



## Aroma D-A-CH Webinar Seminaranschreibung von ARTHES Schweiz

### „Fette Öle“ – Was macht ein echt kaltgepresstes Öl aus?

<b>Datum</b>	28. Mai 2024
<b>Zeit</b>	19.30 – 21.00 Uhr
<b>Ort</b>	online Seminar über Zoom
<b>Dozentin</b>	Edith Ender
<b>Zielgruppe</b>	Mitglieder der Vereine Aroma Forum International e.V., ARTHES, VAGA
<b>Anmeldung</b>	online unter <a href="http://www.aroma-forum-international.eu">www.aroma-forum-international.eu</a> bzw. beim Aromaverein des jeweiligen Landes, bei dem man Mitglied ist <b>Anmeldeschluss 2 Tage vor Webinarbeginn</b> Die Anmeldung ist erst bei erfolgter Überweisung der Seminargebühren verbindlich
<b>Kosten</b>	20,- € für Mitglieder - Überweisung ebenfalls an den jeweiligen Landesverein bei dem man Mitglied ist.

### Seminarbeschreibung

Was macht ein echt kaltgepresstes Öl aus?

In diesem Seminar erhalten Sie einen Einblick in die Herstellung 100% naturreiner Pflanzenöle. Kaltgepresste Pflanzenöle sind eine Wohltat für Haut und Gaumen, ein Elixier für den Körper. Sie hinterlassen auf der Haut keine Schmierschicht, denn sie ziehen schnell ein und sind ganz ohne Zusatzstoffe eine ausgezeichnete Naturpflege für die Haut.

Es werden Pflanzenöle wie Mandelöl, Aprikosenkernöl, Leinöl und weitere in ihrer Besonderheit vorgestellt; für die Haut und ebenso für das gute Essen.

„Die kaltgepressten Öle haben die geballte Kraft der Ölsaaten in sich.

Es stecken Sonne, Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme in ihrer natürlichen Form darin. Es ist also quasi wie Medizin beim Essen (Judith Ender)“.

### Referentin – Judith Ender

Judith Ender ist unter anderem Yogalehrerin und führt eine Manufaktur von kaltgepressten Ölen in der Schweiz.

Inspiration dazu waren Mantras, die zu dem köstlichen Mandelöl, aus Parvinder Singhs Produktion in Indien führte.

Judith hat vorarlbergerischen Wurzeln, wo kaltgepresstes Öl hoch geschrieben wird und eine grosse Liebe zu naturbelassenen Lebensmitteln besteht.