



Pressemitteilung

## Die kulinarische Mühlentour im Recknitztal

**Regionale Produkte entdecken und den Produzenten über die Schulter schauen**

**Löbnitz/Fischland-Darß-Zingst (28.08.2017):** Die Region Fischland-Darß-Zingst hat neben der herrlichen Natur auch viele kulinarische Juwelen zu bieten. In der Ölmühle in Langenhanshagen, der Schlemminer Senfmühle und dem Salzturm von Trinwillershagen kann man den Produzenten über die Schulter gucken.

**Die Ostseemühle in Langenhanshagen:** In der Ostseemühle wird den Dingen Zeit und Raum gegeben, sich zu entfalten. Die Samen und Nüsse, aus denen hier Öl und Mehl entsteht, werden bei höchstens 40 Grad Celsius gepresst, damit ihre wertvollen Inhaltsstoffe nicht verloren gehen. Anschließend werden die Öle, anders als in großen Betrieben, nicht gesiebt, sondern dürfen so lange stehen, wie sie eben brauchen, um fertig zu sein. Bei einer Führung durch die Produktionsräume kann man sich ganz genau angucken, wie sich in den Pressen Stück für Stück das Öl von den festen Stoffen löst und gemächlich in die Auffangbottiche fließt.

*Schaupressen in der Ostseemühle:* immer dienstags und donnerstags von 10 bis 15 Uhr (ganzjährig)

**Die Senfmühle in Schlemmin:** Auch in Schlemmin wird viel Wert darauf gelegt, dem Produkt die nötige Zeit zu geben, sich auf ganz natürliche Weise zu entfalten. Der Senf, der hier entsteht, wird ebenfalls kalt gepresst, das heißt, er behält alle seine ätherischen Öle und somit auch seine Wirkstoffe. Doch das ist nicht der einzige Unterschied zu den industriell gefertigten Senfen, die wir im Supermarkt kaufen. Auch die Schärfe des Schlemminer Senfs kommt von den Senfkörnern selbst. Jegliches Hinzufügen von anderen Produkten ist hier kein Trick, um den Senf schärfer zu machen, sondern dient der Vielfalt der Produktpalette.

*Besichtigung und Verkostung:* dienstags und donnerstags von 10 bis 16 Uhr (April bis Oktober)

**Das Salzreich in Trinwillershagen:** Salz ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung, da es uns mit Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt. Im Salzreich in Trinwillershagen wird viel Wert darauf gelegt, nur unbehandelte Natursalze zu verarbeiten. Diese haben, im Gegensatz zum Salz aus dem Supermarkt, noch alle wichtigen Bestandteile in sich. Im Salzturm werden das gemahlene Steinsalz und das Meersalz aus der Ostsee zu den verschiedensten Produkten weiterverarbeitet. Inzwischen gibt es circa 35 verschiedene Speisesalzsorten, die für jedes Gericht die richtige Mischung an zusätzlichen Gewürzen beinhalten. Beim Tag der offenen Salztür kann man nicht nur eine Auswahl der Salze probieren, sondern auch mal einen Blick in den Turm werfen, der mit steinernen Salzblöcken direkt aus der Salzmiene ausgekleidet ist.

*Tag der offenen Salztür:* immer donnerstags von 10 bis 17 Uhr

### **Pressekontakt:**

Luisa Uchtenhagen  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit & Onlinekommunikation  
Barther Straße 16  
18314 Löbnitz  
Fon 038324-64039  
Fax 038324-64034  
[luisa.uchtenhagen@tv-fdz.de](mailto:luisa.uchtenhagen@tv-fdz.de)  
[www.fischland-darss-zingst.de](http://www.fischland-darss-zingst.de)