

Kräutersalz-Seminare mit dem Förderverein Saline Gottesgabe ab dem 26. März

# Wie Kräuter und Salz sich verbinden

**RHEINE.** Der Förderverein Saline Gottesgabe bietet in diesem Jahr wieder ein Programm für alle Feinschmecker, Köche und Liebhaber besonderer Gewürze an – Kräutersalz selbst herstellen. Mit dem Themenschwerpunkt „Salz ist nicht gleich Salz“ wird am Mittwoch, 26. März, um 19 Uhr die Reihe der Kräutersalzseminare des Fördervereins mit Agnes Leupold weitergeführt.

An diesem Abend gehen Salz, verschiedene bekannte (Haus-)Kräuter und frischer Bärlauch (wenn das Wetter mitmacht) eine schmackhafte Ehe ein. In rund 1,5 Stunden werden die vorbereiteten Kräuter und das Salz gemischt, aber auch viele Fragen und Anwendungsmöglichkeiten erläutert, heißt es in einer Pressemitteilung. Jeder Gast stellt seine eigene Salzkektion her und lernt dabei etwas über die „Bärenkräfte“ des Bärlauchs und anderer Kräuter.



Kräuter und Salz gehen eine schmackhafte Ehe ein. Foto: RTV

Agnes Leupold erläutert dabei unterhaltsam, welche gesundheitsfördernden und köstlichen Möglichkeiten hochwertiges Salz und Kräuter im täglichen Gebrauch haben. „Für dieses Programm wird nur wertvolles, handgeschöpftes Salz der Saline Gottesgabe genutzt. Jeder Semi-

## Weitere Termine

In den kommenden Monaten werden noch weitere Termine zum Thema Kräutersalz angeboten:

Mittwoch, 9. April, 19 Uhr  
Mittwoch, 7. Mai, 19 Uhr  
Mittwoch, 21. Mai, 19 Uhr  
Mittwoch, 18. Juni, 19 Uhr  
Mittwoch, 10. September, 19 Uhr  
Mittwoch, 24. September, 19 Uhr  
Mittwoch, 8. Oktober, 19 Uhr

Anmeldung, nähere Infos & weitere Ausflugstipps: Tel. 0 59 71 - 800 650, E-Mail oder Internet:

| [info@rheine-tourismus.de](mailto:info@rheine-tourismus.de)  
| [www.rheine-tourismus.de](http://www.rheine-tourismus.de)

nar einzigartigen Kreation, heißt es in der Ankündigung weiter.

Treffpunkt ist um 19 Uhr im Salzsiedehaus. Das Seminar dauert rund 1,5 Stunden. Eine Anmeldung ist erforderlich. Die Teilnahmegebühr beträgt 18 Euro pro Person inkl. Materialien und kann vor Ort entrichtet werden. Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden gebeten, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, ein Schneidebrett, ein scharfes Messer sowie eine Gabel mitzubringen. Wichtig wären auch Gläschen, um das fertige Kräutersalz mit nach Hause nehmen zu können.

Führungen im „Bentlager Dreiklang“ und zum Salzsieden werden neben den öffentlichen Terminen (siehe auch weitere Termine in der Infobox) außerdem an Wunschterminen für Gruppen bis zu 20 Personen angeboten (Dauer 1,5 Stunden, Preis 60 Euro).

nargast bekommt sein eigenes, bekömmliches, gesundes Kräutersalz an diesem Abend mit nach Hause.“

Zahlreiche bekannte und unbekanntere Kräuter stehen zum Mischen zur Verfügung. Frisches, feuchtes Salz bindet die wertvollen ätherischen Öle und konserviert es zu ei-