



So schmeckt
Bad
Salzufen

Bad
Salzufen
SOLESALZ

Staatsbad
Salzufen

So schmeckt Bad Salzuflen

Die imposanten Gradierwerke sind das Herzstück Bad Salzuflens. Für viele Besucherinnen und Besucher sind sie die erste Anlaufstelle in unserer Stadt. Neben ihrer beeindruckenden Bauweise ist es jedoch vor allem die salzige Luft, die in Erinnerung bleibt.

Der feine Nebel, der beim Herabrieseln der Sole entsteht, sorgt nicht nur für ein Klima wie an der See, sondern trägt auch dazu bei, dass Betrachter befreiter atmen.

Ursprünglich dienten die Gradierwerke allerdings der Salzgewinnung. Diese Tradition lassen wir nun wieder aufleben und präsentieren Ihnen unsere neuen **SOLE**SALZ**** Produkte. Sie sind perfekt für den eigenen Genuss oder als kleines Geschenk zum Mitnehmen geeignet!





Inhalt

Bad Salzuflen und das Weiße Gold	4
Die Quelle der Sole-Produkte	6
Genuss braucht starke Partner	9
Unsere Sole bringt Geschmack auf Ihren Teller	11
100 Prozent Naturprodukt	13
Rezept	15
Genuss bis zum letzten Tropfen!	16
Hier erhalten Sie unsere Bad Salzufler SOLE SALZ Produkte.....	18



Bad Salzuflen und das Weiße Gold

Die reichhaltigen Sole- und Mineralvorkommen rund um Bad Salzuflen sind das Vermächtnis eines riesigen Binnenmeeres, das vor der letzten Eiszeit Norddeutschland bedeckte. Bereits seit dem 11. Jahrhundert werden sie von den Menschen der Region genutzt.

In den folgenden Jahrhunderten verhalf das Weiße Gold Bad Salzuflen zum wirtschaftlichen Aufstieg. Die farbenprächtigen Fachwerkfassaden der Altstadt zeugen noch heute vom Reichtum jener Tage.



SoleSALZ Produkte

Bad Salzuflens
geschmackvollste
Botschafter

Als Mitte des 18. Jahrhunderts die ersten Gradierwerke erbaut wurden, begann in Salzuflen eine neue Ära der Salzproduktion. Denn dank ihnen konnte der Salzgehalt der Sole - und mit ihm der Ertrag - deutlich, bis zum Dreifachen gesteigert werden. Zum Ende des Zweiten Weltkrieges wurde dann zur Zeit der britischen Besatzung die Salzproduktion endgültig eingestellt. Seit dieser Zeit wird die Salzufler Sole ausschließlich zu therapeutischen Zwecken eingesetzt, sei es für medizinische Bäder, zur Inhalation oder als Trinkkur.

Die Quelle der Sole-Produkte

Unsere SOLE**SALZ** Produkte werden aus der Sole des Gustav-Horstmann-Sprudels hergestellt. Sie ist nicht nur die tiefste und wärmste, sondern auch salzhaltigste der neun Solequellen Bad Salzflens.

Aus mehr als 1.000 Metern Tiefe tritt die Sole mit einer Temperatur von rund 37,5°C aus ihr empor. Wenn Sie die Brunnenanlage in der Nähe des Damwildgeheges des Landschaftsgartens besuchen, können Sie über eine Plexiglaskuppel den Quelltopf bestaunen.

Übrigens: Die Sole des Gustav-Horstmann-Sprudels fließt nicht nur in die Herstellung unserer Salzprodukte, sondern auch in die Therapie-Einrichtungen des Staatsbads, wo sie u.a. für Bäder genutzt wird.

Lebendige Tradition







Genuss braucht starke Partner

Unsere Thermal-SOLE**SALZ**-Produkte werden in Zusammenarbeit mit einem einzigartigen Kooperationspartner hergestellt: der **Sylter Meersalz GmbH**. Gastro-Unternehmer Alexandro Pape hat sich auf die Produktion von Gourmet-Artikeln spezialisiert.

In seiner hochmodernen Anlage gradiert er die Thermalsole – was in Bad Salzuflens Gradierwerken mehrere Monate dauern würde, gelingt in kürzester Zeit. Dabei entsteht ein Salz von höchster Qualität, das Gäste als Speisesalz aus Bad Salzuflen mit nach Hause nehmen können.



9,90 €

SOLESALZ
fein, 125 g

10,90 €

SOLESALZ
körnig, 125 g

Körnig oder fein

Was darf
es sein?

Unsere Sole bringt Geschmack auf Ihren Teller

Unser SOLE**SALZ** ist in zwei Variationen erhältlich: körnig und fein.

Die körnige Variante ist ideal zum Anrichten und Verfeinern von kalten Speisen sowie zartem Fleisch oder Fisch. Die groben Salzkörner verleihen Ihren Gerichten das gewisse Extra an Biss.

Die feine Variante ist leicht löslich und damit der perfekte Geschmacksbringer für Nudeln, Saucen, Suppen und Co. Die milde Salznote wird Sie überzeugen!

Unser Salz

Das SOLE**SALZ** gibt es sowohl im handlichen Flakon (Füllmenge: 25 g) als auch im wiederverschließbaren 125 g-Glas.

Erhältlich in der Tourist Information



Purer Genuss

4er Set Das Bad Salzufler Premium SOLESALZ

- SOLESALZ fein
- Blumen SOLESALZ
- Pilz SOLESALZ
- Chicken BBQ SOLESALZ

11,00 €

Set aus 4 Flacons,
Inhalt: 4x23 g



Bad Salzofler

SOLESALZ

100 Prozent Naturprodukt

Da bei seiner Herstellung keinerlei chemische Zusatzstoffe zum Einsatz kommen, ist unser original Bad Salzofler SOLESALZ 100 Prozent naturbelassen. Dies wird u.a. an der feuchten Konsistenz des Salzes spürbar. Denn wir verzichten auf Rieselhilfen, die in herkömmlichen Supermarkt-Produkten ein Zusammenklumpen der Einzelkristalle verhindern.

2er Set Das Bad Salzofler SOLESALZ für Genießer

- Set mit Chicken BBQ und SOLESALZ fein, 1x125 g, 1x100 g
- Set mit Blumen SOLESALZ und SOLESALZ fein, 2x125 g

pro Set
18,00 €
Set aus
2 Gläsern





Einfach lecker

Bunter Salat mit Ziegenkäse-Beilage

Zutaten für 4 Personen:

Salat:

- 100 – 150 g Rucola
 - 2 Feigen
 - Ziegenkäse
- Zum Bestreuen: einige gehackte Cashewkerne, eine Prise Bad Salzflur **SOLE**SALZ**** (körnig)

Dressing:

- 2 Frühlingszwiebeln
- ca. 5 EL flüssiger Honig
- 5 EL weißer Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- Bad Salzflur **SOLE**SALZ**** (fein)
- Frisch gemahlener Pfeffer

Waschen Sie zunächst den Rucola sowie die Feigen. Lassen Sie beides abtropfen und zerkleinern Sie Salat und Obst in mundgerechte Stücke. Dann geben Sie den Ziegenkäse über den Salat, bevor Sie alles gemeinsam auf Tellern anrichten.

Anschließend bereiten Sie das Dressing zu. Dafür reinigen und würfeln Sie die Frühlingszwiebeln. Im Anschluss verrühren Sie Honig, Essig und Olivenöl und schmecken das Gemisch mit Salz und Pfeffer ab. Heben Sie nun die Frühlingszwiebeln unter und träufeln Sie das Dressing über den Salat. Für den richtigen Biss streuen Sie zuletzt Cashewkerne und **SOLE**SALZ**** über den Salat.

Zubereitungszeit: 20 Minuten



Genuss bis zum letzten Tropfen!

Kein Tropfen unserer kostbaren Sole wird vergeudet! Denn aus dem Kondensat der Salzgewinnung wird ein schmackhaftes Bier gebraut.

Das Salzufler Blonde ist würzig-herb im Geschmack mit einer leichten Salznote – ganz so wie Bad Salzuflen selbst.

Unser Bier

Das schmackhafte Salzufler Blonde können Sie im praktischen Sechserpack mit 6 Einzelflaschen à (0,33 l) oder im Geschenk-Set erstehen.

Erhältlich in der Tourist Information.



Geschenk-Set
2 x 0,33l Salzpfiler
Blondes & ein
original Salzpfiler
Blondes Glas

10,50 €
Set aus
2 Flaschen,
1 Glas



Hier erhalten Sie unsere Bad Salzfluher SoleSALZ Produkte

All unsere Salzprodukte sowie zahlreiche weitere Bad Salzfluher Souvenirs erhalten Sie in unserer Tourist Information. Dort berät man Sie nicht nur zu unserem Sortiment, sondern auch zu allen anderen Angeboten und Dienstleistungen des Staatsbads – wie zum Beispiel Reise-Arrangements oder den neuen Stadt- und Naturführungen.

Das Team freut sich auf Ihren Besuch!



Alle Infos und
die Produkte erhalten
Sie in unserer

**Tourist
Information**
und im
Kneipp Shop



Staatsbad Salzuflen GmbH
Tourist Information

Kurgastzentrum
Parkstraße 20
32105 Bad Salzuflen

Kneipp Shop
in der Wandelhalle
32105 Bad Salzuflen

Tel: 05222 – 183-183
Fax: 05222 – 183-208
info@staatsbad-salzuflen.de
www.staatsbad-salzuflen.de

Öffnungszeiten

Tourist Information

April bis Oktober:

Mo - Fr 09:00 - 17:00 Uhr

Sa - So 09:00 - 13:00 Uhr

Feiertag 09:00 - 13:00 Uhr

November bis März:

Mo - Fr 09:00 - 17:00 Uhr

Sa 09:00 - 13:00 Uhr

So und Feiertag

geschlossen

Kneipp Shop in der Wandelhalle

Mi - So 11:00 - 15:00 Uhr



Staatsbad Salzflur GmbH

Tourist Information

Kurgastzentrum

Parkstraße 20 | 32105 Bad Salzflur

Tel: 05222 - 183 - 183

Fax: 05222 - 183 - 208

info@staatsbad-salzflur.de

www.staatsbad-salzflur.de