



Ein Tag im Zeichen des steirischen Sanddorns Genuss – Gesundheit – Wohlbefinden

Samstag, 27. Oktober 2018
09:30 bis 16:30 Uhr
****** Hotel Fast**
A-8254 Wenigzell

Kräuter und Heilpflanzen sind begehrt denn je. Ob bei Laien, Gesundheitsexperten, in der Ernährungswissenschaft oder der Arzneimittelindustrie. Seit Jahrtausenden setzen Menschen auf die heilende und pflegende Wirkung von Pflanzenölen, Kräutern, Essenzen und Elixieren. SANDICCA hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Aromapflege mit heimischen, regional gewonnenem Bio Sanddorn Fruchtfleischöl als komplementäre Pflege zu etablieren. Gemeinsam mit **Ingrid Karner** von aromainfo.at setzen wir einen ersten Tag im Zeichen der Lichtgestalt Sanddorn.

Mit Vorträgen, Workshop und Sanddornwanderung von:

Ingrid Karner

Diplomierte Aromapraktikerin, geprüfte Kräuterpraktikerin, gewerbliche Masseurin, seit 15 Jahren Referentin für Aromatherapie, Aromapflege und Pflanzenöle, Gründerin und Vorsitzende der VAGA-Vereinigung für Aromapflege und gewerbliche AromapraktikerInnen, Fachbuchautorin „Die Kraft der wertvollsten Pflanzenöle“ (Kneipp Verlag), Inhaberin von aromainfo.at und aromuli e.U.

Tanja und Gabriel Kroisleitner

Gründer von SANDICCA e.U., Betreiber der SANDICCA Sanddornärten in Wenigzell

Informationen zur Anmeldung

Enthaltene Leistungen: Seminargebühr, Vormittags-Kaffeepause, Seminargetränke, 4 Gang Mittagmenü inkl. alkoholfreie Getränke, Sanddornlikörverkostung bei der Wanderung zu den SANDICCA Sanddornärten, Besichtigung der Sanddornärten, Transfershuttle ins Hotel Fast.

Buchung: Per Mail unter office@sandicca.com oder im WEB-Shop unter www.sandicca.com/shop

Nächtigung: Zimmerpreis im Hotel Fast im Einzelzimmer p. Person/Nacht € 83,- im Doppelzimmer € 76 p. Person/Nacht, jeweils inkl. Frühstücksbuffet. Reservierung direkt unter office@hotel-fast.at.

 **aromainfo.at**
AROMAPRAXIS · AIR DESIGN
ZERTIFIZIERTES AUSBILDUNGSINSTITUT



Natur. Bewusst. Genießen.

Teilnahmegebühr
98,- Euro
für 1 Seminartag
inkl.
Verpflegung

Programm

Vormittag: 09:30-12:30 Uhr

Seminar/Workshop mit Ingrid Karner

- Fette im Gesundheitszeitalter
- pflanzliches, tierisches, ätherisches oder Paraffin-Öl
– was ist der Unterschied?
- Gewinnungsmethoden
- Was sind Omega-Fettsäuren? Was sind trans-Fettsäuren?
- ungesättigte Fettsäuren und ihre Bedeutung für den Menschen
- Fettbegleitstoffe
- Haltbarkeit und richtige Lagerung
- Basisöl – Wirkstofföl – Mazerat – was ist der Unterschied?
- Verkostung von Sanddornkern-, Sanddornrest- und Sanddornfruchtfleischöl
- Wirkung & Einsatzgebiete von Sanddornfruchtfleischöl
- Herstellung eines Lippenpflegestifts mit Sanddornfruchtfleischöl



12:30 – 14:00 Uhr

Gemeinsames Mittagessen – Sanddornkulinarik

14:00 Uhr – 14:30 Uhr

Gemeinsamer Spaziergang zu den SANDICCA Sanddornärten

- Verkostung von Sanddornlikör bei der Wanderung

14:30 Uhr – 16:30 Uhr

Führung durch den SANDICCA Betrieb und die SANDICCA Sanddornärten

- Verkostung von Tees und anderen Sanddornprodukten
- Transfershuttle ins Hotel Fast

Optional im Anschluss

- Gemeinsamer Abendausklang auf der Bratlalm (im Preis nicht inkludiert)



Foto Hotel Fast



Foto: Renate Trummer



Foto: Maria Fank

Veranstalter: SANDICCA e.U., Sommersgut 55, A-8254 Wenigzell,
E-Mail: office@sandicca.com Web: www.sandicca.com
Tel. 0660 5270488