

Anzeige
HolidayCheck.de

Beliebte Hotels auf Sylt

Tipp vom größten deutschsprachigen Hotelbewertungsportal. Diese Hotels empfehlen Urlauber:



Hotel Sylter Hahn ****
 in **Westerland/Sylt / Schleswig-Holstein**

Von 96 Prozent der Urlauber empfohlen: 2 Ü/F im DZ z. B. 134 Euro p. P. bei eigener Anreise. Gäste schreiben: „Schönes Haus mit tollem Ambiente und unglaublich freundlichem Service. Lockeres und vielfältiges Frühstück. Der Wellnessbereich ist modern und schön angelegt.“



Hotel Hof Galerie ****+
 in **Morsum/Sylt / Schleswig-Holstein**

Von 100 Prozent der Urlauber empfohlen: 2 Ü/F im DZ z. B. 170 Euro p. P. bei eigener Anreise. Gäste schreiben: „Der moderne, aber sehr gemütliche Style im ganzen Hotel überzeugt komplett. Das Personal war freundlich, professionell und ging auf alle Wünsche ein.“

Von Randolf Leyk

Acht Jahre hat Alexandro Pape getüftelt, acht Jahre Schweiß und acht Jahre jede Menge Ideen investiert. Heute steht der gebürtige Rheinländer und Zwei-Sterne-Koch voller Stolz neben seiner Frau Filiz in seinen Räumen in List auf der Insel Sylt. In Deutschlands nördlichstem Ort produziert Pape seit einem Jahr das erste deutsche Meersalz – oder wie Pape es selbst beschreibt: „Fleur de Sylt“.

Der Anfang ist ein Scheitern. Als Alexandro Pape 2006 auf Sylt mit einem Freund Käse 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 verwenden lässt. Es ist eine Niederlage. Aber eine, die ihn anstachelt: Es musste doch möglich sein, aus der Nordsee Salz zu gewinnen! Aus der tollsten Idee entwickelt sich eine Vision: die Vision vom ersten deutschen Meersalz.

Ob grob aus dem Glas oder wohl dosiert aus der Mühle – das Sylter Meersalz hat sich im vergangenen Jahr als echtes Naturprodukt von der Insel deutschlandweit etabliert. Um das erste Salz ganz natürlich aus Nordseewasser zu gewinnen, brauchte es ein neues Verfahren. Das Ergebnis: echtes deutsches Meersalz von reinster Qualität, vor Sylt in der nördlichsten Ecke des Landes gewonnen und damit weltweit einzigartig. Dabei geht es so nachhaltig und ökologisch wie möglich zu. „Die Abwärme wird beispielsweise bei der Salztrocknung

Ideen und jede Menge Handarbeit

Küchenchef Alexandro Pape gewinnt auf Sylt aus der Nordsee das erste Meersalz Deutschlands



eingesetzt, das Meerwasser durch Partner vor Ort eingeholt und geprüft, das entsalzte Wasser kulinarisch weiterverwertet“, erklärt Pape und führt stolz durch die überschaubare, hoch technische Produktion.

Normalerweise wird Meersalz in Südeuropa in Salzärten gewonnen. Dort wird Meerwasser in verschiedenen Becken gesammelt und von Wind und Sonne getrocknet. Am Ende bleiben die Salzkrustalle zurück und können zusammengefeigt werden. Alexandro Pape: „Für eine solche Meersalzproduktion sind die

Bis zu 100 Kilogramm Salz produziert Alexandro Pape mittlerweile mit seinem Team jeden Tag. • Fotos: Leyk/PR

klimatischen Bedingungen an Deutschlands Küsten natürlich nicht geeignet.“ Zudem blieben immer noch kleine Rückstände von Gips und Kalk. „Dabei ist das Nordseewasser mit einem Salzgehalt von rund drei Prozent geradezu ideal“, erinnert sich der Sterne Koch an seine ersten Gedankengänge vor einigen Jahren.

Durch eine 600-Meter-Pipeline bringt Pape das Salzwasser von der Sylter Austerncompagnie (dort wird es aus der Nordsee gewonnen) an seinen nur einige hundert Quadratmeter großen Produktionsstandort. Dreimal in der Woche kommen so jeweils 20.000 Liter ins Ruhebecken, wo das Wasser rund 48 Stunden ruht. Anschließend durchläuft es einen Prozess, bei dem das

Wasser zunächst auf 60 Grad erwärmt wird und anschließend quasi eine Meerwasser saline und ein Gradierwerk simuliert werden, um das Wasser wieder herunterzukühlen. Die Kristalle zu separieren und Gips sowie Kalk abzureinern. Anders beschrieben: Die gemeinsam mit seinem Mitstreiter Nicolas Heyn vom Spezialisten Terrawater entwickelte Manufaktur beruht auf einem thermischen Verfahren, das auf dem bekannnten Prinzip der Verdunstung und anschließender Kondensation basiert. Quer durch Deutschland ist der Koch mit den Ingeneuren gefahren, um die Methode zu finden.

Bis zu 100 Kilogramm Salz produziert Alexandro Pape Team pro Tag. Dazu gehört

jede Menge Handarbeit. Denn das Salz wird manuell gesiebt und in Gläser und andere Behälter abgefüllt.

Jedes Jahr nimmt sich der aus Neuss stammende 38-jährige übrigens ein neues Projekt vor – neben seiner eigentlichen Profession als Küchenchef im „Fährhaus“ Munkmarsch. Mal ist es eine eigene Käseproduktion, mal die Salzgewinnung – und für die nahe Zukunft eine eigene Nudelproduktion, eine eigene Bierbrauerei und eine Kochschule für Kinder. „Natürlich alles in Maßen. Schließlich kommt es uns nicht auf die Masse an, sondern auf echte Naturprodukte“, versichert Pape.

Rezepte zum Thema Salz gibt es im Internet unter www.sylter-meersalz.de