

Heimisches Natursalz fürs Ostereier dank Leobener Know-how

Wer seine Ostereier mit österreichischem Natursalz würzen möchte, dem ist dies nun dank Leobener Know-how möglich. „Es hat mich immer schon irritiert, dass Kristallsalz über Tausende von Kilometern z. B. aus Asien antransportiert wird, wo doch Österreich seit jeher reich an Salzlagerstätten ist“, erklärt Univ.-Prof. Dr. Helmut Flachberger, Leiter des Lehrstuhls für Aufbereitung und Veredlung an der Montanuniversität Leoben. In enger Kooperation des Lehrstuhls mit den Salinen Austria AG wurde daher in den vergangenen Jahren an einem Aufbereitungsverfahren zur Erzeugung von Natursalzprodukten aus österreichischen Lagerstätten geforscht.

„Die Herausforderung dabei ist, dass die österreichischen Salzlagerstätten – begrifflich zusammengefasst im sogenannten ostalpinen Salinar – in Form von Salzdiapiren vorliegen“, erläutert Flachberger. „Diese Diapire entstanden durch Gebirgsfaltungsprozesse, in denen die durch Verdunstung von Meerwasser entstandenen Salzflüsse intensiv mit dem umliegenden Gebirge vermischt wurden. Zur Erzeugung von österreichischen Natursalzprodukten sind somit Aufbereitungsschritte notwendig, um die Salzkristalle vom Nebengestein zu trennen.“

Die an der Montanuniversität Leoben ausgebildeten Aufbereitungsspezialisten sind Trenntechniker, die sich auf Basis einer fundierten Rohgut-Charakterisierung auf die Suche nach in der Regel physikalischen Merkmalsunterschieden machen. „Für die Aufbereitung des Natursalzes konnten mehrere Merkmalsunterschiede zwischen den Salzkristallen und dem Nebengestein identifiziert werden“, so Flachberger. Die Forschungsergebnisse waren derart vielversprechend, dass sich die Salinen Austria AG entschloss, im Salzbergbau Altaussee eine Natursalz-Aufbereitungsanlage zu verwirklichen. In nur fünf Monaten Bauzeit wurde mitten im Salzbergwerk in etwa 3,6 Kilometern Tiefe eine große Kaverne hergestellt, in der die etwa 17 Meter hohe und 45 Tonnen schwere Aufbereitungsanlage installiert und 2012 in Betrieb genommen wurde.

Das schonend durch Fräsen hereingewonnene Rohgut wird dort gebrochen und in unterschiedliche Körnungen abgesiebt, um dann mittels Magnetscheidung und in Kürze auch mittels optischer Sortierung die Salzkristalle anzureichern. Diese werden mittels Gleisführung ans Tageslicht gebracht, das Nebengestein wird in alten Kavernen versetzt. In der Saline Ebensee erfolgen dann noch die Qualitätskontrolle, eine etwaige Veredelung mit Kräutern und die Verpackung der unterschiedlichsten Natursalzprodukte.

Weitere Informationen:

Univ.-Prof. Dr. Helmut Flachberger

Lehrstuhl für Aufbereitung und Veredlung der Montanuniversität Leoben

Tel.: +43/(0)3842/402-1800

E-Mail: helmut.flachberger@unileoben.ac.at

Univ.-Prof. Dr. Helmut Flachberger (r.) mit Projektmitarbeiter Georg Weingrill, BSc. bei der Begutachtung von Proben im Labor an der Montanuniversität Leoben