

Transkript

Die Sonne ist Feind und Freund zugleich. Ohne Sonne kein Salz, Salzbauern müssen früh aufstehen.

Dario Križnan: Wenn du morgens um 5 Uhr kommst, hast du bis gegen zehn Uhr noch ein wenig kühlere Luft und das schöne ist, dass das Wasser in den Wannern noch frisch ist. Wenn du am Abend hier arbeitest, hat das Wasser 70-80 Grad. Das ist unglaublich ermüdend. Das Wasser verdampft unter den Füßen.

Oft fängt Dario schon in der Nacht an. So sehr sie die Sonne brauchen, ab spätestens 10Uhr wird es einfach zu heiß zum Arbeiten. Und Salzmachen ist Schwerstarbeit, zumindest wenn es so, wie hier in den Salinen von Piran noch von Hand geschieht, wie schon vor 700 Jahren.

Früh schon kriecht die Sonne über die Hügel und es wird schlagartig heiß. Temperaturen von fast 40 Grad, im Schatten wohlgemerkt, aber Schatten gibt es hier nicht.

Dario Križnan: Schon mein Großvater hat in den Salinen gearbeitet und als ich klein war, hat er mir immer erzählt, wie schön und hart es war, Salz zu machen. Das habe ich irgendwie verinnerlicht und deswegen arbeite ich hier.

Früher hat Dario im Büro gearbeitet. Heute kann er sich das nicht mehr vorstellen. Das hier ist sein Leben. Und so schiebt er eine Lore nach der anderen voll mit Salz aus den Wannern, jede wiegt fast eine Tonne. Schon die kleine Steigung am Ende ist da kaum zu schaffen.

Dario Križnan: Wenn es zu viel wird, helfen wir uns meistens gegenseitig. Die ersten zwei, drei schaffst du noch alleine, aber wenn es mehr sind, vor allem sie da raus zu kriegen, da kommt man kaum zu Atem.

Und der Lohn der Mühen, ein Salz von sehr hoher Qualität. Die Krone des Salzes ist die Salzblume, die sie in extra Behältern aufbewahren.

Dario Križnan: Das Salz hat einen wunderbaren Duft. Das musst du probieren. Die Salzblume ist das erste Salz, das in den Wannern wächst, so wie Eis an der Oberfläche und wir schöpfen es mit einem speziellen Netz ab.

Genau das macht gegenüber gerade Dario Sau. Er ist Produktionsleiter der Saline seit 25 Jahren und niemand weiß mehr über das Salzmachen als er. Die Salzblume ist ein empfindliches Ding, sagt er, man muss sie vorsichtig ernten, genau zum richtigen Zeitpunkt, denn nur wenig später macht die Sonne sie ungenießbar. Er macht Salz in vierter Generation.

Dario Sau: Das war früher schon nicht einfach und ist es bis heute nicht. Man muss wirklich Salzbauer sein wollen. Wer den Willen hat, kann alles erreichen.

Aber auch der stärkste Wille kann nichts viel gegen den Weltmarkt ausrichten und der wird von billigen industriell hergestellten Salzen dominiert. Piran hat das zu spüren bekommen. Vor 20 Jahren produzierten sie hier noch mehr als doppelt so viel. Heute müssen sie nach Nischen im Markt suchen.

Klavdij Godnič: Unsere Zukunft liegt im Gourmet Bereich, unsere Produkte werden weltweit von Spitzenköchen verwendet und von Leuten, denen gute Qualität beim Essen einfach wichtig ist.

In den letzten Jahren haben sich Produktion und Verkauf immerhin wieder gesteigert und versuchen neue Märkte zu erschließen. Direkt neben der Saline liegt ein Wellnessstempel, der alle möglichen Thalassotherapien anbietet, vom Salzscrubb über die Salzschlamm-packung bis hin zum Entspannungsbad in Salzwasser. Salz als Luxusprodukt.

Ivana: Die Salztherapie wird gut angenommen. Viele kennen sie mittlerweile schon, auch im Ausland, in Italien, Österreich, auch in anderen Ländern.

Doch ob all das reicht...Gewinn macht die Saline nicht, und beliebig lässt sich der Absatz nicht steigern, denn Kunden wollen beliefert werden, zuverlässig. Letztes Jahr aber war das Wetter so schlecht wie seit 50 Jahren nicht mehr. Die Saline produzierte nicht ein Gramm Salz.

Dario Sau: Wenn nicht bald mehr von unserem Salz verkauft wird, ist Salzbauer, um ehrlich zu sein, kein sicherer Job mehr. Es tut mir leid, aber dann haben wir bald nicht mehr genug Arbeit für neue Generationen von Salzbauern.

Noch aber haben sie Hoffnung und Dario will weitermachen. Schließlich geben Salzbauern nicht so leicht auf. Salzmachen ist eben mehr als nur ein Beruf.

Dario Križnan: Das Salz zu gewinnen ist dein Werk und dann essen es die Menschen. Das ist eine große Befriedigung. Und je schöner das Salz, desto zufriedener bist du.

40 Jahre lang kannst du das machen, sagt er und 40 Jahre wirst du jeden Tag etwas Neues dazu lernen in der uralten Kunst des Salzmachens.