

Om Kara News Jan. 2017

Die Affen rasen durch den Wald...

Sie wird dir Schatten spenden, der Saft
ihrer Nüsse wird deinen Durst,
das Fleisch deinen Hunger stillen.

Die Liebeserklärung des Prinzen von
Fidschi



Voller Freude und tiefem Respekt, schreiben wir diese Zeilen. Wir leben zwar in den Tiefen der Kohlkopf-Region in Schleswig Holstein, doch die Kokosnuss ist unsere tägliche Begleiterin.

Ob ein Esslöffel pur für mehr Vitalität, oder als Brotaufstrich, beim Backen, Kochen, Zubereiten von Speisen, gutes Kokosöl ist ein wertvoller Helfer. Von Kopf bis Fuß. Nach dem Haare waschen, zur Gesichtspflege und vor allem nach dem abendlichen Magnesiumfußbad, massieren wir das wohltuende und pflegende Biokokosöl ein. Unsere Haut sagt geschmeidig Danke :-)

Kaum eine andere Nutzpflanze von Mutter Natur, wie die „Königin der Tropen“, wird so vollständig und vielfältig verwertet wie die Kokospalme. Schon als kleiner Junge stand ich staunend im Palmengarten in Frankfurt. Palmen scheinen uns ins Paradies zu versetzen. Intuitiv sind sie nicht nur für uns Nordlichter ein Symbol von unbeschwertem Leben mit weißem Sandstrand und einer Kokospalme, kurzum ein exotischen Inselparadies.

Eine der ersten "Hippie-Kommunen" glaubte nur mit Kokosnuss als Nahrung, frei und nackt auf einer Südseeinsel lebend, die ewige Erleuchtung zu finden.

Nun dem war nicht ganz so, aber, für die meisten Menschen in den tropischen Regionen ist die Kokosnuss wirklich die Basis ihrer Ernährung und ein gesundheitliches universelles Wunder. Dementsprechend wird sie auch verehrt.

Auch wir schätzen diese harte Nuss
sehr und möchten Ihnen gern das
weiche weiße Kokosöl fair gehandelt
aus Sri Lanka empfehlen.



Ob Baby oder weiser Alter, ob Katze, Hund oder Pferd, für alle ist sie das Körperpflegeprodukt der ersten Wahl. Kokosnussöl ist eine wertvolle Ergänzung zum Magnesium und eine bekömmliche Bereicherung Ihres Speiseplans. Fotos und Textinformationen in diesen News stammen von den engagierten Menschen von der Ölmühle Solling. Besten Dank.

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Informationen.

Genußvolle Grüße Eva-Maria und Thomas Ammon & Dominic Pohl

Das Geheimnis gesunder Zellen



Bruce Fife zählt zu den international führenden Experten, wenn es um die Vorzüge des Kokosöls geht. Nicht zuletzt deshalb nennen ihn viele liebevoll 'Dr. Kokosnuss'.

Mit natürlichem Kokosöl schenkt uns die Natur das perfekte Nahrungsmittel. Anders als in der gehärteten Form, die wir in industriell verarbeiteten Lebensmitteln und Fertiggerichten finden, wirkt das naturbelassene Öl wahre Wunder für unsere Gesundheit. Ob als Nahrungsergänzungsmittel eingenommen, zum Kochen verwendet oder auf die Haut aufgetragen das natürliche Kokosöl

- trägt dazu bei, Herzkrankheiten, Demenz, Diabetes, Alzheimer, Arthritis und viele andere degenerative Erkrankungen zu verhindern
- wirkt erfolgreich gegen Viren, Bakterien und Pilze
- kurbelt Energie, Ausdauer und das Immunsystem an
- fördert die Verdauung und Darmtätigkeit
- hilft, Zahnverfall und Zahnfleischerkrankungen zu verhindern
- hilft beim Abnehmen
- verhindert eine vorzeitige Hautalterung
- verhilft zu schöner Haut und schönem Haar

Daher empfehlen wir dieses umfassende Handbuch wie Kokosöl die Gesundheit fördert und Sie schöner macht...



Fachbuch Kokosöl von Bruce Fife

Das Geheimnis gesunder Zellen

14,95 Euro

[bestellen im Omkara-shop](#)

Das Fachbuch Kokosöl von Bruce Fife zeigt Ihnen die kleinen und großen Wunder, die dieses Geschenk der Natur vollbringt. Der Leser lernt, wie er Kokosöl optimal anwenden kann. Damit Sie die wohltuende Wirkung des Kokosöls an sich selbst erfahren können, hat Bruce Fife in dieses Buch einen Ernährungsplan mit 50 leckeren Rezepten aufgenommen. So ist es kinderleicht, vom vielfältigen gesundheitlichen Nutzen des Kokosöls, ob eingenommen oder äußerlich angewendet, zu profitieren.

Unser Angebot Kokosbuch plus bestes Fair trade Biokokosöl Studieren und gleich genießen



Set Kokosparadies

Buch Kokosöl-Das Geheimnis gesunder Zellen plus Kokosnuss-Öl 500g

Statt 25,75 nur 23,50 Euro

[bestellen im Omkara-shop](#)

Dem Kokoswunder gebührt Respekt



Mit guten Dingen wird auch schnell Geld gemacht. Der Wellness Kokosölmarkt boomt.

Sie können auch weitaus billigeres Kokosöl kaufen. Jedoch bedenken sie, da werden von den gleichen Vermarktern in unterschiedlicher Verpackung ähnliche Öle mit unterschiedlichen Preisen angeboten. Ein Preisdumping a la Bio billig, lässt doch eindeutig die Fragen offen: wie gewissenhaft und sauber wird hier produziert, ist die wundersame Qualität gewährleistet und was bekommt am Ende des Preiskampfes noch der Erzeuger?

Auf all diese Fragen haben wir eine faire Antwort gefunden bei der Ölmühle Solling. Die Ölmühle Solling aus Holzminden produziert seit 1996 hochwertige Öle in Bio-Qualität nach den Richtlinien des Naturland-Verbandes und kooperiert mit Kleinbauern und fairem Handel aus der Dritten Welt. Wir haben uns bewusst gegen Billigheime entschieden, denn die Qualität muss stimmen und vor allem, der Handel muss fair und ethisch sein.



KOKOSÖL NATURLAND FAIR NATIV

Mühlenfrisch kalt gepresstes, natives Kokosöl mit mildem Kokosgeschmack, fair gehandelt aus dem Naturland-Projekt in Sri Lanka.

Dieses "Virgin Coconut Oil" ist eine Besonderheit unter den nativen Kokosölen, denn es wird aus der ganzen Kokosnuss samt ihrer braunen Samenhaut gepresst. Es enthält daher mehr wertvolle Inhaltsstoffe und zeichnet sich durch einen besonders nussigen Kokosgeschmack aus.

Die Transparenz in Sachen Herstellung, Inhaltsstoffen und faire Produktionsbedingungen ist vorbildlich.



Lesen Sie hier in [unserem Produktinfo als pdf](#) die umfassenden Hintergrundinformationen von der Ölmühle Solling über die Produktion in Sri Lanka, die Qualität und die Achtsamkeit diesem Kokoswunder gegenüber.

Unsere Empfehlung -neu im Sortiment



Bio Kokosöl fair nativ

"Virgin Coconut Oil" ist eine Besonderheit unter den nativen Kokosölen - 0,5 Liter Glas faire 10,80 Euro

[bestellen im Omkara-shop](#)

[umfassende Produktinfo](#)



Bio Kokosöl fair nativ - big

"Virgin Coconut Oil" ist eine Besonderheit unter den nativen Kokosölen im 1,0 Liter Blügelverschlussglas

statt 21,00 Euro faire 19,90 Euro

[bestellen im Omkara-shop](#)

[umfassende Produktinfo](#)



Im Spar Set

Magnesium-Kokos-Wohlfühl-Set

3 kg Magnesiumflocken plus 0,50 Liter Bio Kokosöl im Glas statt 21,80 Euro nur 19,95 Euro

[bestellen im Omkara-shop](#)

Lassen Sie es sich gut gehen. Wir genießen dieses Öl schon seit Jahren.

Eine gute Entscheidung für sich selbst



Gratis online Seminar zum downloaden.

Mit jeden folgenden News Inspirationen und kleine Übungen für ein bewusstes Leben als persönliches Geschenk von Omkara

Ich habe das Recht mein Bedürfnisse zu fühlen.
Ich habe das Recht sie auszusprechen!!

Es ist eine Tatsache, dass kein Lebewesen auf unserem Planeten so unfertig und

bedürftig zur Welt kommt wie ein menschliches Neugeborenes. Kein anderes Lebewesen benötigt so lange die Zuwendung und Aufmerksamkeit seiner Eltern, um selbständig überleben zu können. Und doch – oder vielleicht gerade deswegen, weil wir einst so ausgeliefert waren – verlieren oder verleugnen die meisten Menschen dieses Grundgefühl.

Zum Gratis Seminar Teil 2 hier pdf downloaden
[Ich brauche- ich habe Bedürfnisse!](#)

Teilen Sie diese mit Freundinnen und Freunden oder arbeiten Sie gemeinsam - werden wir viele Ich bin`s

Die früheren Versionen des Seminars finden Sie in unserem [Newsletterarchiv](#)

Erleben wir den Wandel zuerst in uns selbst und dann in der Welt!
Einfach eine gute Entscheidung für sich selbst von Mensch zu Mensch und gratis noch dazu.
Viel Freude damit.

Ein kleiner Dankeschön Service vom www.omkara-shop.de

Zum Geleit



Laubbaum oder Nadelbaum ? Egal,
Hauptsache er trägt Kokosnüsse

Probier`s mal mit Gemütlichkeit...

Eva-Maria und Thomas Ammon

Diese News können Sie gerne teilen, weiterempfehlen oder ausdrucken

<http://www.omkara-shop.de/news/Kokosoel.pdf>

IMPRESSUM: V.i.S.d.P.: Thomas Ammon Hörstener Weg 6 25588 Mehlbek Tel.: 04892 9404776
email: vertrieb@omkara-verlag.de Alle Rechte vorbehalten.

P.S. Wir möchten Sie inspirieren und nicht belästigen. Falls Sie diesen Newsletter nicht weiter erhalten möchten, nutzen Sie einfach zum Abmelden [diesen link](#) oder alternativ <http://www.omkara-verlag.de/newsletter.htm>