



DATUM / UHRZEIT	ANGEBOT	PREIS
REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN IM SALZREICH		
Mittwochs / 14.00 Uhr	Klangreise in die Welt der tibetischen Klangschalen mit Karin Günther	€ 15,00 p.P.
Samstags / 14.00 Uhr	Salzturmführung mit informativen Blicken hinter die Kulissen unserer Salztürme	kostenfrei
SALZIGE EVENTS IM JANUAR		
10.01.2014 / 19.00 Uhr	Mantra Singen – Heilsames Singen in den Salztürmen	€ 15,00 p.P.
24.01.2014 / 19.00 Uhr	Vortrag über das Mittelalter gehalten von Herrn Kinkeldey	€ 6,00 p.P.
SALZIGE EVENTS IM FEBRUAR		
01.02.2014 / 16.00 Uhr	Mineralstoffcheck mit Martina Breese, Naturheilpraxis Panta Rhei	€ 15,00 p.P.
08.02.2014 / 19.00 Uhr	Whisky Tasting für Einsteiger in den Salztürmen	€ 30,00 p.P.
15.02.2014 / 15.00 Uhr	Kreieren Sie ihr eigenes Kräutersalz mit Sabine Petters	€ 15,00 p.P.
21.02.2014 / 19.00 Uhr	Mantra Singen – Heilsames Singen in den Salztürmen	€ 15,00 p.P.
SALZIGE EVENTS IM MÄRZ		
08.03.2014 / 15.00 Uhr	Workshop „Kosmetik trifft Natursalze“	€ 39,90 p.P.
22.03.2014 / 19.00 Uhr	Whisky Tasting für Fortgeschrittene mit Prosecco für die Nicht-Whisky-Liebenden	€ 60,00 p.P. € 30,00 p.P.
28.03.2014 / 19.00 Uhr	Autorenlesung „Aufbruch in Wassermannshagen“ mit Karla Seifert	€ 12,00 p.P.

FÜR ALLE VERANSTALTUNGEN IN DEN SALZTÜRMEIN SIND VORANMELDUNGEN NOTWENDIG!!!

Unsere Highlights

KULINARISCHER SALZABEND

Keine Suppe ohne Salz – oder die Suppe gehörig versalzen, der Volksmund kennt viele Metaphern rund um das weiße Gold. Auch das Salz nicht gleich Salz ist, weiß inzwischen fast jede(r). Doch welches, wann, und wie viel verwende ich am besten? Im Salzreich Trinwillershagen gibt es zu allen Fragen die passenden Antworten. Bei einer Salzverkostung kann man die feinen salzigen Unterschiede unmittelbar herauschmecken. Darf

es auch etwas mehr sein? Dann besteht nun auch die Möglichkeit, mit einem echten Gourmetkoch zu fachsimpeln. Das Salzreich Trinwillershagen und der Gasthof „Drei Linden“ in Lüdershagen kreieren einen kulinarischen Salzabend mit einem Mehrgänge-Menü und plaudern mit den Gästen über die verwendeten Salze. Es ist erstaunlich, wie viel der berühmte kleine Unterschied ausmachen kann. Ob als Highlight zu zweit oder Firmenevent, der kulinarische Salzabend wird Sie begeistern!

SALZ-TREFF

Im Dezember war es endlich so weit: Mit einer kleinen Feier konnte der Salz-Treff im Salzreich eingeweiht werden! Die Mischung aus Tageslicht und hinterleuchteten Salzwänden macht die Stimmung unseres neuen Refugiums für Beratung und Verkostung aus – zur großen Freude unserer Mitarbeiter und Gäste.

WAHRE LIEBE

Schöne Träume, Ausdauer und Gute Wege verspricht

Sabine Petters. Sie nimmt Sie mit in die Welt der Kräutertexen. In unserem Workshop können Sie Ihr ganz persönliches Kräutersalz zusammen stellen. Sie lernen verschiedene Salze und viele heimische Wild- und Küchenkräuter kennen. Verzaubern Sie sich und andere damit, geben Sie Ihren Sehnsüchten einen Namen! Sabine Petters weiß, wofür und wogegen welches Kraut gewachsen ist. Zusammen mit unseren Natursalzen entstehen wertvolle Genüsse. Schauen Sie am 15.02.2014 bei uns vorbei!

Inhaber:
Karin und Axel Günther | Feldstrasse 10 | 18320 Trinwillershagen | Telefon: +49 (0) 38225.51789 | email: info@salzreich.de



NATURSALZSTEINE IM WOHNBEREICH SIND DEKORATIV UND SORGEN FÜR EIN POSITIVES WOHNKLIMA



DER BESONDERE VERANSTALTUNGSTIPP

Neu: *Jeden Mittwoch* jetzt um 14.00 Uhr **Klangreise** in die Welt der tibetischen Klangschalen mit Karin Günther 15,00 € p.P.

Jeden Samstag: 14.00 Uhr **Salzturmführung** mit informativen Blicken hinter die Kulissen unserer Salztürme kostenlos

Samstag, 15.02.2014 15.00 Uhr **Workshop Kräutersalz** Kreieren Sie ihr eigenes Kräutersalz mit Sabine Petters 15,00 € p.P.

SALZ-TIPP

MECKLENBURGER WILDSALZ

Für Sie in der Salzreich-Probierküche kreiert und probiert! Fruchtbare Hagebutte, Kräuter und Gewürze der Region geben dem heimischen Wildbret die echte Würze. Auf Grundlage des feinen Hallenser Natursalzes haben wir für Sie ein Gewürzsalz entwickelt, das den feinen Wildgeschmack angenehm betont.

Ein schnelles raffiniertes Gericht, das Sie und Ihre Gäste begeistern wird: Wildgulasch. Das Rezept dazu finden Sie im Innenteil.



Salz als Baustoff

EXKLUSIVE INNENRAUMGESTALTUNG MIT SALZ

Als Würzgrundlage ist Salz in aller Munde. Auch seine gesundheitsfördernden Eigenschaften, z.B. bei Haut- und Atemwegserkrankungen, gewinnen zunehmend an Bedeutung. Dass Salz als Baustoff verwendet werden kann, ist noch wenig bekannt. Es eignet sich hervorragend zur Gestaltung von Innenräumen. Aus Salzblöcken geschnittene Platten in zwei verschiedenen Fliesenformaten (20 x 20 oder 20 x 10 cm) und Stärken (2,5 oder 5 cm) stehen dafür zur Verfügung. Mit LED hinterleuchtet setzt das Salz traumhafte Akzente. Ob als Verkleidung für Wand und Treppe oder Fußbodeninsel sorgt es gleichzeitig für ein angenehmes Wohnklima. Entsprechend der gewünschten Effekte stehen zwei Salzsteine, Himalaja- und Halitsalz, zur Auswahl. Das Himalajasalz verbreitet ein warmes, beruhigendes Licht in braun-gelb-rosé Farbtönen und eignet sich besonders für Therapie- und Ruhezeiten. Durch die wahlweise raue oder glatte Oberfläche lassen sich zusätzliche Wirkungen erzielen. Geht es darum, lichtarme Flächen hervorzuheben, bietet sich das

Halitsalz an. In verschiedenen Weißtönen mit blau-grauen Einschlüssen strahlt es geradezu und verleiht Treppen, bislang toten Wänden oder Geschäftsräumen eine magische Anziehungskraft. Der Fachmann oder der geschickte Heimwerker kann diesen einzigartigen, natürlichen Baustoff mit wenig Aufwand einsetzen. Auf eine einfache Holzkonstruktion, welche die Lichttechnik aufnimmt, wird eine Plexiglasscheibe montiert. Diese dient als Träger der Salzfliesen, die fugenlos verlegt werden. Die Pflege der Salzflächen ist denkbar einfach. Bei Bedarf werden sie mit gesättigter Sole feucht abgewischt. Raue Oberflächen vertragen das gelegentliche Absaugen mit der Polsterbürste. Weitere Informationen, Beratung und Verkauf in Ihrem Salzreich Trinwillershagen!

Tipp: Kommen Sie zu unseren Salzturmführungen und erleben Sie die abwechslungsreichen Lichtspiele unserer 32 Tonnen verbauten Salzsteine oder vereinbaren Sie einen individuellen Beratungstermin!



Schön entspannt – mit Salz

Der Alltag fordert uns, Wind und Sonne wirken auf Haut und Haare. Wie schnell vergeht die Zeit! Sind wir es uns nicht wert, etwas für uns zu tun? Den Körper entspannen, die Seele baumeln lassen und die Haut mit exklusiver Kosmetik verwöhnen – das können Sie bei unserem neuen Workshop. Nach einer relaxten Turmanwendung verrät Ihnen Beate Hentschel alles über natürliche Hautpflege mit Salzen, Ölen und Kräutern. Gönnen Sie sich eine Auszeit der besonderen Art oder schenken Sie sich und Ihren Freundinnen einen unvergesslichen Abend im Salzreich.

Beate Hentschel – Hand und Face Design, ist in der Region aufgewachsen und ist ausgebildete Maskenbildnerin. Bis 2002 war sie am Staatstheater Stuttgart tätig, absolvierte eine Weiterbildung zur Antiaging-Therapeutin und Naildesignerin. Sie ist selbständige Hand- und Face-Designerin, betreibt einen Gala- und Stylingservice und lehrt an der Rostocker Hochschule für Musik und Theater.

Beate, zuerst eine neugierige Frage, welches war Dein letztes prominentes Gesicht,

das Du geschminkt hast?

„Das war David Garrett bei der großen NDR-Gala in Schwerin.“

Wow! Nun kommst Du zu uns ins Salzreich, das ist wohl eine Nummer kleiner...

„Nein, gar nicht. Jede Person erhält die gleiche, auf sie ausgerichtete Beratung und Anwendung. Natürlich gibt es große Unterschiede zwischen Tages- und Galamakeup, auch der Bereich der Hautpflege ist ein großes Thema. Studioluft und Scheinwerfer stressen die Haut anders als Wind und Wetter. Ich bin stets mit meinem großen Equipment unterwegs und freue mich über strahlende, zufriedene Kund(inn)en. Mein Beruf ist meine Leidenschaft.“

Du hast eine große Palette an Themen und Produkten, was hast Du für das Salzreich vorbereitet?

„Das große Thema wird die Hautpflege mit Natursalzen und natürlichen Ölen sein, ihre Wirkung, Anwendung und Herstellung zuhause. Jede Haut hat ihre besonderen Ansprüche, darauf werde ich besonders eingehen. Ebenso wichtig



LASSEN SIE SICH ENTFÜHREN IN DIE ZAUBERHAFT WELT DER NATURSALZE

sind Zusätze von natürlichen Auszügen und Kräutern. Es ist schon toll, dass im Salzreich alle Basisprodukte vorhanden sind.“

Was kann denn mit diesen Basics gemacht werden?

„Wir werden gemeinsam ein Handpeeling herstellen und ausprobieren und ich werde ein Gesichtspeeling zusammenstellen und vorführen. Das bildet die Grundlage für ein Tagesmakeup. Natürlich zeige ich auch kleine Tricks und Kniffe, wie Frau (oder Mann) sich stylen können ohne ange-malt auszusehen.“

In letzter Zeit hört und liest man immer mehr self-made-tips...

„Das stimmt, man sollte aber auch diese kritisch hinterfragen. Wird z.B. die geiz-ist-geil-Mentalität angesprochen, so würde ich davon abraten. Naturprodukte haben in ihrer

Reinheit nun mal ihren Preis. Dafür weiß ich genau, dass keine chemischen Zusätze den Körper belasten können. Schließlich ist die Haut mit einer Fläche von ca. 1,8 qm unser größtes und funktional vielseitigstes Organ. Ich bin auf dem richtigen Weg wenn ich weiß, welcher Hauttyp ich bin und welcher Beanspruchung meine Haut ausgesetzt ist. Auch Allergien und persönliches Wohlbefinden spielen bei der Produktauswahl eine große Rolle. Mit den richtigen Hintergrundinformationen und Selbstwahrnehmung kann ich am besten für mich sorgen. Das gilt natürlich auch für die Verwendung handelsüblicher Kosmetika.“

Vielen Dank, wir freuen uns auf diesen vielseitigen Workshop!

„Kosmetik trifft Natursalze“ am 8. März um 15 Uhr für 39,90 €. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.



32.000 KG REINE NATURSALZE SORGEN FÜR EIN GESUNDES MIKROKLIMA IN UNSEREN SALZTÜRMEIN



FLAMINGOBABY „TINA“ IM VOGELPARK MARLOW

Zu Besuch bei Flamingobaby „Tina“ in Marlow und im Salzreich Trinwillershagen

Seit dem Frühjahr 2013 besteht zwischen dem Vogel-park Marlow und dem Salzreich Trinwillershagen eine ganz besondere Beziehung. Beides sind Anziehungspunkte für Besucher von nah und fern und die gemeinsame Schnittmenge kommt aus

Flamingobaby Tina

den Anden in Südamerika: Flamingos und Andensalz. Die grazilen Vögel sind in den flachen salzigen Seen der Hochebenen zuhause. Sie trotzen den unwirtlichen Lebensbedingungen und ernähren sich von Kleintieren, durch deren Farbstoffaufnahme sie ihre wunderschöne Gefiederfarbe bildet.

Das Andensalz wird in den peruanischen Anden Boliviens durch Verdunstung von salzhaltigem Quellwasser gewonnen. Es hat eine zartrosa Farbe und einen feinen salzig – süßen Geschmack, etwas ganz besonderes eben.

Im Sommer gab es bei den Flamingos heiß ersehnten Nachwuchs. Das ist bei Tieren, die in Menschenobhut leben, nicht selbstverständlich. Umso größer war die Freude und das Salzreich übernahm die Tierpaten-

schaft für das Flamingobaby „Tina“. Inzwischen ist „Tina“ aus dem Daunenkleid herausgewachsen und kann schon eigenständig gehen und schwimmen. Bis aus dem Jungvogel ein „Alter“ geworden ist, vergehen allerdings noch mindestens zwei Jahre.

Sowohl der Vogelpark als auch das Salzreich können (auch an unterschiedlichen Tagen) mit dem beliebten Kombiticket besucht werden. Tipp: das Kombiticket als Geschenk für die ganze Familie, erhältlich im Vogelpark oder im Salzreich.



„TINAS“ TIERPATEN KARIN UND AXEL GÜNTHER VOM SALZREICH

SALZREICH-REZEPTE

Wildgulasch

EIN REZEPT, MIT DEM AUCH EINSTEIGER BEEINDRUCKEN KÖNNEN!

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|-----------|------------------------------|
| 750 g | Wildgulasch |
| ca. 100 g | Schweine- oder Butterschmalz |
| 2 TL | Mecklenburger Wildsalz |
| 1 | große Zwiebel |
| 150 g | Schmand oder süße Sahne |
| 1 Schuss | roter Balsamicoessig |
| 1 EL | Zucker |
| ca. 1/2 l | Brühe oder Wasser |
| ca. 2 TL | Stärkemehl |



Zubereitung:

Das Fleisch kurz abspülen und trocken tupfen. In einem Bräter das Fett erhitzen und darin das Fleisch rundherum scharf anbraten. In eine Pfanne etwas Fett geben und

die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Einen Esslöffel Zucker darüber streuen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren. Nun mit etwas Brühe ablöschen und die Mischung zum Fleisch geben. So viel Brühe angießen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist, einen Schuss Balsamico und das Mecklenburger Wildsalz hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Nun heißt es: Deckel drauf und in der Backröhre bei ca. 180 Grad mindestens eine Stunde schmoren lassen. Zum Schluss das in wenig kaltem Wasser angerührte Stärkemehl und die Sahne flott unterrühren, einmal aufkochen lassen, fertig!

Dazu passen am besten Mecklenburger Kartoffeln oder Klöße und klassisches Rotkraut.

WUSSTEN SIE SCHON...

dass der Begriff „Kochsalz“ entstand, weil man die Sole so lange kochen musste, bis alles Wasser verdunstet war? Zur Gewinnung von nur 100 g Salz mussten die Salzsieder 50 kg Holz verbrennen. Das Abfallprodukt Asche wurde im Mittelalter zum Wäsche waschen verwendet.

SALZIGE HIGHLIGHTS

**Neue Workshops
Kulinarische Salzabende**

IM MÄRZ: 08.03.2014
Workshop „Kosmetik trifft Natursalze“

IM JULI: 15.06.2014
Salzhafenfest in Dändorf

IM AUGUST: 16.08.2014
Salzturmfest mit Neuwahl der Salzprinzessin