



### Siedediplom

Die an der Schausiedepfanne über die Methode des Salzsiedens gewonnenen Erkenntnisse werden nach eingehender Prüfung mit dem **Salzsiedediplom** belohnt. Mit Stolz ist der Inhaber/die Inhaberin anschließend berechtigt, den Titel „Geselle bzw. Gesellin des Siedehandwerks“ zu führen.



Die Führungen dauern jeweils ca. 90 Minuten. Alle Teilnehmer erhalten eine kleine Probe original „Gottesgabe-Salz“ zur Erinnerung! Gruppengröße bis zu 20 Personen, Preise ab 55,00 €/Gruppe.

### Gottesgabe-Salz

Unser handgeschöpftes „Gottesgabe-Salz“ erhalten Sie in ausgewählten Rheiner Fachgeschäften und unter [www.saline-gottesgabe.de](http://www.saline-gottesgabe.de).



### TERMINE, INFORMATION UND BUCHUNG:

Rheine.Tourismus.Veranstaltungen e.V.  
Dreigiebelhaus  
Salinenstr. 105 | 48431 Rheine  
Tel.: 0 59 71 912 78 94  
[dreigiebelhaus@rheine-tourismus.de](mailto:dreigiebelhaus@rheine-tourismus.de)

Verein zur Förderung der Saline Gottesgabe e.V.  
Beverstiege 6 | 48431 Rheine  
Tel.: +49 170 5856820  
E-Mail: [info@saline-gottesgabe.de](mailto:info@saline-gottesgabe.de)

# Salzsiedepfanne Salzpavillon Bentlage



# SALZ

Das weiße Gold aus Bentlage  
[www.saline-gottesgabe.de](http://www.saline-gottesgabe.de)



Im Salzsiedehaus der Saline Gottesgabe zeugen die historischen Siedepfannen von der jahrhundertelangen Salzgewinnung. Aber der Zahn der Zeit hat ihnen derart zugesetzt, dass die überlieferte Methode des Salzsiedens nicht anschaulich vermittelt werden konnte. Der Verein zur Förderung der Saline Gottesgabe hat dem Wunsch vieler Besucher entsprochen und eine Schausiedepfanne realisiert. Sie bietet die Möglichkeit, das Salzsieden hautnah zu erleben.



Tauchen Sie (den Schöpflöffel) in die wunderbare Welt des Salzsiedens ein. Bestaunen Sie die kubische Erscheinungsform des auskristallisierten Salzes und erfreuen Sie sich an den wunderschönen Salzpyramiden, die typisch für unverfälschtes natürliches Pfannensiedesalz sind. Solche herrlichen Gebilde treten nur dann in Erscheinung, wenn die Sole sauber, die Temperatur genau richtig und alle weiteren Bedingungen exakt erfüllt sind.



### Auf adeligen Spuren

Die Saline Gottesgabe geht in ihrem heutigen Erscheinungsbild auf den **Freiherrn von Beust** zurück. Er galt als anerkannter Salinist und in seine Fußstapfen tritt der „**Salzbaron**“ unserer Zeit und erklärt, wie von Beust die Salzgewinnung in Bentlage Mitte des 18. Jahrhunderts vorindustriell modernisiert wurde. Mit humorvollen Einlagen versetzt er die Zuhörer zurück in die Zeit und lässt sie hautnah erleben, wie damals „**Blaublütige**“ ihrer gestelzten Lebensart frönten.



### Schausieden

Es ist schon einiges Geschick erforderlich, um grobes Salz und schöne Kristalle zu gewinnen. **Der Prozess des Salzsiedens** hat viele Facetten und nur mithilfe von überlieferten Zugaben und von Vater auf Sohn vererbtem Fachwissen gelingt es, das „**Weißes Gold**“ aus der Pfanne zu heben.



### Salinenschmaus

Salz macht durstig und regt den Appetit an. Da ist zum Abschluss einer Führung eine **kleine Verköstigung aus Brot, Schmalz und frisch geschöpftem Salz** gerade das Richtige, um wieder zu Kräften zu kommen und den milden Geschmack des „**Gottesgabe-Salzes**“ auf der eigenen Zunge zu spüren.

### Kräutersalz

Je nach Jahreszeit bietet die Natur uns eine Vielzahl wohlschmeckender **Kräuter**. Bei der herkömmlichen Trocknung gehen ihre ätherischen Öle meist verloren. Frisches Salz bindet diese **wertvollen Geschmacksgeber** zu einer einzigartigen Kreation, mit der sich die heimische Küche delizios verfeinern lässt.



Weitere Kräuterseminare und informative Veranstaltungen zum Thema „Salz“ finden Sie unter [www.saline-gottesgabe.de](http://www.saline-gottesgabe.de).