



SALZ-ZEIT



Ausgabe 4

November / Dezember 2013

1 Jahr Salzreich – Ein Blick zurück und zwei nach vorn

Am 26.10.2012 eröffnete unser SALZREICH – die Salztürme von Trinwillershagen. Der Traum von unserem baulich bizarr wirkenden Turmgebäude aus reinem Lärchenholz mit sechzehn-eckigem Grundriss, gefüllt mit 32.000 kg Natursalzen, ist Wirklichkeit geworden. Natursalz als Würze des Lebens, als Naturbaustoff und als Wohlfühl-element direkt von der Natur. Ein ca. sechs Meter hohes Gradierwerk ist das Herzstück der Salztürme.

Bereits wenige Tage nach der Eröffnung steuerte uns der erste Reisebus mit 40 Besuchern aus Gelsenkirchen an. Sie alle wollten sich in einer Umgebung von reiner, salzhaltiger Luft, dem Klang der Elemente und zarten Lichteffekten entspannen.

Kurze Zeit später entdeckte Heike Götz das Salzreich und machte mit Ihrem Team vom NDR bei uns Station. Es gelang uns, mit viel Freude bereits im ersten Jahr unserer salzreichen Geschichte, das neu geschaffene Salzerlebniszentrum mit Leben zu füllen. Neben individuellen Konzerten in salzigem Ambiente gastierten die Liebestöter aus Barth mit ihrem Theaterprogramm in unseren Türmen, es gab Buchlesungen namhafter Autoren, Firmenfeiern und sogar eine Taufe.

Unser Natursalzfachgeschäft mit mehr als 230 Natursalzprodukten entwickelte sich mit neuartigen Kreationen, wie z.B. den Gourmet-Rauchsalznüssen, erfolgreich weiter, was uns sogar einen Eintrag in des Kochbuch „Fischland Darß Zingst“ brachte.



SALZTÜRME VON TRINWILLERSHAGEN IM SALZREICH (AUSSENANSICHT)

Voller Elan starten wir in das zweite Jahr und haben unser Team mit Thea Oswald, unserer Auszubildenden Kauffrau für Tourismus und Freizeit, verstärkt. Tessa Tessmann hält den Kontakt zu unseren zahlreichen Geschäftspartnern. Die Vernetzung von Unternehmen der Region und weitere Kooperationen mit neuen Geschäftspartnern werden im kommenden Jahr den Schwerpunkt unserer Expansion bilden. Hierzu haben wir mit dem Unternehmenskreis Vorpommern e.V. und dem Tourismusverein Vogelparkregion Recknitztal e.V., deren Mitglied wir sind, wichtige Partner gefunden.

Hauptaugenmerk wollen wir aber weiter auf eine individuelle und ganz persönliche Betreuung unserer Kunden legen. So finden weiterhin an jedem Samstag um 14.00 Uhr die Salzturmführungen mit Begrüßung von Axel Günther statt, und Karin Günther wird Sie künftig jeden Mittwoch um 19.00 Uhr mit ihrer Klangreise in die Welt der tibetischen Klangschalen entführen.

Lassen Sie sich von den Ideen inspirieren und verwöhnen, die unser Team auch in Zukunft für Gäste allen Alters kreiert hat. Schauen Sie doch einfach mal im SALZREICH vorbei.

DER BESONDERE VERANSTALTUNGSTIPP

Am 6.12.2013 um 14.00 Uhr findet eine kostenfreie **Märchenstunde** für Kinder mit kleiner Überraschung statt.

Die salzige Weihnachtsfeier in den Türmen, Arrangements auf Seite 4 und auf Anfrage

SALZ-TIPP

ROSMARIN ORANGENSALZ – UNSER SALZ DES MONATS

Bringen Sie die Südsee in Ihre Küche und versetzen Sie Ihren Gaumen in Erstaunen.

Das „Weiße Gold“ Halitsalz bildet die Grundlage des faszinierend aromatischen Rosmarin Orangensalzes.

Das Rosmarin Orangensalz ist besonders gut geeignet für die Zubereitung der Weihnachtsente. Ein besonderes Rezept finden Sie auf Seite 3 oder in unserem Salzreich-Kochbuch.





Salz trifft Saxophon – eine Erfolgsgeschichte

Thea Oswald, Auszubildende im Salzreich, im Gespräch mit Marita Gronau nach dem Konzert in den Salztürmen:

Frau Gronau, Sie haben mir kürzlich erzählt, dass das Saxophon Sie schon sehr viele Jahre begleitet. Eine Frau am Tenor, das gibt es ja nicht alle Tage. Wie kamen ausgerechnet Sie dazu?

„Ich selbst habe, so wie es auch üblich ist, als Schulkind zunächst einmal Alt-Saxophon gespielt. Eines Tages hat jemand aus der Big Band versehentlich mein Instrument beschädigt. Da kein anderes da war, musste ich dann Tenor spielen und bin einfach dabei geblieben. Ich finde den warmen Sound so bezaubernd.“

Wie ging es weiter, als die Entscheidung Tenor gefallen war?

„Ich holte mir mein erstes eigenes – ein Toneking von Keilwerth. Später stieg ich dann auf das Shadow um und spiele es noch heute.“

Welche Musikrichtungen hört man in Ihrem Konzert?

„Ich versuche da spontan zu sein. Ich weiß vor keinem Gig, was ich spielen werde. Ich habe kein festes Programm – meist beginne ich etwas ruhiger, damit die Besucher sanft in die Welt des Saxophons begleitet werden. In den Spitzen schaffe ich schon 120DB mit meinem Instrument. Dann entscheide ich aus dem Bauch. Pop, Rock, Balladen, Klassik, Swing oder auch mal eine Rumba oder einen Bossa Nova. Auch tanzbare Musik habe ich



MARITA GRONAU

im Repertoire, denn so was wird vor allem auf Privatpartys gebraucht.“

Also kann ich Sie anrufen und dann kommen Sie vorbei und musizieren auch auf ganz kleinen Veranstaltungen?

„Selbstverständlich! Im Schnitt habe ich so 50-80 Gäste, ich rücke aber auch für zwei Zuhörer aus. Das sind immer sehr emotionale Momente, wenn jemand z.B. „Picknick zu dritt“ bucht. Dazu bringe ich eine Decke und einen frisch gefüllten Korb mit und platziere

alles im Park oder am Strand. Und wer kann einen Hochzeitsantrag bei dieser Atmosphäre schon ablehnen?“

Was reizt Sie besonders an einem Konzert in salziger Atmosphäre und gibt es schon einen neuen Termin?

„Ich glaube, es ist diese spezielle Stimmung – die Farbe des Salzes, die hinterleuchteten Steine. Es atmet sich hier sehr gut und meine Gäste schwärmen immer von den gemütlichen Liegen im 1.OG – seit meinem ersten Konzert, auch wegen der besonderen Akustik, der absolute Geheimtipp.“

Ich denke, im April 2014 steht wieder ein Konzert an. Ich bin aber auch bestrebt, weitere Musiker im Terminplan des Salzreiches zu integrieren. So besucht uns noch im November 2013 ein befreundeter Pianist aus Wien, der hier auch gastieren wird.“

Dankeschön und alles Gute für die Zukunft!

Angebot Weihnachtsspezial

DAS BESONDERE WEIHNACHTSGESCHENK: „SALZREICH UNTERM WEIHNACHTSBAUM“.

- **45 Minuten Salzturmanwendung in den Salztürmen**
Entspannen bei romantischem Plätschern des Gradierwerks zu leisen Naturklängen und bezaubernd leuchtenden Natursalzsteinen.

- **150 g Korkenglas Rosmarin-Orangensalz**
Verzaubert auf verführerische Weise Ihren Weihnachtsbraten.
- **1 Tüte Gourmet-Rauchsalznüsse**
Für einen rauchig-würzigen und knusprigen Weihnachtsabend.



Unsere Salzprinzessin

Die Zusammenarbeit zwischen unserer Firma Salzreich und dem Gutshotel Groß Behnkenhagen gewinnt weiter an Fahrt. Am 19.10.2013 präsentierte unsere Salzprinzessin Anne Ewert während einer spannenden Märchenstunde für Kinder unser Salzreich in romantischem Ambiente.



ANNE EWERT

Salz in der Bibel

Salz galt im Altertum als heiliges Element und Göttergabe. Es spielt auch eine wichtige Rolle in der Bibel und zwar im Neuen Testament, nämlich in der Bergpredigt. Hier heißt es: *„Ihr seid das Salz der Erde. Wenn das Salz aber schal geworden ist, womit soll man salzen?“*

Salziges Sprichwort

Eifersucht ist wie Salz: ein bißchen davon würzt den Braten, aber zuviel macht ihn völlig ungenießbar.
Honoré de Balzac (1799-1850)

Wussten Sie schon?

Kaffee schmeckt aromatischer, wenn dem Pulver eine Prise Salz zugefügt wird.

SALZREICH-REZEPTE

Entenbrust mit Maronen-Schokoladen-Sauce

Zutaten:

- 1 Entenbrust
- 1 Prise Rosmarin Orangensalz
- 2 Stangen Rosmarin
- 1 Prise Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 100 ml Rotwein
- 6 Maronen (vorgegart)
- 50 ml Sahne
- 20 g Persiansalz-Schokolade
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

Den Herd auf 150° vorheizen. Die Entenbrust auf der Fettseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei das Fleisch nicht verletzen. Danach pfeffern (beidseitig) und mit Rosmarin Orangensalz die Hautseite würzen. Die Entenbrust ohne Zugabe von Fett mit der Haut nach unten in eine kalte (!) Pfanne legen. Die Herdplatte auf größte Hitze schalten. Wenn die Fettseite schön knusprig braun ist, die Entenbrust wenden und dann kurz auf die Fleischseite legen. Dabei die Hitze herunterschalten.

In der Zwischenzeit die Maronen mit der Gabel zerdrücken und die Zwiebel fein würfeln. Die Entenbrust in eine Auflaufform legen, Rosmarinzwige darauf legen und in den heißen Ofen schieben. Die Entenbrust 20 Minuten garen bis sie zartrosa ist.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. In dem heißen Entenfett die Zwiebel leicht anbräunen, dann mit Rotwein ablöschen und die Maronen dazugeben. Aufkochen lassen und dann die Sahne dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss die Persiansalz-Schokolade darin schmelzen. Nicht kochen! Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Zu diesem Gericht passen hervorragend Rotkohl und Klöße, die restlichen Maronen können ebenfalls in Butter geschwenkt dazu gereicht werden. – Guten Appetit!

SALZIGE HIGHLIGHTS

**Im Dezember:
28.12.2013 / 19.00 Uhr**

Whisky Tasting für Kenner

Gehen Sie mit uns auf eine sehr informative Reise durch die Highlands und Lowlands von Schottland und genießen Sie die edelsten Tropfen aus der Welt der schottischen Destillen.

Das Besondere an diesem Abend ist das Angebot den möglicherweise nicht Whisky-liebenden Partner, für diesen servieren wir ein oder auch zwei Gläser Prosecco.

Preis Whisky Tasting € 60,00 pro Person, der Prosecco-Partner zahlt nur € 30,00

Melden Sie sich jetzt für diese Veranstaltung an unter der Telefonnummer: **+49 (0) 38225-51 789**

VERANSTALTUNGEN



DATUM / UHRZEIT	ANGEBOT	PREIS
-----------------	---------	-------

REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN IM SALZREICH

Mittwochs / 19.00 Uhr	Klangreise in die Welt der tibetanischen 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 NOVEMBER

02.11.2013 / 19.00 Uhr	Weinverkostung	€ 25,00 p.P.
06.11.2013 / 14.00 Uhr	Klangreise in die Welt der tibetanischen Klangschalen mit Karin Günther	€ 15,00 p.P.
07.11.2013 / 18.00 Uhr	Mineralstoffcheck mit Martina Breese, Naturheilpraxis Panta Rhei	€ 15,00 p.P.
15.11.2013 / 19.00 Uhr	Pianokonzert für den gehobenen Geschmack, der Österreicher Komponist und Studiomusiker Edmund Hauswirth verzaubert mit seinem Wiener Charme seine Gäste mit Klängen von Klassik bis Jazz	€ 15,00 p.P.
20.11.2013 / 14.00 Uhr	Klangreise in die Welt der tibetanischen Klangschalen mit Karin Günther	€ 15,00 p.P.
22.11.2013 / 19.00 Uhr	Mantra Singen – Heilsames Singen in den Salztürmen	€ 12,50 p.P.
23.11.2013 / 20.00 Uhr	Der besondere Salzfilm: Salztreck durch die bolivianischen Anden	€ 6,00 p.P.
29.11.2013 / 19.00 Uhr	Whisky-Tasting in den Salztürmen	€ 30,00 p.P.

SALZIGE EVENTS IM DEZEMBER

06.12.2013 / 14.00 Uhr	Märchenstunde für Kinder mit kleiner Überraschung	kostenfrei
07.12.2013 / 16.00 Uhr	Vortrag Entgiftung / Entsäuerung – ist das wirklich notwendig? Mit Martina Breese Naturheilpraxis Panta Rhei	€ 15,00 p.P.
11.12.2013 / 14.00 Uhr	Klangreise in die Welt der tibetanischen Klangschalen mit Karin Günther	€ 15,00 p.P.
13.12.2013 / 19.00 Uhr	Mantra Singen – Heilsames Singen in den Salztürmen	€ 12,50 p.P.
14.12.2013 / 20.00 Uhr	Weihnachtsmarkt in Altenwillershagen	kostenfrei
28.12.2013 / 19.00 Uhr	Whisky-Tasting für Fortgeschrittene mit Prosecco für die Nicht-Whisky-Liebenden	€ 60,00 p.P. € 30,00 Partner

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

Salzreichs Wohlfühlloase

Salzreich hat wegen der hohen Nachfrage nach exklusiven Massagen und Anwendungen die Wohlfühlloase in der 3. Etage der Türme erweitert. Neben Petra Leberenz und Stefanie Stübner unterstützt nun auch Jana Möller unser Salzreich-Wellness-Team.



KLANGSCHALENMASSAGE

Neben verführerischen Massageangeboten mit Bienenwachs, Bernstein und Naturölen finden sich auch Angebote mit Salz und Lehm.

Besuchen Sie uns im Internet auf unserer Seite www.salzreich.de oder persönlich in unseren Türmen. Wir freuen uns auf Sie!

Weihnachtsfeier Arrangement



Unser Tipp:

Ihre Weihnachtsfeier in den Salztürmen! Erleben Sie salzige Weihnachten mit einem speziellen Angebot:

Zur Begrüßung servieren wir unseren hauseigenen Salzreich-Cocktail, danach folgt eine Salzturmführung mit anschließender, kurzer salzreicher Entspannung, abgerundet wird das ganze durch eine Salzverkostung.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl einer geeigneten Lokalität zum kulinarischen Ausklang Ihrer Feier behilflich. **Weitere Angebote auf Anfrage.**

Inhaber:

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