

Wirksensorik – die Wirkung hinter dem Geschmack

Die Wirkung von Lebensmitteln auf unser körperliches und emotionales Befinden kennenlernen

Am 13.12.2019, 10 bis 15.30 Uhr.

Ökolandbau-Zentrum Darmstadt

Brandschneise 5, 64295 Darmstadt



Alle Lebensmittel beeinflussen subtil unser leibliches und emotionales Befinden. Meistens entgeht uns im Alltag die Wahrnehmung dieser Effekte. Von Genussmitteln, wie Wein oder Kaffee sind uns emotionale Wirkungen eher bekannt. Aber auch Grundnahrungsmittel, wie Wasser, Brot und Gemüse wirken sehr spezifisch auf unser Befinden. Sie können uns aufhellen, anregen, beschweren, beruhigen, umhüllen, nervös machen und vieles mehr. Mit etwas Aufmerksamkeit können überraschende Entdeckungen gemacht werden. Es gibt Hinweise, dass sich die Art des Anbaus und der Verarbeitung bis zum persönlichen Erleben beim Verzehr auswirken.

Im Seminar verkosten wir gemeinsam Lebensmittel und üben die Effekte auf unser körperliches und emotionales Befinden wahrzunehmen. Dadurch stärken Sie Ihre Urteilsfähigkeit. Eine Übersicht über den Stand der Forschung zum Thema schließt das Seminar ab. Das Seminar richtet sich an jeden mit Interesse, Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Leitung: Dr. Uwe Geier

Dr. Uwe Geier ist Geschäftsführer des Forschungsring e.V. und der WirkSensorik GmbH. Er hat die achtsame Beobachtung von Lebensmittelwirkungen zu einer Methode entwickelt, der **Wirksensorik**. Neben seiner Seminartätigkeit führt Uwe Geier wissenschaftliche Studien zum Thema durch.

Veranstalter: Forschungsring e.V.

Wann: Freitag, den 13.12.2019. 10.00 bis 15.30 Uhr

Wo: Forschungsring e.V., Brandschneise 5, 64295 Darmstadt

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei

Anmeldung: Bitte per eMail an: info@forschungsring.de (Stichwort „Wirksensorik-Seminar Darmstadt“). Bitte bis zum 11.12.2019 anmelden.

Gefördert durch:



WirkSensorik
EMPATHIC FOOD TESTING

FORSCHUNGRING

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages