

Omikara - Verlag

Im Zeichen der Göttin

Omikara News 10. Jahrgang Nr. 13 11. Juni 2016

Liebe Freundin, lieber Freund,

Eine kleine Reise durch unsere Traumfabrik

Immer wieder fragen uns Kunden, wie können Sie diese Preise machen, wo kommen die Produkte her, wie schaffen wir diese besondere Qualität ?

Im Grunde ist es recht einfach erklärt. Wir lieben unsere Arbeit.

Wir sind neugierig auf Dinge, die uns gut tun und gehen diesen Dingen auch auf den Grund. Sie können sicher sein, dass eine oder einer aus unserem Team, das, was sie kaufen können, vorher getestet hat oder immer noch selbst mit Freude benutzt. Während ich diese Zeilen schreibe, taumeln meine FüÙe im Magnesiumbad Eine alte Weisheit sagt: Du kannst nur das weitergeben, was du selbst erkannt hast. So ist es auch mit unseren Produkten.

Als Beispiel: Unsere Öle, Raum- und Auraspray, Essenzen und Räuchermischungen entstehen mit Ruhe und Reife aus individuellen Rezepturen. Sie werden zur Bestellung von Hand abgefüllt oder abgepackt. Wir nutzen sie selbst mit Freude und haben den Sinn und Nutzen erfahren. So geben wir dies weiter.

Die Qualität, die innere Energie ist uns bei all unseren Lebenshelfern sehr wichtig. Daher ist auch der enge Kontakt zu den Lieferanten oder Erzeugern sehr wichtig. Aufeinander vertrauen können und ein fairer Handel für alle Beteiligten ist unser Weg. Bei den edlen Steinen ist dies sehr von Bedeutung und bei Produkten aus fernen Ländern. Wir entwickeln sehr viel Engagement und verfügen mittlerweile über gut 15 Jahre know how, um Vertrauen und Fairness garantieren zu können.

Auch wenn die Business-Welt sich an Wellnesstrends und Schnäppchen orientiert oder mit Angst schüren und Krankheitsschreckgespensten operiert, finden wir immer wieder mit Freude Alternativen aus dem Schatz von Mutter Natur. Mit einfachen Mitteln Wege aufzeigen, um unser Leben freudvoll und hoffnungsvoll zu gestalten, ist Alltag in unserer Traumfabrik.

Dazu gehört auch ein transparenter Preis, ein ehrliches DANKE und ein Teilen im Geben und Nehmen.

Unser Pferde Gnadenhof ist Teil unseres Unternehmens. Gaia's Traum ist ein Danke an unsere Mitgeschöpfe. Unser Verein ist Teil unseres Gebens und geschenkt bekommen. So kann es schon sein, dass wir zwischen Pakete packen mal Heu nachlegen oder nicht persönlich am Telefon sind, weil wir gerade ein Pferd umarmen.....

Und dank Ihnen und mit Ihnen ist dieser Traum Wirklichkeit und Teil eines hoffnungsvollen morphogenetischen Feldes.

Ein herzliches Dankeschön !

Es grüÙt herzlich das Omikara- Team

Eva-Maria und Thomas Ammon und Björn Dominic Pohl

SüÙe Lebensfreuden

~~~~~

Unsere Zuckerschnute ist wieder lieferbar.



Nach unserer Einschätzung ist die Entwicklung um den „echten Birkenzucker“ mehr und mehr in den Händen der Monopolisten wie Danisco und Nestle geendet und fair gehandelt fast gar nicht mehr zu beziehen. Echter finnischer Birkenzucker besteht wahrscheinlich auch aufgrund der großen Nachfrage, mehr und mehr aus österreichischen Buchenhölzern, die dann nach Finnland gekarrt zu Birkenzucker verarbeitet werden. So haben wir uns aufgrund dieser Irrungen der Lebensmittelbranche für Xylit aus garantiert genfreiem Mais aus unserem Nachbarland Frankreich entschieden. Die Transportwege von Frankreich sind wesentlich ökologischer, wie diese aus China. Auch unterstützen wir keineswegs die Verletzungsgefahren für Meeressäuger durch die Containerriesen.

Genfreier Mais wächst schneller und einfacher als Bäume, ist allerdings auch ein Nährstoffräuber für den Boden. Es ist ein Kompromiss, das wissen wir, doch Xylit ist sehr wertvoll und zumindest ist alles transparent und vor allem ohne Nestlemonopol. Daher eine ehrliche Xuckerschnute für Sie. Damit Sie wissen, was Sie essen.

Unsere Xuckerschnute Xylit ist zahnpflegend und die ideale Süße ohne Kalorien.

Wir haben zwei Verpackungsgrößen

800g für 9,50

und 2kg Sonderpreis nur 19,80 Euro

[Bestellen im Shop](#)



Weitere Hintergrundinformationen in unseren [Zuckernews](#)

\*\*\*\*\*

Fitness pur

~~~~~



Ob morgens warm wie ein Täschen Malzkaffee oder am Tage gegen den Durst oder am warmen Nachmittag statt Malzbier, -

unser Melassetränk ist preiswert, lecker und wirklich wohltuend.

Gerade jetzt in den warmen Sommertagen nutzen wir die Kraft der Melasse. Der malzige Geschmack, nicht zu süß, nicht zu lakritzartig, einfach eine gute Mischung eines Fitnessmalzgetränks. Über die besondere Wirkung des Zuckerrohrs bzw. der schwarzen Melasse haben wir bereits ausführlich berichtet. Laut einer Untersuchung der Universität Ohio ist Melasse besonders reich an den verschiedensten Vitalstoffen (basische Mineralsalze, Vitamine, Aminosäuren, Fettsäuren). Insgesamt wurden 64 Nährstoffe gefunden, schreibt Lorbeer.

Melasse ist wie ein gutes Salz ein Lebensmittel für jeden Tag. Ob zum Würzen von Speisen oder als Getränk möchte ich unsere Biomelasse nicht mehr missen.



Standardrezept

1 Teelöffel Schwarze Melasse in 1/2 Tasse heißem Wasser oder heißem Tee auflösen, dann kaltes Wasser oder Saft dazu, bis die Tasse zu 2/3teln gefüllt ist. Das Getränk sollte weder zu heiß noch zu kalt sein. Ideal ist, wenn der Melasse-Trunk warm genossen wird, da auf diese Art die Melasse schneller und besser aufgenommen werden kann und leichter verdaulich ist – so unser morgendlicher Malzkaffee. Je nach Geschmack und Laune, kann der „Kaffee“ kräftiger sein oder mit Wasser verdünnt werden. Geschmäcker sind verschieden :-)

Aber auch an heißen Tagen, gekühlt mit einem Schuß Zitrone, ist sie ein köstlicher Durstlöcher. Ich setzte mir immer mit zwei Esslöffeln eine größere Menge gelöster Melasse an, die ich den Tag über je nach Lust mit Wasser, Tee oder Saft mischen kann.

In der Naturheilkunde wird pro Tag 1-2 TL voll Melasse, aufgelöst in 1/4 Ltr. warmem Wasser, empfohlen. Man trinkt dieses in größeren Abständen als Entsäuerungsgetränk.

Wir kombinieren gern als Basenlikör :

1/2 Teelöffel lightbooster Natron, nach Geschmack plus 1/2 bis ganzer Teelöffel Biomelasse in 1/4 lt gut warmem Wasser aufrühren und schluckweise zwischen den Mahlzeiten trinken.



Ein echter Powerdrink, der fit macht.

Unsere zertifizierte Bio Melasse kommt von Mikroveda, sie ist mild malzig und cremig und nicht so streng, wie manch andere Sorten. Das Mikrovedateam ist seit vielen, vielen Jahren mit Engagement dabei und ist auch unser Handelspartner in Sachen effektive Mikroorganismen. Wertvoll für uns und bezeichnend ist, dass die Firma MikroVeda sich aus Strukturvertrieben und Querelen zum Thema EM, strikt außen vor hält und ihre Energie lieber den Produkten widmet. Daher arbeiten wir so gerne mit ihnen zusammen und genießen umso mehr ihre Biomelasse.

1 Liter Bio Zuckerrohr

Schwarze Melasse in bester Qualität

nur 8,90 Euro [bestellen im Shop](#)

von MikroVeda



Weitere Hintergrundinformationen in unseren [Melassenews](#)

Baum des Lebens

~~~~~



Lapacho der Tee der Inkas.

Dieser teeinfreie Rindentee ist ein köstliches Sommergetränk mit reichhaltigen Inhaltsstoffen.

Seit gut 15 Jahren beziehen wir den roten Lapacho vom gleichen Lieferanten mit erfreulich gleichbleibender Qualität. Auch hier wissen wir, dass keine ganzen Bäume gefällt werden, dass jede Charge rückstandskontrolliert ist und fair gehandelt wird mit den Erzeugern in Brasilien. Übrigens, auch als Badezusatz ist die Lapachosud bestens geeignet und wohltuend.

Die Indianer in Südamerika nennen ihren Lapachobaum "Baum des Lebens" und seit einigen Jahren wird Lapacho-Tee auch außerhalb Brasiliens populär und gern getrunken. Der Lapacho-Baum ist hauptsächlich in Brasilien und Argentinien beheimatet. Seit Jahrhunderten wird die innere Rinde des rotblühenden Lapacho ähnlich dem Kork geerntet, d.h. die bis zu 700 Jahre alten Bäume müssen nicht gefällt werden und erleiden nur unwesentliche Beeinträchtigung. Bereits die Wikinger tauschten Lapacho nur gegen Edelsteine. Doch erst vor etwa 30 Jahren entdeckten Ärzte und Forscher die besondere Heilkraft der Lapacho Bäume wieder.

Gerade wenn ein Kraut zum Trend wird ist Sorgfalt wichtig. Nur so können Wohlgefühlträume Wirklichkeit werden, wie zahlreiche Kunden uns berichteten.

1 kg beste Lapacho Qualität

nur 12,50 Euro [bestellen im Shop](#)

Ausführliche Hintergrundinformationen in unserem [Lapachoinfo](#)



\*\*\*\*\*

## Gaia`s Traum

~~~~~



Dies ist nur eine kleine Auswahl an Zusatzinformationen zu unseren Produkten. Im Grunde können wir zu jedem Artikel von unserem Engagement erzählen.

Und die Muse gehört auch dazu.

Hier zwei kurze und herzliche Einblicke in das Treiben unserer vierbeinigen Freundinnen und Freunde auf Gaia`s Traum e.V.

glückliche Kuhzeit

<https://www.facebook.com/GaiasTraum/videos/555085531339774/>

und Pferde im Sommerglück

<https://www.facebook.com/GaiasTraum/videos/551739775007683/>



Viel Freude

Zum Geleit

~~~~~



Statt vieler Worte

noch ein powerdrink-Rezept.

½ Teelöffel lightbooster Natron plus ½ Teelöffel Kristallsalz, z.B. Himalayasalz

mit 100-200 ml Wasser auffüllen.

Morgens und abends genossen – und die Welt erscheint in anderem Licht :-)

Wir grüßen von Herzen Ihr Omkara-Team aus der „Traumfabrik“

Björn Dominic Pohl, Eva-Maria und Thomas Ammon

\*\*\*\*\*

Diesen Newsletter können Sie [hier als pdf](#) abspeichern, ausdrucken oder weiterleiten.

Ältere Newsletter finden Sie in unserem [Newsarchiv](#) und weitere Informationen unter [www.omkara.de](http://www.omkara.de)

IMPRESSUM: V.i.S.d.P.: Thomas Ammon Hörstener Weg 6 25588 Mehlbek Tel.: 04892 9404776 email: [vertrieb@omkara-verlag.de](mailto:vertrieb@omkara-verlag.de) Alle Rechte vorbehalten. Abdruck - auch Auszugsweise - nur mit vorheriger Genehmigung.

\*\*\*\*\*

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>

