

Kräutersalzseminare des Fördervereins Saline Gottesgabe starten wieder nach der Sommerpause

## Was am Wegesrand wächst, hat viel zu bieten

**RHEINE.** Nach der Sommerpause wird die Reihe der Kräutersalzseminare des Fördervereins Saline Gottesgabe weitergeführt. Unter dem Thema „Salz ist nicht gleich Salz“ wird am Mittwoch, 10. September, um 19 Uhr unter der Leitung von Agnes Leupold ein informativer und leckerer Abend rund um die Nutzung des „weißen Goldes“ angeboten.

Im Spätsommer und zu Beginn des Herbstes sprießen in Gärten, Wäldern und auf Wiesen zahlreiche Wildkräuter. Was für manchen Gartenbesitzer ein Ärgernis ist,

bedeutet für andere eine kulinarische Bereicherung. Denn ob als Tee, würziges Pesto, Smoothie oder zarte Gemüsebeilage: Wildkräuter lassen sich in der Küche auf vielfältige Weise verwenden. Viele sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und bioaktiven Pflanzenstoffen und haben heilsame Wirkungen. Frisches Salz bindet die wertvollen ätherischen Öle und konserviert es zu einer einzigartigen Kreation. So haltbar gemacht, bleibt der Geschmack des Sommers bis in den Winter hinein.

Agnes Leupold erklärt in diesem Seminar, welche gesundheitsfördernden und köstlichen Möglichkeiten hochwertiges Salz und Kräuter im täglichen Gebrauch haben. Für dieses Programm wird nur handgeschöpfte Salz der Saline Gottesgabe genutzt. Jeder Seminargast bekommt sein eigenes, bekömmliches, gesundes Kräutersalz an diesem Abend mit nach Hause.

Zahlreiche bekannte und



Frisches Salz bindet die wertvollen ätherischen Öle und konserviert es zu einer einzigartigen Kreation. In diesem Seminar kann sich jeder Teilnehmer seine Kreation zusammenstellen.

Foto: RTV

unbekanntere Kräuter stehen zum Mischen zur Verfügung. Frisches, feuchtes Salz bindet die wertvollen ätherischen Öle und konserviert es zu einer Kreation.

Treffpunkt ist um 19 Uhr im Salzsiedehaus. Das Seminar dauert circa anderthalb Stunden. Eine Voranmeldung ist unbedingt erforderlich.

Die Teilnahmegebühr beträgt

18 Euro pro Person inklusive Materialien und kann vor Ort entrichtet werden. Die Teilnehmer werden gebeten, 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.

Weitere Termine zum Thema

### Kräutersalz:

■ Mittwoch, 24. September, 19 Uhr

■ Mittwoch, 8. Oktober, 19 Uhr  
Anmeldungen werden für diese Termine bereits entgegengenommen. Anmeldung, nähere Infos und weitere Ausflugstipps gibt es bei „Rheine. Tourismus. Veranstaltungen.“, Bahnhofstraße 14, 48431 Rheine, Tel.: 05971-800650 oder E-Mail:

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

**MV**

**Beilagen**

Der heutigen Ausgabe liegen teilweise folgende Beilagen bei:

MÖBEL  
**KÖSTERS**

**XXXLutz**