

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 Hawaii 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 empfieilt. Wir in der Schweiz nehmen allerdings die doppelte Menge zu uns. Konsequenzen dieser Überdosierung sind Bluthochdruck und daraus resultierend Herz-Kreislauferkrankungen. 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 Gruyére-Käse und ein Deziliter Beutelsuppe gemeinsam? Ein kleines, broschiertes ABC des Salzes begleitet die Ausstellung. Es beantwortet

Sel Salz

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 verschiedenster 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 Schulkllassen bilden das Rahmenprogramm der Ausstellung.



Salzstreuer, Silber, ca. 1900
Sammlung Stiftung Schweizerisches Salzmuseum