

Bodensee-Ölmühle GmbH

Öle in Rohkostqualität, Zehlendorfer Ölmühle, Seminare

Dorfstr. 2, 88634 Herdwangen

Tel. 07557/820920, Fax 07557/820922

www.bodenseeoel.de, info@zehendorfer.com

Ölseminare an verschiedenen Tagen **Über Öle, Gesundheit und das Leben**

1. Etymologischer Hintergrund des Begriffes „ge-sund“
2. Qualitäts- und Herstellungsunterschiede eines raffinierten Öles, eines Öles aus kontrolliert biologischem Anbau und eines Öles in Rohkostqualität
3. Begriffserklärung kaltgepreßt, heißgepreßt, 1. Pressung, nativ, virgin, gehärtet, winterisiert, schönen, desodoriert, raffiniert, kbA, etc.
4. Die 7 W's des Qualitätsmanagements zur Hinterfragung der Verbrauchertäuschung (was wer wie wo wann warum wie lange und wie oft? Billig, preiswert, teuer.)
5. Gesetze: Erucasäure (Kreuzblütler), Olivenöl, Gentechnik und radioaktive Bestrahlung, bio
6. Alchemistische Betrachtungen zur Natur und der Ölsynthese aus Wasser und Licht
7. Chemische Modelle der Fettsäuren (omega-3-6-9, cis- und trans-Fettsäuren, Härten)
8. Ölstoffwechsel im menschlichen Organismus & Stoffwechsel-Null-Linie
9. Die Kalorienlüge: 5 PS-Motor oder Verschlackungsofener
10. 7000 Jahre Ölgeschichte: Öl in der Antike und heute, Techniken
11. (Philosophische Betrachtungen zum Sinn des Lebens nach Seneca, Sokrates, Kant, Fichte, Zen u.a.)
12. Die Ordnungsgesetze des Lebens nach Bircher-Benner
13. Die Schweizer Konvention für Rohkost mit dem Hippokratischen Eid für Lebensmittel
14. Zubereitung einfacher Rohkostspeisen mit Öl

Teilnehmerbeitrag : Euro 80.- inkl. Essen und Getränke

Anmeldung erbeten, da max. Teilnehmerzahl 20 Personen