

Læsø Saltsyderi



Havvandet omkring Læsø indeholder ca. 2% salt. Ved højvande glider vandet ind over den lavvandede del af Læsø, der kaldes Rønnerne. Her siver vandet langsomt ned mod grundvandet og derved øges saltindholdet til næsten 14%. Så kan det betale sig at inddampe saltet. Det vidste man allerede i middelalderen, hvor Læsø var centrum for saltudvindingen i Danmark.

Produktionen sluttede dog brat i 1600-tallet, da kongen forbød udvindingen. Der skal nemlig bruges en masse brænde til at opvarme kogepanderne, og det havde tæret hårdt på skovene på Læsø. Det betød, at sandflugten hærgede og truede med at gøre øen ubeboelig.

Først i 1991 tog man igen fat på udvindingen af salt. Det startede som et arbejdsløshedsprojekt. Men i dag er det en delvist selvejende institution, der driver saltsyderiet. Der bliver årligt produceret 85 ton Læsøsalt.

Almindeligt bordsalt indeholder næsten rent natriumklorid (NaCl), men saltet fra Læsø indeholder kun 92% NaCl. De sidste 8% er forskellige mineraler, der påstås at give saltet en særegen smag.

Der kommer omkring 75.000 gæster til saltsyderiet hvert år. I sommersæsonen er der et spændende foredrag i en af sydehytterne hver hele time. Det er gratis og varer ca. 30 minutter. Der er en stor forretning tilknyttet, hvor der foruden salt sælges forskellige cremer, som udvindes af restprodukter ved saltsyderiet.

Et hit hos eleverne er de små tøjposer, som indeholder 65 gram salt og koster 30 kr. De unge mennesker ved udmærket, at når de kommer hjem fra lejrskole med sådan en lille present, vil det kunne smelte ethvert forældrehjerte.



Flere oplysninger:

[Læsø Salt](#)

[Saltsydning på Læsø](#)