

ECKART WITZIGMANN

apéro

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER



Männer ticken anders –

Warum ein Barbecue nichts mit Grillwürstchen zu tun hat ...

Le Temple – Genießer-Tipp fürs Hunsrück

Müller-Thurgau –

Großes Potenzial vom Bodensee

Schlemmen in Münster –

Brust oder Keule

Landgasthof Linde –

Verwöhn-Adresse im Zillertal

Manuel Reheis: Vielseitige Lotuswurzel



4 197484 418004

3 1

Wie kommt das Salz aus der Nordsee?

Das erste deutsche Meersalz wird im hohen Norden geerntet. Der 2-Sterne-Koch Alexandro Pape hatte die Vision von der Herstellung eines reinen und nachhaltigen Naturprodukts aus der Nordsee. In seiner Sylter Meersalz-Manufaktur produziert er zwei schneeweiße Qualitäten mit Meer-Genuss.



Der Nordsee-Salzacker von Alexandro Pape umgibt das nördlichste Dorf Deutschlands. Wer den langjährigen Küchenchef und gastronomischen Ratgeber im *Fährhaus Munkmarsch* in seiner noch jungen Manufaktur besuchen möchte, muss ein wenig länger reisen. Es geht in den Norden von Schleswig-Holstein und über den Hindenburgdamm auf die größte nordfriesische Insel Sylt. Dann weiter hinauf an die Spitze des Eilands nach List. Hier steht ein regional-typisches Backsteinhaus, in dem Ehefrau Filliz Pape den Gästen im schicken Laden reinstes Meersalz und dazu kleine Tisch-Preziosen in Form von Sylter Austern aus Gold, Silber und Porzellan offeriert.

»In erster Linie bin ich Koch«, betont der am Niederrhein geborene Pape. Für seine Gerichte sind ihm naturbelassene Lebensmittel besonders wichtig. So auch Salz. 2006 wollte er in Dänemark seinen eigenen Ziegen- und Schafskäse herstellen und mit Lake aus selbst gewonnenem Nordsee-Salz bürsen. Das misslang, denn im abgekochten Wasser blieb einfach nichts mehr übrig vom Salz. Die Idee aber ließ ihn nicht wieder los: »Es musste doch möglich sein, Salz aus der Nordsee zu kristallisieren.« Pape wollte mit diesem Produkt der Erste sein und – ehrgeizig wie er ist – »etwas machen, was noch niemand gemacht hat.« Jahrelang beschäftigte er sich intensiv mit dem Thema Salz und hatte eine genaue Vorstellung von der perfekten Materie: Grobkörnig sollte das Salz sein, von reinster Qualität und noch so viel Feuchtigkeit enthalten, dass es »kristallin-knusprig« ist, nicht hart wird und dabei alle wichtigen Mineralstoffe und Spurenelemente bewahrt.

Vor vier Jahren kam der »Meersalz-Bauer« mit dem Kieler Unternehmen Terrawater zusammen, das ursprünglich Produktionsanlagen zur Trinkwassergewinnung entwickelt. Jetzt wurde gemeinsam getüftelt, bis ein Prototyp für ein neuartiges



»Fleur de Sylt« aus dem Nordsee-Salzacker: 2-Sterne-Koch Alexandro Pape hält nach zahlreichen Versuchen endlich sein »Weißes Gold« in Händen.

Verfahren gefunden wurde, mit dem das Salz dem Meerwasser entzogen werden kann. Bisher ist es die weltweit einzige Anlage, die die Meersalzgewinnung in südlichen Ländern imitiert, wo das Salz üblicherweise in einem langwierigen Prozess von Sonne und Wind getrocknet wird.

Über eine Pipeline des Nachbarn – Dittmeyer's Austern-Compagnie – fließt das Meerwasser in die Saline. Hier bleibt es zwei bis drei Tage und wird auf maximal 80 Grad erhitzt. Durch einen aufwendigen Luftaustausch in den Kondensatoren (»wie wenn der Wind von draußen drüberfegt«, so Pape)

und die entstehende Verdunstung erhöht sich nach und nach die Salzkonzentration der Sole. Wenn sie im Setzbecken natürlich abgekühlt ist, erntet eine automatische Schöpfereinrichtung reinstes Meersalz. Am Ende wird dem Grob- und Feinsalz so lange trockene Luft zugeführt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. »Alles, was wir hier machen, muss schonend geschehen, damit die Kristalle bleiben, wie sie sind«, sagt Alexandro Pape. Des-

halb sieht das schneeweiße, zur »Blume« herangewachsene Salz auch wie luftige Zuckerwatte aus – ein echtes »Fleur de Sylt«.

Mit »Güteklasse A« bewertet die Europäische Union die Wasserqualität rund um Sylt; das klare Wasser erreicht Spitzenwerte. Rund 3.000 Liter davon werden zur Tagesproduktion von etwa 70 kg Sylter Meersalz benötigt. Von Hand gesiebt, wird es in kleine gläserne Gefäße abgefüllt. Das feine Salz eignet sich besonders gut für Speisen, bei denen es sich im fertigen Gericht lösen soll, das gröbere Salz perfektioniert kalte Zubereitungen, zartes Fleisch oder fangfrischen Fisch – on Top und bei Bedarf auch leicht zerrieben.

Barbara Kagerer

Sylter Meersalz GmbH & Co. KG

Hafenstr. 2
25992 List-Sylt
Tel.: 04651-942 90 74
www.sylter-meersalz.de

Öffnungszeiten:

Hauptsaison
Mo. bis Sa.
10.30 Uhr bis 18 Uhr
Nebensaison
Mo. bis Sa.
11 Uhr bis 17 Uhr