## Kräuterseminare mit dem Förderverein Saline Gottesgabe

## "Salz ist nicht gleich Salz"

RHEINE. Der Förderverein Saline Gottesgabe bietet zum zweiten Mal in diesem Jahr ein geschmackvolles Programm an - Kräutersalz selbst herstellen. Mit dem Themenschwerpunkt ist nicht gleich Salz" wird am Dienstag, 9. April, um 19 Uhr im Salzsiedehaus die Reihe der Kräutersalz-Seminare des Fördervereins mit Leupold weitergeführt.

Dabei sollen Salz, verschiedene bekannte (Haus-)Kräuter und frischer Bärlauch (falls das Wetter mitmacht) eine schmackhafte Ehe ein- Dieses Seminar hat Geschmack - dank Kräutersalz. gehen, heißt es in der Ankündigung. In rund 1,5 Stun- lichkeiten erläutert. Jeder zum Mischen zur Verfügung. den werden die vorbereiteten Gast stellt eine eigene Salz- Frisches, feuchtes Salz bindet



Foto: RTV

## Kräuter und das Salz ge- kreation her und lernt über die wertvollen ätherischen mischt, aber auch viele Fra- die "Bärenkräfte" des Bär- Öle und konserviert es zu eigen und Anwendungsmög- lauchs und anderer Kräuter. ner einzigartigen Kreation.

Agnes Leupold erklärt dasundheitsfördernden köstlichen nargast bekommt eigenes, ne bekömmliches, Kräutersalz mit nach Hause.

info@rheine-tourismus.de unbekanntere Kräuter stehen zu können.

Eine Anmeldung ist erforbei unterhaltsam, welche ge- derlich. Die Teilnahmegeund bühr beträgt 18 Euro pro Per-Möglichkeiten son inklusive Materialien hochwertiges Salz und Kräu- und kann vor Ort entrichtet ter im täglichen Gebrauch werden. Die Teilnehmerinhaben. Für dieses Programm nen und Teilnehmer werden wird nur wertvolles, handge- gebeten, im Sinne der Nachschöpftes Salz der Saline Got- haltigkeit, ein Schneidebrett, tesgabe genutzt. Jeder Semi- ein scharfes Messer sowie ei-Gabel mitzubringen. gesundes Wichtig wären auch Gläschen, um das fertige Kräuter-Zahlreiche bekannte und salz mit nach Hause nehmen

## Weitere Termine

- Dienstag, 23. April
- Mittwoch, 15. Mai
- Mittwoch, 5. Juni
- Donnerstag, 5. September
- Mittwoch, 25. September
- Donnerstag, 17. Oktober Die Seminare starten jeweils um 19 Uhr. Anmeldungen: 🕾 05971800650, E-Mail: