

50 Jahre Salzfluoridierung in der Schweiz / 50 ans de fluoration du sel en Suisse

Wie kommt das Fluorid in das Speisesalz?

Comment le fluor est-il ajouté au sel de cuisine?

Eine Bildreportage von den Schweizerischen Rheinsalinen
Text Ursula Pinheiro, Fotos Carmen Weder

Un reportage photographique aux Salines suisses du Rhin de Rheinfelden
Texte Ursula Pinheiro, photos Carmen Weder



Salz im Rohzustand, Steinsalz-Bohrkern aus 200 m Tiefe. Dieses Salz des Urmeers ist 200 Millionen Jahre alt.

Le sel gemme d'un gisement à profondeur de 200 m, le cadeau de la mer il y a 200 Millions d'années.



Sole. Das Steinsalz wird im Boden mit Wasser aufgelöst und als Sole in die Saline gepumpt.

La Saumure est du sel gemme dissout. Elle sera pompée à la saline.



Regelmässige Qualitätskontrollen sorgen dafür, dass die Menge des aufgespritzten Jods und Fluorids immer exakt den Anforderungen entspricht.

Des contrôles répétés de la qualité permettent de garantir que la quantité d'iode et de fluorure pulvérisés correspond toujours exactement aux prescriptions.



Ob in Säcken, Paketen, Schachteln oder Dosen: Vom Einlagern bis zur Auslieferung steuert am Schluss nur noch der Computer die bestellte Ware und sorgt für die Verteilung in der ganzen Schweiz.

Dans des sacs, des paquets, des cartons ou des boîtes, du stockage en gros jusqu'à la livraison, seul l'ordinateur contrôle la marchandise commandée et assure la distribution dans toute la Suisse.



In den 6 Verdampfern kocht die Sole bei 140 Grad, bis unten das kristallisierte Salz als nasser Salzbrei anfällt.

Dans 6 évaporateurs, la saumure est chauffée à 140 degrés jusqu'à ce qu'au fond le sel cristallisé se dépose sous forme de bouillie de sel.



Kristallisiertes Salz: oft wahre Wunderwerke der Natur.

Sel cristallisé: ce sont souvent de véritables œuvres d'art de la nature.