

VOEELMYs

WOHNEN IST ANSICHTSSACHE



Reichtum

Was wirklich zählt, ist unbezahlbar

DIE WEISSE PRACHT

Alles begann vor acht Jahren mit dem Wunsch, Speisesalz aus der Nordsee vor der Küste Sylts zu gewinnen. Alexandro Pape, seinerzeit Küchenchef des renommierten Hotels „Fährhaus Sylt“, war fasziniert von dem Gedanken, seine kulinarischen Kreationen mit reinem Meersalz aus eigener Gewinnung zu verfeinern.

Zusammen mit einem Kieler Unternehmen konzipierte Alexandro Pape eigens ein neuartiges Verfahren, mit dem Nordseewasser das Salz entzogen werden

kann. Diese Indoor-Saline imitiert die Meersalz-Gewinnung der Salzbauern in südlichen Ländern, bei der das Meersalz in einem langwierigen Prozess von Sonne und Wind getrocknet wird.

In der Lister Produktionsstätte führt eine 400 Meter lange Pipeline einem 20.000 Liter fassenden Bassin beständig Wasser aus dem Wattenmeer zu – denn stolze 6.000 Liter werden in der Sylter Meersalz-Manufaktur für die maximale Tagesproduktion von hundert Kilogramm Salz benötigt. Salzmeister Frank Hinrichs ist von dem Naturprodukt begeistert: „Durch den schonenden Produktionsprozess bleiben viele wertvolle Mineralien erhalten. Auch verzichten wir auf den Einsatz von chemischen Trenn- und Zusatzstoffen.“

Das Sylter Meersalz als

schonend gewonnenes Naturprodukt eignet sich in seinen beiden Konsistenzen als Fein- und als Grobsalz ideal zum Verfeinern von Speisen. Aber auch im Bereich Spa und Wellness findet das Sylter Meersalz regen Anklang, beispielsweise als Peeling oder als elementare Beigabe zur „Sylter Meersalz-Seife“.

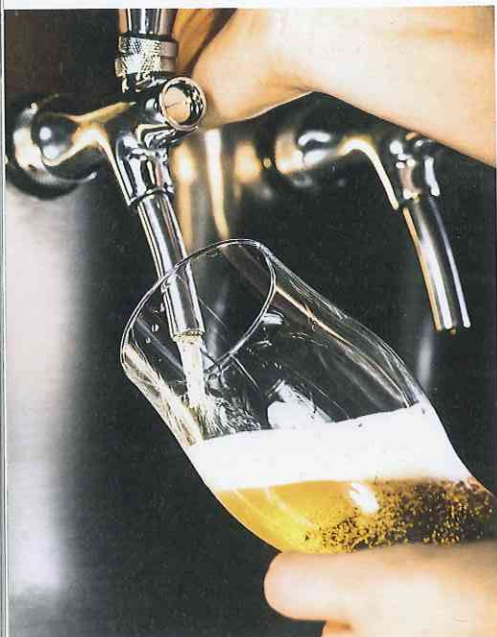
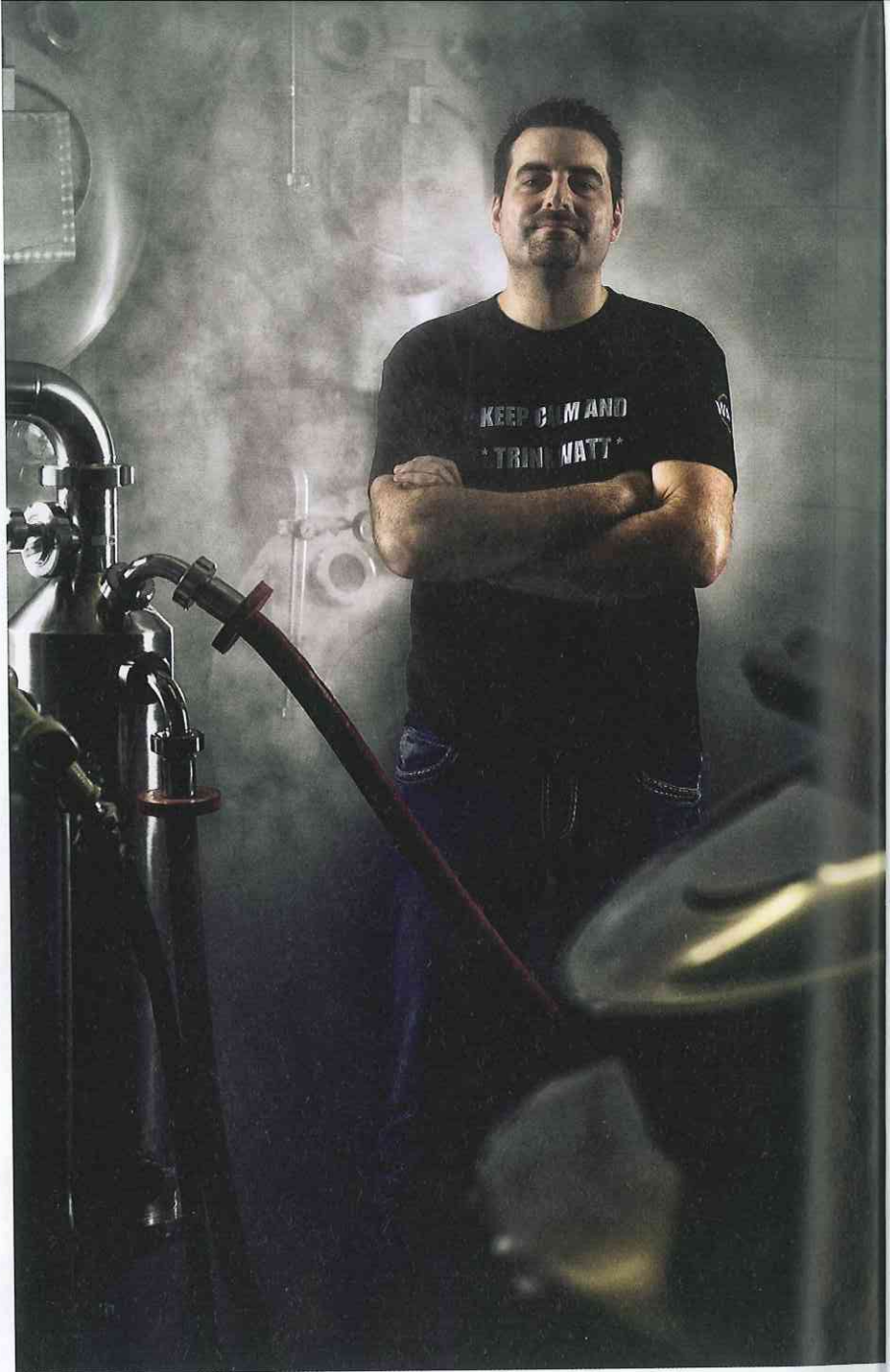


Hafenstraße 2 · List



... darf's noch **WAT(T) BLONDES** sein?

Es ist schon ein besonderer Gerstensaft, der in Deutschlands nördlichster Brauerei hergestellt wird. Das verraten bereits die originellen Namen: „Watt Blondes“, „Watt Dunkles“ und „Watt'n Pale Ale“. Was das Sylter Bier ausmacht, wie es in Alexandro Papes „Sylter GenussMacherei“ gebraut wird und wer hinter dem Kessel steht, darüber sprachen wir mit Braumeister Anton Rieg



Herr Rieg, in Deutschland werden etwa 5.000 Biere gebraut. Was ist das Besondere an diesem?

Da spielen sicherlich verschiedene Aspekte eine Rolle. Einzigartig ist, dass wir das Kondensat verwenden, welches bei der Gewinnung des Sylter Meersalzes verbleibt. Hinzu kommen hochwertige Malz- und Hopfensorten, eine sorgsame Verarbeitung und die Naturbelassenheit, die das Bier geschmackvoller macht. Im Übrigen brauen wir natürlich nach den Regeln des deutschen Reinheitsgebots.

Die wichtigste Zutat ist die Gerste ...

... die auf bayerischen Feldern geerntet wird und bei uns sackweise eintrifft, bevor die Schrotung erfolgt. Es folgen weite-

re Stationen wie der Läuter- und der Maischebottich, das Kochen der Würze, die Zugabe von Hefe, die Gärung und die Reifezeit.

Bierbrauen ist also ein langwieriger Prozess?

Auf jeden Fall. Allein eine Woche braucht es, bis die Stammwürze vergoren ist, und bis zu sechs Wochen beträgt die Reifezeit in den Lagertanks.

Worin besteht denn der Unterschied zwischen den Biersorten?

Entscheidend ist die Zusammensetzung von Malzen, Hopfen und Hefe. Der Sorte „Watt Blondes“ werden drei Malze zugegeben, die Stammwürze liegt bei 11,9 Pro-



Von der perfekten Trübung bis zur gewünschten Intensität der Würze – der Profi hat alles im Blick

gereizt. Da kam die Ausschreibung von Alexandro Pape genau richtig. Wir fühlen uns hier sehr wohl und vermissen die Berge eigentlich gar nicht.

Gönnen Sie sich nach Feierabend denn auch ein kühles Bier?

Natürlich. Zum Essen darf es gern ein „Watt Dunkles“ sein, ansonsten schenke ich mir ein „Watt Blondes“ ein. ◀

zent. Die Sorte „Watt Dunkles“ weist fünf Malze auf, die Stammwürze liegt bei 14,9 Prozent, und das „Watt'n Pale Ale“ zeichnet sich vor allem durch seine intensiven Hopfenaromen aus.

Am Ende des Brauprozesses steht die Abfüllung ...

Genau. Für die Gastronomie verwenden wir dabei 30-Liter-Fässer, für den Einzelhandel originell gestaltete 0,33-Liter-Flaschen.

Sie sind in der „Sylter GenussMacherei“ der Brau- und Mälzmeister. Welche Voraussetzungen muss man für diese Tätigkeit mitbringen?

Eine solide Ausbildung. Die begann bei mir mit einer Lehre zum Brauer- und Mälzergesellen und setzte sich nach vier Gesellenjahren mit der Weiterbildung zum Brauer- und Mälzmeister fort. Danach war ich an der Universität Weihen-

stephan am Lehrstuhl für Brau- und Getreidetechnologie, führte eine Zeit lang sogar eine eigene Brauerei.

Dann kam der große Sprung von Bayern nach Sylt. Was hat Sie dazu animiert?

Meine Familie und ich wollten noch mal eine ganz andere Region kennenlernen und Norddeutschland hat uns besonders



GUT ZU WISSEN

- ... das älteste überlieferte Bierrezept ist etwa 5.000 Jahre alt und stammt aus China.
- ... seit dem Jahre 1516 gilt das deutsche Reinheitsgebot, nach dem Bier nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt werden darf.
- ... zwei Fässer Bier waren 1835 die erste Fracht, die in Deutschland auf der ersten Eisenbahnfahrt befördert wurde.
- ... das alkoholhaltigste Bier der Welt stammt aus einer schottischen Brauerei und hat einen Alkoholgehalt von 67,5 Prozent.
- ... Deutsche lieben Bier: Statistisch betrachtet trinkt jeder Einwohner pro Jahr 107 Liter.

Brauerei in der Sylter
GenussMacherei
Hafenstraße 2
25992 List/Sylt
Tel.: 04651-9429074
E-Mail: kontakt@sylter-meersalz.de



– Führungen sind nach vorheriger Absprache möglich –