

NATÜRLICH

SYLT



Das Magazin für Sylt-Fans · www.sylt.de

Ausgabe 1/2013



Die Regenten von Sylt.

Ringreiten, ein königliches Vergnügen.

Inselerfahrung.

Mit dem Rad auf NaTour.

Flugzeug.

Vogelschau am Rantumbecken.

DB BAHN
Sylt Shuttle

SYLT 
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.



EIN SALZSTREUER AUS LEIDENSCHAFT

Der spinnt, der Mann, haben sie alle gesagt. Haben abgewunken, sich die Haare gerauft, ihm sicher auch mal einen Vogel gezeigt. Aber nun steht er da, mit zwei Händen voll weißem Gold und einer Deutschlandpremiere. Alexandro Pape ist der erste Mensch, der aus Sylter Meerwasser Salz gewinnt.



Er hat viel um die Ohren. Zwei Smartphones (mit unterschiedlichen Nummern) sind, wenn auch stummgemacht, im Dauerbetrieb, ein iPad bettelt um Aufmerksamkeit. Jetzt nicht. Einmal tief durchatmen. Alexandro Pape, Sternekoch am »Fährhaus Munkmarsch«, geht gedanklich über sechs, sieben Jahre rückwärts. Da stapft er an einem Tag im Jahr 2006 durchs Watt, mit Gummistiefeln, und findet eine wilde Auster. Schlank ist sie, kantig und doch handschmeichelnd, von filigraner und niemals zerstörbarer Schönheit, im Inneren schimmert es perlmutten. Etwas in Alexandro Pape sagt »Ja«. Und er springt jählings gedanklich noch ein weiteres Jahr zurück. Damals hatte er sich regelmäßig alle vier Wochen mit einem guten Freund zum Käsemachen getroffen und mit selbigem in die Wolle gekriegt: Während der Käseerei kommt man nämlich irgendwann an den Punkt, an dem das Produkt in Salzlake landet, und da sagte der Pape doch: »Lass uns Meerwasser dafür nehmen«, und der Freund fand die Idee des Mannes von der Sylter Küste total absurd. »Das geht nicht«, hieß es, vielleicht auch damals schon »Du spinnst«, und es entspann sich ein Disput, der damit endete, dass Pape – ja, er kann sehr eigensinnig und hartnäckig sein – einen Topf Meerwasser aufsetzte, um seiner Idee Nachdruck zu verleihen. »Da blieb nix über«, sagt er heute mit einem jungshaften

Grinsen und entschuldigendem Schulterzucken. Kein einziges Korn Salz als Überbleibsel, aber eine Idee, die ihn nie wieder loslassen sollte.

Der Käse wird beiseite gelegt. Ein wahrer Recherchemarathon entsteht, bei dem Pape sich vor allem eines einfügt: den Status des spinnenden Träumers. »Salz aus der Nordsee? Geht nicht. Unmöglich.« Er ruft hoch motiviert und ambitioniert Wissenschaftler an und beim Wirtschaftsministerium, dann platzt auch noch die UNESCO-Auszeichnung des Wattenmeers als »Weltnaturerbe« dazwischen, die dem Mann aus dem Munkmarscher Hafen weiteren Gegenwind beschert. Jählings wollen alle sowieso schon immer nahezu alles geschützt und bewahrt haben, hier an der Küste, weil das plötzlich werbeträchtig ist, und ausgerechnet dann kommt so einer um die Ecke, der nach Hektolitern Nordseewasser fragt und von Salz redet.

Um zu verstehen, was Pape den Spinner-Status verpasste, muss man zunächst begreifen, dass es auch beim Salz eine Zweiklassengesellschaft gibt. Nicht erst, seit der Stoff seinen Luxusstatus erfuhr dadurch, dass man ihn um die halbe Welt juckelte, in teure Gefäße presste oder exotischen Gewässern

abrang. Die Unterhunde, die armen Schweine des Alltags, das sind die gesiedeten Salze. Die Oberschicht wird mühsam und in einem schier endlose Geduld einfordern Prozess in Salinen und mithilfe der Elemente gewonnen. Und genau Letzteres will Pape. Feinkörniges Salz zum Kochen, schließlich trägt er zwei Sterne, und grobkörniges für den maximalen Geschmacksgenuss.

Pape fängt sich eine Abfuhr nach der anderen ein. Technisch unmöglich. Hier im Norden doch nicht. Die Kälte, das Wetter, der Regen. Was andere ausbremsen würde, spornt ihn nur noch mehr an. Er telefoniert und recherchiert leidenschaftlich, er reist durch die Gegend und stellt Tausende von nervtötenden Fragen. Je öfter ihm ein »Nein« um die Ohren gehauen wird, desto klarer wird sein Konzept. Er möchte nur Menschen einbinden, die in einem Umkreis von maximal 300 Kilometern leben (weil der regionale Bezug in seinem Leben, in seiner Küche Gesetz ist, nicht erst, seit das Mode wurde), er will energieeffizient arbeiten (weil das heute eine Selbstverständlichkeit sein sollte), er will nicht zu teuer werden (alles andere landet doch in der »Schmu-Ecke«, sagt er), er will so nachhaltig wie möglich arbeiten (wirklich alles verwerten, was beim Herstellungsprozess an- oder abfällt, ohne jemals den Begriff der Nachhaltigkeit zu missbrauchen).

Pape beißt sich fest im Salz. Er lässt sich nicht bremsen, egal, wie groß die Widerstände sich auftürmen. Visionen, Ideen von diesem Kaliber brauchen Fürsprecher und Partner, um irgendwann wahr werden zu können. Manchmal findet man selbige genau in den Ecken, in denen man sie nicht vermutet. Die Industrie- und Handelskammer bringt ihn weiter. Sie unterhält ein Innovationszentrum, in dem bewegliche Menschen arbeiten, die dem Mann von der Insel endlich den Rückenwind verschaffen, nach dem er sich sehnt. Sie »drückten mich in die Foren, sie knüpften mir Kontakte« und schließlich beginnt er sozusagen am Ende der Produktionsschleife sein Projekt »aufzudröseln«: Er trifft einen Ingenieur, verrückt ge-

nug, um bei Papes Anfrage als allererstes nicht an die Wirtschaftlichkeit, sondern an innovative Forschung zu denken, der Trinkwasser mithilfe von Entsalzungsanlagen herstellt. Asien, Afrika, Entwicklungsarbeit. Nicolas Heyn heißt der und die beiden sinken gemeinsam in die Salzlake und sich irgendwie in die Arme.

Der Rest ist schneller erzählt als geschafft: Die Männer tüfteln und basteln, sie werden halbe Chemieprofessoren, sie stellen immer wieder fest, das geht alles nicht, und wollen doch das Unmögliche möglich machen, das sich der Laie ungefähr so vorstellen muss: südeuropäische Bedingungen nachbauen und in eine Maschine stecken. Eine Indoor-Saline basteln. Sonne braucht es, Wind, Wärme, denn das Salz soll auf keinen Fall gesiedet, sondern durch das Verdunsten von Meerwasser gewonnen werden. Begleitet wird die Tüftelei, in die mittlerweile als Kreativposten auch eine Studentin von der Uni in Flensburg eingeschert ist – sie wird später eine 1 für ihre Abschlussarbeit einheimsen – vom lauten Wiehern des Amtsschimmels. Pape sucht einen Platz für seine heranwachsende Anlage, hier geht es nicht aus diesen Gründen, dort schon gar nicht aus jenen, und es gehen weitere endlose Monate ins Land, bis er in List endlich im Winter 2012/13 einen Ort findet: eine Halle an der Straße zum Hafen, direkt am Meer, in Nachbarschaft zur »Dittmeyer's Austern Compagnie«, die ja bereits über einen Meerwasseranschluss verfügt, den man vielleicht mitnutzen könnte. Das passt. Auch der Gemeinde.

Parallel tut das Salz in der heranreifenden, rund 500 Quadratmeter großen Anlage nicht immer das, was es soll. Mal ist die Temperatur zu hoch, die Kristallisation nicht kontinuierlich, dann läuft der Prozess einfach nicht rund. Was fällt man zuerst aus? Das grobe Salz oder das feine? Schließlich ist es endlich so weit: Der Ablauf für die »natürliche Salzgewinnung mit einer Saline, die den Kreislauf von Mutter Erde imitiert« steht, das Patent ebenfalls, der Markenschutz und das Logo auch. 50 Kilogramm Ausbeute pro Tag erscheinen realistisch, 70 maximal, wenn alles rund läuft, der Businessplan ist fertig. »Sylter Meersalz« wird das Produkt heißen, »Sylter Meersalzmanufaktur« die Produktionsstätte.

Und wo ist bei all dem der Pape? Schon längst wieder unterwegs gedanklich. Jetzt jagt er Porzellanhersteller, denn ein so kostbares Salz – die chemischen Analysen haben einen erstklassigen Cocktail an Inhaltsstoffen ergeben – braucht eine passende Verpackung. Längst im Gepäck hat er bei allen Wegen in Sachen Salz, auf der Salzstraße sozusagen, besonders Kostbares, das ihn immer an die Anfänge erinnern wird: eine Auster aus Silber, ein Guss eben genau jener Auster, die er vor Jahren im Watt vor Munkmarsch fand, in Serie gefertigt von »Robbe & Berking«, Flensburg, die er sich gut als Tischsalzgefäß in der Gastronomie vorstellen kann, »und als Verpackung für besonders wertvolle kleinformatige Geschenke«.

Voraussichtlich im Mai wird es losgehen mit der Produktion. Echtes Sylter Meersalz, aus Nordseewasser vor Sylt gewonnen, auf Sylt produziert. Was geschieht mit dem entsalzten Wasser, das am Ende »übrig« bleibt? Wird noch nicht verraten, Konzept wächst derzeit heran. Verwertet wird es auf jeden Fall, sinnvoll. Pssst.

Noch nicht groß drüber sprechen. Lieber leise spinnen dieses Mal. Auch in Sachen Vertrieb. Hamburg ist ein Markt, sicherlich, ausgewählte Gastronomie- und Verkaufs-Adressen auf der Insel. Bloß nicht verwässern, das Konzept Meersalz. Einen kleinen Bus sieht er jetzt grade vor sich, beim Thema Vertrieb. VW-Bully, himmelblau mit weißem Innenleben, kleine Maschine mit wenig PS, denn das soll »das einzige sein und bleiben, wo bei dem Gesamtprojekt Abgase hinten rauskommen«. Das Logo, mit stilisierter Welle und Sonne, soll auf der Seite prangen. Und wo ist da der Pape? Unsichtbar. Unbedingt will er »hinter dem Produkt zurücktreten«, lediglich als Botschafter unterwegs sein, den »Schmu«, der leider so oft mit der Pseudo-Vermarktung der Insel getrieben wird, den will er nicht mitmachen, nicht zuletzt deshalb unbedingt unter 10 € bleiben pro 100 Gramm, egal, wie aufwendig die Produktion ist. »Mir gehts bei dem Projekt nicht um die Kohle«. Worum dann? »Ich wollte unbedingt etwas machen, etwas schaffen, was noch keiner gemacht hat«, sagt Alexandro Pape. Was ein bisschen absurd klingt angesichts einer Karriere, die dem virtuosen Ausnahmekoch vom Fährhaus bisher nahezu alles beschert hat, was das Metier zu bieten hat: Meriten, Sterne, internationale Anerkennung und Auszeichnungen zuhauf. »Ein solches Projekt ist einfacher, als ein einziges neues Gericht zu kreieren.« Wie bitte, das ist jetzt nicht sein Ernst?!? »Doch. Kochen ist Kulturgeschichte, Jahrtausende alt, es gibt nichts in den Küchen, was es nicht irgendwann schon mal gegeben hat.« Punkt. Aber deutsches Meersalz, das ist neu, das ist eine Premiere. Das Handy klingelt schon wieder. Dieser Mann hat derzeit viel um die Ohren. Und noch mehr im Kopf.



◀ *Neue Marke, neues Logo: einfach schön, schön einfach*