



region luxemburg a.s.b.l.

TZI und Kochen

Kochen: für die einen lediglich eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheit, für die anderen ein Schwelgen im Reich der Sinne; für die einen lästige Pflicht für die anderen Entspannung und Genuss.

Essen und Trinken: für die einen sprechendes Bild für den Himmel, für die anderen nur die Befriedigung basaler Bedürfnisse zur Aufrechterhaltung der physiologischen Funktionen.

Aber im Kochen, Essen und Trinken sind wir stets eingebunden in kulturelle Prägungen, sowohl welche Nahrungsmittel wir zubereiten, wie wir uns zu Tisch benehmen als auch wie wir interagieren und kommunizieren. Essen und Trinken bringt uns mit elementaren Regungen in Kontakt, wie der eigenen Bedürftigkeit, dem Umgang mit Überfluss, mit Genuss und Ekel, mit Hunger und Durst. Essen und Trinken bringt in Kontakt mit kulturellen Zwängen und der Aufforderung, achtsam mit sich selbst zu sein.

Da Essen und Trinken uns mit basalen Bedürfnissen in Berührung bringt, können wir an diesen Situationen

Exemplarisches für unser Verhalten ablesen. In diesem Seminar möchten wir den Muster auf die Spur kommen, mit denen wir diesen Regungen und Erfordernissen begegnen. Wir möchten sie aufdecken, ihr Gewordensein und den Sinn, den sie für uns haben, entdecken und hinterfragen. Einige dieser Traditionen sind sinnvoll, gehören zu uns und wir haben sie lieb gewonnen. Anderes werden wir kritisch sehen lernen, vielleicht verändern und durch Neues ergänzen.

Diesen Prozess wollen wir im praktischen Tun erleben. Beim Kochen in der Gruppe, beim Planen der Menüs und beim Einkaufen der Speisen, erleben wir uns selbst, die Gruppe und uns als Teil der Gemeinschaft. Im Gespräch tauschen wir uns über das Erlebte aus, werden planen, Neues entdecken und vl. Ungewohntes ausprobieren, legen Altes ab.

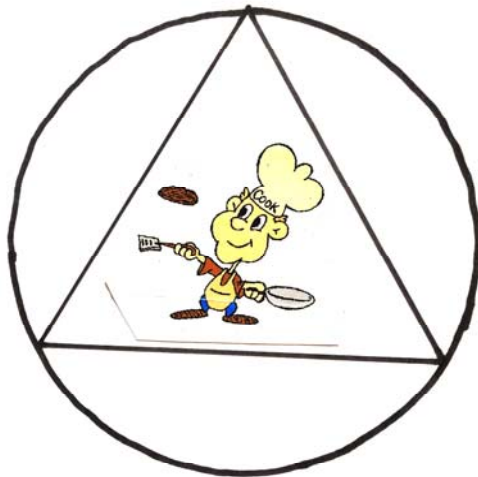
Die TZI mit ihrem Vierfaktorenmodell wird uns dabei helfen, das Erlebte zu reflektieren und das Anstehende zu planen.

Dabei soll aber auch das Geniessen von leckeren Speisen und schönen Gedecken nicht zu kurz kommen. Darum bringe die Rezepte deiner Lieblingsgerichte mit. Wir möchten sie kennen lernen!



ruth cohn
institute for **TCI**
international

region luxemburg a.s.b.l.
Luxemburg



TZI + Kochen

Das praktische Tun mit dem
Gruppenprozess verbinden.

16. bis 23. Oktober 2011

in Vallendar bei Koblenz, Deutschland

Kursart: **Persönlichkeitskurs**
Kursleitung: **Dr. Klaus –Gerd Eich**
RCI Luxemburg
Diplomtheologe, Studienleiter für
Praktische Theologie,
Organisationsberater (regio),
Personalentwickler, Lehrbeauftragter des
Ruth Cohn Institut für TZI International

Flurin Wahl
Sozialpädagoge
Diplomiert, RCI Schweiz

Termin: **19.10.2011-16.00h, bis**
23.10.2011-13.00h, 5 Tage

Max. TN-Zahl: 16

Ort: **Haus Tabor,**
D-56179 Vallendar

Kurskosten: **€ 350.00 / Mitglieder**
€ 400.00 / Nichtmitglieder

Pensionskosten: EZ ca. € 110.00
DZ ca. € 120.00

Verpflegung: **Wir kochen selbst!**
Lebensmittel ca. € 100.00
nach Abrechnung.

Kontakt/Anmeldung an:

Flurin Wahl
Lachewäg 18
8197 Rafz / Schweiz

flurin.wahl@tzi.ch

Tel: 0041 43 433 55 01

Ort, Datum, Unterschrift:

.....