

# Presse- dossier

## Sel Salz

19.09.2015 – 10.07.2016



Musée d'histoire naturelle Freiburg  
Naturhistorisches Museum Freiburg

Tous les jours / Täglich  
14.00 – 18.00 h  
Entrée libre / Eintritt frei



### Informationsveranstaltung für Medienschaffende

Mittwoch, 16. September 2015 - 10.00 Uhr  
Chemin du Musée 6 - 1700 Freiburg

Eine interaktive Ausstellung über  
Salz mit viel Wissenswertem über  
dieses wertvolle und zugleich bana-  
le, lebensnotwendige aber potentiell  
auch schädliche Mineral.

### Naturhistorisches Museum Freiburg

Chemin du Musée 6  
1700 Freiburg (Schweiz)  
[www.mhnf.ch](http://www.mhnf.ch)

### Kontakt

Peter Wandeler  
Direktor des NHMF  
[Peter.Wandeler@fr.ch](mailto:Peter.Wandeler@fr.ch)  
+41 26 305 89 00

# Sel Salz

## Inhalt

> Pressemitteilung	3
> Das zeigt die Ausstellung	5
> Salz, Druck und Konsum	9
> Ein kleines ABC des Salzes	11
> Begleitprogramm	12
> Fotos	13
> Realisation und Partner	17
> Nützliche Informationen	18



# Sel Salz

## Pressemitteilung

**Salz - Naturhistorisches Museum Freiburg, 19. September 2015 - 10. Juli 2016**

**Salz ist für mehr als nur zum Kochen da! Die gleichnamige Ausstellung im Naturhistorischen Museums Freiburg zeigt ab dem 19. September 2015 die wenig bekannten Seiten von Salz in den Themenbereichen Gesundheit, Wirtschaft, Politik und Kultur. Salz beeinflusst den Flüssigkeitshaushalt und das Nervensystem unseres Körpers entscheidend und ist damit lebenswichtig. Im Übermass eingenommen kann es allerdings schwer krank machen. Ein interaktiver Ausstellungs-Parcours nimmt das Publikum auf eine sinnliche Entdeckungsreise und vermittelt viel Interessantes über dieses ungewöhnliche Mineral.**

### **Von der Mine in den Mund**

Bevor Salz im grossen Stil industriell gewonnen werden konnte, wurde es nahezu mit Gold aufgewogen. Das Mineral kommt in rosa, schwarzer oder blauer Farbe vom Himalaya über den Iran bis auf Hawai vor. Auf der Zunge verstärkt es das Süsse und mildert das Bittere. Wer dies nicht glaubt, kann an der Salzbar der Ausstellung die Probe aufs Exempel machen und dabei natürliche Salzkristalle in diversen Formen und Farben sowie ästhetische Fotos von Salzminen bewundern.

### **Salz und Gesundheit**

Zwei Gramm Salz pro Tag reichen zum Leben, wobei die WHO einen täglichen Salzkonsum von weniger als fünf Gramm empfiehlt. Wir in der Schweiz nehmen allerdings die doppelte Menge zu uns. Konsequenzen dieser Überdosierung sind Bluthochdruck und daraus resultierend Herz-Kreislaufkrankungen. Obwohl das Problem erkannt ist, geht der übermässige Salzkonsum nur zögerlich zurück. Inter-

aktive Ausstellungselemente gehen auf die Physiologie des menschlichen Körpers ein und ermuntern das Publikum, seine Essgewohnheiten kritisch zu hinterfragen.

### **Salz als Politikum**

Das Monopol auf Salzvorkommen war während Jahrhunderten von grösster wirtschaftlicher und politischer Tragweite. Für die Lebensmittelindustrie ist Salz mit seinen konservierenden und den Geschmack beeinflussenden Eigenschaften noch heute ein unverzichtbarer Rohstoff, dies zum Missfallen vieler Gesundheitspolitiker. In kurzen Videosequenzen kommen in der Ausstellung Befürworter und Gegner von Salz zu Wort.

### **Das ABC des Salzes**

Was ist ein Halit; wie züchtet man Salzkristalle; was haben zwei Scheiben Halbweissbrot, 70 Gramm Greyerzerkäse und ein Deziliter Beutelsuppe gemeinsam? Ein kleines, broschiertes ABC des Salzes (nur auf Französisch) begleitet die Ausstel-

# Sel Salz

lung. Es beantwortet oft gestellte Fragen und gibt Informationen zu allen Aspekten des Themas. Eine Nahrungsmitteltabelle und Originalrezepte von Spitzengastronomen geben Ideen für eine schmackhafte und salzarme Küche.

## Zahlreiche Partner

Die Ausstellung ist eine Koproduktion des «Département universitaire de médecine et santé communautaires» des CHUV und des «Musée de la main», beide in Lausanne. Für das Naturhistorische Museum Freiburg wurde sie angepasst und auf Deutsch übersetzt.

Am Schnittpunkt von Kultur und Gesundheitswesen sowie von Museum und Medizin vermittelt «Salz» das Wissen und die Standpunkte verschiedener Spezialisten. Vom Minenbetreiber über den Botaniker, vom Mediziner bis zum Koch: Das Publikum erfährt Interessantes, Überraschendes und kann nicht zuletzt auch auf einen vergnüglichen Besuch zählen.

## Veranstaltungen

Vorträge, öffentliche Vorführungen, ein Abend mit wissenschaftlichen Experimenten für Erwachsene, Exkursionen sowie Ateliers für Kinder und Schulklassen bilden das Rahmenprogramm der Ausstellung.



Salzstreuer, Silber, ca. 1900  
Sammlung Stiftung Schweizerisches Salzmuseum



# Sel Salz

## Das zeigt die Ausstellung

### Ein köstlicher Kristall

Salz, dieses Mineral, das unsere Geschmacksknospen in Wallung bringt, ist auf der Erde im Überfluss vorhanden. Wenn alle Meere austrocknen würden, wären drei Viertel unseres Planeten anschliessend mit einer 75 m dicken Salzschrift bedeckt. Damit liesse sich so mancher Salzstreuer füllen!

Seit vier Milliarden Jahren wird Salz von Flüssen aus der Erdkruste herausgewaschen und in die Ozeane gespült. Infolge einer starken Verdunstung der Meere kristallisierte es in manchen Gegenden aus und wurde von dicken Sedimentschichten bedeckt. So lagert es nun von Gestein umschlossen im Herzen der Berge. Geologisch betrachtet ist Salz somit stets marinen Ursprungs. Meersalz, Fleur de Sel oder Steinsalz bestehen im Wesentlichen aus Chlor (Cl) und Natrium (Na). Unterschiede finden sich in erster Linie in der Körnung (fein, grob oder rund), deren Nuancen wir im Mund wahrnehmen.

Die Schönheit der Orte, an denen Salz gewonnen wird – Bergwerke, Sümpfe, Seen oder Wüsten – bedarf keiner Beschreibung. Vom Himalaya über den Iran bis nach Hawaii ist diese elegante mineralische Verbindung – rosa, schwarz oder blau gefärbt – auch für die Augen ein Genuss. Die Geschichte des Salzes, die zeitgleich mit jener der Erde beginnt, ist schon früh untrennbar mit der Geschichte der Menschheit verbunden.

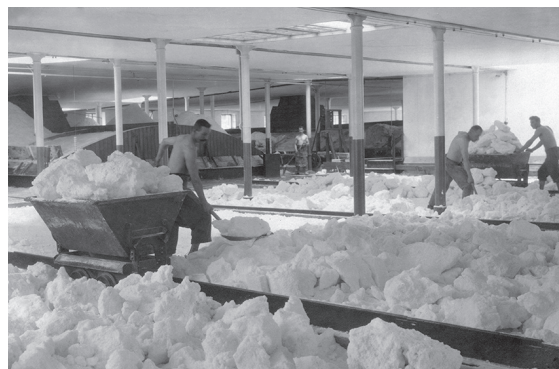


Das kantonale Geologiemuseum von Lausanne besitzt eine beachtenswerte **Sammlung von Salzen** aus dem ehemaligen Bergwerk Leopoldshall in Deutschland.



**Salzgärten in der Algarve, Portugal**

Foto: Fred Lange



**Trocknung von Salz in den Schweizer Rheinsalinen im Jahr 1905.** Foto: Schweizer Salinen AG

# Sel Salz

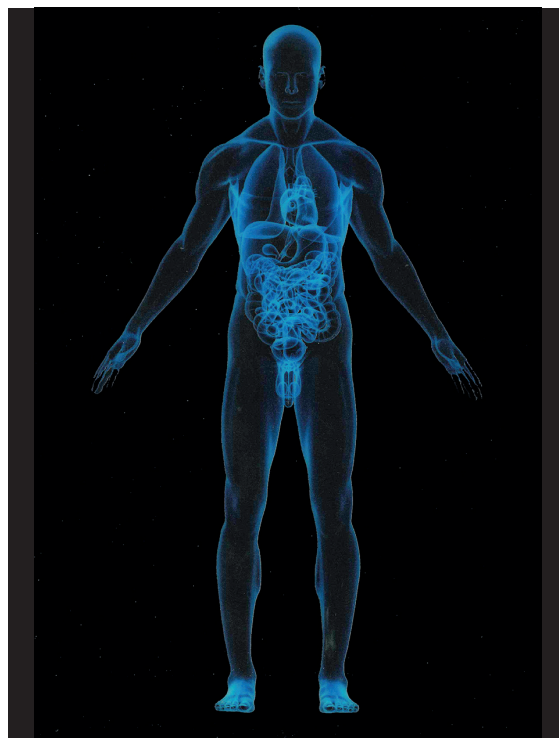
## Salz und Leben: eine Frage des Gleichgewichts

Ebenso wie für Rinder oder Ziegen ist Salz auch für den menschlichen Körper unverzichtbar. Beim Menschen reguliert es die Verteilung und die Bewegung des Wassers im Organismus. Darüber hinaus ermöglicht das im Salz enthaltene Natrium die Muskelkontraktion und die Reizübertragung durch die Nerven, womit die Voraussetzungen für unsere körperliche und geistige Aktivität geschaffen werden.

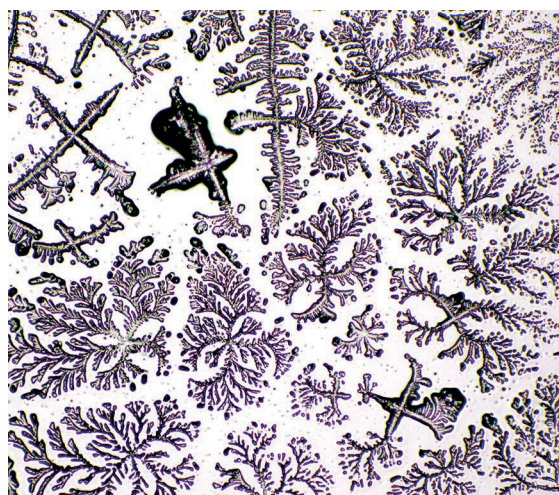
Wenn wir weinen, dann kristallisiert das Salz in unseren Tränen zu einem einzigartigen Bild. Dendriten, die an einen Bambuswald erinnern, eine sibirische Landschaft, die Umrisse einer Kathedrale – all das sind Beispiele für solche spontane Gebilde.

Allerdings kommt es auf das richtige Mass an! Zu viel Salz erhöht das Blutvolumen und den Druck in den Arterien, sodass das Herz mehr arbeiten muss, um den Blutkreislauf in Gang zu halten. Wenngleich gesunde Nieren überschüssiges Natrium wieder ausscheiden, führt ein übermässiger Salzkonsum langfristig häufig zu Bluthochdruck, was wiederum bisweilen schwere Herz- Kreislauf-Erkrankungen zur Folge haben kann.

Von diesem Problem ist die gesamte Bevölkerung betroffen. So liegt der Salzkonsum in der Schweiz bei 10 g pro Kopf und Tag, während 2 g ausreichend wären.



Diese Installation zeigt : **Salz findet sich überall im menschlichen Körper**. In jeder Zelle ist Salz in Form von Natrium enthalten.



**Namida.** „Tränen“ aus dem Japanischen. Das schweizerische Künstlerpaar **Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger** hat dieses Werk auf der Grundlage einer Tränensammlung geschaffen. Beim Trocknen kristallisiert jede Träne zu einem einzigartigen Bild. Mikroskopfotografie.

# Sel Salz

## Wieviel Salz kommt auf unsere Teller?

Salz gilt als ältester Nahrungsmittelzusatz. Es ist in nahezu allen Küchen der Welt zu finden und bildet einen festen Bestandteil der meisten Rezepte. In Europa liegt der durchschnittliche Salzverbrauch bei ca. 8 bis 11 g pro Kopf und Tag, während die WHO eine tägliche Menge von 5 g empfiehlt.

Unsere als Jäger und Sammler lebenden Vorfahren ernährten sich sicherlich salzarm. Im Laufe der Entwicklung wurden die Nomadenvölker sesshaft, weshalb sie schliesslich damit begannen, ihre Nahrungsmittel von einer Jahreszeit zur anderen aufzubewahren. Vor dem Zeitalter des Kühlschranks war Salz ein wirksames Konservierungsmittel. So hat sich unsere Ernährung innerhalb weniger tausend Jahre tiefgreifend verändert – für den menschlichen Körper ein zu kurzer Zeitraum, um sich entsprechend anzupassen.

Köche nutzen zudem die zahlreichen weiteren Eigenschaften von Salz, welches in der richtigen Dosierung das Geschmacksempfinden intensiviert, den Prozess der Gärung reguliert, an der Brotkrustenbildung beteiligt ist oder dafür sorgt, dass sich Eiweiss leichter zu Schnee schlagen lässt.

Wo genau versteckt sich das Salz, das wir zu uns nehmen? Zum Grossteil stammt es aus verarbeiteten Nahrungsmitteln. Wer in etwa wissen möchte, wie viel Natriumchlorid er zu sich nimmt, muss genau lesen, was auf den Verpackungen steht...



Salz wird vom Menschen seit Jahrtausenden zum Konservieren und Würzen von Nahrungsmitteln verwendet.

**Garum-Amphore** aus der Römerzeit (links: Sammlung Musée romain de Lausanne-Vidy) und **Salzstreuer** von 17.-20. Jahrhundert (unten: Sammlung Stiftung Schweizerisches Salzmuseum).



Salz ist in nahezu allen Küchen der Welt zu finden. Eindrücklich illustriert durch die Fotoserie von Gabriele Galimberti et Riverboom/INSTITUTE, **Delicatessen with Love**.



# Sel Salz

## **Salz im Spannungsfeld zwischen Wirtschaft, Politik und Gesundheit**

Der Besitz von Salz stellte über Jahrhunderte hinweg einen bedeutenden wirtschaftlichen und politischen Machtfaktor dar.

Das begehrte Mineral war lange Zeit ein wichtiges fiskalisches Instrument und Gegenstand zahlreicher Begierden. Im 20. Jahrhundert begann Gandhi einen Salzmarsch, um gegen die britische Besatzung zu protestieren. 1930 durchquerte er mit seinen Anhängern Indien bis zum Indischen Ozean, wo er einige Körner des unverzichtbaren Rohstoffes vom Boden aufhob und damit ein Zeichen gegen das staatliche Monopol auf die Salzgewinnung und den Salzhandel setzte.

Wenngleich Salz bisweilen zu therapeutischen Zwecken Anwendung findet, steht es heute im Zentrum des Spannungsfeldes zwischen Wirtschaft und Gesundheit. Die Nahrungsmittelindustrie greift intensiv auf Salz zurück, um Lebensmitteln Geschmack zu verleihen, ihre Aufbewahrung zu erleichtern und sie appetitanregender zu machen. Der daraus resultierende hohe Natriumgehalt zahlreicher Nahrungsmittel und Fertiggerichte bereitet Gesundheitsexperten jedoch Sorgen.

Somit wirft Salz, dessen Geschichte untrennbar mit der Geschichte der Menschheit verbunden ist, nach wie vor zahlreiche Fragen auf und führt zu Diskussionen.



**Schild einer Salzverkaufsstelle** - Die Schweizer Kantone hatten lange Zeit ein Monopol auf den Salzverkauf, der ausschliesslich in staatlich kontrollierten „Salzverkaufsstellen“ erlaubt war.  
Stiftung Schweizerisches Salzmuseum

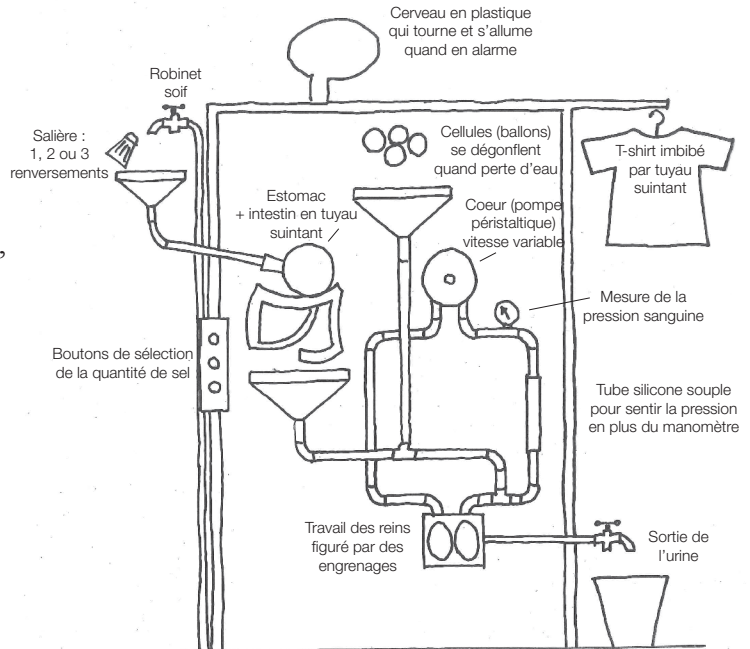
# Sel Salz

## Salz, Druck und Konsum

### Eine « Maschine » à la Tinguely

Die Kettenreaktion dieser Maschine zeigt den Zusammenhang zwischen Salzkonsum, arteriellem Druck und Salzausscheidung auf anschauliche Art und Weise.

Die Besucherinnen und Besucher wählen die Menge des konsumierten Salzes. Das im Salz enthaltene Natrium wird über den Darm in den Körper aufgenommen. Es gelangt in den Extrazellulärraum (Bereich ausserhalb der Zellen), d. h. in den Blutkreislauf und in die Lymphbahnen.



*Regulierung des Wasserhaushaltes: Osmose.* Wenn im Extrazellulärraum (Blutplasma und Lymphe) zu viel Salz vorhanden ist, geben die Zellen Wasser ab, um das Natrium-Wasser-Gleichgewicht wiederherzustellen. Hierbei wird im Gehirn ein Durstgefühl ausgelöst, um den Flüssigkeitsverlust „auszugleichen“.

*Anstieg des arteriellen Drucks.* Durch die Wasserzufuhr erhöht sich die Menge der extrazellulären Flüssigkeit (Blutplasma und Lymphe). Dies hat wiederum eine Erhöhung des arteriellen Drucks zur Folge, da das Herz nun mehr arbeiten muss, um eine grössere Menge an Blut zu pumpen.

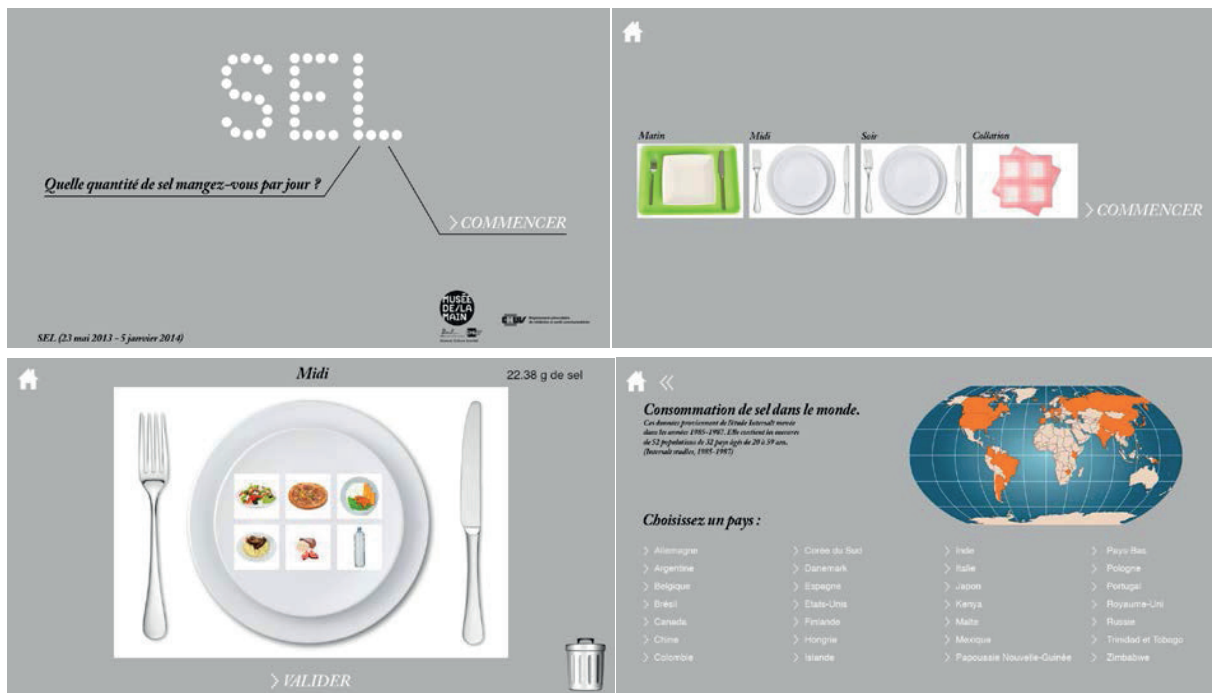
*Blutreinigung durch die Nieren.* Mit einem rund 20 km langen Netz aus winzigen Gefässen sind die Nieren dafür zuständig, das Blut von Abfallstoffen zu reinigen. Sie filtern täglich 1'700 l Blut und entnehmen Stoffe, die der Körper braucht, während der Rest über die Blase ausgeschieden wird. Dabei wird Salz in Form von Natrium von den Nieren „sortiert“ und je nach Bedarf ausgeschieden oder wieder dem Blutkreislauf zugeführt. Wenngleich gesunde Nieren überschüssiges Natrium wieder ausscheiden, erhöht ein übermässiger Salzkonsum langfristig das Risiko für arteriellen Bluthochdruck, was wiederum Herz-Kreislauf-Erkrankungen zur Folge haben kann.

*Ausscheidung.* Der grösste Teil des überschüssigen Natriums wird mit Hilfe der Nieren über den Urin ausgeschieden. Einen kleinen Teil scheidet der Körper über den Schweiß und die Tränenflüssigkeit aus.

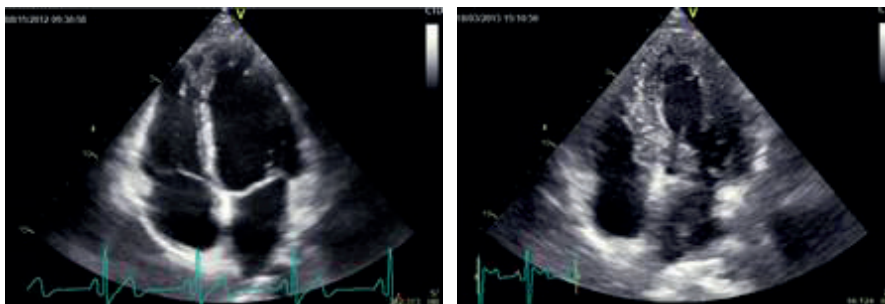
# Sel Salz

## Der individuelle Salzkonsum

Ein Förderband präsentiert diverse Esswaren. Die Besucherinnen und Besucher scannen einige dieser Produkte ein und stellen ein Tagesmenue zusammen. Ein Bildschirm zeigt den Salzgehalt dieses Menus und der individuelle tägliche Salzkonsum wird berechnet. Dieser lässt sich dann mit jenem der Schweizer Bevölkerung und dem anderer Nationen vergleichen.



## Die Hypertonie im Bild



*Sonografie eines gesunden und eines vergrößerten Herzens, Kardiologische Abteilung, CHUV.*  
Das linke Bild zeigt ein gesundes Herz. Rechts ist dagegen ein vergrößertes Herz mit verdickten Wänden zu sehen. Hier liegt somit eine Verengung des Innenraumes der Herzkammern (im oberen Bildteil schwarz dargestellt) vor. Herzerkrankungen dieser Art können die Folge von arterieller Hypertonie sein.



# Sel Salz

## Ein kleines ABC des Salzes



Die französischsprachige Broschüre mit einem ABC des Salzes kann für zwei Franken am Empfang des Museums bezogen werden :

Anekdoten, Empfehlungen und Erfahrungen verschiedenster Provenienz, von Historikern, Diätspezialisten, Medizinem, Geografen, Archäologen, Köchen, Pharmakologen, Künstler, Zoologen, Geologen, Mineralogen, Biologen und - last but not least - Chemikern.

Illustriert mit **attraktivem Bildmaterial** der Ausstellung.

Dazu eine **Nahrungsmitteltabelle**, die einen Überblick über den Salzgehalt unserer wichtigsten Nahrungsmittel gibt.

Und als Höhepunkt **12 Rezepte für Feinschmecker**, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Salzarme Köstlichkeiten von den Spitzenköchen und -köchinnen Philippe Ligron, Judith Baumann, Irma und Hans-Jörg Dütsch, Ralph Schelling, Gabriel Serero, Benoît Violier, Éric Godot, Erika Bänziger, Gérard Ra-baey, Stéphane Décotterd, Patrick Mikowski sowie John Mizzi.

# Sel Salz

## Begleitprogramm

### Eröffnung

Freitag, 18.09.2015 - 18.00  
Eintritt frei

### Le sel dans l'histoire

Donnerstag, 12.11.2015 - 20.00  
**Conférence publique de Philippe Ligron,**  
professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de  
Lausanne, historien gastronome et chroni-  
queur sur RTS - la 1<sup>ère</sup>.

### Salz und Gesundheit

Donnerstag, 10.12.2015 - 20.00

**Ein Vortrag von Jean-Pierre Montani,**  
Physiologieprofessor des Departements für  
Medizin der Universität Freiburg

### Ateliers tout public

Preis und Modalitäten: [www.mhnf.ch](http://www.mhnf.ch)

Donnerstag, 3.12.2015 - 19.00-21.30  
**Science & Spaghetti : Avec ou sans sel ?**  
Atelier scientifique pour adultes avec menu  
surprise

Dienstag, 17.11.2015, Samstag, 16.01.2016  
und 20.02.2016 - 09.30-11.00  
**Der Salzgeschmack**  
Atelier für Kinder (von 0-7 Jahren) und  
Erwachsene in Zusammenarbeit mit der  
Familienbegleitung Freiburg

Mittwoch, 13 + 27.01.2016, 03 +  
17.02.2016 - 14.00-16.00  
**Wie viel Salz darf es sein?**  
Atelier für Kinder ( von 6-12 Jahren)

### Führungen durch die Ausstellung

**Sonntag, 06.12.2015 - 10.00**  
mit Peter Wandeler

**Auf Anfrage,** mindestens 2 Woche  
im Voraus

### Für die Schulen

**Salz - Weisses Gold**  
Atelier für 1.KG - 6.P

**Salz - mehr als ein Gewürz**  
Atelier für Sekundarschule

### Sel que j'aime !

Sonntag, 14.02.2016 - 20.00-24.00  
**Für einen gewürzten Valentinstag:** Über-  
raschungsbuffet und rock'n'roll !

### Ausserhalb des Museums

Dienstag, 20.10.2015 - 09.00-17.00

**Tag rund ums Salz**  
Besuch der Ausstellung Salz und Exkursi-  
on zur Salzmine von Bex  
Reserviert für die Freunde des Museums

Samstag, 25.06.2016 - 10.00-12.00  
**Verrückt nach Salz**  
Den halophilen Pflanzen der Stadt Freiburg  
auf der Spur.  
Exkursion mit Gregor Kozlowski

# Sel Salz

## Fotos

### > Zugang und Benutzervorgaben

Pressefotos stehen kostenlos zur Verfügung, dürfen jedoch nur im Rahmen der Berichterstattung über die Ausstellung **Salz** und nur während der Dauer dieser Ausstellung abgedruckt werden. Für jegliche andere Verwendungen sind alle Rechte vorbehalten.

**Die fett (bold) hervorgehobenen Textelemente der Fotolegenden sowie die Angaben zum Urheberrecht (©) sind bei jeder Publikation der Bilder zwingend mit anzugeben.**

Fotos in Druckqualität (JPEG, ca. 15 cm, 300 dpi) sind beim Museum auf Anfrage erhältlich bei: Laurence Perler Antille, NHMF: [laurence.perler@fr.ch](mailto:laurence.perler@fr.ch), T +41 26 305 89 24

### > Fotogalerie



1 - Ausstellungsplakat  
© NHMF



2 - Ausstellungsplakat  
© NHMF



3 - Sammlung Musée cantonal de géologie  
de Lausanne - Salzen aus dem ehemaligen Bergwerk  
Leopoldshall in Deutschland.  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF

# Sel Salz



4 - Sammlung Musée romain Lausanne-Vidy - Garum-Amphore, Römerzeit. Der Garum ist eine Sosse, die durch das Einlegen von Fisch in Salz entstand.  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



5 - Sammlung Musée gruérien, Bulle - Senner mit einem Laib Greyerzer Käse. Das Salz wird für die Herstellung des Käses verwendet.  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



6 - Sammlung Alimentarium, Museum der Ernährung, eine Nestlé-Stiftung, Vevey - Salzmühle, Sie diente auf Alpen oder in Molkereien zum Zerkleinern von Salz, welches für die Käseherstellung verwendet wurde. Foto © H.-R. Siegel, NHMF



7 - Sammlung Alimentarium, Museum der Ernährung, eine Nestlé-Stiftung, Vevey - Tischsalzmühle  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



8 - Sammlung Alimentarium, Museum der Ernährung, eine Nestlé-Stiftung, Vevey - Salzverpackung Grésil, ab 1938 auf dem Markt.  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



9 - Sammlung Stiftung Schweizerisches Salzmuseum - Kochsalzverpackung  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



# Sel Salz



10 - Sammlung Stiftung  
Schweizerisches Salzmuseum -  
Salzstreuer, Silber und Glas  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



11 - Sammlung Stiftung  
Schweizerisches Salzmuseum -  
Porzellansalzstreuer  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



12 - Sammlung Stiftung  
Schweizerisches Salzmuseum -  
Salzstreuer, Silber, ca. 1900  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



13 - Sammlung Stiftung  
Schweizerisches Salzmuseum -  
Salzstreuer, Glas  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



14 - Sammlung Stiftung  
Schweizerisches Salzmuseum -  
Porzellansalzstreuer, Sèvres, um  
1800  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



15 - Sammlung Stiftung  
Schweizerisches Salzmuseum -  
Diese Salzstreuer verschiedener  
Epochen und diverser Herkunft  
versinnbildlichen die Universali-  
tät von Salz.  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF

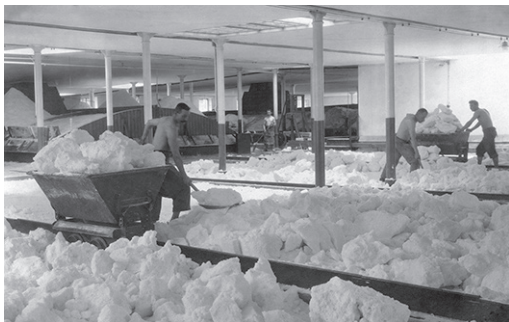
# Sel Salz



16 - **Namida**. „Tränen“ aus dem Japanischen. Werk von dem schweizerischen Künstlerpaar Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger auf der Grundlage einer Tränensammlung.  
© Steiner & Lenzlinger



17 - **Sammlung Stiftung Schweizerisches Salzmuseum**  
- Schild einer Salzverkaufsstelle. Die Schweizer Kantone hatten lange Zeit ein Monopol auf den Salzverkauf, der ausschliesslich in staatlich kontrollierten „Salzverkaufsstellen“ erlaubt war.  
Foto © H.-R. Siegel, NHMF



18 - **Trocknung von Salz in den Schweizer Rheinsalinen** im Jahr 1905. Foto © Schweizer Salinen AG / Salines Suisses SA



19 - **Abfüllung von Salzsäcke** im Jahr 1925.  
Foto © Schweizer Salinen AG / Salines Suisses SA



# Sel Salz

## Realisation und Partner

**Konzeption** Département universitaire de médecine et santé communautaires, CHUV, Lausanne / Musée de la main, Lausanne

**Organisation Wanderausstellung** Emilie Jendly, Département universitaire de médecine et santé communautaires, CHUV, Lausanne / Roxanne Currat, Carolina Liebling, Musée de la main, Lausanne

**Ausstellungskuratorin im NHMF** Laurence Perler Antille, MHNF

**Übersetzung und Lektorat Deutsch** Panorama Languages / Emanuel Gerber, Peter Wandeler, MHNF

**Szenografie** Sven Tugwell

**Beleuchtung** Laurent Junod & Serge Perret, Les ateliers du Colonel / Pascal Schöpfer, MHNF

**Interaktive Installationen** Marc Wettstein, Les ateliers modernes

**Audiovisuelle Bearbeitung** Alain Laesslé Concept / Minh Tan Nguyen, MHNF

**Informatik** Alexandre Mattart / Minh Tan Nguyen, Pascal Schöpfer, MHNF

**Grafikdesign Touchscreen** cri, MHNF

**Grafikdesign Kommunikation** René Walker, wapico

**Aufbau** Laurent Junod & Serge Perret, Les ateliers du Colonel / Sven Tugwell /

Marc Wettstein, Les ateliers modernes / Guy Meyer, Minh Tan Nguyen, Leo Rumo, Pascal Schöpfer, MHNF

**Leihgeber** Stiftung Schweizerisches Salzmuseum / Musée cantonal de géologie, Lausanne / Alimentarium, Musée de l'alimentation, une fondation Nestlé, Vevey / Fondation des Mines de sel de Bex / Schweizer Salinen AG / Musée romain de Lausanne-Vidy / Musée d'art et d'histoire, Fribourg / Musée gruérien, Bulle / Musée suisse de la machine à coudre et des objets insolites, Fribourg / Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger / Philippe Geslin / Jean-Marie Beaud / CHUV, Lausanne : Service de cardiologie, Bibliothèque d'histoire de la médecine et d'éthique médicale, Institut d'histoire de la médecine et de la santé publique / RTS archives : Emission ABE sur la RTS, Emission Onde de choc sur Couleur 3

**Künstler** Gabriele Galimberti / Fred Lange / Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

**Partner Thema Gesundheit** Amt für Gesundheit Freiburg, Programm «Ich ernähre mich gesund und bewege mich ausreichend» / Familienbegleitung Freiburg

**Animationen** Caroline Henrotin, diététicienne / Philippe Lignon, Ecole hôtelière de Lausanne / Jean-Pierre Montani, Département de médecine de l'Université de Fribourg / Gregor Kozlowski, Laurence Perler Antille, Catherine Pfister Aspert, Lisa Schild, Peter Wandeler, MHNF

# Sel Salz

## Nützliche Informationen

### > Titel der Ausstellung

Salz

### > Dauer der Ausstellung

19.09.2015 - 10.07.2016

### > Adresse

Naturhistorisches Museum  
Chemin du Musée 6 - 1700 Freiburg  
MuseumFribourg@fr.ch - www.mhnf.ch  
T + 41 26 305 89 00 - F +41 26 305 89 30

### > Kontakt

Peter Wandeler  
Direktor des NHMF  
Peter.Wandeler@fr.ch  
+41 26 305 89 00

### > Öffnungszeiten

Täglich  
14.00 – 18.00 Uhr

Zusätzlich für Gruppen (ab 10 P.) und  
Schulen: Dienstag bis Freitag  
08.00 – 12.00 Uhr

### > Eintrittspreise

Gratis

Eine Ausstellung des



UNIL / CHUV



Département universitaire  
de médecine et santé communautaires

Adaptiert vom



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Mit Unterstützung von



Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera



La force des liens Die Stärke der Beziehungen  
www.educationfamiliale.ch F 026 321 48 70 D 026 322 86 33

SCHWEIZER  
SALINEN  
SALINES  
SUISSES