

Salz und frischer Bärlauch gehen eine schmackhafte Ehe ein

Kräuterseminar im Salzsiedehaus

RHEINE. Der Förderverein Saline Gottesgabe bietet, passend zur erwachenden Natur, ein außergewöhnliches Programm an – Kräutersalz herstellen. Der Themenschwerpunkt „Bärlauch“ wird am Donnerstag, 23. März, um 19 Uhr im Salzsiedehaus angeboten. Referentinnen sind die beiden Fachfrauen Martina Gröne (Kräuterkunde) und Agnes Leupold (Hauswirtschafterin).

An diesem Abend gehen Salz und frischer Bärlauch eine schmackhafte Ehe ein. In circa eineinhalb Stunden werden die vorbereiteten Kräuter und das Salz gemischt, aber auch viele Fragen und Anwendungsmöglichkeiten erläutert. Jeder Gast stellt mithilfe von Marti-



na Gröne seine eigene Salzkreation her und lernt dabei etwas über die „Bärenkräfte“ des Bärlauchs.

Bärlauch findet man in Rheine relativ häufig in Waldgebieten, denn er liebt Standorte in Auenwäldern und die Nähe zu Flüssen. Das Seminarmaterial stammt allerdings in großen Teilen aus

dem Teutoburger Wald.

Eine Voranmeldung ist unbedingt erforderlich. Die Teilnahmegebühr beträgt 18 Euro pro Person (inklusive Materialien) und kann vor Ort entrichtet werden.

Weitere Termine zum Thema Kräutersalz (Anmeldungen werden hier ebenfalls schon entgegengenommen):

- Donnerstag, 27. April, 19 Uhr, Thema Wildkräuter
 - Donnerstag, 14. September, 19 Uhr, Thema Wintersalz
 - Donnerstag, 10. Oktober, 19 Uhr, Thema Wintersalz
 - Anmeldung, nähere Informationen und weitere Ausflugstipps bei Rheine.Tourismus.Veranstaltungen., Bahnhofstraße 14, ☎ 05971/ 80065-0, Fax 05971/ 80065-20 sowie per E-Mail an info@rheine-tourismus.de
- | www.rheine-tourismus.de