

Trápani

Érice

Marsala

Salinen



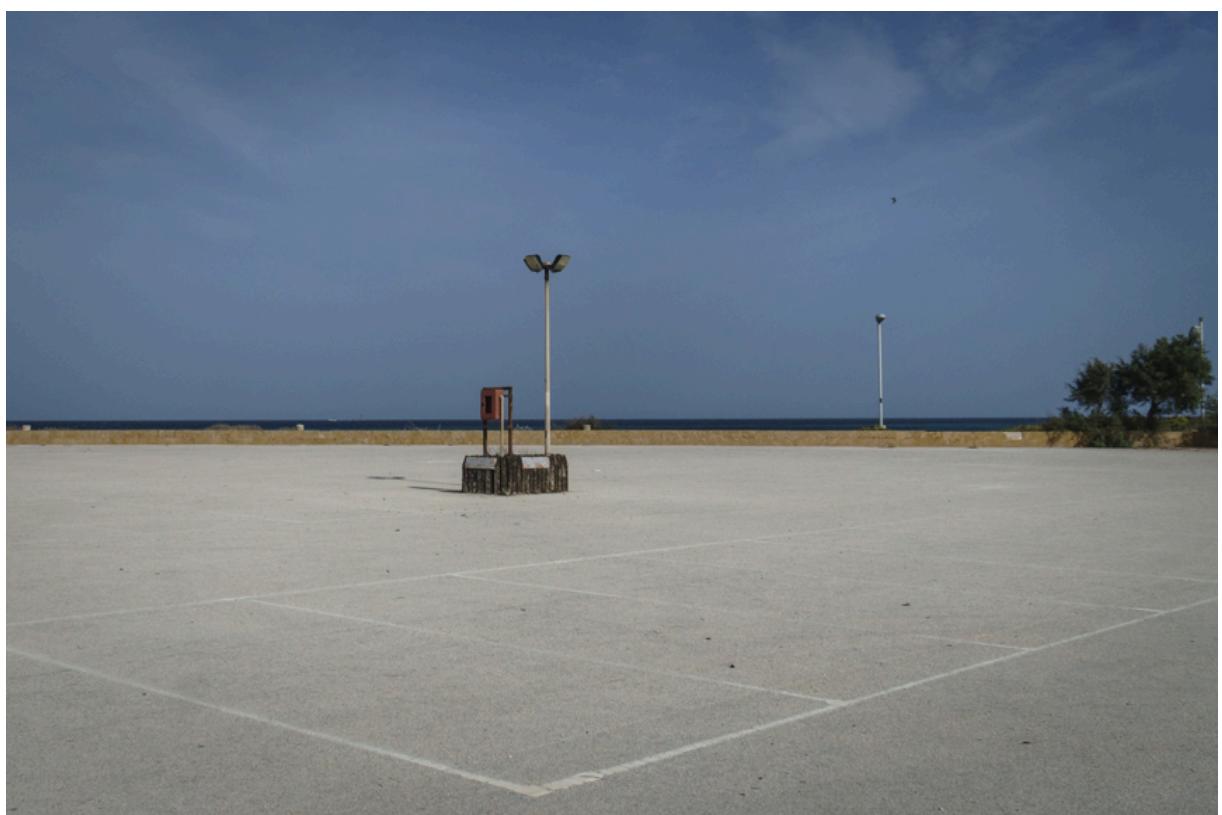
Uhrenturm in Trápani

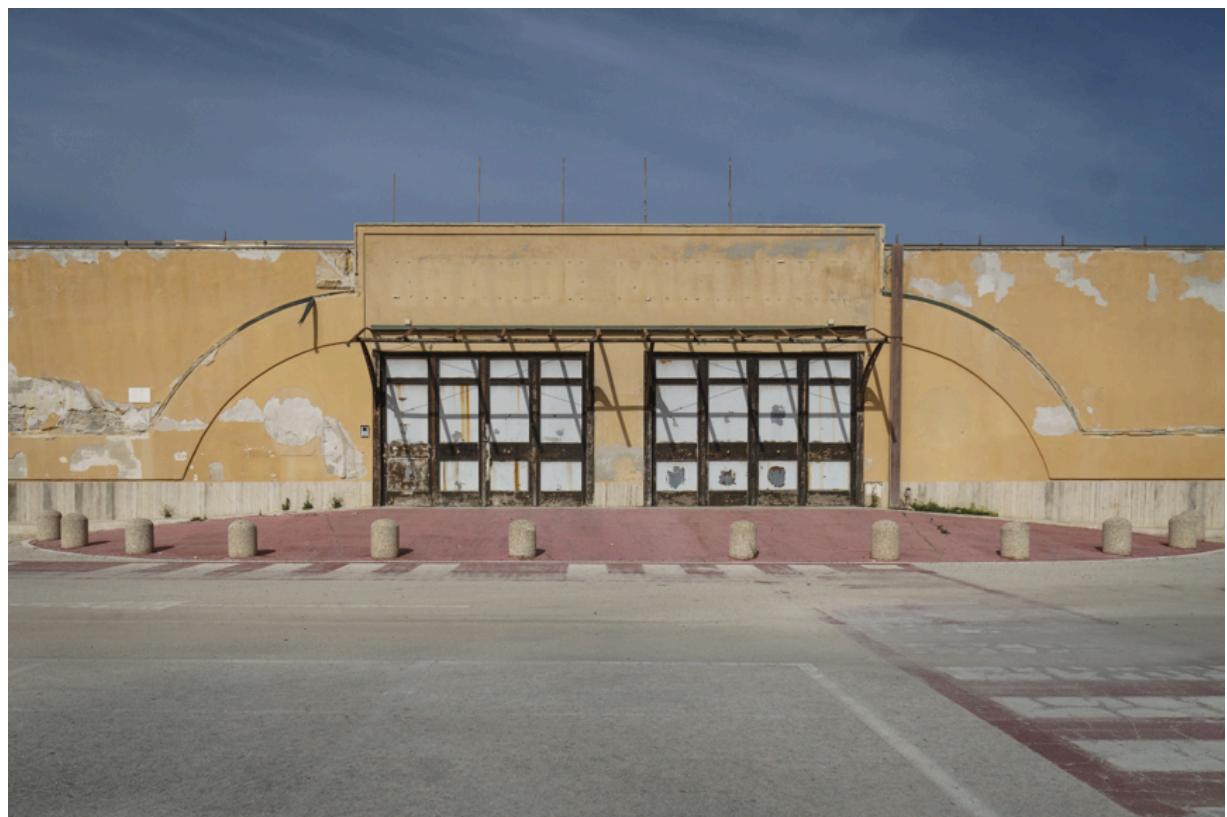


Stadtmauer



Parkplatz des Grossverteilers CONAD

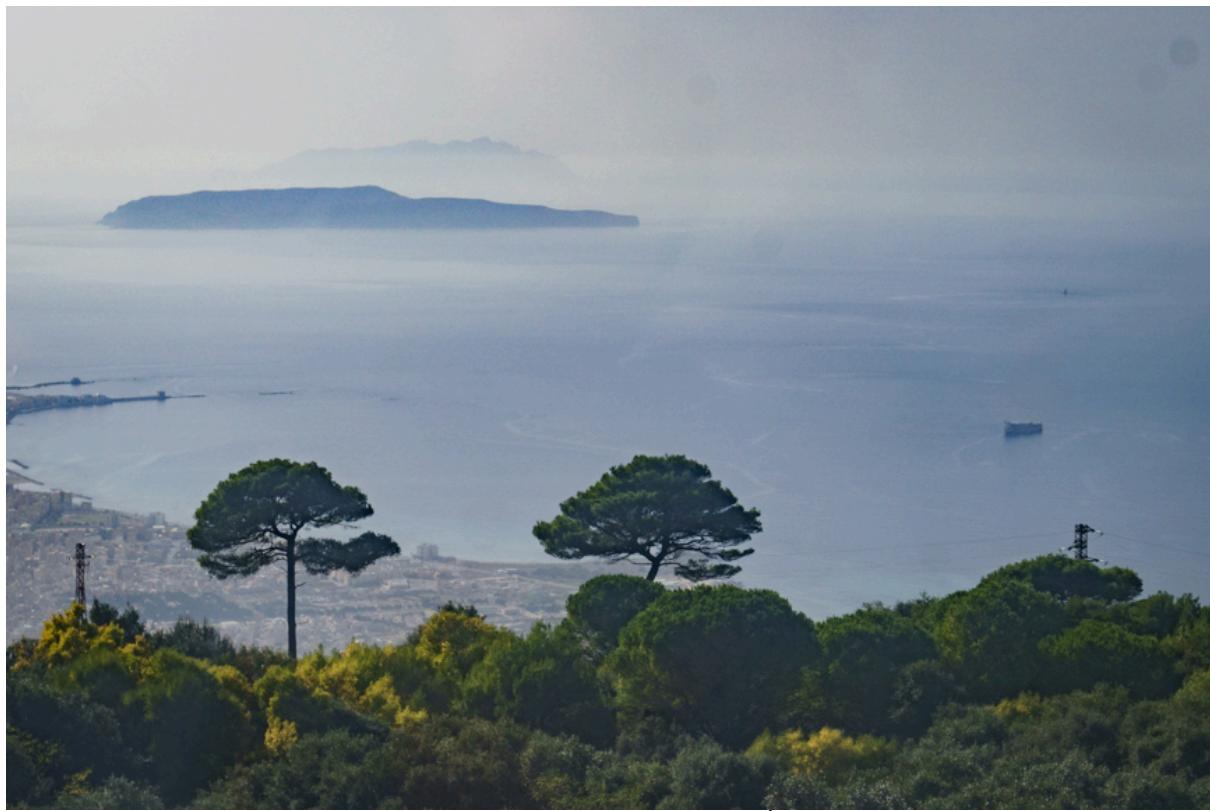






Nach Kunden Ausschau zu halten ist weniger wichtig





Abstecher mit der Seilbahn nach der Bergstadt Érice. Im Hintergrund die Ägadischen Inseln.



Die Salinen von Trápani



Castello di Venere





Mit dem Zug nach Marsala: Bahnhofshalle



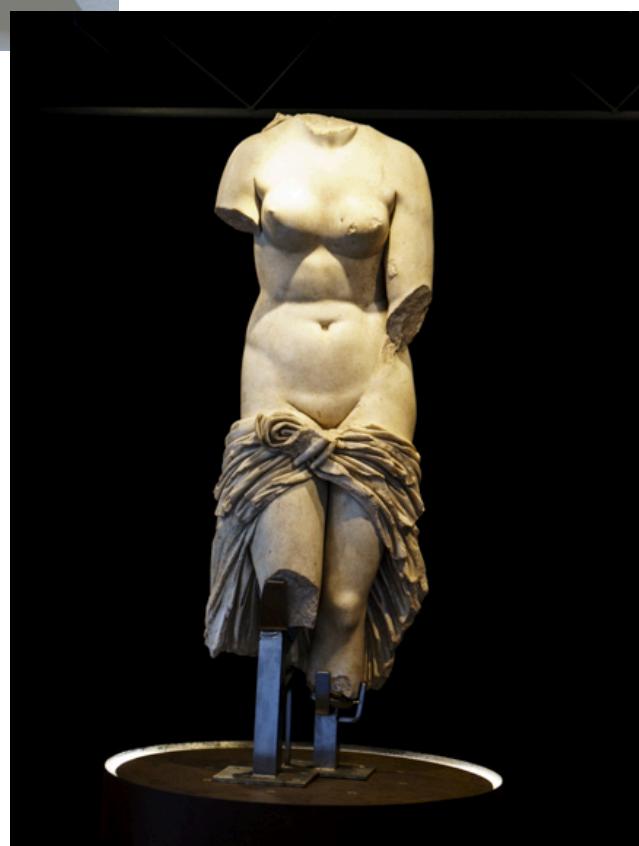
Die Stadt Marsala ist berühmt für seinen Dessertwein



Im Archäologischen Museum:

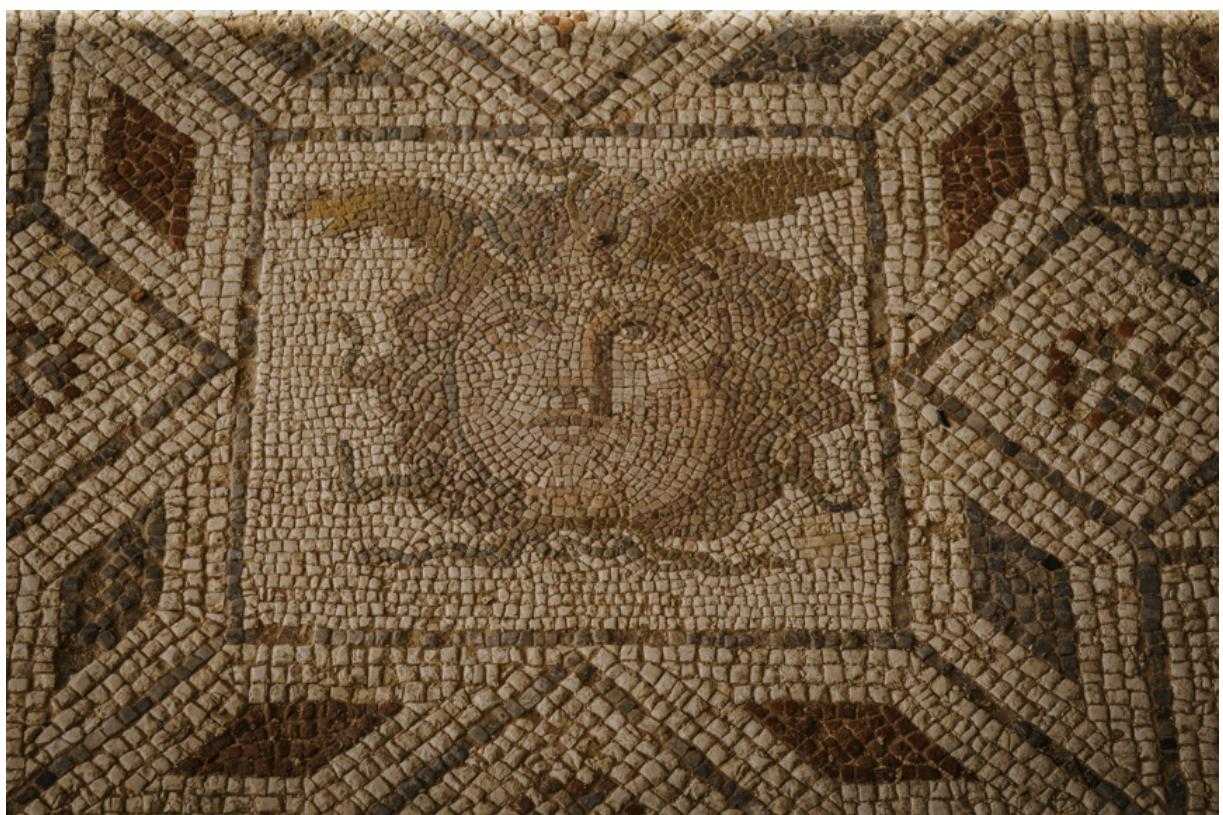
Der Krieger, eine römische Kopie eines griechischen Originals.

Venus Lilibetana, auch eine römische Kopie eines griechischen Originals





Bodenmosaike in der ehemaligen römischen Therme





Besuch der Salinen von Trapani. Sie gelten als Naturreservat und werden vom WWF verwaltet





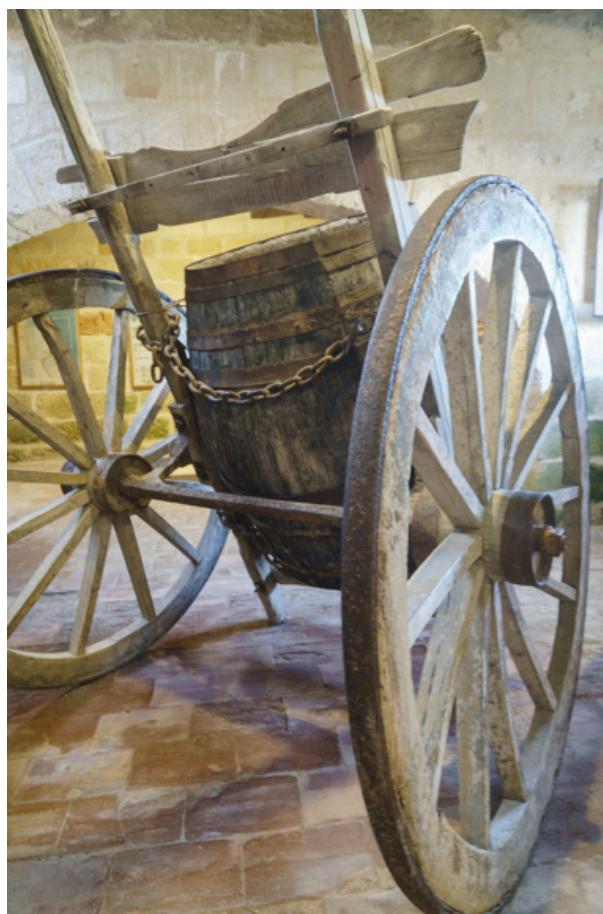
Die Windmühlen wurden nicht nur zum Mahlen des Salzes sondern auch zum Pumpen der Salzlake von einem Becken zum anderen verwendet.

Archimedische Pumpe aus Holz





Getriebe einer Windmühle



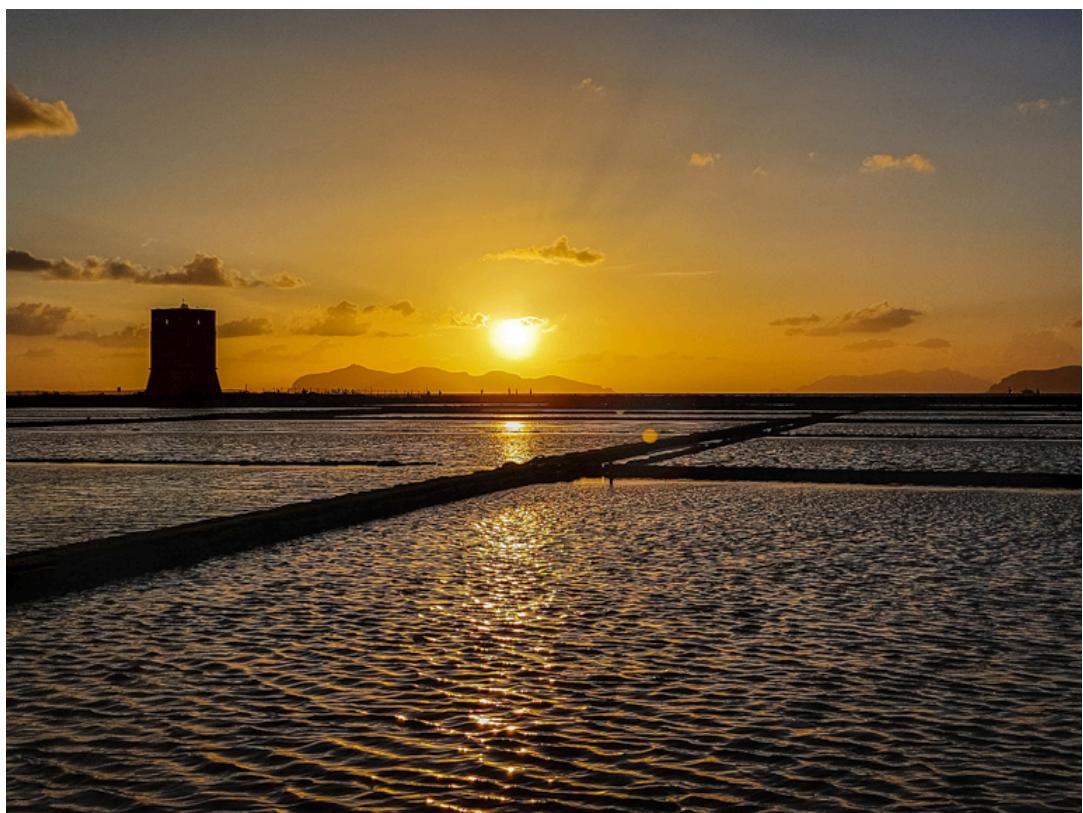
Aus diesem Fass wurden die Salzarbeiter mit Tranksame beliefert



Das gewonnene Salz wird aufgeschichtet und mit Tonziegeln belegt



Die Tonziegel werden auf dem Oberschenkel des Arbeiters modelliert. Sie sind darum unregelmässig geformt



## **Das weisse Gold der Salinen**

Bereits im Mittelalter lebte Trápani recht gut vom weissen Gold. Es dürften bereits die Phönizier das lebenswichtige Produkt hier aus dem Meer gewonnen haben.

Mitte der 1990er Jahre steckte Trápani im Aufbruch, staatliche Unterstützung kurbelte die Produktion des qualitativ hochwertigen Salzes an, das wegen seiner reichlich vorhandenen Spurenelementen Magnesium, Pottasche und Jod mittlerweile europaweit gefragt ist.

Aus mehr als 25 Salinen mit einer Gesamtfläche von 800 ha konnte man zuletzt jährlich etwas 90 000 t gewinnen. Konsumenten schätzen nicht zuletzt die feinen Geschmackskomponenten, die bisweilen auch mit Kräutern und Gewürzen versetzten Salze.

Dass Trápani zur Salzmetropole des Südens avancierte, hat mehrere Gründe: den hohen Salzgehaltes des sauberen Wassers, das warme, trockene Klima mit einer kräftigen Sonne und konstante Winde. All das trägt zur Verdunstung des Meerwassers bei, das über Kanäle aus grösseren, tieferen Becken am Rande der Lagune in immer kleinere, flachere Verdunstungsbehältnisse gepumpt wird, bis schliesslich nur noch Salzschichten übrig bleiben. Geerntet wird im Sommer, dann wird das weisse Gold zu kleinen Hügeln rund um die Saline aufgeschichtet und bis zum Abtransport zum Schutz vor Wind und Wetter mit Ziegeln bedeckt.