

18. Januar 2008 /AF

PRESSEMITTEILUNG

Neue Sonderausstellung im Museum der Brotkultur Ulm
„DER MENSCH KANN OHNE GOLD, NICHT ABER OHNE SALZ LEBEN“

Salz - Fotografien von Fred Lange (30. Januar bis 18. März 2008)

Am 30. Januar 2008 wird im Museum der Brotkultur Ulm die Sonderausstellung „Salz“ mit Fotografien von Fred Lange eröffnet. Die Bilder des Journalisten zeigen faszinierende Eindrücke von der Salzgewinnung in allen Erdteilen und spiegeln etwas von der Bedeutung wider, welche das Salz für die Menschen hat. Zu sehen ist die oft mühsame Arbeit, die Männer und Frauen auf sich nehmen, um das Salz zu gewinnen, aber auch die karge Schönheit, die den vom Salzabbau geprägten Landschaften eigen ist.

Brot und Salz werden als Willkommensgruß den neuen Nachbarn geschenkt. Damit wird der Wunsch zum Ausdruck gebracht, dass es nie an Brot und Salz im Haushalt mangeln soll. Genauso wie Nahrung braucht jeder Mensch Salz, d. h. wir brauchen am Tag mindestens ein bis drei Gramm Salz. Heute dominiert bei uns die industrielle Gewinnung von Salz, allerdings wird in vielen Ländern der Welt Salz auf traditionelle Weise gewonnen, oftmals unter extremen Bedingungen. Der Hamburger Journalist Fred Lange fotografierte das „weiße Gold“ an den außergewöhnlichsten Orten der Salzabbaugebiete.

In den Salinen der Inkas in Peru beobachtete er den Alltag des Salzabbaus in den Hochebenen; wie Quellwasser über Kanäle in flache Becken geleitet wird, verdunstet, bis schließlich nur noch die Kristalle oder eine kompakte Salzkruste übrig bleiben. Es wird Salz gewonnen, wie zu präkolumbianischer Zeit.

Im Hochland von Bolivien auf über 3600 Meter Höhe bauen die Aymara-Indianer Salz ab. Sie schlagen mit Eispickeln das Salz in riesigen Salzseen los. In Form von Blöcken erreicht es die Märkte in Bolivien.

„Salzgärten“ heißen die Salzabbaufelder an der Atlantikküste Portugals. Gewonnen wird hier Salz aus Meerwasser, das in Becken und Kanälen allmählich durch Verdunsten so konzentriert wird, dass unter der Einwirkung von Sonne und Wind Salz entsteht.

In der Region Danakil in Nordwesten Äthiopiens, entlang dem Roten Meer, wird das in riesigen Salzwüsten geerntete Salz in Salztafeln, so dick wie Telefonbücher, zu Paketen verschnürt - und Kamelen aufgebürdet. Auch in Tibet hat Fred Lange abflusslose Salzseen gefunden: Von dort und aus Pakistan kommt das Himalaya-Kristallsalz, oft mit rosigem Eisenerz-Schimmer. Er berichtet von den überlieferten Methoden der Salzgewinnung und zeigt in faszinierenden Bildern fremde Lebenswelten im Spannungsfeld von Tradition und Moderne.

Dabei interessiert ihn auch die Vergangenheit des Salzes bei uns. Salz war ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für Städte wie Lüneburg, Salzburg und Venedig und hat damit auch unsere Kultur und Landschaft geprägt. Seit über dreitausend Jahren wird in Europa Salz in Bergwerken abgebaut oder in Meeressalinen gewonnen.

Fred Lange, geboren 1953, studierte Geografie und Politik. Fasziniert von den Kulturen und Religionen Asiens, führten ihn seine Reisen seit 1975 immer wieder nach China und Tibet, aber auch nach Nepal, Indien, Neuseeland und in die Mongolei. **Der Fotograf und Globetrotter wird bei der Eröffnung der Sonderausstellung am 30. Januar (19 Uhr) anwesend sein und in die Ausstellung einführen.**

Das Museum der Brotkultur ist gleich in zweierlei Hinsicht der richtige Ort für diese Ausstellung: zum einen Brot und Salz gehören nicht zuletzt wegen ihrer Bedeutung für den Menschen zusammen und zum anderen ist das Museum in einem historischen Gebäude beheimatet, das bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts als Lager unter anderem für das namengebende Salz diente. Das Museum der Brotkultur Ulm ist seit 1991 im Ulmer Salzstadel beheimatet, der 1592 von Stadtwerkmeister Caspar Schmid und Zimmerwerkmeister Matthäus Gaiser erbaut wurde.

Pressekontakt:

Dr. Andrea Fadani, Museum der Brotkultur Ulm, 0731/69955