

„Salz ist nicht gleich Salz“: Kräuterseminar mit dem Förderverein Saline Gottesgabe

In der Küche vielseitig einsetzbar

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

Im Sommer 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



Agnes Leupold lädt Interessierte zum nächsten Kräuterseminar ein und erläutert dabei, welche gesundheitsfördernden und köstlichen Möglichkeiten hochwertiges Salz und Kräuter im täglichen Gebrauch haben. Foto: RTV

zu einer einzigartigen Kreation. „So haltbar gemacht, bleibt der Geschmack des Sommers bis in den Winter hinein“, kündigt der RTV an.

Agnes Leupold erklärt dabei unterhaltsam, welche gesundheitsfördernden und köstlichen Möglichkeiten hochwertiges Salz und Kräu-

ter im täglichen Gebrauch haben. Für dieses Programm wird nur wertvolles, handgeschöpfte Salz der Saline Gottesgabe genutzt. Zahlreiche bekannte und unbekannte Kräuter stehen zum Mischen zur Verfügung. Jeder Seminargast bekommt sein Eigenes, bekömmliches, gesundes Kräutersalz an diesem Abend mit nach Hause.

Das Seminar dauert rund 1,5 Stunden. Die Teilnahmegebühr beträgt 20 Euro (inkl. Materialien) und kann vor Ort entrichtet werden. Die Teilnehmer werden gebeten, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, ein großes Schneidebrett, ein scharfes Messer und/oder ein Wiegemesser sowie eine Gabel mitzubringen. Wichtig wären auch mehrere Gläschen, um das fertige Kräutersalz mit nach Hause nehmen zu können.

| www.rheine-tourismus.de

■ Eine Anmeldung ist erforderlich: „Rheine. Tourismus. Veranstaltungen“ (RTV), Bahnhofstraße 14, Tel. 0 59 71 - 800 650 oder E-Mail an

| info@rheine-tourismus.de