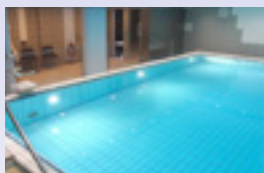


Ihre Gesundheit braucht unsere Kompetenz

Extrablatt 2025/2026




SALZTAL KLINIK
Fachklinik für Ganzheitliche Orthopädie und Rheumatologie
www.salztalklinik.de



LIEBE GÄSTE, SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

2025 ist ein Jahr des Aufbruchs. Vieles verändert sich – in der Welt, in unserem Alltag, in der Art, wie wir miteinander Zeit verbringen. Gerade deshalb ist es uns ein besonderes Anliegen, Orte der Beständigkeit, der Freude und der Gesundheit zu schaffen.



Die **Salztaal Klinik** möchte Ihnen auch in diesem Jahr wieder Momente schenken, die Sie entschleunigen, stärken und glücklich machen. Denn gerade die letzten Wochen des Jahres laden dazu ein, innezuhalten, Bilanz zu ziehen und Kraft für Neues zu sammeln.

Gönnen Sie sich in einer ruhigen Minute eine Tasse Tee oder Kaffee und blättern Sie durch unser neues **Extrablatt 2025/2026** – wir haben wieder viele Anregungen und Informationen für Ihre entspannte Winter- und Feiertagszeit zusammengestellt.

Weihnachten & Silvester in der Salztaal Klinik 2025/2026:

- Festliche Tage in wohlthuender Gemeinschaft
- Genussvolle Büfets, die Tradition und Moderne verbinden
- Ein Programm, das Körper, Geist und Seele ins Gleichgewicht bringt
- Zeit für Gesundheit, Erholung und heitere Gespräche

Statt Hektik, Einkaufsstress und vollem Terminkalender erwartet Sie bei uns eine Atmosphäre, die Wärme und Geborgenheit ausstrahlt. Sie müssen nichts vorbereiten – wir gestalten Ihre Feiertage so, dass Sie diese einfach nur genießen können.

Denn für uns gilt auch 2025:

**„Gesundheit ist das schönste Geschenk –
und gemeinsam erleben wir sie am intensivsten.“**

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen die Feiertage und den Jahreswechsel zu verbringen und wünschen Ihnen schon heute einen harmonischen, gesunden Herbst.

Mit herzlichen Grüßen

Bernd Otto
Geschäftsführer

SEHR GEEHRTE PATIENTINNEN UND PATIENTEN,



Seit über einem Jahr können wir uns freuen, wieder ein volles Haus zu haben. Das schafft Möglichkeiten für eine weitere Entwicklung, die wir in den letzten Jahren nicht hatten. An vielen Stellen werden Sie sehen, dass sich diesbezüglich etwas getan hat und wir freuen uns sehr, von Ihnen eine – hoffentlich positive – Rückmeldung zu bekommen.

Die **Salztal Klinik** hat ihren Ruf gefestigt und dies ist vor allem den treuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Hauses in allen Abteilungen zu verdanken. Auch in den Zeiten nach der Krise hat das Engagement vieler dazu beigetragen, dass wir dort sind, wo wir stehen und ich darf mit Stolz behaupten, dass wir überregional eine der besten Rehabilitationskliniken sind, die man finden kann.

Auch im Jahre 2025 hat sich wieder einiges getan.

Das Kliniksterben macht auch vor Bad Soden-Salmünster nicht Halt und so musste nach der Schließung zweier Häuser nach der Corona-Krise wieder eine Rehabilitationsklinik im Sommer ihre Türen schließen.

In der ärztlichen Abteilung der Salztal Klinik konnte die fachärztliche Leitungsebene wieder komplett besetzt werden und bei den Assistentinnen und Assistenten ist die Situation stabil geblieben. Dafür konnten wir leider noch keine Nachbesetzung in der Osteopathie vermelden, aber inzwischen gibt es Gespräche mit mehreren Interessenten, sodass Sie vielleicht im Jahre 2026 wieder das Angebot einer osteopathischen Behandlung bekommen können. Auch alle anderen Abteilungen freuen sich über eine relativ stabile Personalstruktur und so werden Sie sicher, wenn Sie uns schon einmal besucht haben, viele bekannte Gesichter wiedersehen.

Wie jedes Jahr haben wir uns für unser Weihnachts- und Neujahrsprogramm wieder viele interessante und abwechslungsreiche Events ausgedacht, auf die Sie sich freuen können.

Ich hoffe, wir können Sie wie immer begeistern und freue mich darauf, Sie bald persönlich begrüßen zu können, egal ob Sie zum ersten Mal bei uns sind, oder schon öfter bei uns waren.

Mit besten Wünschen für das bevorstehende Weihnachtsfest und ein gesundes, zufriedenes und glückliches neues Jahr 2026.

Ihr

Prof. Dr. Jürgen Grasmück

Chefarzt, Facharzt für Orthopädie und Unfallchirurgie, Allgemeinchirurgie, Spezielle Unfallchirurgie, Notfallmedizin, Sportmedizin, Chiropraktik/Manuelle Medizin, Osteologe DVO, Osteopathie

FESTLICHE WEIHNACHTEN UND GESUNDHEIT



Weihnachten – eine besinnliche Zeit!

Gestalten Sie mit uns die Abende und erleben Sie Weihnachten in der Gemeinschaft.

22. Dezember bis 30. Dezember 2025

8 Übernachtungen mit Vollpension

eine ärztliche Visite und Verordnung (siehe unten)

Preis pro Person **925,- €**

GESUND INS NEUE JAHR

..., 3, 2, 1 – „Prosit Neujahr!“

Feiern Sie mit uns in das neue Jahr und lassen Sie sich am Silvesterabend von unserem Küchenteam mit einem Gala-Büfett verwöhnen.

30. Dezember 2025 bis 6. Januar 2026

7 Übernachtungen mit Vollpension

eine ärztliche Visite und Verordnung (siehe unten)

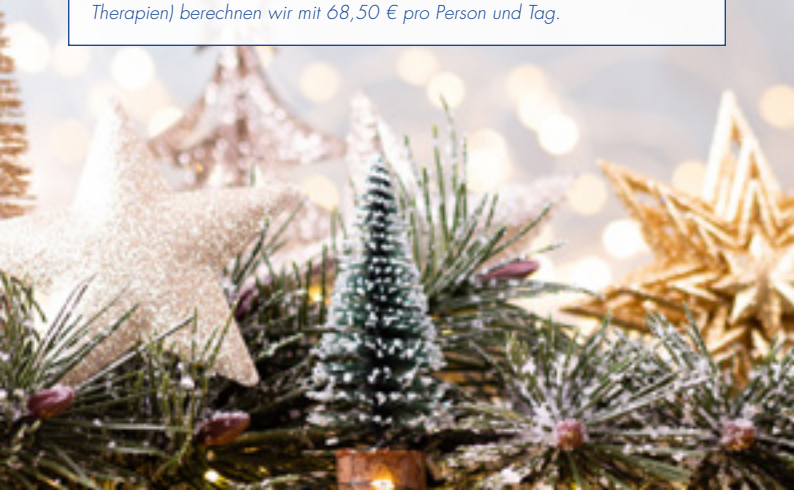
Preis pro Person: **810,- €**

In beiden Programmen ist jeweils ein Inklusives Verordnungspaket im Wert von 60,- € enthalten, nach Absprache und ärztlicher Versorgung.

An Sonn- und Feiertagen finden keine Therapien statt.

Lassen Sie sich verwöhnen von festlichen Menüs und vom umfangreichem Rahmenprogramm.

Der Preis bezieht sich auf ein Zimmer der Preiskategorie A2/DZ A. Bitte beachten Sie unser Info-Blatt „Preisliste“. Verlängerungstage (max. 1 bis 3 Tage, ohne Therapien) berechnen wir mit 68,50 € pro Person und Tag.



WEIHNACHTS- NEUJAHRSKUR

Ein rundes Programm.

Sie nutzen diese besondere Zeit, um sich zu besinnen, zu erholen, die Festtage in Ruhe, ohne Stress, aber dennoch feierlich zu verbringen. Das Beste daran: Sie tun etwas für Ihre Gesundheit und gehen gestärkt und erholt ins neue Jahr.

22. Dezember 2025 bis 6. Januar 2026

15 Übernachtungen mit Vollpension

eine ärztliche Eingangsvisite, eine ärztliche Abschlussvisite

Preis pro Person: **1.685,- €**

Inklusive Verordnungspaket im Wert von 115,- €, nach Absprache und ärztlicher Verordnung (siehe Therapieübersicht).

An Sonn- und Feiertagen finden keine Therapien statt.

Durchgehend kulinarisches und unterhaltsames Programm und am Silvesterabend verwöhnen wir Sie mit einem Gala-Büfett.

Der Preis bezieht sich auf ein Zimmer der Preiskategorie A2/DZ A. Bitte beachten Sie unser Info-Blatt „Preisliste“. Verlängerungstage (max. 5 Tage, ohne Therapien), werden mit 68,50 € pro Person und Tag berechnet.

SONDERAKTION

Aufenthalt innerhalb des Zeitraumes vom

3. November 2025 bis 12. Dezember 2025

21 Übernachtungen mit Vollpension

3 x ärztliche Visite und Therapiepaket im Wert von 315,- €, nach Absprache und Visite

Preis pro Person: **1.979,- €**

Auf diese Sonderaktion gewähren wir keinen zusätzlichen Rabatt!

Der gebuchte Aufenthalt kann nur innerhalb des oben genannten Zeitraums in Anspruch genommen werden.

Der Preis bezieht sich auf ein Zimmer der Preiskategorie A2/DZ A.

UNSERE ENTSPANNUNGSANGEBOTE: HONIGMASSAGE

Diese Massageanwendung dient der Entgiftung des Körpers. Hierbei wird der Honig auf den Rücken aufgetragen und mittels Zupftechnik in die Haut einmassiert. Dadurch werden Schlackenstoffe gelöst und aus dem Körper gezogen. 45 Min. – **53,00 €**



TEILMASSAGE

20 Min. – **27,50 €**

AROMAÖLMASSAGE

45 Min. – **53,00 €**

UNSER REZEPT-TIPP: APPLE-CRUMBLE – DAS VOLLWERTIGE WEIHNACHTSGEBÄCK

von unserer Ernährungsberatung

ZUTATEN

(für 4 Personen)

500 g Äpfel

100 g Butter

100 g brauner Zucker

175 g Dinkelvollkornmehl

Zimt nach Geschmack

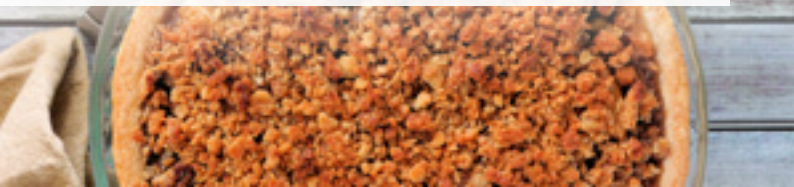
Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG

- Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
- Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform geben.
- Aus Butter, braunem Zucker, Dinkelvollkornmehl und etwas Zimtpulver einen Streuselteig bereiten und auf den Äpfeln verteilen.
- Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 min. backen.

Folgende Varianten schmecken ebenfalls sehr lecker:

- Auf die Äpfel vor dem Backen noch Rosinen und Nüsse geben.
- Die Hälfte des Mehls durch Haferflocken ersetzen.
- Statt Äpfeln, den Crumble mit Rhabarber oder Beerenfrüchten zubereiten.



UNSERE NEUE ASSISTENTIN DER GESCHÄFTSLEITUNG: FRAU HENN



**Seit dem 2. Januar 2025
verstärkt Frau Henn das Team
der Salztal Klinik als Assistentin
der Geschäftsleitung.**

Sie bringt langjährige Erfahrung aus dem kaufmännischen Bereich mit. Darüber hinaus überzeugt sie durch ihre ausgeprägte Kundenorientierung und hat eine fundierte Weiterbildung im Bereich Social Media Management absolviert.

Besonders schätzt sie an ihrer Arbeit die Abwechslung und die Möglichkeit, sowohl organisatorisch den Überblick zu behalten als auch kreative Impulse einzubringen. **„Es motiviert mich, wenn ich merke, dass meine Arbeit einen echten Mehrwert schafft – für das Team und für unsere Gäste“**, sagt sie selbst.

Ihre Ausgeglichenheit findet Frau Henn beim Yoga, in der Sauna, in der Natur oder beim Malen – und sie liebt es, sich von Kunst inspirieren zu lassen. Auch auf Reisen sammelt sie gern neue Eindrücke: Ein Traumziel ist für sie Thailand mit seiner Kultur, Natur und kulinarischen Vielfalt.

Mit ihrer offenen, authentischen Art und dem Motto „Stillstand ist Rückschritt“ passt Frau Henn hervorragend in unser Team. Wir heißen sie herzlich willkommen und freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit!

SIE BENÖTIGEN NOCH EIN WEIHNACHTS- GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN?

**Alle unsere Angebote sind
auch als Gutschein erhältlich!**

Einen Gutschein erhalten
Sie an unserer Rezeption:
Mo. bis Fr. 8 – 17 Uhr
oder telefonisch
unter 06056 7450.



COUPON

Mit diesem Coupon haben Sie die Möglichkeit, unsere gesamten neuen Pauschalangebote anzufordern.

Selbstverständlich können Sie uns auch telefonisch unter der

06056 745-0 erreichen, wir beraten Sie gerne persönlich.

Antwort auch per Fax: **06056 745-4446**

E-Mail: **info@salztalklinik.de • www.salztalklinik.de**

An die



Parkstraße 18
63628 Bad Soden-Salmünster



Absender: *(Anschrift bitte unbedingt angeben)*

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Senden Sie mir bitte:

☐ **Pauschalangebote 2026**

☐ **Sonstige Informationen**

☐ **Quartalsnewsletter per E-Mail**

☐ **Keine weiteren Informationen**

Die Daten werden nur zum Zweck der Bearbeitung Ihres Anliegens verarbeitet. Weitere Informationen finden Sie in unserer Datenschutzerklärung: www.salztalklinik.de/datenschutz

