

Salz soll Urlaubern das Leben versüßen

Salzhersteller aus Trinwillershagen bieten Neuschöpfungen für die Gastronomen des Ostseebades an

Von Klaus Walter

Warnemünde. Dass Salz das Leben durchaus versüßen kann, davon sind Karin und Axel Günther aus Trinwillershagen überzeugt. Jetzt wollen die Betreiber einer Salzmanufaktur auch die Gäste des Ostseebades Warnemünde für das Salz nicht nur in der Suppe begeistern – und sind im Hotel Neptun auf erste Verbündete gestoßen. Gemeinsam mit Neptun-Food-Manager Danny Schäfer luden die Salzhersteller gestern zur Verkostung in das Hotelfoyer ein: hochfeines Ostsee-Salz, Sanddornsalz, Neptun-Gourmet-Salz oder Buchenrauch-Salz mit dem Originalgeschmack von Mittelmole und Altem Strom.

„Hochwertiges Salz unterstützt unsere hochwertigen Produkte“, sagt Schäfer. Seit einigen Wochen experimentieren deshalb die Neptun-Köche mit Spezialitäten aus Trinwillershagen. Und haben dabei sogar mit Hilfe der Salzhersteller aus Trin ein ganz spezielles Salz entwickelt – für die Fischgerichte des Hauses. „Dill, Limette, Zitrone und Algen aus Norwegen gehören zu den Bestandteilen“, verrät Salzfachberaterin Karin Günther. Die Alge stehe ja schon seit einiger Zeit mit dem Hotel in Verbindung – mit der dort angebotenen Thalasso-

so-Therapie. „Die gibt es jetzt auch für die Küche“, sagt die Salzherstellerin. „Ein Gedicht“, schwärmt der Neptun-Food-Manager. Schon der Duft des so kreierten Salzes regt den Appetit an – erst recht, wenn es sachte auf das frisch gebratene, noch warme Zanderfilet gestreut werde.

●● Das Salz aus der Ostsee schmilzt auf der Zunge wie Schnee.“

Axel Günther,
Salzmanufaktur

Aber auch das Sanddornsalz – eine Mischung aus Steinsalz und Sanddornbeeren – mache ein schlichtes Butterbrot zu einem Festmahl, versichert Neptun-Hoteldirektor Guido Zöllick. Und dann erst das Buchenrauch-Salz, 160 Stunden über Buchenspänen geräuchert: „Das schmeckt nach Räucherfisch auf der Mittelmole oder am Alten Strom“, sagt Guido Zöllick.

Axel und Karin Günther, sie Friseurin, er Rechtsanwalt, sind vor rund sechs Jahren auf das Salz gekommen. „Es war ein Urlaub im Erzgebirge, als wir einen Salzraum besuchten“, erzählt Axel Günther. „Schon nach wenigen Anwendungen verschwanden meine Asthmasymptome.“ Die Erfahrung und die positive Wirkung führten zu einem folgenschweren Entschluss: Die Günthers bauten sich einen eigenen Salzraum in ihr Eigenheim in Trinwillershagen.

Inzwischen ist das „Salzreich“ daraus geworden, gelegen an der einstigen „Salzstraße“, auf der im



Axel und Karin Günther präsentieren mit Neptun-Food-Manager Danny Schäfer Brot und Salz. Foto: Klaus Walter

Mittelalter das in Bad Sülze gewonnene Salz nach Barth geschafft und von dort verschifft wurde, wie Axel Günther erzählt. 220 verschiedene Salzspezialitäten gibt es im dazugehörigen Geschäft. „Salze aus der Ostsee und aller Welt, die mit heimischen zu regionalen Produkten werden“, sagt Karin Günther.

Salzgehalt der Ostsee vergleichsweise gering

Der Salzgehalt der Ostsee ergibt sich aus dem einströmenden Salzwasser der Nordsee, dem Süßwasser der Flüsse und dem Regenwasser zusammen. Er liegt zwischen 0,3 und 1,8 Prozent. Zum Vergleich: Nordsee und Atlantik

haben einen Salzgehalt von 3,5 Prozent. Je östlicher, desto geringer wird der Salzgehalt der Ostsee: an der Küste Schleswig-Holsteins beträgt er rund 1,5 bis 1,8 Prozent, vor Finnland nur noch zwischen 0,3 bis 0,5 Prozent.

Am B
2

Heute
im Ri

Warnelieder heute geliebt: von 1900 bis heute als auch einer der größten 20. seiner Konzerte, Al 0381

Christ
ist Ko

Hohe Eckert sidenz meiste gung C Rötisse nen. D