

Wörners[®] 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

Web: www.woerners-schloss.de 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.

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





Wörners[®]
Schloss

WEINGUT

bioenergetisch & kosmobiologisch

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



Lebensenergie belebt die Chakren
und stärkt das Wohlbefinden

Broschüre über den bioenergetischen Weinbau und seine Produkte

COSMOWEIN[®] & Sekt

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

Bioenergetisch – Biologisch – Konventionell Was passiert mit der Natur?

Wenn es der Natur gut geht, dann entsteht im Weinberg Lebensenergie (siehe S. 14). Das Chi fließt und stärkt unsere Reben. Die Weintrauben lagern Lebensenergie und viele Vitamine, Geschmacks- und Aromastoffe ein.

Unser bioenergetischer und kosmobiologischer Weinbau teilt einige biodynamische, anthroposophische Ansichten zum Aufbau von Lebensenergie. Dazu zählen die Beachtung von Mond- und Lichtphasen, Geomantie und Spiritualität. **Fauna und Flora dürfen sich frei entfalten!** Auf Herbizide, Bodenbearbeitung und Düngung wird verzichtet. Achtsame Handarbeit im Einklang mit dem Wachstumszyklus der Pflanzen steigert die Lebensenergie.

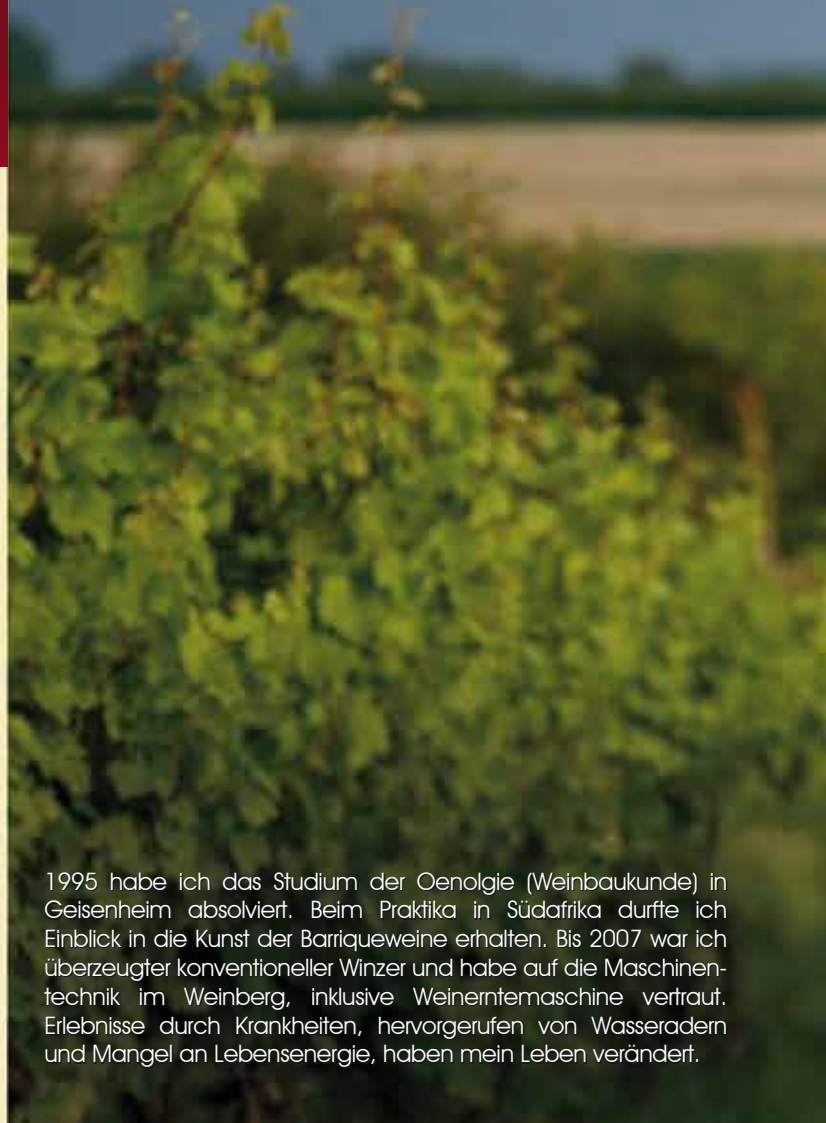
Im biologischen Weinbau hat die Natur meist wenig Spielraum. Einsaaten zur Stickstoffanreicherung im Boden dienen der Ertragssteigerung, genauso wie das Einbringen von organischem Dünger. Der hohe Maschineneinsatz zerstört Lebensenergie.

Konventionell steigert man Erträge mit Mineraldünger. Bodenbearbeitung und Herbizide vernichten meist jegliche Begrünung und „Unkräuter“.

Wir ernten lieber deutlich weniger und erfreuen uns an dem riesigen Anstieg der Lebensenergie!

Diese gilt es im Keller zu bewahren, indem wir Wasseradern und Feng Shui beachten. Zudem ersetzen wir Gelatine oder Eiweiße durch ein langes Feinhefelager. Deshalb sind unsere Weine gut lagerfähig und vegan. So entstehen mit viel Liebe und Dankbarkeit Weine, deren Lebensenergie unser Wohlbefinden stärkt.

Wir nennen sie COSMOWEIN®.



1995 habe ich das Studium der Oenologie (Weinbaukunde) in Geisenheim absolviert. Beim Praktika in Südafrika durfte ich Einblick in die Kunst der Barriqueweine erhalten. Bis 2007 war ich überzeugter konventioneller Winzer und habe auf die Maschinenteknik im Weinberg, inklusive Weinerntemaschine vertraut. Erlebnisse durch Krankheiten, hervorgerufen von Wasseradern und Mangel an Lebensenergie, haben mein Leben verändert.



Meine Erkenntnis: „Lebensenergie ist ein wichtiger Bestandteil unserer Nahrung und wirkt belebend auf unsere Chakren.“. Ich habe im Jahre 2008 den bioenergetischen und kosmobiologischen Weinbau für mich entdeckt.

Winzer & Gesundheitscoach
Harald Wörner Dipl. Ing. FH Oenologie

international prämiert für
den perfekten Geschmack **COSMOWEIN**[®]

Ich möchte mit meinen Cosmoweinen den internationalen Zeitgeist treffen und orientiere mich bei der Herstellung an den Geschmackswünschen meiner Kunden. Unsere größten Erfolge sind „Deutschlands bester Sekthersteller – Vinitaly“ und Auszeichnungen fast aller Weine und Sekte bei der AWC vienna. Darunter auch zahlreiche Silbermedaillen und Gold für unsere Rotweine.

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. Bitte achten Sie auch auf die vitalisierende Wirkung Ihrer Chakren für ein besseres Wohlbefinden von Körper, Geist und Seele.

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
Blockiert bei Schmerzen im Kreuz, Bein und Fuß, Allergien

Sakral (Bauch) - Sitz der Emotion

Sinnlichkeit, Lebensfreude, Sexualität, Selbstbewusstsein
Blockiert bei Suchtgefährdung, Nieren-, Blasen-, Menstruationsproblemen, Hüftschmerzen.

Solarplexus - Sitz der Persönlichkeit/des „Ichs“

Selbstbewusstsein, gute Nerven, erholsamer Schlaf
Blockiert bei Wutanfällen, Essstörung, Sodbrennen, Magen-, Leber-, Milzproblemen, Diabetes

Herz - Sitz der bedingungslosen Liebe und Heilung

Mitgefühl & Toleranz
Blockiert bei Herzrhythmusstörung, Asthma, häufigen Erkältungen, Hauterkrankung, Rheuma

Hals - Zentrum der Kommunikation

schöne Stimme, Musikalität, Inspiration
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
Blockiert bei geistiger Verwirrung, Migräne, Problem mit Augen, Ohren, Nasennebenhöhlen

Kronen/Scheitel - Zentrum der Spiritualität

Frieden, Bewusstsein und Selbstverwirklichung
Blockiert bei geistiger Erschöpfung, Immunschwäche, Multiple Sklerose, Krebs, Ein- und Durchschlafstörung

Weitere Infos hierzu auf unserer Homepage.

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



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 Süppchen.

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

Unsere trockenen Rotweine sind feinwürzig herb oder mediterran fruchtig ausgebaut. Wir empfehlen diese zum Purtrinken und zu jeder Art von Brotzeit.

Der feinwürzig herbe Typ passt besonders gut zu Wildgerichten und geschmorten Braten. Der mediterran fruchtige Stil ist ideal zu kurzgebratenen Gerichten wie Entenbrust und Filetsteak.

Alle unsere Weine sind von der in Franken am meisten angebaute Rotweinsorte Domina. Diese ist bei gezielt geringen Erträgen sehr kräftig in der Farbe und ausdrucksstark im Geschmack.

Rotwein wird bei uns sehr schonend und histaminarm ausgebaut. 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



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.



www.cosmwein.shop

Sie finden attraktive Angebote zur Selbstabholung und für den weltweiten Versand. Wir subventionieren die Kosten der Zustellung, damit sie preiswert binnen weniger Tage Ihre Auswahl genießen können.

Tipp

**Bestellen Sie unser Kennenlernangebot:
6 verschiedene Produkte = frachtfreier Versand!**

Buchtipp

„SEIN & WEIN – Gesundheit für Körper, Geist und Seele“
geschrieben von Ihrem Winzer Harald Wörner

Darin erfahren Sie Übungen und Tipps für unser gesundes SEIN - mit oder ohne WEIN. Es ist ein Praxisbuch zur Unterstützung unseres Wohlbefindens mit dem Nährwert Lebensenergie, der Wahrnehmung unseres Seins, den Kräften der Natur des bioenergetischen Weinbaus, sowie mit Cosmowein®.

Viel Spaß beim Lesen, Meditieren und sich Wohlfühlen.



Die Marke für Produkte mit hoher Lebensenergie

VITALER



Genuss

Lebensenergie belebt die Chakren und stärkt das Wohlbefinden.

Lebensmittel mit hoher 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 hoher 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.

Was genau ist eigentlich Lebensenergie?

Als 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.

Vitaler Genuss® - Genuss für Gaumen, Körper, Geist & Seele
Mehr Infos und weitere zertifizierte Betriebe unter:
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.

