



## Bad Salzuflen und das weiße Gold

**Die reichhaltigen Sole- und Mineralvorkommen rund um Bad Salzuflen bestimmen seit Jahrhunderten die Geschicke unserer Stadt. Während sie zunächst der Salzproduktion dienten, werden sie seit rund 200 Jahren auch für medizinische Zwecke genutzt. Mit Ende des Zweiten Weltkrieges kam die Salzherstellung in Bad Salzuflen jedoch zum Erliegen. Nun gibt es erstmals seit rund 80 Jahren wieder Salzprodukte aus Salzufler Sole. Möglich wird dies durch eine Kooperation mit dem Sylter Gastro-Unternehmer Alexandro Pape.**

## Interview

### 6 FRAGEN AN ALEXANDRO PAPE

**Herr Pape, verraten Sie uns: Woher rührt Ihre Leidenschaft zum Salz?**

Aus meiner Erfahrung als Küchenchef kann ich sagen, dass Salz einem Gericht die Seele verleiht, wenn man es nicht im Übermaß verwendet.

**Und wie entstand daraus die Idee, eine Salzmanufaktur zu gründen?**

Ich wollte etwas machen, das noch keiner gemacht hat. Daraus ist die Idee entstanden, an der Sylter Nordseeküste etwas zu produzieren, das in Südeuropa jeder ganz selbstverständlich herstellt, hier jedoch noch niemand tut. Und zwar: das erste deutsche Meersalz!

**Seit 2018 stellen Sie in Ihrer Sylter Meersalzmanufaktur auch das Bad Salzufler SoleSalz her. Wie kam die Kooperation mit dem Staatsbad Salzuflen zustande?**

Kurdirektor Stefan Krieger kontaktierte mich im April 2018 und fragte, ob wir dazu in der Lage seien, der Bad Salzufler Sole die Seele – also kristallines Salz – zu entlocken. Da wir als Unternehmen alle Produkte nachhaltig produzieren wollen, baten wir zeitgleich darum, aus dem Restwasser der Salzgewinnung das Salzufler Blondes zu produzieren.

Nach der ersten Probephase waren wir beide der Überzeugung, dass wir eine super Qualität geschaffen haben.

**Können Sie uns erklären, wie in Ihrer Manufaktur gradiert wird?**

Die Gewinnung von reinem Meersalz aus der Nordsee ist eine enorme Herausforderung. Denn für die Salzproduktion ist das Nordseewasser mit einem Salzgehalt von 2,5 Prozent zwar geeignet. Doch das kühle Klima der Nordseeinsel Sylt steht der Produktion im Weg. Eine natürliche Salzproduktion, wie sie in warmen Regionen Südeuropas in sogenannten „Sonnen-Salinen“ betrieben wird, war bisher unmöglich. Unsere neuartige Methode imitiert nun in einem aufwendigen Verfahren den natürlichen Prozess der Meersalzgewinnung in Südeuropa. In dem sogenannten Zero-Liquid-Discharge-Verfahren wird der natürliche Kreislauf von Verdunstung und Kondensation nachgestellt, an dessen Ende reinstes Wasser auf der einen und reinstes Salz auf der anderen Seite anfällt. Das Ergebnis: Salz von höchster Qualität mit vielen natürlichen Mineralien und Spurenelementen.

**Was ist das Besondere an den Bad Salzufler SoleSalz Produkten?**

Bad Salzuflen ist ein Ort, der über Jahrhunderte



hinweg Salz in Form von Siedesalz produziert hat. An diese Tradition wollten wir anknüpfen. Anders als damals beim Siedesalz, wird unser neues Salz allerdings nicht mehr gekocht, sondern – wie eben beschrieben – in einer Imitation des natürlichen Salinenprozesses hergestellt.

### Wie unterscheidet sich das SoleSalz dadurch vom Supermarkt-Salz?

Man kann ein Raffinade-Salz nicht mit einem Salz wie dem aus Bad Salzuflen vergleichen. Alleine schon der Mineralienhaushalt des Solesalzes spricht für sich! Textur und Reinheit sprechen weiterhin für sich. Des weiteren sollte man so ein Salz, wenn überhaupt, auch nur mit einem Meer-salz vergleichen. Ich hoffe, dass wir auch dieses Produkt irgendwann in einem Feinkostgeschäft wiederfinden.



## Alexandro Papas Rezept-Tipp ROSENSALZ

80 g Salzufler Salz der feinen Körnung und 20 g frische Rosenblüten der Heckenrose Ragusa, die auch in Bad Salzuflen wächst, im Küchenmixer für 5 bis 10 Sekunden miteinander mixen und in luftdicht-verschlossenen Gefäßen aufbewahren.

