

Sternekoch gewinnt Nordsee-Salz auf Sylt

Schleswig-Holstein, das Land zwischen den Meeren, ist reich an Qualitätsprodukten zu Land wie zu Wasser. Jetzt kommt ein weiteres hinzu: Salz gewonnen aus der Nordsee vor Sylt.

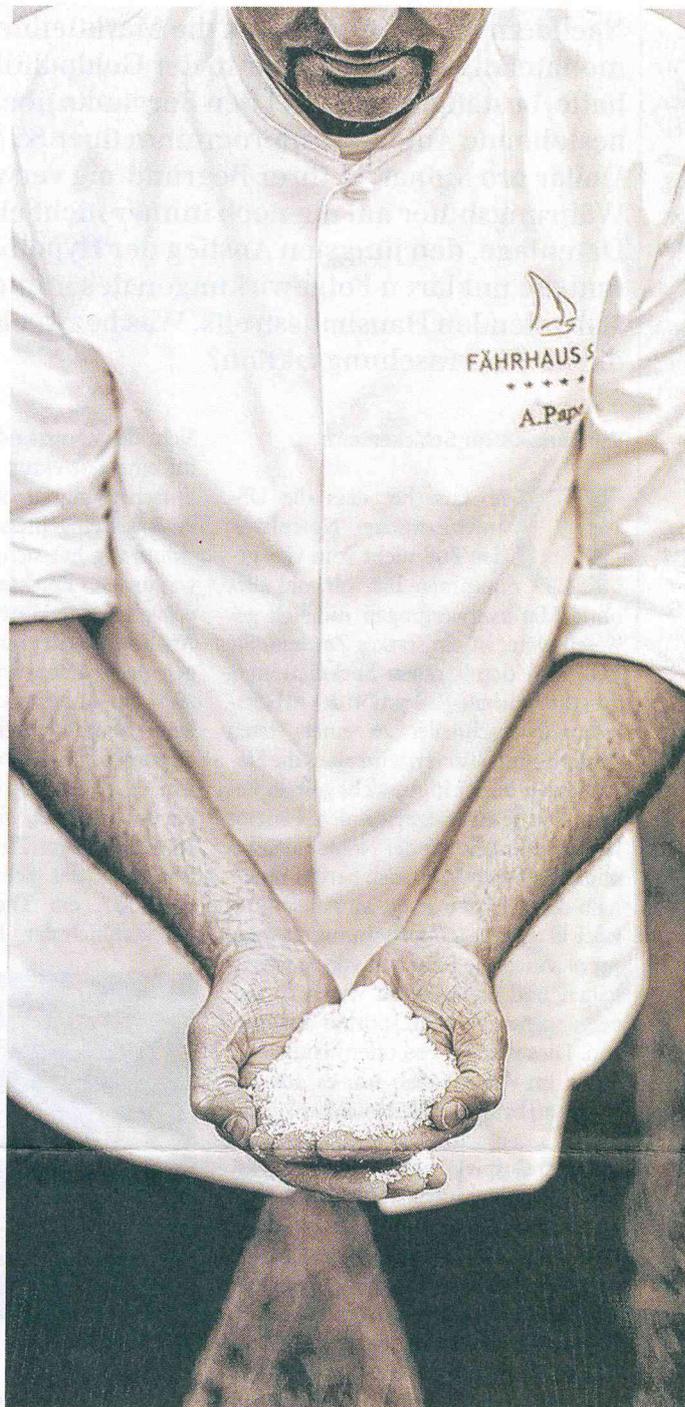
Von Susanne Pläß

Die Idee zu diesem naheliegenden Projekt hatte Alexandro Pape 2006, als er zur eigenen Käseherstellung eine Salzlake benötigte.

Der 2-Sterne-Maitre vom Fährhaus Munkmarsch auf Sylt kochte Meerwasser ab, doch es blieb kein Salz übrig. Der Fehlversuch spornte ihn an. „Meine Vision vom ersten deutschen Nordseesalz habe ich weiterentwickelt und mich zwei Jahre lang mit dem Thema beschäftigt“, erklärt der gebürtige Westfale mit sardischen Wurzeln.

„Ein Fischer brachte mir in zehn sterilen Kanistern rund 100 Liter frisches Nordseewasser mit. An der Universität Osnabrück wurde daraus mittels Eindampfverfahren etwa 1,2 Kilo Salz gewonnen. Kocht man Salzwasser bei deutlich über 90 Grad, verliert es nahezu alle wertvollen Stoffe. Mein Salz sollte alle wichtigen Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten, grobkörnig sein und so viel Feuchtigkeit enthalten, dass es Kristallin-knusprig ist. Wertvoll eben!“

Die Analysen der Nordseeproben durch zwei unabhängige Institute in Bonn und Münster bestätigten die sehr gute Salzqualität. Anfang 2010 lernte der leidenschaftliche Koch Dr. Michaela Oesser und Martin Eckhard von der Wirtschaftsförderung und Technologietransfer Schleswig-Holstein GmbH



„Weißes Gold“ in seinen Händen: Alexandro Pape

Foto: Alexandro Pape

(WTSH) kennen. Sie brachten Alexandro Pape mit Nicolas Heyn zusammen, dessen Kieler Unternehmen Terrawater u. a. Produktionsanlagen entwickelt, um aus Salz-, Brack- oder Abwasser Produkt- oder Trinkwasser zu gewinnen.

„Mit Nicolas Heyn fand ich meinen Technologie-Partner.

Auf Basis des „Zero Liquid Discharge Verfahrens“ wird der natürliche Kreislauf von Verdunstung und Kondensation technisch nachgestellt.“ Bis zum Prototypen verging ein weiteres Jahr.

In dieser Zeit erkochte sich Alexandro Pape den zweiten Michelin Stern und gründete

die Sylter Meersalz GmbH & Co. KG. Seit August ist die Anlage in List fertig, die Produktion des ersten deutschen Nordsee-Salzes startet im Oktober.

„Ich habe jeden freien Montag und viele Nächte für meine Idee gearbeitet, dazu kommen die Kosten für die Anlage, den Vertrieb, die Marken-Entwicklung und das Marketing. Für Letzteres hilft mir die Kieler Agentur ‚marktrausch‘, den Vertrieb übernimmt Speicher & Consorten aus Hamburg über ihren Online-Shop.

Ende 2013 steht mein Meersalz auch im Fachhandel zum Preis von rund 10 Euro für 125 Gramm“, freut sich Pape. Der Spitzenkoch ist bestens vernetzt. Viele seiner Kollegen wollen das Sylter Meersalz in ihren Küchen verwenden.

„Wir bieten ein Feinsalz zum Kochen z. B. für Nudeln und unser Grobsalz - Fleur de Sel – ist prädestiniert als Zugabe und zur Zubereitung feiner Speisen. Beide sind von reinster Qualität, da wir auf chemische Trenn- und Zusatzstoffe verzichten. Die kurzen Transportwege sorgen für einen idealem CO₂-Abdruck.“ Der Familienvater hat sich der Nachhaltigkeit verschrieben und bietet das Nordseesalz in Gläsern an.

Wie schafft ein so begnadeter Koch den Spagat zwischen Selbstständigkeit als Salzhersteller und angestellter Küchenchef?

„Ich bin in erster Linie leidenschaftlicher Koch und habe mit der Fährhaus-Küche noch viel vor. In meiner Sylter Meersalz GmbH & Co.KG kümmert sich ein versiertes Team um Produktion, Verpackung und Versand. Wir rechnen mit einer Tagesproduktion von bis zu 50 Kilo.“ Beim Herstellungsprozess entstehen weitere reine Naturprodukte, die z. B. für den Wellness-Bereich und das entsalzte Wasser für die Bierproduktion eingesetzt werden könnten. Da steckt noch Potenzial im Nordseesalz!