



# Die Saline Luisenhall.

Geschichte, Gesundheit, Genuss.



# Unter einem Denkmal stellt man sich eigentlich etwas anderes vor.

Luisenhall ist die einzige noch in Betrieb befindliche Pfannensaline Europas. Im Lauf eines ganzen Jahres produzieren wir gerade mal so viel wie die Salzbergwerke der Großproduzenten vor der Frühstückspause. Aber weder Fördertechnik noch Produkt sind wirklich vergleichbar. Unseres wird als gesättigte, natürliche Lösung von 250 Millionen Jahre alten Meer-

salz-Ablagerungen aus 450 Metern Tiefe ans 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 hier wenig geändert. Es ist eine der letzten Möglichkeiten, sich in natura

anzuschauen, wie man zu Kaisers Zeiten Salz produzierte.

Der Produktionsbetrieb mit seinem schweren Eichenfachwerk und seinen noch aus dem 19. Jahrhundert stammenden technischen

Einrichtungen steht unter Denkmalschutz und kann nach Absprache mit der Göttinger Touristeninformation besichtigt werden. Außerdem nehmen wir häufig am „Tag des offenen Denkmals“ teil.



# Wie kommt eine Saline zu dem Namen Luise?



Der Name Luisenhall stammt aus einer Zeit, als Unternehmen noch nicht global schutzfähige und manchmal etwas kryptisch anmutende Namen trugen, 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 1995 in Händen des Hauptanteilseigners Jörg Bethmann liegt.

„Hall“ ist übrigens das keltische Wort für Salz, es findet sich in den Namen vieler europäischer Orte, in denen die Salzförderung früher eine wichtige Rolle spielte.

Ohne  
Salz  
könnten  
wir  
nicht  
leben.



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

Aber es kann auch in der äußerlichen Anwendung von großem Nutzen sein. Zum Beispiel zum Körperpeeling oder als Badezusatz oder, in Wasser gelöst, zum Inhalieren. Bei vielen Erkrankungen der Haut, der Atemwege und des Bewegungsapparats wirkt es heilend und lindernd. In dem der Saline angeschlossenen Badehaus kann man auf verschiedene Art und Weise die wohltuenden Wirkungen der Natursole auf den Körper erfahren und genießen.





## Salz ist mehr als das Gegenteil von süß.

Wir haben heute fast vergessen, dass Salz nicht nur simple Würze, sondern auch ein gesundes Nahrungsmittel und ein Genussmittel von köstlichem Geschmack sein kann. In der gehobenen Gastronomie und unter ambitionierten Köchen hat sich das längst herumgesprochen. Und auch, dass es gewisse feine Unterschiede zwischen unserem Luisenhaller und anderen erlesenen Salzen geben soll. Beschreiben kann man das nicht.

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.



# Unsere Produkte



Das Luisenhaller Tiefensalz gibt es in verschiedenen Körnungen für unterschiedliche Verwendungszwecke.

Das Küchensalz ist unser Universalsalz, das in der Küche üblicherweise zum Kochen verwendet wird. Es ist frei von Zusätzen zur Verbesserung der Rieselfähigkeit und deshalb eher nicht für den Salzstreuer geeignet. Man bewahrt es am besten in einem Topf mit ausreichend großer Öffnung auf, aus dem man sich dann mit den

Fingern bedient. Deshalb nennen wir es auch gern „Fingersalz“.

Das Salzmühlensalz dient, wie der Name schon sagt, in erster Linie zur Verwendung in der Salzmühle. Aber es ist auch hervorragend für Rezepte wie zum Beispiel „Fisch in Salzkruste“ geeignet.

Hauptsächlich als Geschenk gedacht sind unsere kleinen nostalgischen Leinensäckchen, die wie Zentnersäcke im Miniaturformat aussehen und jeweils ca. 300 Gramm enthalten.



**Saline Luisenhall GmbH**

Greitweg 48 • 37081 Göttingen  
Telefon: 0551 - 3848719 (Saline)  
und 0551 - 9972840 (Badehaus)  
[www.luisenhall.de](http://www.luisenhall.de)

