

Gesundheitsbotin

Sonderausgabe 11/2016

**Verdana**
Gesundheitspraxis

Neue Kraft fürs Leben



Eröffnung November 2016

Fotos - Ewald Pristavec



Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Eröffnung war für alle eine Freude: aufspannende Workshops, beeindruckende Vorträge, stimmungsvolle Musik mit den „Inisheers“, viele liebe Gäste von nah und fern und „gsmackige“ Köstlichkeiten. Für jeden etwas und so solls auch weitergehen. Wir hoffen in unserem vielfältigen Gesundheitsangebot findet jeder das Passende. Das CANTIENICA®-Studio Salzkammergut bietet weiterhin laufend Kurse in Gmunden, Linz und Wels und jeden Monat einen Spezialkurs. Neu im Angebot ist das Verdana-Vitalcoaching. Die Biofeldcoach-Praxis von Marcel Reja bietet Human-, Gebäude- und Bodenenergetik in Kursen und Einzelbegleitung. Der neue Shop bietet eine Auswahl an besonderen Energetikprodukten für gutes Raumklima, für die Wasseraufbereitung und für mehr Basengenuss. Kostenlose VitafelixAbende für gesunde Lebensfreude informieren ab jetzt monatlich über unsere Themenbrennpunkte im neuen Institut. Ob Einkaufsbummel oder Innenstadtbesichtigung in Gmunden, wir freuen uns über Besuch in der Kirchengasse 4 im 1. Stock.

Herzlichst
Susanne und Marcel

Los gehts mit feiern und tanzen

Zwei Feiertage, viel Besuch und gute Wünsche auch von unserem Bürgermeister haben unser neues Institut sehr lebendig eröffnet.

Unsere Workshops und Vorträge fanden guten Anklang. Die Basengenüsse von Bernadette Ensfellner und ihrem Team, der Biowein aus dem Weinviertel und die Kasnocken aus Kärnten haben allen gemundet.

Die Musik von den „Inisheers“ aus dem Almtal regte zum Tanz an und sorgte für beste Stimmung.



Unsere Tätigkeitsbereiche

Weiter gehts mit vielen neuen Angeboten

Kurse, Seminare, Verdana-Vitalcoaching, Biofeldcoaching und Shop haben in den neuen Räumlichkeiten jetzt den richtigen Rahmen. Basengenusskuren, Kinesiologie, Bioresonanz, kombiniert mit CANTIENICA®-Haltungstraining bringen sie optimal zu ihrem Gesundheitsziel. Zentral gelegen in Gmunden und gut erreichbar für alle, kann das vielfältige Angebot nun gut genutzt werden.

Auch per Internet kann bestellt werden unter:

www.biofeldcoach.at

oder auf der neuen Website:

www.verdana.at



Eröffnungsrezepte

Basengenussopf

Gemüse wie Kürbisse, Fenchel, Schalotten und Weißkraut kurz angaren. Basismischung mit Amarrant, Buchweizenbulgur und Lupinien werden gemeinsam unter Wasserzugabe zu einem Eintopf gegart. Dazu kommen Gewürze wie Kurkuma, Pfeffer, Kreuzkümmel, Curry. Wenn alles fertiggegart ist, wird zum Schluss mit Salz oder Biosojasoße und guten Ölen abgeschmeckt.

Basencremeschnitten

Basenbackmischung mit Kokos, Wasser und Öl nach Angabe zu einem Teig anrühren. Aufs Blech streichen und backen. Inzwischen wird eine Creme aus Kokosmus, Bananen, Zitronen, Zimt, Vanille vorbereitet und dann nach dem Auskühlen auf dem Kuchen verteilt, mit echtem Kakaopulver bestreut und mit Früchten garniert.

Mehr Rezepte beim **Basengenuss-Workshop** mit Bernadette Ensfellner am **21. Jänner 2017**



Veranstaltungstipps

- **Alle CANTIENICA®-Kurse wieder ab 9.1.17**
- **Basengenussworkshop 21.1.17**
- **CANTIENICA®- Beckenbodentraining, Amstetten 28.1.17**
- **VitaFelix Abend am 25.1.2017**
- **Körbler Symbole 1 Seminar, 4.2.2017**

Susanne Loibl

Kirchengasse 4, 1. Stock
4810 Gmunden, Österreich
Mobil: +43 650 7246331
E-Mail: office@verdana.at
Web: www.verdana.at