern über die Schulter. Im Hüttenladen können Sie echt erzgebirgische Souvenirs erstehen. Ihre Kinder können sich in Stockhausens Erlebniswelt austoben, während Sie im Hotel Saigerhütte köstlich speisen und genießen.

Dazu führen Sie die Fotos der Sonderausstellung "Salz" auf den Spuren des weißen Goldes rund um die Welt. Lassen Sie sich begeistern und faszinieren.

Toralf Richter

Heimatverein Mortelgrund - Alte Salzstraße e.V.

Dr. Phil. Marie Svačinová

Partnerský spolek Litvínov, o.p.s.

AUF DEN SPUREN DES WEIßEN GOLDES UM DIE WELT

Die Gewinnung von Salz ist ein mühsames Geschäft, in der Sahara, auf dem bolivianischen Hochland oder am Toten Meer. Der Journalist und Fotograf Fred Lange hat Menschen bei der Salzgewinnung beobachtet.

Salz ist lebenswichtig. Nicht umsonst wird es als „weißes Gold“ bezeichnet. Fred Lange hat auf Fotoreisen Menschen besucht, die auf traditionelle

Weise von der Salzgewinnung leben, oftmals unter extremen Bedingungen.

Seine Fotos zeigen diese Begegnungen in allen Teilen der Welt: Sie sind auf den Karawanenwegen zu den Salzoasen der Sahara, in den Salzwüsten im bolivianischen Hochland oder am Toten Meer mit seinem heilenden Salzwasser entstanden. Seine Arbeiten machen





Danakil, Äthiopien: Salztafeln, so dick wie Telefonbücher werden zu Pakten verschnürt. Bis zu 20 Platten trägt ein Kamel, macht 240 kg pro Tier.

vor allem deutlich: wie groß der Gegensatz zwischen der beeindruckenden Natur an diesen Orten und die schweren Arbeitsbedingungen der Menschen bei der Salzgewinnung ist.

Bereits in prähistorischer Zeit suchten die Menschen nach dem kostbaren Element, sei es im Meerwasser oder in Stollen, die sie in mühseliger Arbeit in die Berge trieben, wie etwa vor mehr als

3000 Jahren in Hallstatt, wo Männer und Frauen, ausgerüstet mit Bronzepickel und Ledersäcken, Salz aus dem Berg gebrochen haben. Aus dem Salz im Berg wurde eine Handelsware, die Handelsbeziehungen und Kulturaustausch schuf. Alte Handelsstädte wie beispielsweise München, Lübeck oder Venedig verdankten im Mittelalter ihren Reichtum auch dem Salzhandel.



Totes Meer, Israel: Schon im Altertum wurde das Tote Meer auch aus medizinischen Gründen geschätzt. Die Legende erzählt, dass Kleopatra eine Hautkrankheit gehabt hat und regelmäßig im Toten Meer badete.

Die Ausstellung war bisher im Hamburger Museumsschiff Rickmer, im Salzbergwerk Wieliczka bei Krakau in Polen, im Museum der Brotkultur in Ulm, in den Salzwelten in Altaussee, Österreich, in der Salzgrotte Oceaneum in Wien, im Halloren- und Salinemuseum in Halle und im Werra-Kalibergbau-Museum in Heringen zu sehen.

Im Oktober und November 2009 gastiert die Ausstellung nun im historischen Gelände der Saigerhütte in Olbernhau. Die Ausstellung zeigt 50 großformatige Bilder des Fotografen Fred Lange. Er bannt Orte, die dem öffentliche Auge z.T. bislang verborgen waren, mit Leuchtkraft und Klarheit auf große Formate und zeigt den

ZUR AUSSTELLUNG



Der Autor der Ausstellung: Fred Lange, Hamburg

Spannungsbogen zwischen poetischer Natur und knallharten Arbeitsbedingungen auf.

Der Saydaer Heimatverein Mortelgrund - Alte Salzstraße e.V. hat diese Ausstellung ins Erzgebirge geholt; nach Olbernhau an die alte sächsisch-böhmische Salzstraße, die die Salzstadt Halle mit der

Handelsstadt Prag verband. Das Buch zur Ausstellung, den Bildband „Salz“ aus dem „terra magica“ Verlag von Fred Lange können Sie im Online-Bücherladen des Heimatvereins Mortelgrund – Alte Salzstraße e.V. erwerben. Hier finden Sie den Bücherladen: www.alte-salzstrasse.de

DIE SALZSTRAßE DURCH SACHSEN UND BÖHMEN

Was für die heutige Wirtschaft das Erdöl und Erdgas sind, war vor 1000 Jahren das Salz für die Menschen. Die Einen wurden reich, Andere mussten sich in Abhängigkeit begeben. Heute durchziehen Erdöl- und Erdgasleitungen ganz Europa, früher waren die Salzstraßen die Lebensadern der Wirtschaft.

In Europa gab es vor 1000 Jahren viele Salinen, einige Salzbergwerke und unzählige Salzgärten an den Meeren, in denen Salz gewonnen wurde. Die meisten davon hatten jedoch nur lokale Bedeutung. Nur an wenigen Orten wurde für den Fernhandel produziert. Das waren in Mitteleuropa Lüneburg, Halle, die Region um Salzburg und

Salzgarten an der Algarve, Portugal: An der Ostalgarve wird das Salz noch unter uralten Traditionen gewonnen.





Algarve, Portugal: Das Abschöpfen des Meeressalzes ist ein Knochenjob für die Männer im Salzgarten. Besonders um die Mittagszeit, wenn die Temperaturen auf über 40 Grad steigen.

einige Salzgärten an der Adria, sowie im östlichen Mitteleuropa das Salzbergwerk Wieliczka. Diese Orte mit ihren Handelsplätzen Lübeck, Magdeburg, Leipzig, Prag, Venedig und Rom sollen mit einer neuen „kulturtouristischen Alten Salzstraße“, einer Ferien- und Panoramastraße, verbunden werden.

Diese historische Alte Salzstraße führt heute vor allem durch ländliche Regionen, abseits des Touristenrummels oder der städtischen Hektik. Die touristische Erschließung soll Impulse für diese dann verbundenen Regionen bringen. (Infos: www.alte-salzstrasse.de)



Kali-Gandaki, Nepal: Als Last-, Trag- und Reittier dienen hauptsächlich Pferde. Auch heute noch wird das Salz in Karawanen mit 10 bis 15 Tieren, die von 2 bis 3 Personen geführt werden, transportiert.

Sicher, auch wir schätzen das Salz heute, doch die Bedeutung dieses „Weißen Goldes“ ging im Mittelalter über unsere heutige Verwendung weit hinaus. Neben der Tatsache, dass das „Salz in der Suppe“ als universelle Würze sogar sprichwörtlich geworden ist, war es vor allem als Konservierungsmittel unersetzbar.

Generell gab es nur drei Möglichkeiten der Salzgewinnung: durch die Verdunstung von Meerwasser in Salzgärten, durch das Sieden von salzhaltiger Sole in Salinen und den bergmännischen Abbau von Steinsalz in Salzbergwerken. Da viele Gebiete aufgrund geologischer Bedingungen, wie z.B. Böhmen, keinen Zugang zum Salz



hatten, musste das kostbare Mineral oft über weite Strecken transportiert werden. Diese Transportwege wurden Salzstraßen genannt.

Auch in Sachsen und Böhmen gab es einige solcher Salzstraßen. Sie führten ausgehend von den Salinen bei Halle in Richtung Osten und Süden durch Sachsen. Sie querten das Erzgebirge und

verbanden Sachsen mit Böhmen. Sie wurden deshalb auch Böhmisches Steige genannt. Eine dieser Verbindungen, vielleicht die Früheste, verlief von Halle nach Prag über Oederan, Sayda und Most. Diese „Alte Salzstraße“ wurde vermutlich schon um das Jahr 965 vom arabischen Kaufmann Ibrahim Ibn Jacub auf dem Weg von Magdeburg über Halle nach Prag benutzt.

ERZGEBIRGISCHE KRÄUTER - DAS SALZ IN DER SUPPE

Bereits unter den Kelten, welche am Südhang des Erzgebirges vor über 2500 Jahren siedelten, gab es Kräuterkundige. Später zogen Kräutrhändler entlang der Alten Salzstraße durch das Erzgebirge und das Böhmisches Mittelgebirge. Sie brachten Fremdländisches und nahmen Einheimisches mit. Im Kloster Osek, Kloster Altzella und Kloster Buch

wurde hunderte von Jahren von Zisterziensermönchen altes Kräuterwissen bewahrt. Im Mittelalter waren es die Apotheker, Bader, Hebammen, Ärzte, Pfarrer und vor allem die Hausfrauen, die praktisches Kräuterwissen anwendeten, vermittelten und weitergaben. Ihre Elixiere und Heilmittel wurden entlang der alten Salzstraßen bis an die Nordmeere

Halloren- und Salinenmuseum in Halle an der Saale





Kräutergarten im Kloster Buch

und nach Süden bis ans Mittelmeer gehandelt. Auch heute noch gibt es sie in Sachsen und Böhmen, die Kräuterfrauen, Kräuterköche, Apothekerinnen, Heilkundige und Wissende. Sehen, riechen, spüren und erleben Sie vielfältige Kräuterangebote entlang der Alten Salzstraße, zwischen Halle und Prag.

In Klöstern, Gärten, Gasthöfen, Schulen und Apotheken können Sie deutsche und tschechische Kräuterfrauen treffen. Informationen über Kräuterseminare, Kräuterwanderungen, Kochkurse, Workshops und vieles mehr finden Sie jetzt auch im Internet unter www.kraeutervielfalt.de.



Bergwiesen an der Talsperre Rauschenbach im Tal der Flöha

Höllisch Gut: ...im Tale der Flöha, unweit der Alten Salzstraße, siedelten sich zuerst Köhler an und gründeten den Ort Neuwersndorf. In den dichten Erzgebirgswäldern rundherum gab es genug Holz zum Verwandeln in Holzkohle. Diese wurde dringend in den Silbererzschmelzhütten gebraucht. Die Köhler hantierten ständig in Qualm, Hitze und schwarzem Staub und sahen wie die Teufel aus.

So kam es, dass dieses kleine Nebental an der Flöha im Volksmund die „Hölle“ genannt wurde. Auf den entwaldeten Flächen bildeten sich herrliche Bergwiesen für Kuh und Schaf, aber viel interessanter: Es wuchsen und es wachsen da die leckersten erzgebirgischen Kräuter. Die Hölle ist für uns sozusagen die scharfe Braut zu den himmlischen Speisen, die auf Acker und Weide wachsen.



Kräutersalz von der Alten Salzstraße aus dem Erzgebirge

Denn die Kräuter sind das Feuer in der Suppe, nachdem sie längst vom Herd ist.

Heute betreibt Elke Holst in der „Hölle“ eine kleine und feine Kräutersalzmanufaktur. Sie mischt nach geheimen, höllisch guten Rezepturen Himalaya-Salze und erzgebirgische Kräuter. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.hoellischgut.com.

Übrigens können Sie auch selbst die Geheimnisse der erzgebirgischen Kräuter kennenlernen. In der Mortelmühle bei Sayda finden Sie die erste sächsische Kräuterkochschule, wo Sie Carola Stumpe-Richter begrüßt. Hier können Sie übrigens auch mit echtem Hallenser Salinensalz kochen. Informieren Sie sich im Internet: www.mortelmuehle.de.



VERANSTALTER



Heimatverein Mortelgrund –
Alte Salzstraße e.V.
Mortelmühle / Mortelgrund 5
D – 09619 Sayda
Vorsitzender
Toralf Richter
www.mortelgrund.de

Wir bedanken uns bei unseren Partnern:

Hotel Saigerhütte Olbernhau (www.saigerhuette.de)
Spielzeugland Stockhausen (www.stockhausen-spielzeugland.de)
Stadtverwaltung Olbernhau (www.olbernhau.de)
Partnerschaftsverein Litvinov (www.partnerskypolek.cz)
Halloren- und Salinenmuseum Halle (www.halle.de)
IG Bergbau & Mineralien Olbernhau (www.bergbau-live.de)
Erzgebirgischer Verein für Arbeitsförderung (www.eva-verein.org)



Europäischer Fonds für regionale Entwicklung:
Wir investieren in Ihre Zukunft/Evropský fond pro
regionální rozvoj: Investice do vaší budoucnosti

