



Salzbergwerk Berchtesgaden

## Offizielle Pressemeldung

Salzbergwerk Berchtesgaden, 21. Februar 2017

### 500 Jahre aktiver Salzabbau

Das Salzbergwerk Berchtesgaden feiert 2017 einen einzigartigen Geburtstag – hier Fakten zum Besucherbereich

#### Fakten zum

Salzbergwerk Berchtesgaden - Besucherbereich

#### Konzept

Tief unter dem Salzberg erwartet die Besucher die Welt des Salzes mit einer Mischung aus Tradition und moderner Unterhaltung.

Die einmalige und jahrhundertelange Tradition des Salzabbaus in Berchtesgaden kann im Besucherbergwerk, direkt neben den Stollen, in denen seit 500 Jahren abgebaut wird, in spannenden Besichtigungstouren erlebt werden. Im Jahr 2007 wurde das Salzbergwerk Berchtesgaden zum modernen Erlebnisbergwerk umgestaltet. Das beliebte Ausflugsziel in den Berchtesgadener Alpen wurde somit zu einem der weltweit innovativsten Erlebniszentren des Salzabbaus. In modernen audiovisuellen Darstellungen, 3D-Animationen und Lasershows werden der Salzabbau und seine Historie eindrucksvoll präsentiert. Der Rundgang bietet Jung und Alt die bekannten traditionellen Höhepunkte, wie die Einfahrt mit der Besucher-Grubenbahn, die beiden Bergmannsrutschen und die Fahrt mit dem Floß über den unterirdischen Salzsee.

#### Inhalte

Führung durch das Besucherbergwerk und Einblicke in das älteste, aktive Salzbergwerk Deutschlands, Lichtinstallationen, sinnliche Erlebnisse und Lernstationen

#### Dauer der Führung

1,5 bis 2 Stunden inklusive Ticketkauf und Umkleiden  
(Overall z.T. mit Leuchtelementen für unter Tage)

#### Besucher pro Jahr

Ca. 370.000

#### Temperatur unter Tage

+ 12 °C konstant

#### Größe

Salzshop: 150 m<sup>2</sup>

Besucherkentrum: 600 m<sup>2</sup>

Stollen im gesamten Salzbergwerk: ca. 30 km

Streckenlänge Besucher-Grubenbahn: 1.400 m

Länge der ersten Rutsche: 34 m

Länge der zweiten Rutsche: 40 m



### **Öffnungszeiten**

01.05. bis 31.10.: täglich 09.00 bis 17.00 Uhr\*

02.11. bis 31.03.: täglich 11.00 bis 15.00 Uhr\*

01.04. bis 30.04.: täglich 10:00 bis 15:00 Uhr\*

(\*letzter Einlass)

### **Geschlossen**

Karfreitag, Pfingstmontag, 01.11., 24.12. und 25.12., 31.12., 01.01.

### **Sonderöffnungszeiten**

Weihnachten und Ostern

### **Angebot für Schulklassen**

Lernen an Stationen im „Salzlabor“ für unterschiedliche Jahrgangsstufen

### **Inhalt**

Schülerprogramm „Lernen an Stationen“ kombiniert mit einer Unter-Tage-Führung durch das Salzbergwerk. Vermittlung von Grundlagen über wichtige physikalische und chemische Eigenschaften von Kochsalz. Gelegenheit für Experimente und Arbeit an Laborgeräten

Zusammenarbeit mit der Universität Bayreuth.

Das Lernen an Stationen besteht aus einfachen Versuchen, die die Schüler selbstständig mit Hilfe eines Arbeitsheftes und Leitfäden an den Stationen unter Betreuung der Lehrkraft durchführen.

### **Dauer**

140 Minuten (70 Minuten Lernen an Stationen, 70 Minuten Führung)

### **Online-Tickets**

Besucher können online ihre Tickets kaufen und bestimmte Einfahrtszeiten reservieren

### **Kombi-Tickets**

Preisvorteile durch die Kombination des Besuches mit weiteren Ausflugszielen (z. B. Alte Saline Bad Reichenhall)

### **Dinner unter Tage**

Abendliche Führung mit Essen unter Tage mit Vorreservierung

### **Firmen-Events**

Veranstaltungen für Firmen

### **Salzheilstollen**

Einfahrt mit der Besucherbahn und Verbleib im Heilstollen (auch über Nacht) mit Reservierung

([www.salzheilstollen.com](http://www.salzheilstollen.com))



## **Betriebsleiter**

Raimund Bartl

## **Fachbereichsleiter Tourismus**

Peter Botzleiner-Reber

### **Pressekontakt**

**Südwestdeutsche Salzwerke AG**

**Salzbergwerk Berchtesgaden**

Magister Peter Botzleiner-Reber

Bergwerkstraße 83 | 83471 Berchtesgaden | Telefon: +49 8652 6002 5315 | Fax: +49 8652 6002 5060

[peter.botzleiner-reber@salzbergwerk.de](mailto:peter.botzleiner-reber@salzbergwerk.de) | [www.salzbergwerk.de](http://www.salzbergwerk.de)

### **marcon.**

Agentur

Stefan Bruckner

Hauptstraße 1 | D-82008 Unterhaching | Telefon: +49 89 55 05 201 12 | Mobil: +49 172 911 6007

[stefan.bruckner@marcon-int.de](mailto:stefan.bruckner@marcon-int.de) | [media@marcon-int.de](mailto:media@marcon-int.de) | [www.marcon.de](http://www.marcon.de)