



respekt-BIODYN-Bildung

Programm 2017

Vortragende Dr. Uwe Geier & Dr. Georg Meißner

Buchbar für alle respekt-Mitglieder, respekt-Interessenten und respekt-Freunde. Die Seminare finden am Weingut Gernot & Heike Heinrich in Gols und im Hotel Friedrichshof in Zurndorf statt.

Veranstalter sind respekt-BIODYN und das Weingut Gernot & Heike Heinrich

I. WIRKSENSORIK. EMPATHIK FOOD & WINE TASTING mit Dr. Uwe Geier

Vom analytischen Verkosten zur ganzheitlichen Wahrnehmung von Lebensmitteln und Wein. 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?
Nähere Infos siehe beiliegender Folder.

Datum: 5. Juli, Mittwoch

Zeit: 9 bis 17 Uhr, Treffpunkt pünktlich um 8.45 Uhr

Ort: Weingut Gernot & Heike Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols, www.heinrich.at

Mindestteilnehmer: 10 Personen; maximal 20 Personen

Buchung: Sylvia Petz, havel & petz, E-Mail info@respekt-biodyn.bio, Tel. +43 1 913 42 74

Kosten: € 150 inkl. Pausenverpflegung, Mittagessen und USt.

Bezahlung: bar vor Ort

II. VERTIEFENDE ASPEKTE DES WEINBAUS AUS DEM ERWEITERTEN BLICK DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT mit Dr. Georg Meißner

Datum: 6. Juli, Donnerstag

Zeit: 10 bis 17 Uhr, Treffpunkt 9.30 Uhr pünktlich am Friedrichshof

Ort: Hotel Friedrichshof, Römerstrasse 2, 2424 Zurndorf, www.hotel-friedrichshof.com
im Anschluss Weingut Gernot & Heike Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols, www.heinrich.at

Mindestteilnehmer: 10 Personen; maximal 20 Personen

Kosten: € 150 inkl. Pausenverpflegung und USt., exkl. Mittagessen

Buchung & Bezahlung: Sylvia Petz, havel & petz, E-Mail info@respekt-biodyn.bio, Tel. +43 1 913 42 74

Bezahlung: gegen Rechnung im Voraus



III. DR. UWE GEIER

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.wirksensorik.de

IV. DR. GEORG MEISSNER

Der Experte für biologisch-dynamischen Weinbau und Kellerwirtschaft fundierte sein Wissen auf zahlreichen Stationen im In- und Ausland. In leitender Funktion war er unter anderem auf Weingütern in Südafrika, Deutschland und den USA tätig und nahm eine beratende Rolle für zahlreiche Weingüter in der Umstellung auf die biologisch-dynamische Bewirtschaftung ein.

Georg Meißner forscht und lehrt an der Hochschule Geisenheim. Im südfranzösischen Roussillon bewirtschaftet er selbst zwei sehr alte Weinberge. Seit zwei Jahren führt er den neuen Gesamtbereich Landwirtschaft, Keller, Forschung und Lehre am Weingut Alois Lageder in Südtirol. Seit 2015 betreut Georg Meißner die Winzergruppe respekt-BIODYN mit einem Aus- und Weiterbildungsprogramm und steht für individuelle Beratung der Mitglieder zur Verfügung.

V. BUCHUNGS- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Buchung der Seminare ist verbindlich, Bezahlung des Seminars von Georg Meißner gegen Rechnung im Voraus, des Seminars von Uwe Geier bar vor Ort. Alle Preise verstehen sich inkl. USt. und Pausenverpflegung, nur beim Seminar von Uwe Geier ist das Mittagessen inkludiert.

Bankkonto: Raiffeisenbank Langenlois, BLZ 32002, Kto.Nr. 64121
BIC RLNWATW1002, IBAN AT20 3200 2000 0006 4121

Schreibunterlagen: Wir bitten, Schreibmaterial und Block selbst mitzubringen.

Falls die Seminarplätze weitergegeben werden, bitten wir um Bekanntgabe der Kontaktdaten des Teilnehmers oder der Teilnehmerin je nach Seminar an info@respekt-biodyn.bio oder philine.dienger@heinrich.at.