

DAS SALZ KEHRT ZURÜCK

TRADITION
SEIT ANNO
1130

Das weiße Gold des Weserberglandes.
Aus Urmeersole mit Sonnenkraft gesiedet.
In Natur und weiteren leckeren Variationen.
Ohne chemische Zusatzstoffe.



DIE SALZHEMMENDORFER SALZCHRONIK

ANNO 900

Die Salzquellen wurden der Sage nach von Ziegen entdeckt. Jahrhundertlang florierte die Salzgewinnung in Salzhemmendorf.



2018

Der Ith Sole Therme droht wegen Insolvenz die Schließung. Eine Gruppe von Salzhemmendorfer Bürgern gründet die **Ith Sole Therme GmbH und Co. KG** und rettet die Therme aus der Insolvenz. In den kommenden Jahren wird die Therme immer attraktiver gestaltet.



1130-1175

Erstes Salzsieden in Salzhemmendorf. Urkundliche Erwähnung des „**kleinen Brunnens (Salzquelle)**“. Dieser lag südlich der heutigen Osterstraße (etwa beim Kinderspielplatz), der „**lange**“ und der „**große**“ Brunnen befanden sich nördlich der Osterstraße (im Bereich des Kurhausgartens).



1872

Einstellung des Salinenbetriebes. Auf dem Gelände wird das **Kurhaus** erbaut. Das Wasserrad treibt statt der Solepumpe nun eine Tonquetschmaschine an. Am 31. Dezember wird die Salzgewinnung vollständig eingestellt.



1991

Nach der Nutzung der Sole durch Bäderanwendungen eröffnete 1991 die **Ith Sole Therme** mit einem attraktiven Bäderbetrieb und umfangreichen medizinischen- und Wellnessangeboten.

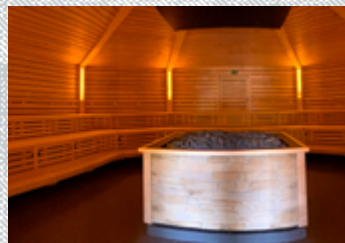
2021

Wie ein Tag am Meer – **Eröffnung der SalzLounge:** Eine einzigartige Räumlichkeit, in der hauseigene Tiefensole feinst vernebelt wird. Wunderbar heilsam und wohltuend für Haut und Atemwege.



2022

Nach genau 150 Jahren kehrt nun endlich das Salz wieder zurück nach Salzhemmendorf. Die „**Salz & Sole – Naturmanufaktur**“ wird durch die Ith Sole Therme gegründet.



2023

Erleben Sie Norddeutschlands größte Sauna - unsere „**Salzarena**“

SALZGEWINNUNG MIT SALZHEMMENDORFER SOLE

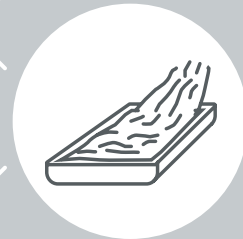
Salzhemmendorf liegt an einem **Tiefensolestrang**, der sich von Hameln bis in das Gebiet von Einbeck zieht. Das ist **unsere heimische Sole**.

Die **Mineralien** in den Gesteinen im **Salzhemmendorfer Raum** geben der Sole Ihre Einzigartigkeit. Im gesamten heimischen Solebereich gab es seit Jahrhunderten Tiefenbohrungen um die Sole zur Salzsiedung zu fördern. So auch in Salzhemmendorf.

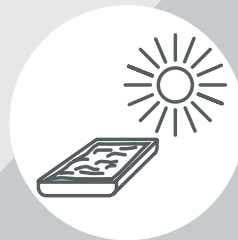
Wir haben heute das Glück durch eine geologische Besonderheit die Sole aus einer 30 Meter tiefen Quelle zu fördern. Die **Salz & Sole Naturmanufaktur** siedet diese heimische Sole mit Sonnenkraft zu hochwertigem Ursalz, welches dann mit Kräutern aus **biologischem Anbau** zu diversen Kräutersalzen veredelt wird.



Die Sole wird aus der Solequelle gewonnen



Die Sole wird in Gewächshäusern in Wannen gefüllt



Das Salz wird durch Sonnenkraft gesiedet



Das Salz wird entnommen



Das Salz wird mit Kräutern zu verschiedenen Gewürzsalzen veredelt



Das Salz ist fertig für den Verzehr

DAS WEISSE GOLD IST WIEDER ANGESAGT

Historisch gesehen war Salz für die Menschen mal so wichtig, dass es dem Gold gleichgesetzt wurde – so auch in Salzhemmendorf. Das Salz wurde damals durch aufwendiges Sieden der Tiefensole gewonnen. Irgendwann wurde das Siedesalz aber aus Kostengründen durch Speisesalz aus geologischen Salzlagerstätten ersetzt und verschwand vom Markt. Jahre später kam Bergbausalz in Verruf, weil es oft chemisch behandelt und mit Zusatzstoffen (Rieselfähigkeit etc.) versetzt ist. Das war der Start einer Erfolgsstory für die Meersalze. Heute sind diese aber auch stark in der Kritik wegen Meeresverunreinigungen wie Mikroplastik usw. – also man merkt, Salz ist nicht gleich gutes Salz.



UNSERE PHILOSOPHIE

Wir wollen die **alte Art der Salzherstellung**, die jahrhundertlang unser Salzhemmendorf und weit darüber hinaus geprägt hat und ein wichtiger Wirtschaftsfaktor war, modern und zeitgemäß wieder zum Leben erwecken. Wir sieden aus der **heimischen Ursole** wieder Salz. Der Siedeprozess soll so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich sein. Die Gewinnung des Salzes basiert auf der **Kraft der Sonne**. Unser Salz bleibt so **100% naturbelassen** und enthält keine synthetischen Zusatzstoffe.



DAS SORTIMENT



AKTUELL GIBT ES DIESE SORTEN:

- NATURSALZ | GROB
- KRÄUTERSALZ | MEDITERRAN
- GEWÜRZSALZ | BBQ
- GEWÜRZSALZ | BBQ HOT
- GEWÜRZSALZ | PASTA & PIZZA
- SCHWARZESSALZ | GROB
- ZITRONENSALZ | GROB
- CHILISALZ | GROB
- BLÜTENSALZ | GROB

AUCH
IN DER
MÜHLE

KRÄUTERSALZ MEDITERRAN

Die verschiedenen Kräuter verleihen jedem Gericht eine feine mediterrane Note.

Zutaten: Salz, Rosmarin*, Thymian*, Oregano*,
Bohnenkraut*, Lorbeerblätter*, Basilikum*
*aus kontrolliert biologischem Anbau



vegan

NATURSALZ GROB

Das weiße Gold des Weserberglandes seit anno 1130. Aus Urmeersole mit Sonnenkraft gesiedet.

Zutaten: Salz

Keramikmahlwerk



vegan

BLÜTENSALZ GROB

Bereichert Speisen wie Salate, Dressings und Suppen mit einer blumigen Note.

Zutaten: Salz, Hibiskus*, Ringelblume*, Kornblume*

*aus kontrolliert biologischem Anbau



AUCH
IN DER
MÜHLE



SCHWARZESSALZ GROB

Wunderbar zum Verfeinern oder Dekorieren von Speisen aller Art. Vor allem für helle Speisen wie Suppen, Gemüse, weißen Fisch u.a.m. zu empfehlen.

Zutaten: Salz, Aktivkohle (vegan)

Keramikmahlwerk

IN DER
MÜHLE
SCHARF

GEWÜRZSALZ PASTA & PIZZA

Passt ideal zu italienischen Gerichten.

Zutaten: Salz, Knoblauch*, Tomate*,
Zwiebel*, Thymian*, Basilikum*, Petersilie*,
Chili*, Oregano*, Majoran*, Rosmarin*
*aus kontrolliert biologischem Anbau



GEWÜRZSALZ BBQ UND BBQ HOT

Perfekt geeignet zum Marinieren von Fleisch
oder anderen Speisen, die auf den Grill kommen.

Zutaten: Salz, Karotte*, Zwiebel*, Paprika*,
Pastinake*, Selleriewurzel*, Tomate*, Pfeffer
schwarz*, Basilikum*, Oregano*, Rosmarin*,
Thymian*, Senfsaat*, Koriander*, Paprika scharf*,
Knoblauch*, Kreuzkümmel*, Kümmel*
*aus kontrolliert biologischem Anbau.



Keramikmahlwerk

CHILISALZ GROB

Nach Bedarf würzen. Ideal, um Ihren
Gerichten die gewisse Schärfe zu verleihen.

Zutaten: Salz, Chili*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Keramikmahlwerk



NUR
IN DER
MÜHLE

NUR
IN DER
MÜHLE



ZITRONENSALZ GROB

Nach Bedarf würzen. Passt ausgezeichnet
zu Fisch, Fleisch und allem, was eine spritzige,
saure Note haben soll.

Zutaten: Salz, Zitronenöl*, Kurkuma*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Keramikmahlwerk

DIE ITH SOLE THERME

Die **Ith Sole Therme in Salzhemmendorf** ist eine inhabergeführte Wellness- und Gesundheitsoase mit neun Außen- und Innenbecken, einer Saunalandschaft mit vier Saunen, einem Dampfbad, einem Inhalationsraum und einer stylischen SalzLounge.

Die Sonne scheint bei uns täglich: Entweder auf den groß angelegten Liegewiesen des Saunagartens und des Thermenbereichs oder im Solarium.

Unsere **flouridhaltige Schwefelsole (6 %)**, mit der sieben Becken angereichert sind, stärkt das Immunsystem, verschafft Abhilfe bei Allergien, bei Muskelverspannungen, bei Hauterkrankungen und belebt die Atemwege.

Neben einer Schwefelsole-Quelle in Island ist die Quelle der Ith Sole Therme die **beste Europas und die ausgezeichnetste Deutschlands**.

Das TheraFit-Angebot des hauseigenen Fitnessstudios umfasst ein breit aufgestelltes Kursangebot, einen modernen und abwechslungsreich gestalteten Gerätezirkel und eine vielseitige Physiotherapie-Abteilung.



Zusätzlich bietet die Ith Sole Therme einen umfangreichen **Spa- und Wellnessbereich**, der sämtliche Angebote von kosmetischen Anwendungen bis hin zu Paarmassagen offeriert.

Im **Thermen Restaurant** können sich auch externe Besucher mit leckeren, regionalen Speisen und Getränken stärken.

Des Weiteren finden Sie auf dem Gelände **20 Wohnmobil-Stellplätze** mit Strom- und Wasserversorgung.

Unsere 72 Mitarbeiter freuen sich darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen. Jährlich besuchen mehr als 150.000 Gäste unsere Therme.

Wir freuen uns auf Sie!



SALZ & SOLE
NATURMANUFAKTUR



DIE SALZ & SOLE
NATURMANUFAKTUR BIETET AN:
SIEDESALZ AUS TIEFENSOLE
MIT SONNENKRAFT
NACHHALTIG GESIEDET
REGIONAL –
DAS GUTE LIEGT SO NAH

Ith Sole Therme

In der Saale-Aue 2-5
31020 Salzhemmendorf
Email: info@salz-sole.com
www.salz-sole.com

