



REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN IM SALZREICH

NEU: JEDEN DONNERSTAG IN DER ZEIT VON 10:00 – 17:00 UHR TAG DER OFFENEN SALZTÜR

Mittwochs / 14.00 Uhr	Klangreise in die Welt der tibetischen Klangschalen mit Karin Günther	€ 15,00 p.P.
Donnerstags / 10.00 - 17.00 Uhr	Tag der offenen Salztür	
Samstags / 14.00 Uhr	Salzturmführung mit informativen Blicken hinter die Kulissen unserer Salztürme	kostenfrei

SALZIGE EVENTS IM OKTOBER

11.10.2014 / 18.00 Uhr	Swarovski-Schmuck trifft Edelstahl Andrea Dunker präsentiert edle Kreationen in den Salztürmen	kostenfrei
18.10.2014 / ab 19.00 Uhr	Whisky-Tasting für Einsteiger	€ 30,00 p.P.
24.10.2014 / ab 19.00 Uhr	Mantra Singen	€ 7,00 p.P.
26.10.2014 / 10.00 - 17.00 Uhr	Tag der offenen Salztür zum 2-jährigen Jubiläum	kostenfrei

SALZIGE EVENTS IM NOVEMBER

08.11.2014 / 19.00 Uhr	Autorenlesung mit Mario Müller „Leben und Lesen lassen- die neuen Geschichten rund ums Alltagsleben“	€ 10,00 p.P.
14.11.2014 / 19.00 Uhr	Mantra Singen	€ 7,00 p.P.
22.11.2014 / 19.00 Uhr	Whisky-Tasting	€ 30,00 p.P.
28.11.2014 / 19.00 Uhr	Unser Konzerthighlight im November „Salz trifft Saxofon“	€ 12,00 p.P.
08.11.2014 / 18.00 Uhr	Frau Kullmann präsentiert ihre eigenen Hutkreationen „Hüte und mehr – gut behütet durch den Winter“	kostenfrei

SALZIGE EVENTS IM DEZEMBER

12.12.2014 / 19.00 Uhr	Mantra Singen	€ 7,00 p.P.
30.12.2014 / 19.00 Uhr	Whisky-Tasting für Fortgeschrittene mit Prosecco für die Nicht-Whisky-Liebenden	€ 60,00 p.P. Nicht-Whisky-Trinker: € 30,00 p.P.

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

Donnerstags ist Tag der offenen Salztür

Was sind eigentlich die Salztürme von Trinwillershagen? Gibt es dort eine Salzmine? Wird dort Salz produziert? Wohnt in den Türmen ein Salzgeist?

Jeden Tag erreichen uns viele ähnliche und weitere Fragen zu unserem bizarren Turmensemble aus reinem sibirischen Lärchenholz und sechzehn-eckigem Grundriss. Also haben wir uns gedacht, wir laden jeden Donnerstag Interessierte aus nah und fern ein, um die sich um

unsere Salztürme rankenden Fragen, Geschichten und Geheimnisse zu lüften.

Folgen Sie uns also künftig **jeden Donnerstag von 10 bis 17 Uhr** durch ein salziges und spannendes Tagesprogramm mit folgenden Eckdaten:

10.00 Uhr: Begrüßung mit einem Glas Trinksole aus dem Hause Salzreich, anschließend Salzturmführung mit Blick hinter die Kulissen des Salzreiches

11.00 Uhr: Salzturman-

wendung im romantischen Schein der Salzsteine und anregendem Plätschern des Gradierwerks (kostenpflichtig)

12.00 Uhr: kleine Verkostung unserer Salzspezialitäten mit spannenden Hintergrundinformationen aus der Welt der Natursalze

14.00 Uhr: der Film im Salzturm: Salztreck durch die bolivianischen Anden, 45 min

15.00 Uhr: stöbern Sie in unserem Natursalzfachgeschäft mit über 220 salzigen Produkten, Natursalzmischun-

gen, Kosmetik, Wohndesign und salzigen Baustoffen.

16.00 Uhr: kleine Verkostung unserer Salzspezialitäten mit spannenden Hintergrundinformationen aus der Welt der Natursalze.

Unsere Mitarbeiter begleiten Sie den ganzen Tag mit Fachwissen und Begeisterung durch die faszinierende Welt der Natursalze. In unserem Salztreff können Sie jederzeit bei einem Getränk und einem leckeren Eis mit salziger Note innehalten.

Neue Angebote aus dem Salzreich

TAG DES NATURSALZES – REGIONALE SALZSPEZIALITÄTEN – MINIGRADIERWERKE

Anlässlich unseres 2 jährigen Bestehens, am 26.10.2014, gestaltet das Salzreich mit dem Tag des Natursalzes einen Tag der offenen Salztür mit vielen verschiedenen Highlights. An diesem Tag steht das Salzreich mit all seinen Facetten für alle Besucher offen.

Unser Natursalzfachgeschäft
Präsentiert werden all unsere salzigen Köstlichkeiten aus unserem Natursalzfachgeschäft, vor allem die neu entwickelte Produktlinie der regionalen Natursalzspezialitäten. Entdecken Sie mit uns gemeinsam bei leckeren



NATURSALZFACHGESCHÄFT

salzsteine beim Plätschern des Gradierwerks, zusätzlich stündlich in den Salztürmen spannende Filmsequenzen aus der Welt der Natursalze. Unsere Salzprinzessin wird die kleinen Gäste des Tages in den Salztürmen mit Märchen aus 1001 Nacht faszinieren.

Ob groß oder klein – ein jeder wird sich an unseren neu entwickelten Speiseeiskreationen mit leicht salziger Note satt essen können. Können Sie sich vorstellen, wie lecker Schokoeis mit Duftrosensalz schmeckt? Und was ist Vanille mit Rotem Gold von Molokai? Lassen Sie sich überraschen!

Verkostungen die Geheimnisse des Darßer Urwaldsalzes, des Recknitztaler Fischsalzes oder des Mecklenburger Wildsalzes.

Ein besonderer Tipp: Diese Spezialitäten finden Sie zusammen in unserem neuen hochwertigen Geschenkset.

Unsere Salztürme

Natürlich finden nicht nur am Tag des Natursalzes unsere beliebten kostenlosen Salzturmführungen statt, mit denen wir sonst das ganze Jahr jeweils sonnabends um 14.00 all unsere Gäste erfreuen.

An diesem Tag zeigen wir neben der Präsentation unserer hinterleuchteten Natur-

sem Tage als Andenken mit nach Hause nehmen. Bearbeiten Sie mit Hammer und Meißel harte Himalaya-



SALZSIEDEMEISTER BEI DER ARBEIT

Der Salzsiedemeister rührt an

Auch am Tag des Natursalzes feuert der Salzsiedemeister aus dem Salzreich persönlich im Außengelände des Salzturms seinen alten Siedeofen an. Erleben Sie das traditionelle Handwerk des Salzsiedens. Bedienen Sie zusammen mit unseren Siedemeister das alte Siedewerkzeug und hören Sie die Geschichten aus der Zunft der Salzsieder.

Wie viel Natursalz wird er an diesem Tage aus der Siedepfanne am Ende des Siedetages ernten? Raten Sie mit und gewinnen Sie spannenden Überraschungen. Das aus der Siedepfanne gewonnene Natursalz können Sie an die-

Natursalzsteine. Eine Herausforderung nicht nur für Kinder, ein besonderer Spaß auch für Väter!

Salz-Sau und Laugenstangen – unsere kulinarischen Highlights

Mittlerweile Kultstatus hat unsere salzige Sau, ein aus dem Hause Salzreich mit verschiedenen Salzkreationen gespicktes junges zartes Hausschwein, welches über offenem Feuer mehrere Stunden geröstet wird und natürlich nicht am Tag des Natursalzes fehlen darf.

Erwärmen Sie sich an einem original schwedischem Glögg – ein Beerenheißgetränk mit und ohne Alkohol >>

DER BESONDERE VERANSTALTUNGSTIPP

Neu: Jeden Donnerstag ist "Tag der offenen Salztür"

Programm:
10.00 Uhr: Salzturmführung
12.00 Uhr: Salzverkostung
14.00 Uhr: Der besondere Salzfilm im Turm, 45 Minuten
16.00 Uhr: Salzverkostung (weitere Erläuterung auf Seite 4)

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

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

SALZ-TIPP

KALA NAMAK SALZ:

Das vulkanische Steinsalzmineral mit einem hohen Anteil an Schwefelwasserstoff und Eisen, verfeinert mit den Früchten des Terminalia Chebula Baumes.



Inhaber: Karin und Axel Günther

Feldstrasse 10 | 18320 Trinwillershagen | Telefon: +49 (0) 38225.51789 | email: mail@salzreich.de

Öffnungszeiten: Ganzjährig Di., Mi. & Do.: 10.00-20.00 Uhr, Fr. & Sa.: 14.00-22.00 Uhr.

Zusätzlich vom 1.4. bis 31.10.: So.: 14.00-20.00 Uhr. Oder nach Vereinbarung!



FORTSETZUNG VON SEITE 1

– damit ist die Glühweinsaison offiziell eröffnet!
Ein besonderer Tipp: Salzreich feiern. Wir richten mit unserer Salzreich Veranstaltungsagentur nicht nur Feierlichkeiten bei uns im Salzreich für Sie aus, sondern versehen auch Ihre Veranstaltungen zu Hause mit einer besonderen salzigen Note.

Gradierwerke und Salziegel
 Nicht nur am Tag der offenen Saltür im Salzreich können Sie unsere Kollektion verschiedener Gradierwerke für zu Hause und all unsere Na-



INDIVIDUELLES GRADIERWERK "USEDOM"

tursalzbaustoffe bestaunen. Unser Unternehmen beliefert nicht nur den Häuslebauer mit Salzfliesen, rustikalen Salzriegeln oder klassischen Salzplatten – wir bauen auch mittlerweile Minigradierwerke für zu Hause – eine Wohltat für alle Allergiker und Atemwegsbeschwerden.

Möchten Sie eine Badewanne in romantisch beleuchtetem Salzstein einfassen oder Ihren Kamin im feurigen orange des Himalayasalzes aufleuchten lassen, oder einfach nur mit einem Salzstreifen im Schlafzimmer die Raumluft verbessern – wir

realisieren Ihnen auch solche Träume.

Die Welt der Natursalze ist ebenso vielfältig wie spannend, faszinierend und zugleich gesund, kristallin und unvergänglich. Viele Mythen und Bräuche, Sprichwörter und Lebensweisheiten ranken sich um das Natursalz. Es ist Symbol der Fruchtbarkeit und der Beständigkeit. Nicht umsonst heißt es ...

... ohne Gold kann man leben, nicht aber ohne Salz!

GlenDronach – Eine Brennerei stellt sich in den Salztürmen vor!

In den östlichen Highlands gelegen ist die GlenDronach Destillerie zu neuem Leben erwacht. Nach Übernahme durch die BenRiach Brennerei wurde unter Führung von Master Distiller Billy Walker eine neue Range an Standart-

whiskys sowie laufende Batches an Einzelfassabfüllungen auf den Markt gebracht. Vor allem Freunde von sherrytönigem Whisky werden auf ihre Kosten kommen, auch für die Damen sind diese Whiskys sehr interessant.

Verkostet werden jeweils 2 cl des Original (12 Jahre alt), des Revival (15 Jahre alt), des Allardice (18 Jahre alt), des Parliament (21 Jahre alt), einer Fassstärkenabfüllung und eine Überraschung!

Der besondere Tipp: Besuchen Sie unsere Whisky-Tastings in unseren Salztürmen. Die Termine finden Sie in unserem Veranstaltungskalender.

Kala Namak

Das Kala Namak ist ein Steinsalzmineral der besonderen Art, welches in Europa kaum bekannt ist. Häufig wird es Kala Nimak oder auch Indisches Salz genannt. Neben dem Hauptbestandteil Natriumchlorid besteht dieses außergewöhnliche Natursalz aus Natriumsulfat, Eisensulfiden und Schwefelwasserstoff. Diese verschiedenen Schwefelverbindungen bringen den rauchigen, leicht herben Geschmack und sorgen für einen charakteristischen schwefeligen Geruch, der von den Indern als der von hartgekochten Eiern beschrieben

wird. Die Gewinnung des Kala Namak Salzes gleicht dem der Steinsalze. Gewonnen wird es ausschließlich in den Vulkan- oder Lavaminen in Indien und Pakistan.

Verwendung in der Medizin
 Das Kala Namak findet in Indien auch in der Medizin seinen Platz. Es wird u.a. bei Blähungen, Sodbrennen und Bluthochdruck verwendet. Wegen des hohen Sulfatgehalts im Kala Namak Salz werden auch rheumatische und arthritische Beschwerden u.a. mit Schwefelbädern angeboten. Die Kala Namak

Brocken lösen sich nur langsam auf, man kann sie während des Badens an der Haut abreiben, so dass man eine höhere Wirkstoffkonzentration auf der Haut hat. Bei Schwefelbädern mit dem Kala Namaksalz wird das Bindegewebe besser dehnbar. Die Blutgefäße erweitern sich, Herzschlag und Stoffwechsel nehmen zu. Die Durchblutung der Haut wird verbessert, das führt zu einer verbesserten Aufnahme von Sauerstoff und Mineralien.

Verwendung in der Küche
 In der indischen Küche ge-

hört das Salz zur Standardausrüstung. Vielen indischen Gerichten gibt schwarzes Salz den letzten Schliff. Der schwefelige Geschmack ist in Indien vor allem bei Obstsalaten, Chutneys, Chaats oder bei dem beliebten Raitas gewünscht. Für die einheimische Küche ist es besonders zu Gemüse-, Fischgerichten oder veganen Gerichten zu empfehlen. Aber auch exotischen Früchten, Fruchtsaftgetränken oder Longdrinks gibt das Salz einen interessanten und außergewöhnlichen Geschmack.



Salzprinzessin 2014/15



HEIDI AUS DER VOGELPARKREGION RECKNITZTAL

Unsere neue Salzprinzessin heißt Heidi Hameister.

Sie wurde am 14.11.1997 geboren und kommt aus Marlow, dem Herzen unserer Vogelparkregion Recknitztal. Derzeit besucht sie die 11. Klasse des Richard-Wossidlo-Gymnasiums. Neben ihren Leidenschaften, Rad und Kajak fahren, ist sie lebenslustig und kontaktfreudig, trifft

sich gerne mit ihren Freunden und bewegt sich gerne an frischer Luft. Voller Stolz nahm sie bei ihrer Krönung auf dem Regionaltreffen im Vogelpark Marlow ihre Schärpe und die mit zarten Salzsteinen besetzte Krone entgegen. In der Saison 2014/15 wird sie nun unser Salzreich und die gesamte Vogelparkregion Recknitztal repräsentieren.

Mantra singen in den Salztürmen

von Dorothea Voß

Als ich vor Jahren eine Einladung zum HEILSAMEN SINGEN fand, war ich hellwach; das wär's! Auf solche Weise miteinander singen! Das ist es, wonach ich mich sehne! Dieses Sehnen hat sich erfüllt, seit 3 Jahren treffen wir uns wöchentlich zum heilsamen Singen.

Es geht weder um Noten noch Perfektion, sondern es sind kurze Liedzeilen und einfache eingängige Melodien, die sich leicht mitsingen lassen und lange wiederholt werden, um ihre tiefe Wirkung zu entfalten. Die Mantra (=Lieder/ Hymne/ Vers) kommen aus verschiedenen Traditionen und Kulturen, vor allem aber sind es Texte in unserer Muttersprache und Themen, die

jeden bewegen: Vertrauen, Dankbarkeit, Heilung, Zweifel, Gegenwärtigkeit, Achtsamkeit, Verbundenheit, Ermutigung... Hinzu kommt die besondere Umgebung des Salzraumes, in dem ein kleines Gradierwerk die Luft angenehm mit feinerstäubtem Salz anreichert. Schon nach dem ersten Lied ist ein Hauch von Salzgeschmack auf der Zunge zu spüren!

SALZREICH-REZEPTE

Würziges Rührei mit Kala Namaksalz



Zutaten für 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten:

- 200 g Tofu (kein Seidentofu) • 2 EL Sojadrink • 1 TL Kurkuma
- 2 Msp. Paprikapulver edelsüß • 1 kleine Zwiebel • 10 Kirschtomaten • 100 g Räuchertofu
- Kala Namak Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 4 EL Rapsöl

Zubereitung: Tofu in einem tiefen Teller mit einer Gabel zerdrücken. In einer kleinen Schüssel den Sojadrink mit Kurkuma und Paprikapulver verrühren und über den Tofu leeren. Gut durchmischen, so dass der ganze Tofu gefärbt ist. 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren oder vierteln, je nach Größe. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Räuchertofu ca. 4 Minuten anrösten, dann herausnehmen und zur Seite stellen. In den restlichen 2 EL Öl den Tofu mit der Gewürzmischung 2 Minuten anbraten. Mit Kala Namak Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel, Räuchertofu und Kirschtomaten dazugeben und nochmal 2 Minuten unter Rühren braten.

WUSSTEN SIE SCHON...

Ohne Salz würde unser Körper im wahrsten Sinne des Wortes austrocknen. Nur mit Hilfe von Natrium kann Wasser gebunden und durch den Körper transportiert, sowie Flüssigkeiten ausgeschieden werden. Dabei geht natürlich Salz verloren, das ständig nachgeführt werden muss. Weiter liefert Salz Chlorid-Ionen für die Salzsäurebildung im Magen. Natrium-Ionen sind zusammen, mit ebenfalls im natürlichen Salz vorhandenen Kalium-Ionen, für die Funktion der Nerven unentbehrlich. Ohne Salz könnten wir weder denken noch etwas tun, da die Nerven die Impulse und Reizungen nicht weitergeben könnten. Auch ist unser Blut eine 1%ige Sole (Salzlösung).

SALZIGE HIGHLIGHTS

26.10.2014
 Tag der offenen Saltür zum 2-jährigen Firmenjubiläum von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr

08.11.2014, 19 Uhr
 Autorenlesung mit Mario Müller
 „Leben und Lesen lassen- die neuen Geschichten rund ums Alltagsleben“

30.12.2014, 19 Uhr
 Whisky-Tasting für Fortgeschrittene mit Prosecco für die Nicht-Whisky-Liebenden