

HEINRICH  


# wirkensorik

empathic food tasting

Pas de Pepsi  
e Pepsi  
e Pepsi  
Pas d



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 auseinandersetzt. 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>



Was zur Hölle macht eigentlich Joseph Beuys auf dem Flyer?



05.07.2017 9h

Weingut HEINRICH