UMSTÜLPUNG & ERNÄHRUNG

WORKSHOP AM 6. APRIL 2019

1. Teil: Tobias Langscheid
Rhythmusforschung und Umstülpung – Eine Technik, die Lebensprozesse fördert

Die Entdeckung der Umstülpung des Würfels führten Paul Schatz zu einer „Rhythmischen Technik“ und zur Form des Oloids. Die Umstülpung ist die Methode, die uns Menschen mit dem Kosmos verbindet. Geometrische Punkte im Raum kommen bei der Umstülpung in einen zeitlichen Bewegungsablauf, der ungeahnte Kräfte freisetzt. Ob bei der Sanierung von natürlichen Gewässern, der Reinigung von kommunalen und industriellen Kläranlagen oder der Behandlung von Gießwasser in Gärtnereien, immer werden durch die Bewegungen des Oloids biologische Prozesse unterstützt und gefördert.
Unser Trinkwasser ist relativ sauber, aber durch die erlebten Umweltbelastungen und durch den Druck in den Leitungen hat das Wasser jegliche Kraft verloren. Die rhythmische Umstülpbewegung, die der Oloid ausführt, kann dem Wasser seine wohltuende Lebenskraft wieder vermitteln und flüssige Lebensmittel wie grüne Smoothies veredeln.

Tobias Langscheid, Vorstand der Paul-Schatz-Stiftung (Basel) und Geschäftsführer der Kuboid GmbH (Basel) entwickelt und forscht seit 30 Jahren im Bereich Oloid- und Inversions-Technik. In seinem Beitrag stellt er auch das Projekt eines Oloid-Bootsantriebes vor.

Fotos: links und rechts: Nicolas Gysin | mitte: GU-Verlag

2. Teil: Burkhard Hickisch
Was uns wirklich nährt –
Eine Sensibilisierung für qualitativ hochwertige Lebensmittel

Mit den grünen Smoothies wird das Pflanzengrün in vollem Umfang für die tägliche Nahrungsaufnahme nutzbar. Im grünen Blatt sind alle Nährstoffe (Chlorophyll, Vitamine, Mineralien, Proteine, Fette, Spurenelemente etc.) enthalten, die der Körper für einen optimalen Stoffwechsel und eine effektive Gesundheitsvorsorge braucht. Der Power-Mixer schließt die unverdaulichen Zellulosewände der Pflanzenzellen so auf, dass die Nährstoffe in einem bislang nicht gekannten Ausmaß verwertet werden können. Gefiltertes und energetisiertes Wasser sorgt durch seine Reinheit und seine hohe Schwingung dafür, dass die ganze Fülle dieser lebensnotwendigen Substanzen auch tatsächlich in der Zelle ankommen. Das abschließende Rhythmisieren des fertig gemixten Smoothies gleicht (durch Links- und Rechtsverwirbelung und sehr feines Vermischen) die technische Beeinträchtigung durch den Mixvorgang wieder aus. So entsteht ein qualitativ hochwertiges Nahrungsmittel, das seine naturbelassene, nicht durch Erhitzen und Verarbeitung geschädigte lebendige Wirkung voll entfalten kann.

Burkhard Hickisch, Ernährungsexperte, Bestsellerautor und Musiker. Seit 2008 hat er maßgeblich zur Verbreitung des grünen Smoothies im deutschsprachigen Gebiet beigetragen. Als gefragter Ernährungsexperte hält er Vorträge und gibt Workshops zum Thema „Lebendige Nahrung und kraftvolle Lebensweise".

Im Workshop erfahren Sie, worauf es bei den Zutaten, dem Wasser, dem Mixen und Rhythmisieren ankommt.
Im Rahmen der Verkostung mit frisch hergestellten grünen Smoothies kann jede/r den Unterschied schmecken und fühlen.
In einer kleinen begleitenden Ausstellung werden geometrische Modelle zur Umstülpung und der Hand-Inversionsmischer Rhythmixx® gezeigt.

Der Workshop ist kostenfrei. Um Spenden wird gebeten.

Samstag, 6. April 2019 (von 17 bis 20 Uhr)
Rudolf-Steiner-Buchhandlung Hamburg
Rothenbaumchaussee 103 | 20148 Hamburg
Telefon: 040. 44 24 11 | info@rudolf-steiner-buchhandlung.de
U-Bahn: Hallerstraße

gefördert durch:

kuboid