

# DIE KULINARISCHE BASENKUR im Kranzbichlhof in Bad Dürrenberg / Österreich

## Entsäuern und Entgiften mit Christa Soderer und Bettina Hellbeck

(Heilpraktikerinnen und Azidosetherapeutinnen nach R.Collier)



*„Man muß etwas Neues machen um etwas Neues zu sehen!“  
(G. Lichtenberg)*

Auf vielfache Anregungen unserer bisherigen Azidosekur-Teilnehmer hin, bieten wir nun etwas Neues an: Eine „**kulinarische Basenkur**“. Mit diesem Angebot laden wir gerne auch Erstteilnehmer und „Basenskeptiker“ ein.

Ein reichhaltiges, basisches Gourmet-Essen leitet den Entsäuerungsprozess auf sanfte Weise ein. Entgiftung und Genuss gehen einher.

Neben Informationen zum Thema Entsäuerung und Gesundheit, erhalten Sie zwei professionelle Bindegewebsmassagen. Darüber hinaus begleiten wir Sie individuell durch Ihre Kurtage.

Morgendliche Chirogymnastik zur Gelenkslockerung, ausleitungsunterstützende Maßnahmen wie Leberwickel, Fußbäder und Peelings u.s.w. unterstützen und fördern den Prozess in dieser Woche.

Viele wertvolle Erfahrungen werden Ihren Alltag auch nach dem Kurgeschehen weiterhin positiv unterstützen.

Neben den Behandlungsterminen und gemeinsamen Mahlzeiten bleibt Ihnen ausreichend Zeit die Sie selbstständig gestalten können. Nutzen Sie in dieser Woche kostenfrei die hauseigene Sauna und Infrarot-Dampf-Kabine. Die wunderbare Umgebung rund um den Dürrenberg lädt Sie zum Wandern, Langlaufen und Skifahren ein.

**Termin: 19. bis 26. Januar 2019**

### **Kosten:**

**Kur:** 390.- Euro

**Hotel:** 805.- Euro im Einzelzimmer (inkl. Vollpension)

728.- Euro pro Pers. im Doppelzimmer (inklusive Vollpension)



**Info./Anmeldung:** Bettina Hellbeck, Tel: **0177 - 848 81 32**, E-mail: [info@praxis-hellbeck.de](mailto:info@praxis-hellbeck.de) oder Christa Soderer, Tel: **0176 – 238 253 27**, E-mail: [naturheilpraxis@soderer.net](mailto:naturheilpraxis@soderer.net)  
weitere Infos unter [www.praxis-hellbeck.de](http://www.praxis-hellbeck.de) oder unter [www.kranzbichlhof.net](http://www.kranzbichlhof.net)