

Salzwirker-Brüderschaft feiert 500 Jahre Tradition in Halle!

Die Salzwirker-Brüderschaft in Halle feiert Traditionen und Geschichte der Salzgewinnung mit Jubiläumsveranstaltungen und Ausstellungen.

Halle, Deutschland - Halle, die Stadt des „Weißen Goldes“, feiert ein beeindruckendes Jubiläum! Die Salzwirker-Brüderschaft der Halloren erinnert an ihre glorreiche Vergangenheit, die bis in die Bronzezeit zurückreicht. Historiker Rüdiger Just, einst Vorsteher der Brüderschaft, betont: „Es gibt viele gute Gründe, unsere lange Geschichte zu feiern.“ Am Donnerstag stehen ein feierlicher Gottesdienst und eine prachtvolle Salztafel im Stadthaus auf dem Programm, um die Traditionen lebendig zu halten.

Die Salzgewinnung in Halle hat eine lange und faszinierende Geschichte. Bereits 1263 wurden vier Sole-Brunnen rund um den Hallmarkt erwähnt, wo bis zu 800 Männer das begehrte Salz produzierten. Die Halloren entwickelten sich zu einer Brüderschaft mit eigenen Regeln und Privilegien, die bis heute Bestand haben. Aktuell zählt die Salzwirker-Brüderschaft 50 Mitglieder und 8 Kandidaten, die sich durch einen tadellosen Ruf auszeichnen müssen. Die Festtracht, die bei besonderen Anlässen getragen wird, orientiert sich an den Traditionen des 18. Jahrhunderts.

Traditionen werden neu belebt

Die Schließung der letzten Saline im Jahr 2020 bedeutete einen Wendepunkt, doch die Traditionen leben weiter! Auf dem

Gelände der ehemaligen Produktionsstätte entsteht ein neuer Anziehungspunkt: das „Technische Halloren- und Salinemuseum“. Museumsleiter Ingo Beljan kündigt an, dass die Großsiedehalle Süd als Eingangsbereich fungieren wird und Teile der Dauerausstellung des ehemaligen Salinemuseums zeigen wird, einschließlich des legendären Silberschatzes der Halloren. Die Siedehalle Nord mit einer beeindruckenden Siedepfanne wird 2025 eröffnet und wird die Bedeutung des Salzes sowie die Geschichte der halleschen Salzproduktion eindrucksvoll präsentieren.

Details	
Ort	Halle, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)