

# Wörners<sup>®</sup> Schloss

WEINGUT · HOTEL · RESTAURANT

WELLNESS · SCHLOSSLADEN

Neuses am Sand 21

97357 Prichsenstadt / OT Neuses am Sand

Tel.: +49 (0) 93 83 71 79

Fax: +49 (0) 93 83 25 13

Mail: [info@woerners-schloss.de](mailto:info@woerners-schloss.de)

Web: [www.woerners-schloss.de](http://www.woerners-schloss.de) [www.cosmowein.de](http://www.cosmowein.de)

## ÖFFNUNGSZEITEN

siehe Homepage und nach telefonischer Vereinbarung.



Wir bieten unseren Restaurantbesuchern und Weinkunden die Möglichkeit mit dem Wohnmobil zu nächtigen. Nach vorheriger Anmeldung können Sie hinter unserem Schloss mit Blick in die Natur parken. Wir bieten Strom, Wasserent- und -versorgung, Duschen, WC, Sauna, Brötchenservice u.v.m. siehe [www.woerners-schloss.de](http://www.woerners-schloss.de)



**ANFAHRT** 7 km - von der A3/Abfahrt Wiesentheid weiter auf der B286  
30 km - von der A70/A71 ab Schweinfurt über die B286  
35 km - auf der B22 von Würzburg/A7, oder Bamberg A70/A73  
Neuses am Sand liegt genau an der Kreuzung von B286 & B22

Nährwert Lebensenergie  
für ein gesundes, langes Leben!



Nährwert Lebensenergie belebt  
die Chakren und stärkt das Wohlbefinden

*Wörners  
Schloss*<sup>®</sup>

WEINGUT

bioenergetisch & kosmobiologisch

Weinbau im Einklang mit den Kräften der Natur  
erhöht den Nährwert Lebensenergie

Broschüre über den bioenergetischen Weinbau und seine Produkte

**COSMOWEIN**<sup>®</sup> & Sekt

Sherry · Likör · Whiskey · Edelbrand · Essig · Balsamico · Traubenkernöl

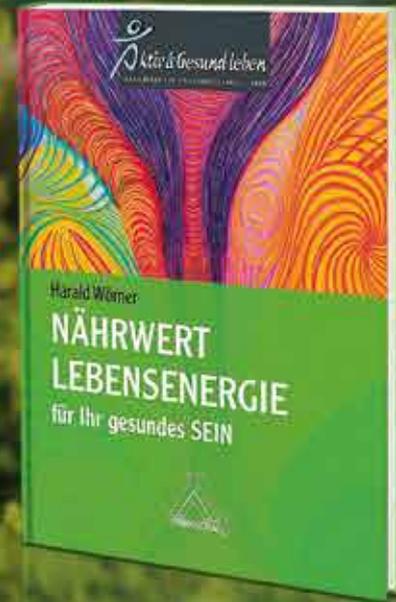
## Nährwert Lebensenergie für Ihr gesundes Sein

Der Spurbuchverlag hat mich für seinen Ratgeber „Aktiv und Gesund leben“ als Autor entdeckt. Mein Herzensthema „Nährwert Lebensenergie für Ihr gesundes Sein“ erreicht so viele gesundheitsbewusste und naturverbundene Menschen. Hierfür bin ich sehr dankbar. Ebenso für die zahlreichen Empfehlungen von Medizinern, Botanikern, Gärtner.... ([www.cosmowein.de](http://www.cosmowein.de)).

Zur Herstellung vitaler Lebensmittel ist das Wissen über Feng Shui und Anthroposophie sehr wichtig. So lässt sich der Nährwert Lebensenergie in der Natur steigern. Die Lehre der Geomantie hilft uns zudem energetische Potentiale zu bewahren. Wie Landwirte, Gärtner, Winzer, Pflanzenliebhaber Lebensmittel mit hohem Nährwert Lebensenergie erzeugen können, das beschreibe ich am Beispiel meines bioenergetischen und kosmobiologischen Weinbaus.

Der „Nährwert Lebensenergie“ baut auf anderen Lebensenergie beschreibenden Begriffen (Chi, Prana usw.) auf und beschäftigt sich mit der inneren Lebensmittelqualität und deren Einfluss auf unsere Körperenergiezentren / Chakren. Mehr dazu auf Seite 14.

Um zu erkennen, welche Lebensmittel lebendig sind, ist es wichtig sich mit seinem Sein und dessen Wahrnehmung zu beschäftigen. Mein Motto „Sein & Wein“ beschreibt eine hohe Lebensqualität mit gestärktem Bewusstsein für das eigene Sein im Hier und Jetzt.





1995 habe ich das Studium der Oenologie (Weinbaukunde) in Geisenheim absolviert. Krankheitserlebnisse haben mein Bewusstsein für den Weinbau nach uraltem Brauchtum geweckt. So entstand mein bioenergetischer und kosmobiologischer Weinbau im Einklang mit den Kräften der Natur. Seit dieser Zeit gibt es COSMOWEINE („Naturweine“) mit hohem Nährwert Lebensenergie.

Winzer & Autor (Gesundheitscoach)  
Harald Wörner Dipl. Ing. FH Oenologie

international prämiert für  
den perfekten Geschmack **COSMOWEIN**<sup>®</sup>

Meine Cosmoweine sind nach uraltem Brauchtum im Einklang mit den Kräften der Natur hergestellt. Zudem sind sie alle vegan (ohne Gelatine, Eiweiße...). Tradition zu bewahren und trotzdem neue Wege gehen! So kreieren wir lebendige Weine mit perfektem Geschmack.

Unsere größten Erfolge sind „Deutschlands bester Sekthersteller – Vinitaly“ und Auszeichnungen fast aller Weine und Sekte bei der AWC vienna. Darunter auch zahlreiche Silber- und Goldmedaillen.

Meine Cosmoweine kommen aus der fränkischen Weinbauregion Steigerwald. Wir bewirtschaften in Prichsenstadt, Oberschwarzach und Gerolzhofen Weinberge mit den Rebsorten Silvaner, Kerner, Müller-Thurgau und Domina. Aus diesen kreieren wir zahlreiche Cuvées der Weinarten weiß, rosé und rot. Um kontinuierlich alle Jahre eine optimale Qualität abzufüllen, stellen wir Cuvées aus verschiedenen Jahrgängen und mehrerer Rebsorten her.

Die zahlreichen gesetzlichen Deklarationsmöglichkeiten mit Qualitätsbegriffen und Lagennamen sind sehr komplex und weder für Endverbraucher noch Winzer leicht verständlich. Daher lege ich keinen Wert auf eine amtliche Prüfnummer. Folglich deklariere ich meine Weine als „Deutscher Wein“. Dieser Qualitätsbegriff untersagt die Angabe von Rebsorten am Etikett. Ich nahm diese Herausforderung an und kreierte für jeden meiner Weine und Sekte einen aussagekräftigen Namen. Einen Namen, der zu seiner Entstehungsgeschichte und / oder Geschmacksstruktur passt.

Ich wünsche Ihnen viel Genuss und Freude mit meinen Cosmoweinen, Sekten und sonstigen bioenergetischen Gaumenfreuden.

# COSMOWEIN®

belebt mit seiner Lebensenergie  
die Chakren und stärkt das Wohlbefinden

Chakren sind trichterförmige Energiewirbel an der Körperoberfläche entlang der Wirbelsäule. Je mehr Energie über die Chakren in uns fließt, umso lebendiger sind wir. Arbeiten alle Chakren optimal und in Harmonie, dann fühlen wir uns gesund.

Deshalb empfehlen wir stets unseren harmonisierenden Cosmowein „Rosa Sehnsucht“ als Aperitif. Danach Cosmoweine, die Ihre Chakren beleben und zu Ihrem aktuellen Bedarf und Anlass / Essen passen.

## Die 7 Hauptchakren und deren Bedeutung:

### Wurzel - Sitz des Unvertrauens

Lebenskraft, Sicherheit, Ausdauer, gute Verdauung

Es ist blockiert bei Schmerzen im Kreuz, Bein und Fuß, Allergien, Ängsten

### Sakral (Bauch) - Sitz der Emotion

Sinnlichkeit, Lebensfreude, Sexualität, Selbstbewusstsein

Es ist blockiert bei Suchtgefährdung, Nieren-, Blasen-, Menstruationsproblemen, Hüftschmerzen.

### Solarplexus - Sitz der Persönlichkeit/des „Ichs“

Selbstbewusstsein, gute Nerven, erholsamer Schlaf

Es ist blockiert bei Wutanfällen, Essstörung, Sodbrennen, Magen-, Leber-, Milzproblemen, Diabetes

### Herz - Sitz der bedingungslosen Liebe und Heilung

Mitgefühl & Toleranz

Es ist blockiert bei Herzrhythmusstörung, Asthma, häufigen Erkältungen, Hauterkrankung, Rheuma

### Hals - Zentrum der Kommunikation

schöne Stimme, Musikalität, Inspiration

Es ist blockiert bei Nervosität, Schmerzen im Hals, Nacken, Schultern, Zahnfleisch, Schilddrüsenproblemen



Das Chakren- & Seelenbild von unserem ersten 2008er Cosmowein gemalt von S. Titze finden sie auf allen unseren Wein- und Sektetiketten.

### Stirn (3.Auge) - Sitz des Verstandes

Konzentration, Telepathie, Fantasie

Es ist blockiert bei geistiger Verwirrung, Migräne, Problem mit Augen, Ohren, Nasennebenhöhlen, Unsicherheiten

### Kronen/Scheitel - Zentrum der Spiritualität

Frieden, Bewusstsein und Selbstverwirklichung

Es ist blockiert bei geistiger Erschöpfung, Immunschwäche, Multiple Sklerose, Krebs, Ein- und Durchschlafstörung

Weitere Infos hierzu unter [www.cosmowein.de](http://www.cosmowein.de) und im Buch Nährwert Lebensenergie für Ihr gesundes Sein.

## Erlebnisse mit Wein & Sekt

**Weinproben & Gaumenfreuden**  
im Restaurant, verschiedene Angebote

**Schloss-Kellerführungen**  
mit Umtrunk (ca. 30 min)

**Sekt-Säbeln**  
Sekt wird im Gewölbekeller mit dem Degen  
von seiner Hefe geköpft

**Weinbergsführung**  
mit Umtrunk (ca. 1 h)

**Achtsamkeitsmeditation**  
mit Cosmowein (1,5 – 2 h)

**Seminar für unser Wohlbefinden**  
in unserem Schlosshotel mit Wellness

Weitere Details siehe [www.woerners-schloss.de/veranstaltungen](http://www.woerners-schloss.de/veranstaltungen)



## Fünf-Sinnes-Reise mit COSMOWEIN®



Gesundheitscoaching im Weinberg

### Energie im Wein fühlen & schmecken

Schenken Sie sich Ihren Cosmowein möglichst in ein Glas mit langem Stil und großem Korpus ein.

Wir stellen uns für jedes einzelne unserer Sinnesorgane die Frage:  
„Was fühlen, spüren, empfinden wir?“

- wenn wir die Farbe des Weines auf uns wirken lassen?
- wenn wir uns den Wein an unsere Brustmitte, ans Herz halten? Entfaltet sich unsere Körperenergie vom Herz aus nach oben, oder nach unten?
- wenn wir den Wein auf der Zunge und am Gaumen intensiv verkosten?
- wenn wir uns das Weinglas ans Ohr halten (leicht geöffnete Position)? Das Rauschen des Klangkörpers fließt durch unseren Körper mit der Energie des Weines.

## Rosa Sehnsucht



Rosa Sehnsucht ist ein erfrischender Aperitif und Genuss für viele Gelegenheiten. Immer im Fokus steht: „Eine ausgewogene Balance von Säure und Süße“. Genießen Sie den Wein zu karamellisiertem Ziegenkäse und fruchtigen Vorspeisen, zu hellem Fleisch und zu „beerigen“ Desserts oder einfach pur. Seine Chakrenwirkung ist stets harmonisierend. So können alle Gäste am Tisch entspannen und den Alltagsstress hinter sich lassen. Deswegen beginnen wir jede Weinprobe mit diesem Cuveé aus weißen und roten Weinen.

### Tipp:

Platzieren Sie Rosa Sehnsucht in allen ihren Räumen. Sie werden begeistert sein von dem optimalen energetischen Raumklima. Das wirkt Stress entgegen und begünstigt ein friedvolles, liebevolles und erfülltes Miteinander.

## Rotling

Rotling ist ein gute Laune – Party – Wein: „Fruchtig, süffig, spritzig und brillant“.

In geselliger Runde und freudiger Stimmung wird er gerne pur getrunken. Jedoch auch zu Spargelgerichten und Geflügel, herzhaften Salaten und fruchtigen Desserts ist er ein wunderbarer Begleiter.

Die Kunst eines guten Rotling besteht darin die roten und weißen Trauben am selben Tag bei optimalem Reifegrad zu ernten und abzupressen. Der Name Rotling ist also keine Eigenkreation, sondern ein Fachbegriff.

Für meine Weinberge hat sich über Jahre hinweg herausgestellt, dass insbesondere die Kerner- und Dominatrauben perfekt harmonieren.

## Traum in Rot

Cuveés mit der Rotweinsorte Domina dürfen auch süffig, mild und elegant sein. Man kann diesen auch an warmen Sommertagen leicht gekühlt genießen. Trotz seiner schmeichelnden Süße ist er bei Liebhabern trockener Weine als „Durstlöcher“ eine gute Wahl.

Als Essenbegleiter passt „Traum in Rot“ am besten zu Salaten mit frischem Obst, zu fruchtigen Desserts, zu Obst-Käsefondue oder Schokoladenfondue.



## Sinnesreise

Sinnesreise bringt alle Weinfreunde an einen Tisch zusammen. Sie überzeugt mit ihrem Süße- und Säurespiel. Eine Fruchtbombe, ein Urlaubsfeeling, ein Genuss bei dem jeder gerne mittrinkt. Pur genießen können Sie Sinnesreise immer. Sie bereichert auch Käseplatten, Fisch, helles Fleisch oder cremige Süsspchen.

Sinnesreise ist ein Cuvée verschiedener Weißweine.

Ein Großteil dieser Trauben wird erst im Spätherbst geerntet. In kalten Nächten lagern die Beeren extrem fruchtige Geruchs- und Geschmacksstoffe ein, sogenannte Terpene.

Vielleicht haben Sie hiervon schon in Verbindung mit wohltuenden ätherischen Pflanzenölen gehört?

Aufgrund der Aromavielfalt ist Sinnesreise unser bevorzugter Wein, um das Bewusstsein für den Fluss der eigenen Körperenergie mit allen fünf Sinnen zu trainieren (siehe S. 5).



## Trockener Genuss & Milder Genuss & Süßer Traum

Trockener Genuss spricht die Liebhaber trockener Weine an.

Milder Genuss ist klassisch halbtrocken (feinherb) ausgebaut und Süßer Traum perfekt für Lieblichtrinker.

Sie sind optimale Essensbegleiter zu Fisch, Käse, Rind, Kalb, Spargel, Salat, veganer und vegetarischer Kost. Auch zu stark gewürzten Speisen sind sie ein Genuss.

Bei diesen Cuvées spielt die Rebsorte Kerner eine große Rolle. Eine Kaltvergärung (über 8 Wochen bei ca. 10 Grad) sorgt für den fruchtbetonten Riesling Stil dieser Weine.

## Alte Rebe & Harmonie

Silvaner in vollen Zügen genießen.  
Die urfränkische Rebsorte erfreut sich hoher Beliebtheit.

ALTE REBE schmeckt wirklich herb und kräftig aromatisch, perfekt zum Essen.  
HARMONIE hingegen ist etwas eleganter und süffiger und somit auch pur ein besonderes Erlebnis.

Unsere trockenen Silvaner sind wunderbare Essensbegleiter, insbesondere zu Fisch. Genau genommen, kann man Silvaner zu fast allen Speisen empfehlen, weil er sich nicht in den Vordergrund spielt, sondern dem Essen Freiraum gibt.

Alle unsere Silvaner werden durch Sontangärung hergestellt, d. h. ohne Zusatz von Reinzuchthefer. Somit kommen die ursprünglichen Aromen am besten zur Geltung. Unser Silvaner „Alte Rebe“ wurde bereits 1960 gepflanzt und zählt zu den ältesten wurzelechten Weinbergen Frankens. Bei dem Wein „Harmonie von jungen und alten Reben“ werden die Alten Reben mit einer Junganlage zusammen ausgebaut.



## Roter Genuss & Geborgen Sein

### Roter Genuss

Diese Rotweine sind feinwürzig herb oder mediterran fruchtig ausgebaut – für jeden Tag eine Gaumenfreude.

### Geborgen Sein

Diese Perfektion von Rotwein erinnert mit ca. 10 % Barriquefassanteil an vollmundige fruchtbetonte südländische Rotweine mit sehr feinen Tanninen – für besondere Anlässe ein Genuss.

Wir bauen unsere Rotweine sehr schonend und histaminarm aus. Nach der Gärung liegt dieser noch einige Wochen auf seiner Hefe und reduziert seine Säure über den sogenannten biologischen Säureabbau (BSA). Dadurch sind die Weine sehr sanft und geschmeidig im Nachhall. Gut Ding will Weile haben. Nach einigen Monaten verschneiden wir den Wein mit älteren Jahrgängen und lassen diese gemeinsam weiter im Fass reifen.



# COSMOWEIN® & Sherry im Eichenfass gereift

## Cosmowein im Eichenfass gereift



Wir deklarieren unsere Barriqueweine als „im Eichenfass gereift“. Alle unsere Weinarten, also Weißwein, Weißherbst (rosé) oder Rotwein sind hierbei trocken ausgebaut. Sie sind stets pur ein Genuss und begleiten zahlreiche gehaltvolle Speisen optimal. Die Tannine (Gärbstoffe vom Holz her rührend) bilden mit den fruchtigen Weinaromen eine perfekte Einheit. Die Säure der Weine ist so angenehm mild, dass selbst Freunde lieblicher Weine immer wieder fasziniert sind von dem Geschmackserlebnis.

Als Basis für die Einlagerung in das geflammte Holzfass wählen wir stets sehr kompakte Weine.

Der Sinn einer Weinlagerung im Barriquefass liegt darin, einen schweren Wein harmonisch für den Gaumen zu gestalten. Durch die Lagerzeit im Eichenfass baut sich der Alkohol leicht ab und die Holzaromen sorgen für Eleganz und Harmonie.

## Sherry

Unser Sherry ist über 8 Jahre im Barriquefass gereift. Bei der Sherryherstellung füllen wir den jährlichen Verdunstungsverlust von ca. 5 Prozent nicht mit Wein auf. Somit oxidiert dieser und bildet mit der Zeit die beliebte Sherrynote.



Tipp:

Mehr zum Thema Barrique und den Unterschieden zur Barriqueweinherstellung mit Holzspänen finden Sie unter [www.cosmowein.de](http://www.cosmowein.de)



## Traditionelle Flaschengärung Deutschlands bester Sekthersteller (Vinality)

SEKT aus COSMOWEIN®

Unser Sekt ist nach dem klassischen, traditionellen, handgerüttelten Flaschengärverfahren hergestellt. Jahrelanges Feinhefelager garantiert eine natürliche, feinperlige prickelnde Kohlensäure mit vollmundigem Geschmack, ähnlich wie man es von einem guten Champagner kennt.

Sie erhalten unsere Sekte in den Geschmacksrichtungen brut (herb) und trocken (süffig fruchtig) aus Weißwein, Rotling und Rotwein hergestellt.

Unser Sekt ist nicht nur als Aperitif ein Erlebnis, sondern auch zum Essen eine Gaumenfreude. Wir empfehlen gerne auch Sektproben mit begleitenden 3 – 5 Gänge Menüs.

Optisch erkennen Sie einen guten Sekt nicht nur an seiner brillanten Farbe, sondern insbesondere an seinem Mousseux, auch Perlage genannt. Je feiner und lebendiger die Perlen im Sektglas aufsteigen, desto hochwertiger ist der Sekt. Hierfür benötigt man das passende Sektglas!

Verwenden Sie unbedingt ein Sektglas mit Moussierpunkt. Dieses hat im Boden eine angeraute Stelle, an der die Perlen aufsteigen können. Das ist wichtig für die optische Beurteilung und für den Geschmack. Fehlt der Moussierpunkt, dann macht sich im Gaumen die Kohlensäure so breit, dass die Aromavielfalt des Sektes negativ überlagert wird.

### Tipp:

Mehr zum Thema Sektherstellung und den Unterschieden zu einfachen Sektherstellungsverfahren oder Secco mit künstlich zugesetzter Kohlensäure finden sie auf unserer Homepage



## Destillate

Alle unsere Destillate sind bioenergetisch & vegan und von VITALER GENUSS® zertifiziert.

Eine hohe Güte des zu brennenden Produktes ist Grundvoraussetzung für einen guten Edelbrand. Zur Reduzierung des Alkoholgehaltes verwenden wir vitalisiertes Quellwasser höchster Lebensenergie. Diese verstärkt den angenehm milden Geschmack und unterstützt die optimale Entfaltung der Aromen.

### Tresterbrand

Dieser milde „Grappa“ entsteht aus saftiger, reiner Beerenhaut unserer Weintrauben. Um Bitterstoffe zu vermeiden, entfernen wir bereits vor dem Pressen die Stiele (Rappen) und danach die Traubenkerne. Aus diesen gewinnen wir unser kaltgepresstes Traubenkernöl.

### Hefebrand

In der Hefe steckt die geballte Aromavielfalt unserer Weine. Zusammen mit ca. 30 % Weinanteil entsteht ein sehr aromatischer, milder Weinhefebrand. Als Nebenprodukt bildet sich ein feines Hefeöl, welches für Antiaging sehr beliebt ist – wir belassen es im Brand. Vielleicht ist dieser ein Elixier für ewige Jugend und Schönheit?

Wir bezeichnen die Weinhefe gerne als die Mutter unserer Weine. Sie lässt den Traubenzucker zu Alkohol und Kohlensäure werden und kümmert sich über viele Monate hinweg um die lagerfähige Struktur der bioenergetischen Weine.



## Edelbrände

### Obstbrände

Unsere Obstbrände stammen bevorzugt von uralten fränkischen Baumbeständen und alten Sorten. Im Einklang mit den Rhythmen und Zyklen der Natur erhalten wir Obst höchster Güte.

Unsere beliebtesten Sorten sind Quitte, Apfel, Williams-Christ-Birne, Mirabelle und Zwetschge.



## Whiskey & Liköre



### Whiskey

Wählen Sie unseren fränkischen Whiskey fruchtig oder dezent rauchig. Beide Sorten sind elegant mild im Nachhall. Urweizen aus heimischer Landwirtschaft und Gerstenmalz sind die Basis für unsere Single Malt Whiskeys mit über 5 Jahren Holzfassreife. Diese werden nur grob filtriert und sind frei von Farbstoffen.

### Liköre

Für guten Likör bedarf es optimaler Früchte und passender Brände. Wir verwenden nur heimische Obst- und Kornbrände höchster Güte und Früchte aus der Region. Oft haben unsere Liköre ein feines Depot, da wir diese nicht Feinfiltrieren. Zudem sind sie frei von künstlichen Aromastoffen und Farbstoffen. Wir wünschen viel Spaß beim puren Genuss oder Veredeln von Sekt, Cocktails, Desserts ...



## Essig & Öl

### Balsamico

Hochwertiger Wein und vollreifer Saft sind die optimale Basis für guten Essig. Wir bieten Balsamico hell und dunkel süffig an. Diese sind optimal für alle Salate und sprühfähig. Des Weiteren empfehlen wir unseren cremigen, dunklen Balsamico für den puren Genuss und für Desserts oder als Dekoration bzw. Dipp für Garnituren.

### Traubenkernöl

Unser kaltgepresstes Traubenkernöl ist eine wahre Rarität. Sehr mild und aromatisch fruchtig ist es pur eine Gaumenfreude, sowie für Carpaccio zu empfehlen. Direkt nach dem Pressen der Weintrauben werden die Traubenkerne von dem Trester herausgesiebt und getrocknet und Monate später zu kaltgepressten Öl verarbeitet. Pro Hektar Wein können wir ca. 2 Liter Öl herstellen.



Unsere Präsentideen für Ihre Kunden, Freunde und Bekannte in Holzkisten, Körben, Präsentkartonagen individuell verpackt. Weltweiter Versand möglich! Gerne verpacken wir auch unsere Sekte, Liköre, Brände und weitere Spezialitäten als Präsent für Ihre Anlässe.

### **Kraftpaket Spezial**

Sinnesreise – Rosa Sehnsucht –  
Genuss in Rot im Eichenfass gereift –  
3 Cosmoweine höchster Lebensenergie.



**In unserem Online Shop finden Sie alle Produkte dieser Broschüre – sowie:**

- Traubensaft
- Hausgemachtes Fruchtaufstriche
- Weinzubehör
- Bücher (Buch Nährwert Lebensenergie für Ihr gesundes Sein)
- Schmuck
- Geschenkideen
- Gutscheine

Und vieles mehr – lassen Sie sich überraschen!

### **[www.cosmowein.shop](http://www.cosmowein.shop)**

Frachtfreier Versand (ab 65 Euro Bestellwert) in BRD  
darunter nur 5 Euro Porto

- Zuverlässig und schnell bei Ihnen zu Hause
- Bruchsicher verpackt
- Alle Produkte sind bestens beschrieben
- Konditionen ins Ausland auf Anfrage

**Sie äußern Ihre Wünsche,  
wir kümmern uns um die Details**

Gerne beraten wir Sie auch per Telefon: 09383 7179



Die Marke für Produkte mit hoher Lebensenergie

# VITALER



## Nährwert Lebensenergie belebt die Chakren und stärkt das Wohlbefinden.

Lebensmittel mit hohem Nährwert Lebensenergie – für eine bessere Lebensqualität

- steigern die Vitalität
- stärken das Bewusstsein
- sorgen für ein gesundes Wohlbefinden

Die Herstellung von Lebensmitteln nach uraltem Brauchtum führt zu hohem Nährwert Lebensenergie in Lebensmitteln. Es setzt ein Wirken im Einklang mit den Kräften der Natur, mit bewusster Handarbeit, in Liebe und Dankbarkeit an das Produkt voraus, sowie Kenntnisse über Kosmobiologie, Geomantie und Feng Shui Lehre.

Als Nährwert Lebensenergie wird die innere Lebensmittelqualität (Elektronenschwingung) eines Produktes bezeichnet. Je höher die Schwingung, desto bekömmlicher und vitaler ist das Produkt.

Über die Methoden der Kupferchloridkristallisation, elektrochemische Redoxpotenzialmessung, Lichtphotonenmessung, Kinesiologie u.v.m. kann man den Gehalt an Lebensenergie bestimmen. Je höher er ist, desto besser sind die Inhaltsstoffe der Nahrung für den Körper zugänglich und bekömmlich. So entstand der Begriff „Nährwert Lebensenergie“.

**Vitaler Genuss® - Genuss für Gaumen, Körper, Geist & Seele**  
Mehr Infos und weitere zertifizierte Betriebe unter:  
[www.cosmowein.de/vitaler-genuss](http://www.cosmowein.de/vitaler-genuss)

## Schloss · Hotel · Wellness

Wörners Schloss anno 1498 ist seit 1936 im Besitz der Familie Wörner. Es liegt direkt am Naturpark Steigerwald in Unterfranken.

Der romantische Hofgarten lädt zum Verweilen ein. Unser Schloss ist ein Urlaubsort für Weinliebhaber, Erholungssuchende, Wanderer, Radfahrer und Familien. Geschäftsreisende freuen sich ebenso über eine kurze Auszeit in unserem Ambiente mit Sauna- und Wellnessbereich. Im Festsaal „Tenne“ richten wir gerne ihre Familienfeier, Hochzeit,... oder Tagung aus.

Erholung für Körper, Geist und Seele erfahren bei Massagen und in individuellen Zimmern frei von Wasseradern und mit perfektem Chi. Geomantie & Feng Shui sind uns wichtig.

## Restaurant

Genießen Sie Wein- und Sektproben passend zu einem Menü nach Ihren Vorlieben. Winzer und Koch bilden hier eine perfekte Einheit. Erleben Sie gesellige Momente, ebenso wie romantische Stunden.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit fränkischen Gerichten und mediterranen Einflüssen. Bei unseren Eigenkreationen bedienen wir uns an selbst gesammelten Gaben der Natur. Das Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung bzw. Wildfang (Fisch) oder heimischer Jagd.

Auch Veganer/Vegetarier sind herzlich willkommen.

