

# HANSEstyle

Mode, Kultur, Genuss. Hamburg.

## Das Herz unserer Stadt

So geht es dem  
Hafen wirklich

HERR VON EDEN  
Fashion-Tipps vom  
Windsor-Punk

Dr. Anne Fleck

„GUTES FETT  
MACHT SCHLANK  
UND SCHLAU!“

## FASZINIEREND & MOTIVIEREND

Lernen Sie Sportlerin  
Edina Müller kennen

METROPOLE.KREATIV Award

Die besten Bilder  
des Kunstpreises

## Wasser für alle

Viva con Agua:  
die Story

ANNA BEDERKE

WAS DEN  
HAMBURGER  
TV-STAR  
ANTREIBT

## REZEPT

Tunatatar aus der  
„coast by east“-Küche





# EINE ECHTE INSEL-PRISE

Alexandro Pape und sein Sylter Meersalz

Ob grob aus dem Glas zum Verfeinern von Speisen oder wohldosiert aus der Mühle – das Sylter Meersalz von Alexandro Pape hat sich als echtes Naturprodukt von der Insel deutschlandweit etabliert. Bis es direkt in der Manufaktur in List gewonnen werden konnte, war es ein langer Weg mit Hindernissen.

## DIE VISION

„Ich wollte etwas machen, was noch niemand gemacht hat“, resümiert Alexandro Pape. Als er 2006 mit einem Freund Käse auf Sylt herstellen will, benötigt er dafür eine Salzlake. Aus der Nordsee will er das Salz dafür gewinnen. Der Freund hält ihn für einen Spinner. Und er scheint Recht zu behalten. Denn nachdem er das Wasser abgekocht hat, bleibt nichts übrig. Zumindest nichts, was sich für die Käseherstellung verwerten lässt. Es ist eine Niederlage. Aber eine, die ihn anstachelt: Es musste doch möglich sein, aus der Nordsee Salz zu gewinnen! Aus der tolldreisten Idee entwickelt sich eine Vision: die Vision vom ersten deutschen Meersalz.

Drei Jahre später fährt ein Fischer auf die Nordsee hinaus. Im Gepäck zehn sterile Kanister, die er von Alexandro Pape erhalten hat. Fassungsvermögen: insgesamt 100 Liter. Er füllt sie mit Nordseewasser, an diesem Tag ist es besonders klar. Die Kanister schickt Pape nach Osnabrück. Dort gewinnen daraus Mitarbeiter der Universität mittels Eindampfverfahren etwa 2,5 Kilogramm Salz.

## WEISSES GOLD AUS DER RAUEN NORDSEE

Das Verfahren ist wichtig. „Kocht man Salzwasser bei deutlich über 90 Grad, dann verliert es nahezu alle wertvollen Stoffe“, weiß Pape. Und er hat eine genaue Vorstellung vom perfekten Salz. „Grobkörnig soll es sein und noch so viel Feuchtigkeit enthalten, dass es schön knusprig ist. Kristallin-knusprig. Und

Sylter Meersalz gibt es als feines Salz für Kochwasser, Suppen oder Vinaigretten und als grobes Salz die Salzblume zum Verrieseln über Speisen. Es hat eine eher feuchte Konsistenz und verfügt über eine vollmundige aber angenehm milde Salznote – knusprig und fein salzig.

Sylter Meersalz GmbH & Co. KG  
Hafenstraße 2  
25992 List/Sylt

selbstverständlich muss es noch alle wichtigen Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten. Ein wertvolles Salz eben, reines Salz aus der Nordsee. Deutschlands erstes Meersalz!“ Anfang 2010 trifft er auf Professorin Dr. Michaela Oesser und Martin Eckhard vom Förderteam der Wirtschaftsförderung und Technologietransfer Schleswig-Holstein GmbH (WTSH). Diese bringen ihn mit Nicolas Heyn von Terrawater zusammen – und Pape hat seinen Technologie-Partner für seine Manufaktur gefunden. Das thermische Verfahren in der auf List stehenden Anlage basiert auf dem bekannten Prinzip von Verdunstung und anschließender Kondensation, an dessen Ende reines Wasser auf der einen und reines Salz auf der anderen Seite anfällt.

## NEUE WEGE MIT DER „BUTTERSTULLE“

Nach 17 Jahren möchte der 42-Jährige nun weiteres Terrain erobern. Dazu verzichtet der Küchenchef vom Sylter Restaurant "Fährhaus" bewusst auf seine zwei Michelin-Sterne und 17 Punkte im Gault Millau und eröffnet stattdessen in Keitum „Brot + Bier“ – eine rustikale Bier- und Brotstube. „Ich habe meine Butterstullen-Idee, die ursprünglich mal als Alternative für Hausgäste geplant war, herausgeholt und verfeinert.“

## Vier persönliche Fragen an Alexandro Pape

**Seit wann sind Sie Sylter Einwohner?**  
„Ich lebe seit 1999 auf der Insel.“

**Was hat Sie an Sylt besonders gereizt?**  
„Gereizt hat mich die vakante Position in einem Haus das ‚neu am Markt war‘ und die Möglichkeit, die eigene Handschrift einbringen zu können.“

**Was sollte man unbedingt besuchen?**  
„Die Crêperie am Meer von Mario Witt in Westerland und die Eismanufaktur in List.“

**Der schönste Strand auf Sylt?**  
„Er ist am Ellenbogen zu finden.“



Sylter Meersalzmanufaktur in List



Blick in das Ladengeschäft



Alexandro Pape

„Wie jeder Salinenbauer bin ich von der Natur abhängig. Wenn das Nordseewasser beispielsweise an einem Tag mehr Sedimente enthält, wird der vorgeschobene Reinigungsprozess aufwendiger. Oder während Frostperioden. Da kann es sogar vorkommen, dass wir einige Tage nicht produzieren können.“