

DIE VORTRÄGE

im großen Vortragssaal | 2. Stock | Freitag, 7. November 2025

13.00 Nana Bernegger-Flintsch & Robert Rosenstatter

Bioart Campus und GGF Vorstand

Begrüßung & Vorstellung des Tages

13.15 -Michael Münch

Gesichtsdiagnostiker, Heilpraktiker DO.CN,

Gesichtsdiagnose live Was man auf den ersten Blick über Persönlichkeit und Gesundheit

aussagen kann

14.00 -14.30

13.45

Maria Schmidberger Meister Augenoptikerin, Dipl. Irisdiagnostikerin, Energetikerin, Steiermark

Augenfit und klarer Blick mit NeuSehland

14.45 -Dr. Vera Döring

15.15 Allgemeinmedizinerin, ÖÄK-Diplom Sportmedizin, Straßwalchen

Basis deiner Gesundheit Wie du auf natürlichem Weg deine Zellenergie stärken kannst

15.30 -16.00

Dr. Silke Bangert Ganzheitliche Zahngesundheit & Umweltzahnmedizinerin, Berlin

Zahn-/ Organbeziehungen

Was uns die Zähne über den Körper, Organe und Geist sagen möchten

16.00 -Pause 16-30



16.30 -Dr. Walter Wührer

> Facharzt für Allgemein- und Familienmedizin, Diplom für Ernährungsmedizin, Salzburg



1 x 1 der Mikronährstoffe Der stille Mangel - warum wir trotz guter

17.15 -17.40

18.20

17.00



Dr. Alex Thaler

Arzt für Allgemeinmedizin, Wien

Der gute Fastenstoffwechsel

17.50 -

Dr. Birgit Dinnewitzer

Fachärztin für Chirurgie, Ernährungsmedizinerin, Steyr



Darm trifft Drüse

Wie dein Bauch deine Schilddrüse steuert

Ernährung oft nicht optimal versorgt sind

18.30 -19.00



Elisabeth Motsch

Image- und Personalbranding-Expertin, Dorfbeuern

Authentisch gekleidet

Balsam für die Seele -Stil ist Selbstfürsorge

19.00 -PAUSE







19.30

19.30 -Dr. Armando Famini 20.00

Gynäkologe, Schwerpunkt Onkologie, Bioidente Hormontherapie



Hormone 24/7 Das Leben in Balance

20.15 -20.45



Doris Marchadier & Nana

Autorin, Physiotherapeutin & sektorale Heilpraktikerin, Donauwörth



Atme dich frei Achtsamkeit beginnt im Jetzt

Änderungen vorbehalten











Scannen für mehr Infos und Anmeldung auf nana.at



VORTRÄGE & WORKSHOPS

im kleinen Vortragssaal | 1. Stock | Freitag, 7. November 2025

14.00 -14.30



Ciardo Italo Akari Berater

Akari - Licht & Farbe auf allen Sinnesebenen

14.45 -15.15 **Jelena Bauer**Hofladen Gesund Geniessen,
Fensterbach/D



Handgemachte wertvolle Elixiere und Lebensmittel ohne Zuckerzusatz Gezielt gegen die Prozesse des Alterns auf zellulärer Ebene

15.30 -16.00



Marcel Reja Präsident TerraFelix

Reines und vitales Wasser als Grundlage unserer Gesundheit

16.15 – 16.45 **Heinz Fink**Firma Sonnenmoor



Immunkraft, Hormonbalance & mehr! Moor- & Kräuterwissen von SonnenMoor

17.00 -17.30



Karin Rampler Firma Sojall

Elektrolyte - Zündfunke für Gesundheit und Schönheit

Wie natürliche Elektrolyte unseren Körper täglich erneuern – von innen und außen

17.45 **–** 18.15

Doris FörsterApothekerin und Heilpraktikerin



Wer mehr hat, braucht weniger Achtsamkeit und Herzintelligenz -Impulse für innere Kraft im Leben

18.30 -19.00



Mag. Barbara Engländer Klinische Psychologin, Gesundheitspsychologin

Die Blickrichtung macht den Unterschied!

Brainspotting hilft emotionale Spannungen

19.00 - **I**

Michael Münch
Gesichtsdiagnostiker,

Heilpraktiker DO.CN

zu lösen - sanft und nachhaltig!

Monolux an Gesichts-und Refl

Monolux an Gesichts-und Reflexzonen für deine Gesundheit

19.45 – 20.15



Thomas Brunauer Innenarchitekt & Baubiologe, Firma Ozonos

Gesundes Atmen in deinem Zuhause

Änderungen vorbehalten















DIE BESONDERE KOCHSCHULE

am VitalTag - Freitag, 7. November 2025

Hülsenfrüchte für deine Gesundheit

Einfach und richtig zubereitet

1,5 Stunden Kochschule bei Nanas Vitaltag mit Johann und Gabi Ebner, Biochi Schladming

Hülsenfrüchte zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Sie sind eine gute Energiequelle für den menschlichen Körper. Neben Eiweiß enthalten sie reichlich Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Mineralstoffe und Spurenelemente. Durch den hohen Puringehalt wirken sie "Säurebildend", daher ist es umso wichtiger beim Kochen ausreichend Basen hinzuzufügen. Wie das am besten geht, möchten wir dir in diesem Workshop zeigen.

> Robert Rübsam, Küchenchef & Inhaber des SCHÜTZENWIRT in St. Jakob am Thurn, steht für eine moderne, nachhaltige Wirtshausküche, die Tradition und Innovation verbindet. Beim Vitaltag stellt er natürliche Fermentationsprodukte vor: eine Shio Koji Sauce sowie ein aus Linsen hergestelltes Miso. Beide wirken wie gesunde, rein natürliche Geschmacksverstärker, die Gerichte auf ganz besondere Weise abrunden. Vor allem Hülsenfrüchte lassen sich damit hervorragend verfeinern ausgewogen, bekömmlich und voller Geschmack.



€ 29,00* inkl. Verkostung



13.30 - 15.00 Uhr | 17.30 - 19.00 Uhr

* Wichtig! Nur in Kombination mit einem Tagesticket um € 29,- pro Kurs buchbar!





Scannen für mehr Infos und Anmeldung auf nana.at





SPEZIELLE ATTRAKTIONEN

am Freitag, 7. November 2025



Speedreading im Gesicht

mit Michael Münch

im Anschluss an seinen Vortrag zwischen 14 und 17 Uhr



Besuch der Handwerkstatt

im Bioart Campus

Vorstellung des Art Reformer Studios



Besichtigung der Salzburger

Ölmühle



Essen & Trinken
Bioladen Seeham
&
Café Das Seeham



Inama Institut

Yoga, Bewegung & Gesundheit



Healthbase

natürlich Mensch sein

Wir zeigen Möglichkeiten, um Regeneration, Muskulatur und Knochendichte zu verbessern



Firma Akari

Besichtigung & Testung der ätherischen

Öle



GGF-Fastenraum im 1. Stock

Infos rund ums Fasten

Dr. Alexander Thaler Arzt für Allgemeinmedizin
Christina Thomar Fastencoach, Vorstand ggf
Franz Dorner Basenfasten-Vitaltrainer ggf
Astrid Rericha Basenfasten-Vitaltrainerin, Vorstand ggf
Dr. Lulit & Mabon Wunder Medizin- & Qualitätsexperten









