

Der Lister Salzkönig

Die Klasse 4 der Boy-Lornsen-Schule beschreibt ihren Besuch in der Lister Salzmanufaktur

List Am Mittwoch, dem 18.1.2017 unternahm die Klasse 4 einen Ausflug zur Salzmanufaktur in List.

Frau und Herr Pape begrüßten die Kinder und erklärten ihnen, dass sie neben dem Salz auch Nudeln und Bier herstellen. Zuerst führten sie alle in die Abteilung, in der die Nudeln angefertigt werden. Dort wurde ihnen erklärt, wie die elf Nudelsorten hergestellt werden. Von den 120 kg Nudeln, die sie pro Tag produzieren, bleiben nach dem Trocknen (14 Stunden) etwa 60 kg Nudeln zum Verkauf übrig.

Danach zeigte Herr Pape ihnen die Salzproduktion. Sie findet in einem großen Container statt, in den die Kinder sogar hinein gehen dürfen. Das Verfahren zur



Die Schülerinnen und Schüler und ihre Lehrerin Esther Mager fanden den Besuch in der Lister Salzmanufaktur sehr spannend. Fotos: privat

Salzgewinnung, das hier in der Manufaktur angewendet wird, ist weltweit einzigartig.

Die Idee mit der Meersalzgewinnung hatte Herr Pape schon 2006, doch wegen der Entwicklung und des Aufbaus der Maschinen wurde die Manufaktur erst 2013 eröffnet. Er erklärte, dass sie das Salz aus dem Nordseewasser gewinnen. Über eine Pipeline wird das Nordseewasser in ein großes Becken gepumpt, in das bis zu 20.000 Liter Wasser passen. Nachdem sich der Sand abgesetzt hat, wird es über hängende Kunststoffmatten geleitet. Dabei wird es erwärmt und auf den Matten wachsen Salzblumen (Fleur de Sel). Durch das Rütteln der Matten, fällt das gewonnene Salz in einen weiteren Behälter. Nun muss es in einen Trockenraum. Danach ist es jedoch sehr hart, so dass es anschließend in einer Trommel

wieder aufgelockert wird.

Herr Pape zeigte den Kindern eine 1 cm große blaue Kugel und erklärte ihnen, dass sie das Wichtigste in seiner Anlage ist. Bis zu 217 dieser Kugeln laufen ständig durch das Rohrsystem und verhindern, dass diese mit Salz verkrusten. Alle drei Wochen müssen diese Kugeln ausgetauscht werden. Eine Kugel kostet alleine schon 50 Cent.

Den Kindern wurde klar, dass die Salzproduktion daher sehr kostspielig ist. Herr Pape musste den interessierten Kindern immer wieder sehr viele Fragen beantworten.

Zum Beispiel, wie viel Salz die Manufaktur herstellt? Pro Tag werden etwa 100 kg Salz geerntet, davon 40 kg grobes und 60 kg feines Salz. Pro Jahr können bis zu 24 Tonnen gewonnen werden. Wo wird das Salz überall verkauft? Viele Edeka



„Salzmacher“ Alexandro Pape zeigte und erklärte den Kindern geduldig, wie das Salz gewonnen wird.

Märkte verkaufen es, im Restaurant Brot und Bier wird es angeboten sowie bei der Manufaktur in List. Herr Pape berichtete den Kindern stolz, dass die Qualität seines Salzes sehr gut ist. Es wird immer von anderen Institutionen getestet. Es enthält auch viele gesunde Mineralien, wie zum Beispiel Magnesium. Die Kinder konnten bestätigen, dass das Salz auch sehr gut schmeckt, da sie es vor Ort einmal testen durften.

Zum Schluss erklärte Herr Pape, dass bei der Salz- und Nudelproduktion bis zu 3000 Liter Meerwasserkonsumat pro Tag anfallen: dass sind etwa 10 Badewannen voll. Dieses Wasser hat eine sehr gute Qualität und wird für das Brauen von Bier genutzt.

Herr Pape führte die Kin-

der nun in die Brauerei und erklärte ihnen die einzelnen Schritte des Brauverfahrens seines Bieres das „Watt Blondes“ heißt. Daraufhin gab er den Kindern getrocknetes Getreide zum Probieren und sie erkannten sofort den Geschmack von Malz. Herr Pape sagte hierzu, dass er vorhat, einen Biertrunk für Kinder zu brauen. Darüber freuten sich alle aus der Klasse 4 sehr und hoffen nun, dass sie dieses Malz hier bald kaufen können.

Zum Abschied bekamen alle Kinder eine Kostprobe Salz und Nudeln für zu Hause mit.

Alle Kinder waren sich einig, dass es sich lohnt die Sytler Meersalzmanufaktur des Lister Salzkönigs Herrn Alexandro Pape zu besuchen.