

# Newsletter

## aromaFORUM

### Österreich

Jahr 2012 | Ausgabe 13.12 | Datum: Dezember 2012



### Leitartikel

Jetzt ist es bald wieder soweit – wenn es draußen langsam aber sicher dunkler wird, die bunten Blätter nach und nach den Nebelschwaden weichen müssen und alles sich in feine Schattierungen von Grau – Weiß – Schwarz verliert, wissen wir – es weihnachtet bald!

Wir haben dann wiederum ein ganzes Jahr hinter uns gebracht, haben gearbeitet, gelebt, gelacht, manch stille Stunde genossen, uns ausgetauscht und unser Leben gefüllt. Nach einem meist hektischen und ereignisreichen Herbst ist es dann an der Zeit, auszuruhen und langsamer zu

werden.

Auch wenn wir das Jahr über vielleicht wenig Zeit für Tradition haben, so ist es doch um Weihnachten ganz besonders wichtig diese zu leben und mit anderen zu teilen. Rituale und Bewährtes werden hervorgekramt und gemeinsam praktiziert. So erfährt auch das Räuchern gerade in dieser Zeit eine Renaissance.

Da in den letzten Jahren aber sooo vieles darüber zu lesen war, haben wir uns heuer entschieden, dieses Thema auszuklamern und uns ganz auf den GENUSS zu verlegen.

Daher ist in unserem letzten

Newsletter diese Jahr alles auf Lust – Genuss – Essen ausgerichtet. Passend, dass auch 2 unserer Referentinnen im heurigen Jahr ein ganz besonderes Buch auf den Markt gebracht haben: „Aromaküche“ von Mag. S. Höning und U. Kutschera.

So wünsche ich Ihnen eine angenehme und ruhige Zeit, einen schönen Jahresausklang und viel Spaß beim Genießen der folgenden Rezepte.

**Claudia Arbeithuber**  
Redaktion, Schriftführerin  
Neuzeug/OÖ  
[aromaforum.buero@aon.at](mailto:aromaforum.buero@aon.at)

## „Aromaküche“ – Gaumenfreuden mit ätherischen Ölen

### Warum ätherische Öle in der Küche?

Kochen war schon immer unsere Leidenschaft. Die wunderbar duftenden ätherischen Öle lassen sich nicht nur in der Aromapraxis einsetzen, sie sind auch hervorragend in der Aromaküche zur Verfeinerung von Speisen geeignet. Was lag also näher, als das Wissen um die Anwendung ätherischer Öle mit unserer Freude am Kochen zu verknüpfen. Dabei lässt uns die Einbindung der ätherischen Öle viel Raum, Neues auszuprobieren und mit exklusiven „Düften“ in der Küche zu experimentieren. Der Einsatz ätherischer Öle in der Küche sollte keineswegs Kräuter und Gewürze ersetzen. Vielmehr sehen wir die wunderbaren Essenzen als pfiffige Ergänzung in der Würzung, gerade dann, wenn jahreszeitlich bedingt frische Kräuter rar sind. Unser Ziel ist es zu zeigen, dass jeder ganz einfach zu kochende Rezepte, mit ein wenig „ätheri-

scher Unterstützung“ durchaus „habenreif“ verfeinern kann.

### Besonderheiten der Aromaküche

Damit Sie die gewünschten Würzerlebnisse erreichen, müssen beim Kochen mit ätherischen Ölen einige Dinge beachtet werden:

Da ätherische Öle nicht wasserlöslich sind, müssen Sie vor dem Einbringen in die Speise mit z. B. Salz, Zucker, Honig, Pflanzenöl, Milch oder Essig, etc. emulgiert werden, damit sie sich mit den Speisen optimal verbinden.

Ätherische Öle sind leicht flüchtige Essenzen. Geben Sie daher diese als Würze immer erst am Ende des Kochvorgangs hinzu. Auf diese Weise bleibt das Aroma erhalten. Wenn Sie ätherische Öle beim Backen verwenden, können Sie ein wenig höher dosieren, sodass der Geschmack bis zum Ende des Backvorganges erhalten bleibt.

Ätherische Öle sind hochkonzentrierte Substanzen. Beim Würzen gilt daher: „Weniger ist mehr“. Schon ein Tropfen zu viel kann die ganze Speise verderben. Zum leichteren Dosieren ist es sinnvoll, sich Würzvorrate in Form von Würzölen, -essig oder aromatisierten Salzen anzulegen. Diese werden am Ende des Kochvorgangs zum Abschmecken der Speisen verwendet. Bei sehr intensiven ätherischen Ölen genügt oft nur ein Hauch. Geben Sie einen Tropfen des ätherischen Öls auf einen Löffel, den Sie abtropfen lassen. Mit dem auf dem Löffel verbliebenen ätherischen Öl würzen Sie dann die Speise (Löffelmethode). Oder Sie benetzen einen Zahnstocher mit dem ätherischen Öl und rühren damit die Speise um (Zahnstochermethode).

Wir bevorzugen in der Aromaküche ätherische Öle, welche mittels CO<sub>2</sub>-Extraktion gewon-

### Themen:

- | Leitartikel
- | „Aromaküche“ – Gaumenfreuden mit ätherischen Ölen
- | Die Zitrone des Nordens
- | Sanddorn
- | NEWS aus dem Verein

### VORINFO

**DREILÄNDER-SYMPOSIUM 2013**  
Samstag,  
25. Mai 2013  
Landwirtschaftskammer Linz/OÖ

- | Erich Schmidt
- | Chlodwig Franz
- | Ruth von Braunschweig
- | Hanns Hatt
- | Lisa Marenitz
- | Christine Tisch
- | Herbert Böchzelt
- | Sabine Forster
- | Wolfgang Steflitsch
- | Regula Rudolf von Rohr

## Ausbildungsstart 15.-16.Jänner 2013 in Linz, Mai 2013 in Brixen/Italien

**NEU:** Ausbildungsabschluss in 3 Zweigen möglich  
| Aromapflege bzw. nach §64 GuKG WV „Komplementäre Pflege – Aromapflege“  
| Beauty & Wellness  
| Botanik und Landwirtschaft

**NEU:** auch die Ausbildungsmöglichkeit AURUM MANUS® – die Edelsteinmassage, bekannt von Primavera.

Referentin: Iris Berg, Heilpraktikerin  
Deutschland und Mitbegründerin der Aurum Manus Massage  
Kursort: Seminarzentrum Feelings in Rohr/OÖ  
In OÖ angeboten werden hier:

- | Schnupperseminar Aurum Manus 13.-14. April 13
- | Aurum Manus Teil 1: 11.-14. November 13
- | Aurum Manus Teil 2: 13.-14. Jänner 14
- | Die Kurse Thule mai und Sportmassage bzw. Refresh sind für 2014 in Tulln geplant

## AROMAFRÜHLING 2013 in Brixen/ Italien

22. März 2013, Cusanus Akademie Brixen, 16 bis 20 Uhr

### Themen:

- | Äth. Öle in der Bibel
- | Aroma Cocktails – Einführung in das Kochen und Mixen mit ätherischen Ölen
- | Naturkosmetik – Inhaltsstoffe erkennen und eigene Kosmetik herstellen
- | Äth. Öle in der Freizeitgestaltung – Erfahrungen aus der Praxis
- | Sanfte Massage mit ätherischen Ölen
- | Selbstständig mit Aromapflege – ein Betrieb stellt sich vor: Mair Josef

nen wurden, da sie dem natürlichen Geschmack von Kräutern und Gewürzen besonders nahe kommen. Diese relativ neue Gewinnungsmethode ermöglicht es auch, ätherische Öle aus Pflanzen zu gewinnen, für die bisher keine bekannte Methode erfolgreich war (z. B. Kaffee). Allerdings ist zu beachten, dass bei dieser Gewinnungsart in der Pflanze enthaltene Scharfstoffe in das ätherische Öl übergehen. Daher sollten einige dieser Öle (z. B. Ingwer) wegen Ihrer Schärfe in der Aromaküche äußerst vorsichtig dosiert werden.

- | Auch bei der Verwendung ätherischer Öle in der Küche sollten Sie die Vorsichtsgebote und mögliche Kontraindikationen nicht außer Acht lassen.

### Herstellen von Würzölen

Für ein Würzöl werden hochwertige Pflanzenöle mit ätherischen Ölen angesetzt. Je nach Intensität des ätherischen Öls werden dabei auf 50 ml natives Pflanzenöl 6 - 12 Tr. ätherische Öle verwendet. Wichtig ist, dass Sie das Würzöl 1 - 2 Wochen reifen lassen, ehe Sie es in der Küche verwenden. Auf diese Weise kann sich das Aroma richtig entfalten. Bewahren Sie die Würzöle lichtgeschützt an einem kühlen Ort auf. Ein Würzöl ist so lange haltbar, wie das Pflanzenöl, welches Sie zur Herstellung verwendet haben.

### Zitronenwürzöl

- | 50 ml natives Sonnenblumenöl
- | Schale von unbehandelten Zitronen,
- | getrocknete Schalen von unbehandelten Zitronen zur Dekoration
- | 12 Tr. Zitronenöl

Das Sonnenblumenöl mit Zitronenschalen und dem ätherischen Öl ansetzen. Danach abseihen und in dekorative Flaschen füllen. Eventuell getrocknete Zitronenschalen dazugeben.

*Eine weihnachtliche Kostprobe, besonders für die Naschkatzen unter den Lesern/innen:*

### Gewürzauflauf

Arbeitszeit: 15 Minuten,  
Wartezeit: 30 Min.,

Garzeit: 25 Min.,  
Schwierigkeitsgrad: Aufwändig

Zutaten:

- | 35 g gemahlene Mandeln
- | 15 g Biskuitbrösel
- | 1 Prise Salz
- | je 1 Tr. Zimtöl, Kardamomöl, Nelkenöl, Bay-Öl
- | 2 Tr. Orangenöl
- | 4 cl Rum
- | Saft und Schale von ½ Orange (unbehandelt)
- | 45 g zimmerwarme Butter
- | 20 g Staubzucker
- | 3 Eigelbe
- | 45 g Schokolade
- | 3 Eiweiß
- | 20 g Zucker

Butter und Zucker für die Förmchen

Mandeln, Biskuitbrösel, Salz, ätherische Öle, Rum, Orangensaft und -schale mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren, dann die Eigelbe einzeln dazugeben und verrühren. Die Gewürzmischung und die fein geriebene Schokolade unterrühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unterheben.

Backofen auf 190 °C vorheizen. Auflaufförmchen gut ausbuttern und mit Zucker austreuen. Gewürzmasse bis einen Finger breit unter den Rand einfüllen. Eine große Auflaufform halb mit heißem Wasser füllen, die Förmchen hineinstellen und im Backofen 20 - 25 Minuten garen. Auflauf aus den Förmchen stürzen und mit Staubzucker bestreut servieren.



Gewürzauflauf

Wer jetzt Gusto bekommen hat, kann weitere Rezepte im Kochbuch der Autorinnen nachlesen „Aromaküche – Gaumenfreuden mit ätherischen Ölen. Das Buch ist erhältlich:

- | Vorzugsweise direkt bei den Autorinnen (sabine.hoenig@meta-sense.at, ursula.kutschera@aon.at)
- | Leopold Stocker Verlag www.stocker-verlag.com
- | www.amazon.de und in verschiedenen Buchhandlungen

### Literaturangaben:

- | „Aromaküche“ – Gaumenfreuden mit ätherischen Ölen, Sabine Hönig & Ursula Kutschera, Leopold Stocker Verlag, 2012
- | „Aromaküche im Rhythmus der Jahreszeiten“, Maria M. Kettenring, AT-Verlag 1997
- | „Aromaküche – Gesund und phantasievoll kochen mit ätherischen Ölen“, Maria M. Kettenring, Joy-Verlag, 3. Auflage, 1994
- | „Die köstliche Vielfalt der Öle“, Sophie Brissaud, Valerie Lhomme, Christian Verlag, o. J.
- | „Aromatherapie für Pflege- und Heilberufe“, E. Zimmermann, 5. Auflage, Sonntag Verlag, 2011
- | „Aromatherapie“ – Grundlagen, Wirkprinzipien, Praxis, Dietrich Wabner, Christian Beier, Urban & Fischer Verlag, 1. Auflage 2009
- | „Pflanzenöle“ – Qualität, Anwendung und Wirkung, Ruth von Braunschweig, Stadelmann Verlag, 2. Auflage 2008

**Mag. Sabine Hönig**  
Juristin, Unternehmensberaterin, Coach, Trainerin,  
Dipl.-Aromapraktikerin,  
Autorin, Vorstandsmitglied  
VAGA – Vereinigung für  
Aromapflege & gewerbliche  
Aromapraktiker/-innen;  
Kontakt: www.meta-sense.at,  
sabine.hoenig@meta-sense.at,

**Ursula Kutschera**  
Dipl.-Aromapraktikerin,  
gepr.-Kräuterpraktikerin, Dipl.  
Kräuterpädagogin, Autorin  
Kontakt: www.aroma-garten.  
at, ursula.kutschera@aon.at

## Die Zitrone des Nordens

### *Sanddornöl schützt und pflegt ...*

Ursprünglich aus Asien stammend, fühlt sich der Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*) aus der Familie der Ölweidengewächse weltweit heimisch – vor allem auf losem kalkhaltigen Sandboden, an felsigen Hängen oder auf Sanddünen – daher auch sein Name. In Deutschland kommt Sanddorn in erster Linie in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, aber auch im Schwarzwald vor, wo er an Uferböschungen wächst. Seinen weiteren Namen „Stranddorn“ verdankt er der Tatsache, dass er das Bild der Ostseeküste prägt. Sperrige Sanddornhecken mit ihren spitzen Blättern und kräftigen Dornen sind ideale Begrenzungen für Wege und Raine und zudem liefert der bizarre Strauch leuchtend gelbe Beeren, die wegen ihres hohen Gehalts an Vitamin C begehrt sind. Karriere als „Zitrone des Nordens“ machte der Sanddorn in der DDR, wo Südfrüchte meist Mangelware waren, so dass er eine wichtige Vitaminquelle darstellte (1 kg Sanddorn enthält ca 5 g reines Vitamin C). Mit seinem hohen Vitamingehalt bildet er eine gute Nahrungsergänzung. Er enthält weiterhin Flavone bzw. Flavonide, welche die Wirkung des Vitamin C noch unterstützen. Auch Carotinoide und Vitamin B12, sowie weitere Vitamine der B-Reihe sind in nennenswerten Mengen enthalten.

Je nach Art der Gewinnung erhält man zwei grundverschiedene Arten von Ölen: Sanddorn-Fruchtfleischöl und Sanddorn-Kernöl.

### Sanddorn

Reich an Carotinoiden, Vit. E, D, Flavonoiden, Mineralien, gesättigten und ungesättigten Fettsäuren, Omega 3 und 6, Palmitoleinsäure, (Omega 7) ist er eine einzigartige Kombination von Eigenschaften und wird er vor allem in der Kosmetik sehr geschätzt. Er wirkt zellregenerierend, entzündungshemmend und antioxidativ. Eignet sich hervorragend für geschädigte, trockene, reife Haut, bei vorzeitiger Alterung, nach viel Sonne,

Im Handel findet sich auch ein Gemisch aus beiden Ölen.

### *Wirkt von innen...*

Gerade in der kalten, lichtarmen Jahreszeit tut die geballte Vitaminpower der schwer zu erntenden Früchte von innen besonders gut. Sie stärkt das Immunsystem und tut bei Infektanfälligkeit, Erschöpfungszuständen, Appetitmangel oder zur Leistungssteigerung gute Dienste. Sanddornsaft, Fruchtlikör oder Kompott sind beliebte Mittel zur Stärkung des Immunsystems, der Kreislaufförderung und Appetitanregung.

Das Fruchtfleischöl des Sanddorns wirkt stark entzündungshemmend besonders auf durch Reflux (Sodbrennen) strapazierte Oesophagusschleimhaut: je ein Teelöffel morgens und abends vor dem Schlafengehen wirkt beruhigend auf die entzündete Speiseröhrenschleimhaut.

Zur Stärkung des Immunsystems: Einen halben Teelöffel in Müsli, Joghurt, Quark oder zum Fruchtsaft geben.

### *... und pflegt von außen*

Das ist jedoch längst nicht alles! Das fette Öl aus dem Fruchtfleisch ist ein Allround-Talent für schützende, heilende Hautpflege. Durch seine große Ähnlichkeit zu den Lipiden der oberen Hautschichten, den hohen Gehalt an Linol- und Linolensäure und der seltenen Palmitoleinsäure ist Sanddornöl besonders wertvoll: Es unterstützt die Barrierefunktion und wirkt beruhigend auf

verlängert die Dauer der Bräune. Bei Strahlenschäden, Akne, Ekzemen, Allergien, Pigmentschäden, Altersflecken, Vitiligo. Tut jeder müden, fahlen Haut gut, gibt ihr einen schönen Bronzeton.

Einige Tropfen Sanddornfruchtfleischöl in Ihre Fertigosmetik gemischt, von Salben, Cremes, Gelen, Haarshampoos und Duschgels, werden Sie von der Aufwertung der Qualität Ihrer Produkte überrascht sein. San-

irritierte Haut und schützt mit seinem hohen Anteil an Vitamin E vor den Folgen schädlicher Umwelteinflüsse. Carotinoide, die auch als Radikalfänger wirken und die Haut vor zu starker UV-Strahlung schützen, verleihen dem Fruchtfleischöl seinen warmen Orangeton.

Das Öl fördert die Wundheilung und wird daher äußerlich eingesetzt, vor allem auch bei Schäden der Haut (z.B. Sonnenbrand oder bei Strahlenschäden).

In meiner Praxis hat sich Sanddornöl als „Bei-Öl“ in heilenden und pflegenden Mischungen bewährt. 0,5 bis 1 % auf 50 ml genügen schon.

Vorsicht: Dieses Öl ist stark färbend – zu beachten beim Tragen heller Wäsche.

### *Literatur:*

| Braunschweig v. R. Pflanzenöle. Qualität, Anwendung und Wirkung. 1. Aufl. Wiggensbach: Stadelmann-Eigenverlag; 2007

| Arnsberg v. H. Sanddorn-Fruchtfleischöl. Natürliche Heilung mit SFF-ÖL. 1. Aufl. Altomünster: Oleum Heilsam Verlag, Ed. H. Wagner; 2000

| Werner M, Braunschweig v. R. Praxis Aromatherapie. Grundlagen – Steckbriefe – Indikationen. 3. Aufl. Stuttgart: Haug; 2011

**Monika Werner**  
Frankreich  
ern.werner@orange.fr



Sanddorn  
Quelle: Pflanzen CD Eliane Zimmermann

### Badesalz-Ölmischung Entspannende - aphrodisierende Wirkung

1 kg Meersalz  
100 ml Mandelöl  
50 ml Aprikosenkernöl  
3 ml Sanddornöl

### Vermengen mit:

3 Tr. Tonkabohne  
5 Tr. Benzoe Siam  
1 Tr. Veilchenblatt  
3 Tr. Rosenholz  
7 Tr. Linaloeholz  
3 Tr. Sandelholz  
5 Tr. Zeder  
3 Tr. Iris 1%

### Oder:

3 Tr. Patchouli  
2 Tr. Ylang Ylang extra  
3 Tr. Osmanthus 5%  
10 Tr. Rose 10%  
6 Tr. Rosengeranie  
3 Tr. Palmarosa  
1 Tr. Kamille römisch  
6 Tr. Lavendel fein  
7 Tr. Neroli 10%  
5 Tr. Pfeffer schwarz

### Oder:

15 Tr. Grapefruit  
15 Tr. Mandarine rot  
15 Tr. Orange  
5 Tr. Bergamotte

Christine Tisch

### Karottenaufstrich

200 g Bio-Frischkäse  
50 g Bio-Butter  
2 EL Bio-Sauerrahm  
1 EL Bio-Joghurt  
50 g fein geriebenen Karotten  
2 Frühlingszwiebeln  
Schnittlauch  
1 Prise Chillipulver  
Salz

Frischkäse mit Butter, Sauerrahm und Joghurt cremig rühren, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch fein schneiden und mit den geriebenen Karotten daruntermischen. Mit Salz, Chilipulver würzen und gut durchziehen lassen.

Andrea Schwarz  
DGKS, Aromatologin

## RESTPLÄTZE Seminarpro- gramm 2012:

17.11.2012  
Duftende Kindertage  
Christine Tisch, Tulln/NÖ

24.11.2012  
TAG DES ÄTHERISCHEN  
ÖLS

27.11.2012  
Themenabend „Duf-  
tende Geschenke“ ab  
18.00 Uhr  
Gertrude Kralik, Linz/OÖ

Anmeldungen schrift-  
lich an das Büro unter:  
Post: Wagnerstr. 29,  
4523 Neuzeug  
FAX: 07259/31779  
SMS: 0660/5542242

Mail: aromaforum.  
buero@aon.at  
ODER  
aromaforum.laptop@  
gmail.com

www.aromaforum-  
oesterreich.at



Aurum Manus 2012



Innerlich sparsam verwenden – 1 TL täglich – stärkt Sanddorn die Immunabwehr und hilft von innen der Haut bei allen oben erwähnten Befindlichkeiten. Macht die Haut weich und samtig glatt. In der TCM wird er auch zur Sanierung der Schleimhäute im Mund-Rachenraum, Magen-Darm Bereich, Genital- und Blasenraum verwendet, bei Wunden und der empfindlichen Babyhaut, bei brüchigen Nägeln und Haaren, Rosacea, Venenentzündung, Hämorrhoiden, schweren Beinen. In Tibet war er das „Herzblut des Kaisers“ und ist heute noch hoch geschätzt. Er kann wertvoller Zusatz in Müslis, Topfen, Suppen, Desserts, Salaten, Rohkost sein und selbst Tees gewinnen an Heilwirkung. Er kann Fotosensibilität deutlich mindern, schützt vor der Mallorca Akne, innen und außen verwendet.

Oktober – Zeit, die letzten Wurzeln für den Winter zu graben. In Pulverform sind sie täglich für unsere Abwehr und Gesundheit unerlässlich.

Auch für die Räucherungen immer ein Gewinn.

### Rezepte für den Oktober: Flüssigseife für strapazierte Hände und zur Desinfektion in Grippezeiten:

- | 250 ml Flüssigseife kbA
- | 2 - 5 g (Shea- oder Sanddorn-  
butter, Mandel-, Aprikosen-  
oder Granatapfelöl
- | 2 ml Zitronenschalenmehl und  
Bioleicithin
- | 20 Tr. äth. Öle, Zitrone, Fenchel,  
Grapefruit, Tangerine, Orange

Färben mit unseren Mineralfarben, wenn Sie das wünschen

Sollten Sie dickere Texturen bevorzugen, geben Sie ½ ML Speisesalz dazu und warten 1 ½ Tage, immer wieder schütteln.

### Augengel für zwischendurch und unter die tägliche Haut- pflege:

- | 5 ml Aloe Vera Gel
- | 4 ml Augentrosthydrolyat
- | 10 Tr. Hyalurongel flüssig
- | 3 Tr. Sanddornfruchtfleischöl
- | 3 Tr. Granatapfelkernöl
- | 3 Tr. Rokonsal oder Biokons
- | 2 Tr. äth. Elemi und Weihrauch

Alles in eine 10 ml Roll-on Flasche, praktisch für die Handtasche und leicht zwischendrin müde Haut sofort zu erfrischen, oder/und unter die tägliche Tages- und Nachtpflege.

Tisch Walheide  
info@naturschoenheit.at

## Ausbildung Aurum Manus NEU:

### Aurum Manus Ausbildung in 2 Teilen

Die Aurum Manus Massage ist eine fantastische Kombination zwischen warmen Edelsteinkugeln, erwärmten, aromatisierten Massageöl verbunden mit der Stimulierung bestimmter Meridiane und Akupunkturpunkten. Sie ist eine ganzheitliche Massageform, die eine wohltuende Entspan-

nung und Regeneration bewirkt. Auch als Teilmassage ist sie ein wahrer Genuss und bringt als Gesicht- oder Nackenanwendung ein gutes Entspannungsgefühl.

Sie erlernen die komplette Aurum Manus® Massage in Theorie und Praxis:

- | Klassische und asiatische Mas-  
sagetechniken

- | Anatomie des Bewegungsappa-  
rates
- | Grundkenntnisse über Meridia-  
ne und Chakren
- | Grundlagen der Steinheilkunde  
und Aromatherapie

Praktische und theoretische Prüfungen

Iris Berg, Heilpraktikerin,  
Deutschland

## NEWS aus dem Verein

Gerne möchten wir auf diesem Wege unseren Absolventen des heurigen Jahres gratulieren und ihnen viel Erfolg auf ihren weiteren Wegen wünschen. Ich hoffe, unsere Wege werden sich noch oftmals kreuzen. Alles Gute!

### Den Teilnehmern des Lehr- gangs Brixen/Italien an der Cusanus Akademie:



Absolventen aus Linz nach §64 GuKG und als Aromatologen

### Und den Absolventen der Ausbildung nach §64 GuKG WV „Komplementäre Pflege – Aromapflege“ und „Aroma- tologie“ in Linz/OÖ:



Absolventen des Lehrgangs Aroma in Brixen/Südtirol

Abschließend wünschen wir Ihnen allen eine besinnliche Vorweihnachtszeit, angenehme Stunden in Familien- oder Freundeskreis, Glück und Erfolg

Und darf Ihnen im Namen des Vereins Ruhe und eine Mailpause bis ins neue Jahr schenken.

aroma  
FORUM  
Österreich

Wagnerstraße 29  
4523 Neuzeug

Tel. +43 660-5542242 | Fax +43 7259-31779

Email aromaforum.buero@aon.at | mittwochs 16.00 - 19.00 Uhr