

3. Deutschsprachiger Low Carb – LCHF Kongress in Europa

Low Carb – LCHF – Ketogene Ernährung
Vortragskongress mit begleitender Fachaussstellung



Bild: ©Kasto-fotolia.com



LCHF DEUTSCHLAND

www.LCHF-Deutschland.de

Herzlich willkommen,

zum dritten Fachkongress von LCHF Deutschland – Low Carb – LCHF – Ketogene Ernährung.

Am **23. und 24. Februar 2019** treffen sich namhafte Experten und Gesundheitsinteressierte zum Low Carb – LCHF Kongress in Düsseldorf.

Der Kongress ist eine attraktive Plattform für alle Low Carb – Ernährungsformen. Diese Ernährung stellt eine wesentliche Voraussetzung dar, um mit Leichtigkeit gesund durchs Leben gehen zu können.

Themen des Kongresses sind Autoimmunerkrankungen, Darm- und Gehirngesundheit, die nichtalkoholische Fettleber, Ketogene Ernährung und Sport sowie Vitamin D.

Veranstalter sind LCHF Deutschland und die Expert Fachmedien GmbH.

Margret Ache und Iris Jansen



Referenten:

Dr. med Markus Bock, Berlin

Arzt und Neurowissenschaftler

Dr. med. Anne Fleck, Hamburg

Fachärztin für Innere Medizin und Rheumatologie, International anerkannte Expertin für innovative Präventions- und Ernährungsmedizin. Bekannt aus der NDR-Fernsehserie „Die Ernährungs-Docs“, Bestsellerautorin

Dr. med. univ. Vilmos Fux, Innsbruck/Österreich

Arzt für Labormedizin und klinische Chemie an der Universitätsklinik Innsbruck, Präventions- und Ernährungsmediziner

Dipl. oec. throph. Ulrike Gonder, Hünstetten

Freie Wissenschaftsjournalistin, Buchautorin, Referentin, Dozentin und neuerdings auch Nutrition-Slammerin

Roman Gruber, Himmelreid/Schweiz

Dipl. Ernährungscoach, Dipl. Orthomolekular-Therapeut und zertifizierter Darmgesundheitsberater

Josef Heusserer, Wien/Österreich

Keto Practitioner, Ultra Cyclist, Blogger

Dr. Rainer Klement, Schweinfurt

Naturwissenschaftler, Buchautor

Marina Lommel, München

Ernährungswissenschaftlerin (TU München), Gründerin von Foodpunk, Buchautorin

Dr. Sabine Paul, Frankfurt

Molekular- und Evolutionsbiologin, Expertin für genussvolles Gehirn-Doping und Stress-Resistenz nach dem Vorbild der Natur, Buchautorin

Daniela Pfeifer, Absam/Österreich

LowCarbGoodies, LowCarb-Ketogen, Diätologin, Buchautorin

Christian Rumerskirch, Wien/Österreich

Experte für differenziertes Krafttraining und Trainingsanalyse

Prof. Dr. med. Jörg Spitz, Schlangenbad

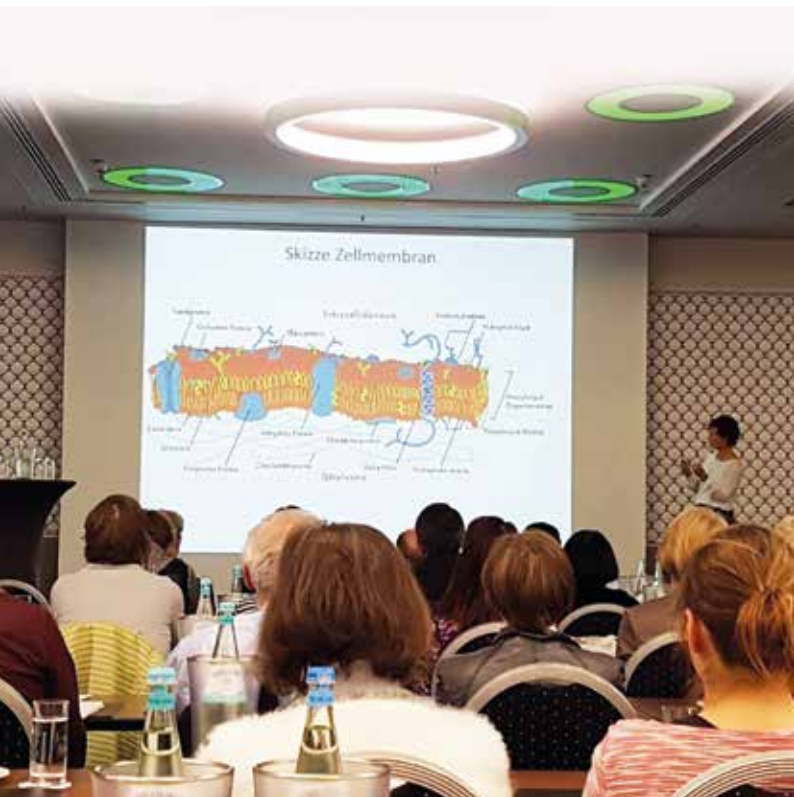
Facharzt für Nuklearmedizin

Vitamin-D-Experte, Akademie für menschliche Medizin GmbH,
Buchautor

Mag. Julia Tulipan, Wien/Österreich

Paleolowcarb, Biologin, Dipl. Personal Fitness and Health Trainer,
Dozentin der LCHF Deutschland Akademie, freie Redakteurin vom
Low Carb – LCHF Magazin für Gesundheit und ketogene Ernährung,
Buchautorin

(Änderungen vorbehalten)



Programm:

Samstag, 23.02.2019

08:30 – 9:20 Uhr

Registrierung, Begrüßungskaffee, Ausstellung

9:20 – 12:00 Uhr

Begrüßung und Vorträge

12:00 – 14:00 Uhr

Pause – Mittagessen und Ausstellung

14:00 – 17:30 Uhr

Vorträge

Zeit für Gespräche und Ausstellung

18:00 – 19:30 Uhr

Workshop mit Dr. Sabine Paul (nicht im Kongresspreis enthalten)

Sonntag, 24.02.2019

8:30 – 9:20 Uhr

Ausstellung

9:20 – 12:15 Uhr

Begrüßung und Vorträge

12:15 – 13:45 Uhr

Pause – Mittagessen und Ausstellung

13:45 – 15:30 Uhr

Vorträge

15:30 – 16:00 Uhr

Fragerunde, Ausklang

Anmeldung Kongress

EUR 290,00 bis zum 30.11.2018 (Limitierte Plätze)

EUR 330,00 ab dem 01.12.2018

Teilnehmergebühren inkl. Kongressjournal, zwei Mittagessen und Pausengetränke, Low Carb – Snacks sowie einer Tasche mit vielen weiteren Informationen.

Bild: Radisson Blu Scandinavia Hotel Düsseldorf



Anmeldung Workshop: Gehirndoping mit Gewürzen

Gewürze aktivieren das Gehirn und ermöglichen bessere Konzentration, schnelleres Denken und Lernen, sogar fehlerfreieres Lösen von Aufgaben. Sie stärken das Gedächtnis, hellen die Stimmung auf und halten bei Stress das Hirn länger jung und fit.

In diesem Workshop erfahren Sie die wichtigsten Geheimnisse, wie Gehirndoping mit Gewürzen funktioniert. Wir erstellen außerdem gemeinsam eine hocharomatische Gewürzmischung, die vielfältig einsetzbar ist und nutzen sie direkt für einen Brainfood-Snack. Eine Portion der Gewürzmischung nehmen Sie samt Rezept mit nach Hause, damit Sie immer wieder „nachdopen“ können.

Sonderpreis für Kongressteilnehmer: **EUR 39,00**
(inklusive: Gewürze, Rezepte, Gewürzbooklet, Snack)
Maximale Teilnehmerzahl: 25

Bitte eine gewünschte Teilnahme bei der Anmeldung zum Kongress vermerken.

Hier können Sie sich anmelden:

<http://low-carb-lchf-kongress.de/>

Bestellen Sie unter:
<http://www.expert-fachmedien.de/gesund-heit-und-ernaehrung/>



Stornierung

Eine Stornierung der Teilnahme ist nur schriftlich an die Expert Fachmedien GmbH möglich. Für Stornierungen die nach dem 20. Januar 2019 eingehen erfolgt keine Rückerstattung der Teilnehmergebühr.

Begleitende Ausstellung:

Sie sind an einem Ausstellungsstand interessiert und möchten Ihre Produkte präsentieren?

Folgende Ausstellungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- » 1 Tisch klein 120cm x 60cm, EUR 1.000,00
- » 1 Tisch mittel 180cm x 60cm, EUR 1.250,00
- » 1 Tisch groß 300cm x 60cm, EUR 1.650,00

1 Tisch inkl. 2 Stühle und die Möglichkeit zur Platzierung einer Posterwand oder eines Roll-Ups.

Weitere Werbemöglichkeiten:

- » Platzierung eines zusätzlichen Roll-Ups im Vortragsraum: EUR 150,00

Kongressjournal:

Zum Kongress erscheint ein Journal mit allen Informationen über die Vorträge, den Referenten und den ausstellenden Unternehmen. Viele interessante Beiträge über die gesundheitlichen Vorteile einer kohlenhydratarmen Ernährung runden das Spektrum ab.

Sie möchten im Kongressjournal mit einer Anzeige, Ihrem Firmenprofil und einer Produktvorstellung dabei sein?

Kontakt:

Frau Iris Jansen

Tel.: +49 (0)160 / 94762325

info@lchf-deutschland.de

Hotel/Übernachtung

Im Kongresshotel Radisson Blu Scandinavia Hotel Düsseldorf ist ein Kontingent an Zimmern reserviert, die von den Teilnehmern individuell unter dem Stichwort „LCHF Deutschland Kongress“ (bitte angeben) gebucht werden können.

Preis für ein Einzelzimmer/Nacht: EUR 99,00

Preis für ein Doppelzimmer/Nacht: EUR 119,00

inkl. Frühstücksbuffet, Nutzung des Fitnessbereichs, High Speed Internetanschlüsse und W-Lan im gesamten Hotel.

Abgerufene Zimmer können bis 72 Stunden vor Anreise kostenfrei storniert werden. Bei späterer Stornierung oder Nichtanreisen, auch einzelner Personen, werden 90% der Zimmerrate berechnet.

Radisson Blu Scandinavia Hotel, Düsseldorf

Karl-Arnold-Platz 5
40474 Düsseldorf
Deutschland

E-Mail: info.dusseldorf@radissonblu.com

www.radissonblu.com/de/scandinaviahotel-duesseldorf

Reservierungen

Hotel direkt

Tel.: +49 (0)211 4553 3500

E-Mail: reservations.dusseldorf@radissonblu.com



Bild: Radisson Blu Scandinavia Hotel Düsseldorf

Wir sehen uns am 23.+24. Februar 2019

Organisation

Frau Britta Wingartz

Tel.: +49 (0) 211 1591 155

britta.wingartz@dvs-hg.de

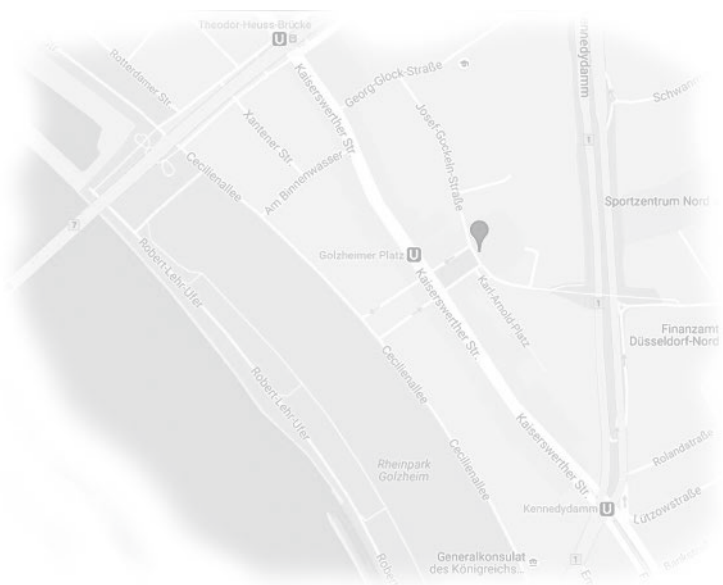
Veranstaltungsort:

Radisson Blu Scandinavia Hotel

Karl-Arnold-Platz 5

40474 Düsseldorf

Deutschland



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG



DAS KOCHJOURNAL GESCHMACKSABENTEUER

Preis: 6,00 Euro + Versandkosten
ISBN Nummer: 978-3-946010-14-2
Bestellnummer: 1166



LOW CARB - LCHF Magazin für Gesundheit und ketogene Ernährung

Jahresabonnement: 20,00 Euro + Versandkosten (4 Ausgaben)



Weitere Informationen unter: www.lchf-deutschland.de
oder auf www.expert-fachmedien.de/gesundheits-und-ernaehrung



Expert Fachmedien GmbH
Aachener Straße 172
40223 Düsseldorf
Tel.: +49 (0)2 11 15 91-210
Fax: +49 (0)2 11 15 91-150
E-Mail: lchf@dvs-hg.de
info@lchf-deutschland.de