

# 10. bis 12. Sept. 2010

## Wochenend-Workshop in Daberg, Bayrischer Wald

# Tiifeed Seminar am Kraftort

Sich selbst orientieren und finden



- Rohkost-Zubereitungs-Workshop mit Produkten von lifefood.
- Natur erleben und den Kraftort **Gärten von Daberg** kennen lernen.
- Mit **Boris Lauser** gourmet raw food chef und culinary artist seit Januar 2009 in Berlin und international unter dem Namen b.alive! tätig.

### Workshop-Programm

#### Freitag

- Anreise und Bezug der Zimmer
- 19 Uhr Dinner mit lockerem Kennenlernen.

#### Samstag

- morgentliche Kräuterwanderung
- Smoothie zum Starten in den Tag
- Brunch mit gemeinsamer Zubereitung
- Führung durch die Gärten von Daberg
- Zubereitung des gemeinsamen Abendessens
- Film

#### Sonntag

- morgentliche Yogastunde
- Brunch mit gemeinsamer Zubereitung
- lockeres Ausklingen des Treffens

Pro Person zzgl. Übernachtung 180,- €  
Anmeldung und Infos unter:  
0 800/159 753 8 oder [info@lifefood.de](mailto:info@lifefood.de)

Boris Lauser ist als gourmet raw food chef und culinary artist seit Januar 2009 in Berlin und international unter dem Namen b.alive! tätig. Im Herbst 2008 hat er in dem weltweiten renommierten Tree of Life ([treeoflife.nu](http://treeoflife.nu)) bei Dr. Gabriel Cousins in Patagonia, Arizona seine Ausbildung als Spiritual Life Food Instructor absolviert, nachdem er als Wirtschaftsingenieur 7 Jahre bei der Welternährungsorganisation (FAO) in Rom, Italien tätig war. Im Februar 2009 besuchte er in Thailand noch einen Aufbaulehrgang in Ayurvedischer Yoga Massage ([thesanctuarythailand.com](http://thesanctuarythailand.com)), welche er ebenfalls bereits seit einigen Jahren praktiziert. In seiner Kompetenz als Culinary Raw Artist b.alive! und Massagetherapeut ist Boris nun hauptsächlich in Berlin tätig, wo er private Dinner und Caterings ausrichtet, Kurse und Seminare veranstaltet, privates Coaching gibt und einfach mit Herz und Seele in seinem Heim Raw Food b.alive! Labor experimentiert. Zudem ist er viel international unterwegs, wo er z.B. in Rom oder Genf exklusive Gourmetdinner anbietet oder in Dänemark, wo er als Chef und Therapeut auf einem Yoga und Rohkostretreat tätig war, bzw. in Ubud, Bali, wo er für Radiantly Alive Yoga Lehrer Training ([radiantlyalive.com](http://radiantlyalive.com)) als Raw Food Associate Chef im Mai letztes Jahr gearbeitet hat.

Infos unter [balive.org](http://balive.org)