



Wo unser Salz herkommt.

Das Salz, das wir auf Luisenhall produzieren, stammt aus dem Meer. Präziser gesagt aus einem Ozean, den es hier einmal gab und der vor 250 Millionen Jahren eingetrocknet ist. Da es damals den Menschen noch nicht gab, hatte er auch keine Gelegenheit, dieses Meer zu verunreinigen. Das macht uns sehr froh und unser Salz so rein, ursprünglich und wertvoll. Und genauso belassen wir es auch: unverfälscht und frei von jeglichen chemischen Zusätzen.

Ohne Salz geht gar nichts.

Ohne Salz könnten wir nicht leben. Unsere Zellen könnten keine Nährstoffe aufnehmen, und wir würden austrocknen. Im Gegensatz zum gebräuchlichen raffinierten Speisesalz, das fast nur aus Natriumchlorid besteht, bleiben beim naturbelassenen Luisenhaller Tiefensalz alle Mineralien und Spurenelemente erhalten. Damit unterstützt es lebenswichtige Funktionen des Körpers wie zum Beispiel den Aufbau des Elektrolythaushalts.

Salz kann eine Delikatesse sein.

Das lässt sich an dieser Stelle zwar leicht behaupten, aber nur schwer beweisen. Fragen Sie Menschen, deren Profession oder Passion gutem Essen gilt. Die werden Ihnen einiges erzählen. Vielleicht sogar über gewisse feine Unterschiede zwischen unserem Luisenhaller und anderen erlesenen Salzen. Das ist aber auch nur Erfahrung aus zweiter Hand. Wenn Sie es genau wissen wollen, machen Sie zu Hause einfach das, was wir manchmal für wissbegierige Besucher machen: Sie bilden auf Ihrem Küchentisch zwei kleine weiße Häufchen. Eines aus handelsüblichem Speisesalz aus dem Supermarkt um die Ecke. Und eines aus unserem Luisenhaller Tiefensalz. Sodann feuchten Sie Ihre Fingerspitze an und führen diese erst zum Salz und dann zum Mund. Zunächst mit dem einen und dann mit dem anderen Salz. Das war's. Das einzige Risiko, das sie dabei eingehen ist, dass Sie nie wieder ein anderes Salz als Luisenhaller möchten.

Die einzige Pfannensaline.

Wir können es nicht leugnen: Wir sind ein Relikt aus einer anderen Zeit. Aber wir fühlen uns prima dabei. Luisenhall ist die letzte noch in Betrieb befindliche Pfannensaline Europas. Im Lauf eines Jahres produzieren wir gerade mal so viel Salz wie die Großen unserer Branche vor der Frühstückspause. Aber das Salz ist auch nicht wirklich vergleichbar. Es wird als konzentrierte Sole aus 450 Metern Tiefe ans Göttinger Tageslicht gefördert. Oben angekommen, wird diese Sole in riesigen flachen Pfannen erhitzt, bis das Salz kristallisiert und abgeschöpft werden kann. Dieses Verfahren ist rund tausend Jahre alt.

Und abgesehen davon, dass die ursprünglich eingesetzte Wasserkraft irgendwann durch die Kraft der Elektrizität abgelöst wurde, hat sich seitdem relativ wenig geändert. Es ist mühevoll, nur bedingt ökonomisch, und dennoch lohnend. Nämlich in Bezug auf die Qualität. Und es ist eine der letzten Möglichkeiten, sich in natura anzuschauen, wie man zu Kaisers Zeiten Salz produzierte. Denn wir sind zugleich ein Industriedenkmal, das man besichtigen kann.

Wer war Luise?

Es gab einmal eine Zeit, da trugen Unternehmen noch nicht von hochbezahlten Designagenturen erdachte global schutzfähige Kunstworte oder kryptische Buchstabenkürzel als Namen. Sondern ganz schlicht den Namen der Mutter des Inhabers.

In unserem Falle den der früh verstorbenen Mutter der Brüder Louis und Theodor Laporte, die die Saline als zweite Besitzer im Jahre 1863 ersteigerten. Glück brachte ihnen das leider nicht. Ebenso wenig wie dem Geologen Philipp Rohns, der die Saline 1850 gründete, und etlichen weiteren Besitzern, die nach ihnen kamen und alle vergeblich versuchten, die Saline zu einem kommerziellen Erfolg zu machen. Das gelang erst Hermann Bartold Levin, Sohn eines Göttinger Tuchfabrikanten, der die Saline 1881 übernahm und als Ahnherr aller nachfolgenden Generationen den Betrieb mit unternehmerischer Weitsicht und Gründlichkeit zur vollen Blüte brachte. Levins Werk wurde von seinen Söhnen und Enkeln erfolgreich weitergeführt und blieb bis heute ein unabhängiger Familienbetrieb, dessen Leitung seit 1994 in Händen von Jörg Bethmann liegt.