

Der Netstaler Kalk als Alleskönner

Die Überbauungspläne für die Gebiete Elggis Süd und Gründen der Kalkfabrik Netstal kommen am 27. November vor die Gemeindeversammlung. Aus diesem Anlass gibt die Glarner Handelskammer einen Einblick zum Kalk und seinen Anwendungsgebieten.

von **Edi Huber***

Beim Rohstoff Kalk kommt einem vermutlich zuerst die Baubranche in den Sinn. Tatsächlich wird Kalk schon seit Tausenden von Jahren als Mörtel eingesetzt. Doch die heutigen Anwendungen sind zahlreich und umfassen viele Lebensbereiche.

Kalk begleitet einem durch den ganzen Tag: Schon morgens im Badezimmer findet man ihn in Form von feinstem Calciumcarbonat und Calciumphosphat in Zahnpasta und Tabletten. Auch Seife, Toilettenpapier, Kosmetikartikel und der Putz an der Wand enthalten Kalk. Die Lederschuhe, die man anzieht, wurden ebenfalls unter Einsatz von Kalk produziert. Das Auto oder das Velo, mit dem man anschliessend zur Arbeit fährt, würde ohne Kalk nicht existieren. Denn Kalk wird für die Herstellung von Stahl, Glas, Kunststoff und Gummi in irgendeiner Form benötigt.

Die Strassen, auf denen man fährt und die Häuser, in denen man lebt, werden unter Verwendung von Kalk gebaut. Am Arbeitsplatz begegnet einem Kalk in Rechner, Tastatur, Maus, Kugelschreiber, Notizblock und vielem mehr. Auch Papier und Kunststoffe enthalten Kalk oder werden damit produziert.

Kalk für die Lebensmittelindustrie

Insbesondere für die Herstellung und Weiterverarbeitung von diversen Lebensmitteln ist Kalk wichtig: Mit Kalkprodukten werden Salz und Zucker gereinigt sowie Lactose und Molke hergestellt. Kalk kommt zum Einsatz bei der Herstellung von Bier, Wein, Säften und Backmitteln sowie Speisegelatine. Bei Quarkerzeugnissen reguliert er den Säuregehalt. Maismehl wird durch die Behandlung mit gelöschtem Kalk aufgeschlossen, damit wird es backbar und die enthaltenen Vitamine werden besser verwertbar. Auch um Trinkwas-

ser zu enthärten wird oft Kalk benötigt. Der Einsatz in Lebensmitteln erfordert sehr reinen Kalk. Diese Reinheitsanforderungen sind sowohl in Schweizer als auch in europäischen Verordnungen gesetzlich geregelt.

Die Kalkfabrik Netstal ist das einzige Kalkwerk in Europa, das eine Zertifizierung für die Herstellung von Zusatzstoffen für den Einsatz in Lebens- und Futtermittel besitzt. Der dazu benötigte Weisskalk wird in der Schweiz nur in

Die Kalkfabrik Netstal ist das einzige Werk in Europa, das eine Zertifizierung für den Einsatz in Lebensmitteln besitzt.

Netstal hergestellt. Viele Calciumsalze, die in Europa und inzwischen weltweit hergestellt werden, basieren auf Kalkprodukten aus dem Glarnerland. Mittlerweile werden auch Firmen im Pharmabereich beliefert, die noch deutlich höhere Qualitätsanforderungen stellen als bei Lebens- und Futtermitteln üblich.

Ein grosser Anteil der Kalkproduktion kommt wieder in die Natur zurück: Kalk neutralisiert saure Böden und wird als natürlicher Dünger eingesetzt. Er desinfiziert Ställe und sorgt als Futterkalk für den gesunden Knochenaufbau.

Und eine Rolle spielt Kalk auch im Umweltschutz, wo er für reine Luft und sauberes Wasser sorgt: In Verbrennungsanlagen wie Kehricht-, Sondermüll- und Klärschlammverbrennungsanlagen müssen heute saure Schadstoffe aus Rauchgasen sowie Schwermetalle aus Abwässern entfernt werden.

* Edi Huber ist Pressebeauftragter der Glarner Handelskammer.

Was genau ist Kalk?

Unter Kalk im weitesten Sinne versteht man die natürlichen Gesteinsvorkommen von Calciumcarbonat: Kalkstein, Marmor und Kreide. Auch Dolomitstein kann im weiteren Sinn als Kalkgestein bezeichnet werden. Veredelte Kalkprodukte sind gebrannter und gelöschter Kalk, die industriell gewonnen werden. Erhitzt man Kalkstein (Calciumcarbonat CaCO_3) auf über 900 Grad Celsius, entweicht die Kohlensäure (CO_2), entsteht daraus Calciumoxid (CaO), der sogenannte Branntkalk. Dieser wird anschliessend in diverse Feinheitsgrade gemahlen und weiterverarbeitet. (ehu)