

HEINRICH  


# wirkensorik

empathic food tasting

Pas de Pepsi  
Pas de Pepsi  
Pas de Pepsi  
Pas de Pepsi



05.07.17\*  
am weingut HEINRICH



# wirkensorik seminar

## WIRK WAS ?

Jetzt mal im Ernst. Das Filetieren eines Weines in Pfirsich, Passionsfrucht, Liebstöckel (...), das Sezieren in Säure, Süße und Tannin ist ja ganz nett und hat natürlich in vielerlei Hinsicht seine Berechtigung. Aber wie viel **eindrücklicher** ist doch jenes, was sich **zwischen** den **Zeilen abspielt!**

Was macht das **Lebensmittel** mit mir, mit meinem **Körper**, meinen **Gedanken**, meinem **Gefühl**? Kann es mich nicht nur physisch, sondern auch geistig ernähren? Schmecke ich den sozialen Mehrwert eines Unternehmens? Schmecke ich, ob mir der Winzer sympathisch ist? Passt der Wein zu meiner Stimmung oder ändert sie sich durch ihn?

**Dr. Uwe Geier** ist Gründer der **WirkSensorik GmbH**, die sich mit der tiefgehenden, emotionalen und körperlichen Wirkung von Lebensmitteln auseinander setzt. Wir finden ihn **schickt** der **Himmel** und er freut sich dieses Seminar mit uns zu bestreiten.

[www.wirkensorik.de](http://www.wirkensorik.de)

## HARD FACTS

WANN	5. Juli 2017 9 Uhr
WO	Weingut Heinrich Baumgarten 60 7122 Gols
WIE VIEL	150 Euro inkl. Verpflegung
ANMELDEN	<a href="mailto:philine.dienger@heinrich.at">philine.dienger@heinrich.at</a>

A propos **Verpflegung**: Wir freuen uns **Johann Reisingers** Verständnis von ursprünglichen und unverfälschten Lebensmitteln zu erfahren. Er wird uns mit einer ehrlichen und unbelastenden Küche sowohl im Seminar, als auch zu Mittag beehren.

<http://www.johann-reisinger.at/>



Was zur Hölle macht eigentlich Joseph Beuys auf dem Flyer?

