

René und Simone Walther
Westbergstr. 116 □ 08451 Crimmitschau
03762/709910 □ 0175/8096869
www.gesundheit-ist-wandelbar.de
www.hof-gaensebluemchen.de



Veranstaltungen 2018

20.04. - Zurück zur Naturkost – ein Rückschritt ?

Unsere Ernährungsgewohnheiten werden manipuliert und haben fatale gesundheitliche Folgen. Lassen Sie sich darüber informieren und entscheiden Sie selbst, ob Sie andere Wege gehen wollen. Erleben Sie, wie lecker und unkompliziert eine vollwertige Ernährung – frei von Fabriknahrung – ist. Sie werden nichts vermissen, gewinnen aber an Vitalität und Gesundheit.

Zeit: 18 - 21 Uhr Gebühr: 31,00 €/Pers.

Referentin: Simone Walther

28.04. - Intensivseminar „Wild- und Heilkräuter erkennen & praktisch anwenden“

Mit Grit Tetzner (Phytologin Ganzheitliche Heilpflanzenkunde) und Simone Walther (ärztl. geprüfte Gesundheitsberaterin GGB, 10. Erzgebirgische Kräuterkönigin) die vielfältige Welt der Kräuter sowie deren Wirkungen und praktische Anwendungen kennen lernen und verwerten frisch geernteter Kräuter zu kulinarischen Leckereien, inkl. umfangreicher Rezeptsammlung.

Zeit: 13 bis 20 Uhr Gebühr: 67,00 €/Pers.

Referenten: G. Tetzner/S. Walther

08.06. - Sommergenuss mit Rohkost

Iss kalt – werd gesund alt. Die Küche öfters mal kalt lassen und stattdessen naturbelassene Lebensmittel werterhaltend zu Gaumenfreuden anrichten & genießen und zudem effektiv Gesundheitsprophylaxe betreiben.

Zeit: 16 - 22 Uhr Gebühr: 64,00 €/Pers.

Referentin: Simone Walther

24.08. - Snacks, Fingerfood & Partykreationen

Pfiffige Ideen bereichern jedes Event, erfreuen Augen und Gaumen. Lassen Sie Ihre Gäste zum nächsten Event staunen, was Ihr Rezeptschatz alles parat hält.

Zeit: 18 - 21 Uhr Gebühr: 31,00 €/Pers.

Referentin: Simone Walther

07.09. - Thermomix – Erlebniswelt - Kulinarische Rundreise

Die Gelegenheit das Küchenwunder Thermomix kennen zu lernen und dabei kulinarische Highlights aus aller Welt selbst zuzubereiten und zu genießen.

Zeit: 18 - 19:30 Uhr Gebühr: 5,00€/Pers.

Referentin: Simone Walther

21.09. - Naturkosmetik & Heilmittel selbst gemacht

Die Natur liefert vielfältige Möglichkeiten Pflege- und Heilmittel ohne Zusätze herstellen zu können. Diese sind frei von Nebenwirkungen und wirken zuverlässig. Gutes aus der Apotheke „Natur“ - für wirkliche Pflege & Verwönmomente.

Zeit: 18 - 21 Uhr Gebühr: 31,00 €/Pers.

Referentin: Simone Walther

René und Simone Walther
Westbergstr. 116 □ 08451 Crimmitschau
03762/709910 □ 0175/8096869
www.gesundheit-ist-wandelbar.de
www.hof-gaensebluemchen.de



05.10. - Herbst- und Winterküche – bunt & ausgefallen

Der Herbst und Winter hält eine Vielfalt an Früchten parat – Zeit für kreative Ideen und um Vorräte zu schaffen. Omas Rezeptschätze neu entdecken & neue Raffinessen.
Zeit: 18 - 21 Uhr Gebühr: 31,00 €/Pers. Referentin: Simone Walther

26.10. - Das Leben genießen – Wohlfühlöle selbst herstellen

Kleine Auszeiten - Zeit für Ruhe, Entspannung und zum Regenerieren. Wir „zaubern“ uns individuelle Wohlfühlöle mit naturreinen ätherischen Ölen.
Zeit: 17 - 20 Uhr Gebühr: 28,00 €/Pers. + 5€ Material Referentin: Grit Tetzner

02.-03.11. - Brot backen

Leckere Brot- und Backwaren sowie Brotaufstriche für jede Gelegenheit selbst herstellen – natürlicher Genuss ohne unerwünschte Zusätze (inkl. Sauerteigansatz,..).
Zeit: 18-20 u. 9-12 Uhr Gebühr: 45,00 €/Pers. Referentin: Simone Walther

23.11. - Weihnachtsbäckerei

Die Adventszeit genießen ohne Reue - mit vielfältigen, weihnachtlichen Leckereien und kreativen Ideen aus der Vollwertküche.
Zeit: 18 - 21 Uhr Gebühr: 31,00 €/Pers. Referentin: Simone Walther

**Anmeldung und Info unter: 03762/709910 bzw.
0175/8096869 oder www.gesundheit-ist-wandelbar.de.**

- ◇ Besondere Momente für besondere Menschen – **Seminare sind eine tolle Geschenkidee!**
- ◇ **Auf Anfrage sind individuell gestaltete Vorträge/Workshops** zu diversen Gesundheitsthemen **sowie Kochevents** in Ihrem Unternehmen bzw. Familien-/Freundeskreis möglich.
- ◇ Zu den Seminaren wird hochwertige Naturkost verwendet & man erhält eine wertvolle, umfangreiche Rezeptsammlung.
- ◇ Bitte zu den Seminaren immer 1-2 kleine Schraubgläschen (ca. 500ml) mitbringen.

Und das hat der Kräuter- und Fruchthof Gänseblümchen zu bieten*:

- ☀ getopfte Heil-, Wild-, Würz- und Duft**Kräuter**
- ☀ **Jungpflanzen** für den Obst-, Gemüse- und Bauerngarten
- ☀ erntefrisches **Obst & Gemüse** aus naturgemäßem Anbau (Lieferservice „FRISCHEBOX“ und ab-Hof-Verkauf)
- ☀ **Gutscheine** - besondere Geschenke für besondere Menschen

* Wir befinden uns im Umstellungsverfahren auf ökologische Wirtschaftsweise.

☀ **Thermomix** (Fa. WandelBar) - die neue Generation einer gesunden & intelligenten Küche! Das Küchenwunder begeistert alle!
Möchten Sie den Thermomix bei einem individuellen Erlebniskochen kennen lernen? Ein Anruf genügt.