



Kein Zuckerschlecken: Schuften fürs Salz Salzmuseum und die Lion Salt Works in Northwich, GB

Sie hatten was auf der Pfanne, die Menschen in Cheshire – Salz. Die Grafschaft in Englands Nordwesten steht wie keine andere Region Großbritanniens für die Salzherstellung in großem Maßstab – und das seit mehr als 2.000 Jahren. In den 1880er Jahren beliefen sich die Exportmengen auf mehr als eine Million Tonnen. Das Salzmuseum in Northwich erzählt von dieser Tradition, von den Techniken des Abbaus im Laufe der Jahrhunderte und der Weiterverarbeitung des weißen Minerals, von der Bedeutung des Flusses Weaver in diesem Zusammenhang und den Menschen, die an seinen Ufern lebten und arbeiteten. Wie hart diese Arbeit war, davon zeugt der Zustand der Produktionsanlagen der Lion Salt Works in Marston östlich von Northwich – die letzten erhaltenen ihrer Art. Eine Ausstellung im ehemaligen Werksbüro bietet einen ersten Überblick über Geschichte und Funktionsweise des 1986 stillgelegten Betriebes. Sie ist die Keimzelle für ein Museum, das demnächst an authentischer Stelle die uralte Tradition der Salzproduktion wieder aufleben lassen will.

Ein Knochenjob: Das galt für jegliche Arbeit an den riesigen Salzpflanzen, gleich, ob es darum ging, die Solezufuhr und die Temperatur der Kohleöfen zu regulieren, das Salz zu rechnen, in Kübel zu füllen, es zu trocknen. Das Verfahren hatte sich über Jahrhunderte kaum verändert. Schon die Römer gewannen in Cheshire nach diesem Prinzip Salz – und mit Salz bezahlten sie auch ihre Arbeiter. Den Lohn bezeichneten sie als *salarium*. Später wurde daraus das Wort *salary*, das englische Wort für Gehalt. Das Steinsalzvorkommen in nur 50 Meter Tiefe war seit jeher der Reichtum der Grafschaft. Mit Grundwasser vermischt, entsteht daraus Sole, eine Substanz achtmal salziger als Meerwasser. Im ausgehenden 19. Jahrhundert deckte Cheshire fast den gesamten britischen Salzbedarf. Rund 250 Salzwerke gab es in der Region, die alle unter Zufuhr künstlicher Hitze Sole in offenen Pfannen zu Salz auskochten. Aus dieser Zeit stammt auch das Salzmuseum, das mit seiner Ausstellung unter dem Titel »Das Salz der Erde« weit in die Vergangenheit Cheshires zurückgeht. Die beiden Salzminenbesitzer John Brunner und Thomas Ward stifteten es 1889 der Stadt Northwich. Sie wollten damit die Bedeutung des Ortes als »Welthauptstadt des Salzes« würdigen. Begünstigt wurde dieser Aufstieg durch den stetigen Ausbau der Transportwege. Wenn nicht direkt am Fluss, so waren die Salzwerke an Kanälen angesiedelt und zunehmend auch an Eisenbahnlinien angebunden.

Die 1894 gegründeten Lion Salt Works der Familie Thompson, direkt am Trent & Mersey Canal gelegen, machte da keine Ausnahme. Kernstück war das Pumpenhaus mit dem »nickenden Esel«, einer Art Pferdekopfpumpe zur Förderung der Sole. Sie ist ebenso erhalten wie die zu ihrem Antrieb eingesetzte Dampfmaschine. Erst 1960 wurde eine Elektropumpe installiert, eines der fünf Pfannenhäuser erhielt einen mechanischen Rechen zur Erleichterung der Arbeit an der Salzpflanze. Von der späteren Umstellung der Kohleöfen auf Ölföuerung abgesehen blieben dies die

einzigsten technischen Neuerungen. Dass die Produktion dennoch zunahm, lag an der kontinuierlichen Erweiterung des Werks um neue Pfannenhäuser. Das Herstellungsverfahren indes blieb immer das gleiche. Die Kunst besteht darin, Temperatur und Flüssigkeitspegel optimal zu steuern, je nachdem, welchen Anforderungen das Salz genügen soll. Vom Balsam für Mumien bis zum Polyäthylen: Die Zahl der Verwendungsmöglichkeiten scheint schier unerschöpflich. Rund 14.000 salzhaltige Produkte listet ein Überblick auf, den das Salzmuseum präsentiert. So war Salz vor der Entwicklung moderner Zahnpasta überall als Zahnreinigungsmittel gebräuchlich, es diente dem Konservieren von Lebensmitteln und kam als Antiseptikum zum Einsatz. Kein Wunder, dass die Lastschiffahrt auf dem Weaver im Jahre 1732 mit einem Anteil von 79 Prozent vom Salz beherrscht wurde.

Um die Wende zum 20. Jahrhundert deutete sich der Niedergang der althergebrachten Salzproduktion in Cheshire an. Anstelle der Salzgewinnung in der offenen Salzpflanze hielt das Vakuum-Verdampfungsverfahren Einzug in die Salzindustrie, was Energie- und Arbeitskosten sparte und überdies weniger die Luft belastete. Unter Preisdruck geraten, schlossen nach und nach die alten Werke. 1960 waren die Red Lion Works die letzte arbeitende Salzsiederei mit offenen Salzpflanzen. Während des Bürgerkrieges in Nigeria, das der Hauptabnehmer für Natursalz war, ging Mitte der 1980er Jahre der westafrikanische Markt verloren; das bedeutete auch das Aus. Als das Werk 1986 endgültig schloss, kaufte der Vale Royal Council das Gelände auf, um den Abbruch zu verhindern. Ein einziger Waggon für den Salztransport – mit seinem charakteristischen Spitzdach wie eine Hütte auf Rädern anmutend – überdauerte auf einem werkseigenen Gleis.

Heute sind die Lion Salt Works ein Museum im Aufbau. Eine Stiftung sucht nach finanzkräftigen Sponsoren. Von ehemals fünf Pfannenhäusern sind vier erhalten. Daneben existieren noch Schmiede, Kessel- und Pumpenhaus, das Werksbüro, ein halbversunkener Soletank und der namensgebende Lion Inn. Geplant ist nicht nur die Restaurierung, sondern auch die Produktion im Schaubetrieb teilweise wiederaufzunehmen. Wo früher Lastkähne ihre wertvolle Salzfracht abtransportierten, sollen Touristenboote anlegen. Bereits jetzt führen Museumsmitarbeiter zu bestimmten Anlässen das Salzhandwerk – einstweilen an kleinen Pfannen – vor.

Text: Frieder Bluhm, Köln

Fotos: Lion Salt Works; Rainer Klenner, Kaarst

Lion Salt Works
Ollershaw Lane, Marston
Northwich CW9 6ES
Cheshire, England, GB
Tel.: 0044/1616/4 1823
www.lionsaltworkstrust.co.uk
www.saltmuseum.org.uk

