



Unternehmensphilosophie

Sylter GenussMacherei GmbH & Co. KG

Die Sylter GenussMacherei ist ein Feinkostunternehmen, das hochwertige und regionale Produkte auf der Nordseeinsel Sylt in Manufakturqualität produziert und weitere regionale Produkte, die ebenfalls auf Sylt produziert werden oder in enger Verbindung mit der Insel stehen, anbietet.

Das Familienunternehmen wird von Alexandro Pape und seiner Ehefrau Filiz Pape geführt, die sich 2013 mit der Produktion des Sylter Meersalzes, das erste Standbein der Sylter GenussMacherei aufgebaut haben. Alexandro Pape startete 1999 im Hotel Fährhaus in Munkmarsch auf Sylt als Küchenchef im Gourmetrestaurant und erkochte sich dort im Laufe der Jahre 2-Michelin-Sterne. Mit seiner hervorragenden kulinarischen und gastronomischen Expertise, entschied er sich nach einigen Jahren etwas zu produzieren, das es so auf der Insel noch nicht gegeben hatte: Das Sylter Meersalz – gewonnen aus dem Nordseewasser vor der Haustür.

Aus dem ursprünglichen „Fleur de Sel“ (deuts. „Salzblume“), welche zum Beispiel auf natürlichem Wege in Frankreich oder Portugal durch die Verdunstung von Meerwasser entsteht und gewonnen wird, wird seit 2013 in der Sylter GenussMacherei das „Fleur de Sylt“ entwickelt. Die höchst aufwendige technische Nachahmung dieses normalerweise natürlichen Prozesses in wärmeren Gebieten, konnte nur durch eine jahrelange intensive Forschung gewährleistet werden. Da es diese Art der Meersalzgewinnung ist weltweit einzigartig.

Um die Genusswelten zu erweitern, wurden anschließend die Sylter Pasta Manufaktur und die WATT-Brauerei gegründet - beides Marken, die dem Unternehmen der Sylter GenussMacherei zuzuordnen sind. Hier wird das Kondensat der Salzproduktion, das als Beifang bei der Gewinnung des Sylter Meersalzes entsteht, für die Herstellung der frischen Sylter Pasta und zum Brauen des Sylter WATT-Bieres verwendet. In der WATT Brauerei werden aktuell 3 Sorten alkoholische Biere und ein alkoholfreies gebraut – WATT Blondes, WATT'n Pale Ale, WATT Dunkles und WATT Oben ohne. Im Kochstudio KOCHINSEL – Alexandro Pape – kommen unter anderem all diese Sylter Produkte gemeinsam auf den Tisch und es werden Kochkurse sowie individuelle Veranstaltungen für jeden Anlass angeboten.