Pressemitteilung

Bad Salzuflen, 01.02.2019

 **Über Alexandro Pape**

Den Themenschwerpunkt „Gesunde Ernährung“ im Staatsbad Salzuflen „Gesundheitsjahr 2019“ übernimmt Sternekoch Alexandro Pape. Der sympathische Rheinländer mit sardischen Wurzeln ist Inhaber der 2013 gegründeten Sylter Meersalz Manufaktur und mitverantwortlich, dass in Bad Salzuflen seit 2018 die Salztradition wieder auflebt: Inspiriert von den Gradierwerken, die eintropfendes Solewasser filtern und Salz an die Luft abgeben, brachten Pape und der Bad Salzufler Tourismusdirektor Stefan Krieger gemeinsam einen Prozess in Gang, der für Aufsehen sorgte. Seither werden aus Bad Salzufler Sole bei nachhaltiger Produktion auf Sylt Salzkristalle in reinster Qualität hergestellt, die als Grob- und Feinsalz zum Verkauf angeboten werden. Mit dem Wasser, das bei der Salzgewinnung entsteht, werden in Papes Brauerei, der nördlichsten Deutschlands, Bier wie das Salzufler „Blondes“ oder das „WATT Bier“ gebraut.

Optional kocht Pape in dem verfügbaren Wasser leckere Pasta nach eigener Rezeptur – sein Repertoire an Nudelsorten umfasst 13 verschiedene Varianten. „Das Thermalsolewasser bietet sehr viele Ansätze für kulinarische Finessen – die reinste Spielwiese“, so Pape.

In Staatsbad Salzuflen Gesundheitsjahr 2019 möchte der

Spitzenkoch vor allem Gerichte servieren, die mit und aus regionalen Produkten hergestellt wurden.

Einen heimischen Pilzhof hat Pape hierfür ebenso fest im Visier wie Lavendel- und Erdbeerfelder. „Mit Produkten aus dem Staatsbad für das Staatsbad kochen lautet mein Credo.“

Seine Experimentierfreudigkeit erlernte der am 3. Dezember 1972 in Neuss geborenen Pape in renommierten Küchen: Nach seiner Kochausbildung im Swissôtel unter Lehrherr Slaheddine Sabbagh verdiente sich Pape von 1993 bis 1996 im Restaurant Herzog von Burgund (beide in Neuss) unter Erich Tiefenbacher erste kulinarische Sporen. Die ersten „Michelin-Sterne“-Erfahrungen machte er 1997/1998 im Küchenteam der„Résidence“ in Essen unter Berthold Bühler und Henri Bach. Anschließend kochte er zudem 1998/1999 im „Hummerstübchen“ in Düsseldorf unter Peter Liesenfeld und Peter Nöthel.

Pape kombinierte auf raffinierte Weise die Küche des Meeres Sardiniens, der Heimat seines Vaters, mit der deftigen Küche des Rheinlands, der Heimat seiner Mutter. Bis heute lässt er sich zudem von der Küche der Türkei inspirieren, der Heimat seiner Ehefrau.

Im November 1999 heuerte Pape im Hotel Fährhaus-Sylt an, blieb 17 Jahre und holte sich als Küchenchef mit seinem Team zwei Michelin-Sterne. Darüber hinaus erkochte er sich 17 Punkte im bekannten Restaurantführer Gault Millau, 3,5 im Schlemmer Atlas Kochlöffel sowie 4 Punkte im Feinschmecker.

2016 kehrte Pape, der seit November 2010 Mitglied in der Vereinigung junger Spitzenköche „Jeunes Restaurateurs d’ Europe“ ist, dem Fährhaus den Rücken und eröffnete in Keitum das Restaurant „Brot & Bier“.

Hier genießen Gäste Bier, hausgebackenes Brot und Aufstriche aus der hauseigenen „Sylter Genussmacherei“, dessen Küchenzepter Alexandro Pape im Mai 2018 an Sven Pietschmann weitergab.

Pape ist von der Neuausrichtung weiter überzeugt: „Die Idee, eine kulinarisch hochwertige Brotzeitstube mit Eigenkreationen zu eröffnen, hatte ich schon länger im Kopf. Auch jetzt gehe ich dem Fährhaus nicht ganz verloren – 2019 mache ich dort rund 30 Veranstaltungen.“

**Herausgeber**

Staatsbad Salzuflen GmbH

Parkstraße 20

32105 Bad Salzuflen

Fon: +49 (0) 5222 183 0

Fax: +49 (0) 5222 183 208

presse@staatsbad-salzuflen.de

www.staatsbad-salzuflen.de