

Auch wenn der Kakaobaum nicht in unserem europäischen Raum beheimatet ist, gibt es wohl in unseren Breitengraden keinen Menschen, der nicht schon von Kindesbeinen an das Endprodukt kennt.

Jeremy Sherr hat belgische Bitterschokolade homöopathisch geprüft (und 1990 veröffentlicht**) und sowohl er wie auch Sankaran sehen einen Zusammenhang zwischen Schokolade und den Themen Nahrung, Erziehung und Familie. Eine Zusammenstellung ist nachzulesen bei Tanja Hofmann.

Von Witold Ehrler gibt es einen C4-Text in der Postille vom Juli 1998. Er hat Schweizer Schokolade „Gianduja“ verrieben.



Wir widmen uns der Schokolade in einer Gruppen-Verreibung, denn vielleicht verhält es sich wie mit der „Conche“ bei der Schokoladenherstellung – die Masse wird in Bewegung gehalten. In diesem Sinn wollen wir die zwei Seiten der Schokolade, sowohl die bittere als auch die süße, näher kennen lernen.

Zeit zu haben - ein ganzes Wochenende - bietet den Vorteil, bestehende und neu zu entdeckende Fragen zu vertiefen und an der Erlebniswelt der Anderen Anteil zu nehmen.

Wissenswertes über die Schokolade:
www.infozentrum-schoko.de
www.theobroma-cacao.de
** deutsche Übersetzung 1998 von
Jörg Wichmann www.provings.info
www.tanjahofmann.com

„Die Geschichte der singenden Rose“

Das Kollektivdenken dominiert in der arabischen Zivilisation. Die Gesellschaft ist wichtiger als das Individuum, die Familie wesentlicher als Freunde. So auch in der [Geschichte der singenden Rose](#)* (Irak): 3 Schwestern – vielleicht auch „das Weibliche“, das sich in seinen drei Aspekten manifestiert – spielen darin die Hauptrolle. Alle drei haben die Hoffnung auf Veränderung und unterhalten sich darüber. Der Sultan des Landes hört ihr Gespräch und heiratet sie alle drei gleichzeitig – jede der 3 Schwestern hat ihm für die Zukunft etwas in Aussicht gestellt.

Bisweilen werden die Wünsche aber in anderer Weise erfüllt, als es sich der Wünschende gedacht hat.

Das Interessante am Märchenspiel ist, unterschiedliche Rollen/Standpunkte nicht nur zu verkörpern, sondern die Möglichkeit zu haben, die vorgegebenen Szenen spielerisch zu verändern und auf diese Weise die Konsequenzen des eigenen Handelns sehen zu können.

Was es mit dem Wünschen und der Schokolade auf sich hat, hoffen wir, dabei erlebbar werden zu lassen.

*Das Märchen kann man in voller Länge auf unserer Homepage www.c4-gesellschaft.de nachlesen.



Homöopathische Verreibung von **SCHOKOLADE**

Fr. 09.01.09 – So. 11.01.09



Freitag ab 16:00 Uhr
bis

Sonntag ca. 13:00 Uhr

Ort: Gästehaus **Nidelbad**, Eggrainweg 3,
Riegelhaus
8803 Rüslikon (Zürich)
Kontakt vor Ort: Tel: +41 796 275 181

**Für die Verreibung sind
keine Vorkenntnisse erforderlich**

Freitag 09.01.2009

16:00 Uhr Zur Einstimmung treffen wir uns im Lindt-Shop, Seestr. 204, 8802 Kilchberg

17:30 Uhr C1-Verreibung im Riegelhaus

18:30 Uhr Gemeinsames Nachtessen

19:30 Uhr bis ca. 20:30 Uhr Austausch

Samstag 10.01.2009

09:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr Verreibung und Austausch

Pausen/Mahlzeiten von

12:00 Uhr bis 15 Uhr und

18:00 Uhr bis 19 Uhr

19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Sonntag 11.01.2009

09:30 Uhr bis voraussichtlich 13:00 Uhr Verreibung und Austausch

Verpflegung:

Mahlzeiten im Gästehaus,
Anmeldung erforderlich:
Mittagessen: CHF 21 / ca. € 14
Abendessen: CHF 14 / ca. € 9

Unterkunft:

- Gästehaus Nidelbad (neben dem Pflegeheim)
Eggrainweg 3, 8803 Rüslikon (Zürich)
Telefon: +41 44 724 74 44
Zimmer mit Frühstücksbuffet
EZ mit WC/Dusche CHF 86 / ca. € 56
DZ mit WC/Dusche CHF 79 / ca. € 52

- Belvoir Swiss Quality Hotel ****
Säumerstrasse 37, 8803 Rüslikon (Zürich)
Telefon: +41 44 704 64 64
Zimmer mit Frühstücksbuffet
EZ mit WC/Dusche CHF 160 / € 100
DZ mit WC/Dusche CHF 205 / € 130

Wegbeschreibung: www.ch.map24.com

- mit dem Auto:
Autobahn A3 Richtung Chur.
Ausfahrt Rüslikon/Thalwil
- mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Hauptbahnhof (SBB Zürich)
S8 Richtung Pfäffikon SZ bis Kilchberg

Fahrplan Bahn: www.sbb.ch



Anmeldung erbeten bis 03.01.09:

Hiermit melde ich mich verbindlich an

- zur Verreibung von Schokolade vom Fr. 09.01.09 – So. 11.01.09 für die Mahlzeiten
- Freitag Samstag Abendessen
- Samstag Sonntag Mittagessen

Preis:

- € 100 für das Verreibe-Seminar
- € 80 für Mitglieder der Gesellschaft für C4-Homöopathie e.V.

Bitte Zahlungswunsch auch bei Anmeldung mit E-Mail angeben:

Ich bezahle

- per Überweisung an die Volksbank Freiburg, BLZ 680 900 00 Konto 76 56 408
- bar vor Ort

Name

Vorname

Strasse

Wohnort

Telefon

FAX/E-Mail

Datum

Unterschrift

Einsenden an:

Ulrike Thiede
Alte Wolterdinger Str. 14
78166 Donaueschingen
Tel: +49 (0)771-89 79 625
Fax: +49 (0)771-89 79 626
E-Mail: info@c4-gesellschaft.de

Der **Kakaobaum** *Theobroma cacao* Linnaeus (klassifiziert als Malvengewächs und benannt nach Carl von Linné) trägt immergrüne Blätter und kann eine Höhe von 10-15 m erreichen. Er wächst als Tropenpflanze in Äquatornähe. Seine Frucht reift am Stamm und erreicht eine Länge von ca. 20 cm. Unter der Schale befindet sich ein schleimiges Fruchtfleisch (Pulpa), in dem 25-50 Samen von etwa 2 cm eingebettet sind. Pulpa und Samen werden fermentiert und anschließend getrocknet, bevor die Kakaobohnen dann in den Fabriken ankommen.

Die Schokoladenherstellung ist ein langwieriger Vorgang, der verschiedene Stadien durchläuft: Reinigen, Rösten, Schälen, Brechen, Mahlen, Mischen, Walzen, Rühren, Pressen, Pulverisieren, Conchieren (Endveredeln) = Drehen, Wenden, Lüften, Erhitzen und Abkühlen, wieder Erhitzen, Würzen, Gießen, Rütteln – je nach Endprodukt.

Ob am Ende Zartbitter, Vollmilch oder Weiße Schokolade entsteht, hängt von den prozentualen Anteilen von Kakaomasse, (Rohr)Zucker, Kakaobutter und Vollmilchpulver ab.

Fett, Zucker und Eiweiß geben der Schokolade den hohen Nährwert. Insgesamt sind ca. 600 zum Teil noch nicht erforschte Stoffe enthalten, darunter: Kalium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Zink, Jod, die Aminosäure Tryptophan (Serotoninbildung=Glückshormon), Endorphin (opiumähnliche Wirkung), Anandamid und Phenylethylamin (Cannabis vergleichbar), die Alkaloide Koffein und Theobromin (anregend), Polyphenole (Gerbstoffe wie Flavanol wirken z.B. auf die Haut).

Volksstämme wie die Olmeken, Mayas und Azteken nahmen schon Kakao zu sich - damals in Form eines bitteren Getränkes. Sie sahen darin die Speise der Götter. Die Samen waren Zahlungsmittel. Im 16. Jh. blieb die Schokolade bei Europäern den Mitgliedern des Königshauses, dem Adel, Fernhandelskaufleuten und Soldaten vorbehalten. Der Rohkakaoanbau im Jahr 2006/07 belief sich auf ca. 3,3 Millionen Tonnen. Deutschland steht weltweit auf Platz 4 der Herstellungsmenge und die Schweizer halten den Weltrekord im pro Kopf Konsum von 12 kg/Jahr (= ½ Tafel/Tag).

Gesellschaft für C4-Homöopathie e.V.



www.c4-gesellschaft.de
info@c4-gesellschaft.de

Die Gesellschaft für C4-Homöopathie wurde 1998 mit dem Ziel gegründet, die C4-Homöopathie zu erforschen, zu fördern, zu pflegen und zu verbreiten.

Grundlage ist die Verreibung von Stoffen nach der von Hahnemann entwickelten Potenzierungsmethode. Der Unterschied liegt jedoch darin, die Stoffe über die C3 hinaus bis zur C4 zu verreiben. Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich durch die stufenweise Verreibung unser Verständnis von den Wirkweisen der Substanzen erweitert.

Vorstandsmitglieder:

Ulrike Thiede
Rita Hüni
Birgit Anna Bauer