

MÜNSTER!

MÜNSTER!

DIE STARKEN SEITEN DER STADT

4,90 € muenster-magazin.com



BROT & SALZ

LANDPARTIEN MIT GESCHMACK

HALLO HANDORF!

UNSERE STADTTEILSERIE

ROMY DIRCKS

ATELIERBESUCH IM GRÜNEN

TEXT UND FOTOS CORNELIA HÖCHSTETTER

An seinem Feierabend siedet Rüdiger Osterholt Salz. Eigentlich wollten Rheine und der Förderverein *Saline Gottesgabe* die tausendjährige Salzgewinnung feiern. Doch dann kam alles anders.

R(H)EINES SALZ

Der Storch auf dem Dach ist echt – Störche haben seit Jahren die Saline als ihre Sommerresidenz gewählt, fliegen über den Park und stolzieren auf den Wiesen.





DAS SALZ DER FEINSCHMECKER

1.000 Jahre Salz aus Rheine – das wollten die Rheinenser im Jahr 2023 groß feiern. Doch es kam anders: Die erste Stiftsurkunde aus dem Jahr 1023 der Kapelle Bentlage mit der Erwähnung des Salzes erwies sich als mittelalterliche Urkundenfälschung. Das erforschten Wissenschaftler, beauftragt durch eine Kooperationsvereinbarung zwischen den *Städtischen Museen Rheine* und dem Förderverein *Saline Gottesgabe e.V.* mit Blick auf das große Jubiläum. Was bleibt? Salz spielt definitiv seit Jahrhunderten eine große Rolle für Rheine, vielleicht auch seit 1.000 Jahren. Und die Salzproduktion ist die älteste Industrie Westfalens. Seit 100 Jahren sicher ist die *Stadt Rheine* Besitzerin der *Saline Gottesgabe*. Heute noch beziehungsweise wieder zu sehen, denn das alte Werk wurde zu großen Teilen wieder aufgebaut: Der Soleturm im Salinenpark regelt den Zufluss der sechsprozentigen Sole in die Gradierwerke. Der Förderverein der *Saline Gottesgabe* hat sogar einen echten Salzsieder – Rüdiger Osterholt kocht die Sole zu Salz. Heute nicht mehr zum Konservieren, sondern für Kulinarisches: „Unser Salz kann mit jedem *Fleur de Sel* mithalten“, sind Salzsieder Rüdiger Osterfeld und Vereinsvorstand Thomas Liedmeyer (links) überzeugt.

2

EIN VEREIN FÜR DIE ZUKUNFT

Thomas Liedmeyer (l.) und Rüdiger Osterholt (r.) vom Förderverein der *Saline Gottesgabe*. Seit 2010 gibt es den Verein. 180 Mitglieder sind es, viele engagieren sich, veranstalten Führungen und pflegen das „einzige vorindustrielle Denkmal Westfalens“. Im Jahr 1740 war die Salzproduktionsanlage für Pfannensiedesalz von Rheine auf dem aktuellsten Stand der Technik. Der Verein stellt den Salzsieder, seit einigen Jahren ist das Rüdiger Osterholt. Thomas Liedmeyer sagt: „Uns geht es darum, die Geschichte in die Zukunft zu transportieren. Wir wollen zeigen, wie unsere Vorfahren Techniken entwickelten, um zum Beispiel Salz zu gewinnen.“

„Uns geht es darum,
die Geschichte
in die Zukunft zu
transportieren.“

RÜDIGER OSTERHOLT





3

R(H)EINE KONZENTRATION

Die Sole mit sechsprozentigem Salzgehalt wird in Rheine aus der Erde gepumpt und ins Gradierwerk geleitet. Das Wasser rieselt von oben über das Schwarzdornreisig, landet im Becken und wird wieder nach oben gepumpt, rieselt wieder runter – so wird die Luft mit Salz angereichert, was den Spaziergängern am Gradierwerk die Gischt des Nordseurlaubs ersetzt. Vor allem aber vergrößert sich die Oberfläche der Sole an der Luft. Die Salzkonzentration nimmt zu (daher der Name „Gradier“-Werk: gradieren = aus dem Lateinischen im übertragenen Sinn: eindampfen, konzentrieren). Das Wasser bekommt bis zu 23 Prozent Salzgehalt dank des riesigen Bauwerks. „Ein Energiespargerät aus der damaligen Zeit, denn dadurch müssen wir beim Salzsieden weniger lange kochen und sparen Brennstoff“, sagt Salzsieder Rüdiger Osterholt.

R(H)EINE WARE

Das ist das Endprodukt, Salz, das früher als „Weißes Gold“ galt und Lebensmittel konservierte. Auf das Salz aus Rheine, das der Verein produziert, sind Grillweltmeister scharf, und Fernsehkoch Björn Freitag war auch schon in Rheine und begeistert. Nichts Neues: Bereits im 18. Jahrhundert war das Bentlager Salz laut Freiherrn von Beust für seine „Reinheit und Helle“ überregional bekannt.



4

5

TRANSPARENTE PRODUKTION

Seit 2017 steht im Rheinenser Salinenpark der Glaspavillon. So können Spaziergänger das moderne Siedebecken im Blick haben. Wenn Rüdiger Osterholt am Werk ist (siehe Seite 64), dürfen sie ihm über die Schulter blicken.



#dasguteleben

muensterland.com/100-schloesser-route



© Kreis Warendorf/Christoph Steinwegreicht/Münsterland e.V./Christoph Steinwegreicht

DAS MÜNSTERLAND – IM SATTEL AM SCHÖNSTEN.

Entdecke die Schätze des Münsterlandes auf der 100-Schlösser-Route. Finde alle Infos zu Tages- und Mehrtagestouren auf muensterland.com/100-schloesser-route

6

GESCHÄFTSMODELL
MIT GOTT

Im Mittelalter wurden in Rheine die Solequellen entdeckt. Diese gehörten erst zum *Kreuzherrenkloster Bentlage* und dienten dem Eigenbedarf der Mönche. Im Jahr 1611 schlossen die Herren von Velen einen Nutzungsvertrag mit den Ordensbrüdern. So entwickelte sich ein gutes Geschäft mit dem Salz, und die Saline erhielt den Namen „Gottesgabe“.



7

DIE ARBEIT
DES SALZSIEDERS

Als Sole wird Wasser bezeichnet, dessen Salzgehalt mehr als 1,4 Prozent beträgt. Die Sole aus dem Boden in Rheine hat sechs Prozent Salzgehalt. Nachdem sie das Gradierwerk durchlaufen hat, wird sie 23-prozentig in die Siedepfanne gepumpt und bei 108 Grad „saubergekocht“. Das ist der Siedepunkt für salzhaltiges Wasser. Dann köchelt es auf 50 bis 60 Grad weiter. Konzentriert sich der Salzgehalt auf 27 Prozent, entstehen die ersten Salzkristalle an der Oberfläche. Das grobe Pfannensiedesalz schöpft Rüdiger Osterholt alle zwei Tage ab. Nach etwa neun Tagen ist der Siedeprozess einer vollen Pfanne fertig. 450 Liter Sole aus einer Beckenfüllung ergeben etwa 100 Kilo Salz.

SCHAU DIE SCHLAUN'SCHE SALINE!

8

Ein Bild aus alter Zeit: Die Salzproduktion schuf in Rheine viele Arbeitsplätze. Die einen schufteten, der andere verdiente daran – in das profitable Salzgeschäft stieg im 18. Jahrhundert der münstersche Fürstbischof Clemens August ein. Er stellte den Salzfachmann Joachim Friedrich von Beust ein. Das gewaltige Dorngradierwerk von 300 Meter Länge und einer Höhe von 7,40 Meter errichtete Barock-Baumeister Johann Conrad Schlaun. Heute sind nur noch Teile übrig – aber wirken immer noch gewaltig.



Abbildung Saline Gottesgabe



Salz fürs Leben

Der Verein Saline Gottesgabe unterhält die Anlagen auch dank des Verkaufs ihrer Produkte: R(h)eines Salz in Säckchen und Streuer, Gin und Bier. Erhältlich bei *Rheine.Tourismus*, auf Veranstaltungen, bei *myCoffee Genusswerk Hagemann*, beim *Früchte Eck* sowie in diversen Geschäften in der Innenstadt. In Münster gibt es das Salz im *Feinkunsthaus* in der Jüdefelderstraße und beim *Canu Camp*.

Saline Gottesgabe

Salinenstr. 105, 48432 Rheine
saline-gottesgabe.de

9

ZEITREISE INS DENKMAL

So sahen die historischen Siedebecken aus, die Besucher heute noch im Gebäude der Saline besichtigen können. Am *Tag des offenen Denkmals* am 10. September öffnet wie jeden Sonntag der Förderverein den Salzpavillon von 14.30 bis 17 Uhr. Um 15 Uhr treffen sich Interessierte am Dreieckelhaus nahe der *Saline Gottesgabe*. Eine eineinhalbstündige Führung präsentiert das Schausieden im Park. Es geht auch in die historischen Räume.

Tag des
offenen
Denkmals

SONNTAG,
10. SEPTEMBER

