



Aromatherapie

Weisheiten von gestern -
Wohlbefinden von morgen

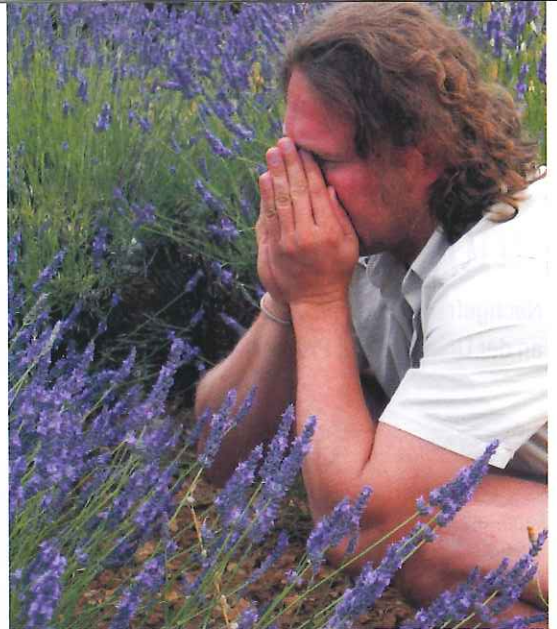
Durch ihre kleine Molekularstruktur gelangen ätherische Öle über Haut und Schleimhaut in den Blutkreislauf und in das Gewebe. Auf diesem Weg beeinflussen sie den gesamten Organismus. Durch die Nase gelangen die Duftinformationen ins Gehirn und nehmen Einfluss auf die Gefühle, das vegetative Nervensystem, die Hormonproduktion und das Immunsystem.

Lernen Sie die natürliche Hausapotheke kennen, von A wie Anspannung bis Z wie Zahnschmerzen – wir begleiten Sie gerne in die Welt der Düfte nach YLTG™-Standard und lassen Sie spüren, erfahren und staunen.



Rückfragen & Kontakt

Europäische Akademie für Aromatherapie
Churfürst Hanzal OG
2103 Langenzersdorf, Korneuburger Straße 49
T: 02244 2155
www.aromaakademie.com



Bei folgenden Aroma-Workshops und Ausbildungen, können Sie unterschiedliche Techniken und Anwendungsmethoden selbst erlernen und Ihr Leben somit wesentlich bereichern:

21. September, 19.00 - 21.00 Uhr:

Immunabwehr und Stärkung der Körpersysteme

22. - 25. September:

Ausbildung zum Raindrop-Practitioner

14. Oktober, 17.00 - 21.00 Uhr:

Zäpfchen, Kapseln und Sprays herstellen

Weinviertel-Brot



Die Genussregion Weinviertler Getreide stellte das neue Sackerl und den Produktfolder für das Weinviertel-Brot vor. Für die Landesausstellung 2013 hat man große Pläne.

Auf dem Foto von links: Daniela Frank, Harald Schiel, LA Kurt Hackl, Michael Staribacher, LA Manfred Schulz

Das Weinviertel-Brot ist mit seinen eineinhalb Kilo ein gewichtiger Vertreter der Region und durch seine quadratische Form und den integrierten Brotstempel leicht zu erkennen. Besonders wohlschmeckend, denn je größer das Brot, desto saftiger bleibt es. Außerdem ist es durch seine besondere Form das einzige Brot mit vier „Scherzln“.

Die Inhaltsstoffe sind bodenständig wie das Weinviertel selbst: Mehl aus der Genussregion Weinviertler Getreide, Natursauerteig, Hefe, Wasser und Salz - und sonst nix!

Die Landesausstellung 2013, die ja unter dem Motto „Brot & Wein“ steht, soll Auftakt zu Weinviertler »Brotverkostungen mit Weinbegleitung« werden. Dabei werden zu unterschiedlichen Broten die dazu korrespondierenden Weine verkostet. An mehreren Standorten und Terminen werden solche Brotverkostungen bereits ab dem kommenden Jahr angeboten, mit dem Ziel, die Vielfalt an traditionellem Bäcker-Handwerk in der Region zu präsentieren und aufzuzeigen, dass zu Weinviertler Weinen nicht nur das Nussbrot passt!

Mehr als 170 Mitarbeiter in zehn Bäckereien und fünf Mühlen sowie hunderte Landwirte stellen sicher, dass Rohstoffe aus dem Weinviertel für das Weinviertel-Brot verarbeitet werden.