

# WHITE LOTUS

Healing Concert  
Samstag 11. Februar 2006 10 Uhr  
Engel-Workshop So. 16.15 Uhr

Das dänische Duo White Lotus, Hennie und Lars Lindhardt lebt und arbeitet in der Nähe von Kopenhagen. Seit den frühen 90'er Jahren haben sie Heilungs- und Meditationsmusik komponiert und drei CD's veröffentlicht: "Remembering the Future", "Under Your Wings" und kürzlich "Angels Calling".

Für einige Jahre sind White Lotus durch Dänemark getourt und haben etliche Konzerte in Australien, Neuseeland, Finnland, Norwegen und Grönland gegeben. Auf dem nordischen Teil Europas sind Sie sehr beliebt und bekannt. Jetzt kommen sie zum ersten Mal nach Deutschland.

Der weiße Lotus ist ein Symbol für die mitfühlende Mutter, die alle lebenden Wesen liebt und behütet. Der Lotus ist aber auch ein Symbol für die Weisheit der Seele, die sich langsam aus der Dunkelheit heraus entfaltet.

Engel spielen für Lars und Hennie dabei eine besondere Rolle in unserem Leben und in unserer spirituellen Entfaltung. Sie glauben, dass das Königreich der Engel sehr real ist und dass die wunderschönen Geschöpfe des Lichts dem Menschen helfen, ihn führen und beschützen während er über diese Erde mit all ihren Herausforderungen geht. White Lotus richten Engel-Workshops aus, wo Menschen sich dieser besonderen und erhebenden Energie annähern können. Außerdem geben sie individuelle Engel-Readings und Schutzengel-Sessions. Bei diesen Sitzungen zeichnet Lars Bilder der Engel und gibt deren Führung Licht weiter.

Hennie wurde vor 7 Jahren in einem Workshop von Engeln gerufen. Sie sagten ihr deutlich: "Du wirst auf Seide malen – und wir wollen darauf gemalt werden!" Ein deutlicher Befehl, dem Hennie derart gefolgt ist, dass sie seitdem nicht mehr aufgehört hat zu malen.

Die Theta DNA Heilung spielt in ihrer Heiler-Arbeit eine große Rolle. Hennie hält Vorträge darüber, wie sie als krebskrank diagnostiziert wurde und wie sie die Ursache der Krankheit aufdecken und sich heilen konnte.

Viele Leute sehnen sich heute nach einem Leben in innerem Frieden, mit mehr Kreativität, Liebe und Freude. Die Welt verändert sich so schnell, dass es für uns notwendig ist, uns zu transformieren, weil wir sonst in Angst, Wut und Depression stecken bleiben. Ihre Musik soll uns bei dieser Transformation helfen.

Ihre gemeinsame heilende Energie fließt in die Musik und fühlt sich für sie wie Malen mit Tönen an. Die Musik heilt und berührt die Herzen der Zuhörer. Es ist eine tiefgreifende Art, die universelle Brüder-Schwesterschaft zusammen zu führen.



## Pilzquiche mit Tomaten

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl zwischen den Handflächen krümelig reiben. Das kalte Wasser dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Ein Quicheform mit etwas Butter ausfetten oder mit Backtrennpapier auslegen, den Teig in die Form legen und den Rand etwas hochdrücken. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Bratbutter erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten, die Pilze dazugeben und einige Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und den Thymianblättchen würzen, abkühlen lassen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und danach kalt abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und die Kerne auskratzen.

Die Eier mit dem Sauerrahm verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze und die Tomatenviertel auf dem Teigboden verteilen, den Guss darüber gießen und mit dem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30–35 Minuten goldgelb backen.

### Zutaten:

200 g helles Weizenmehl  
1 TL Meersalz  
100 g kalte Butter  
1 – 2 EL Wasser  
2 Schalotten  
500 g gemischte Pilze  
2 EL Bratbutter  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig frischer Thymian  
3 Tomaten  
2 Eier  
200 ml Sauerrahm  
50 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer



Die Rezepte sind aus:  
Ralf Kabelitz  
Die Poesie der vegetarischen Küche  
AT Verlag, Euro 29,90

## Kürbissuppe mit Mohnklößchen und eingelegtem Ingwer

### Zubereitung:

Den Mohn mit der Milch aufkochen und so lange weiterkochen, bis die Masse ziemlich trocken ist.

Den Brandteig nach Rezept zubereiten, aber anstelle von Milch Wasser nehmen und mit dem gekochtem Mohn vermengen.

Vom Kürbis Schale und Kerne entfernen und das Kürbisfleisch grob würfeln. Den Lauch waschen und das Weiße in feine Würfel schneiden, die Schalotten ebenfalls würfeln und beides zusammen in der Butter anschwitzen. Die Kürbiswürfel dazugeben, mit Brühe, Rahm und Crème fraîche auffüllen. Mit dem eingelegten Pfeffer und Salz würzen und 20 Minuten kochen lassen. Im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen und nochmals abschmecken.

Mit zwei Teelöffeln von der Mohnmasse kleine Klößchen abstechen und diese in Salzwasser 3 Minuten gar ziehen lassen.

Die heiße Suppe kurz aufmixen, mit den Klößchen anrichten und mit dem eingelegten Ingwer garnieren.

### Zutaten:

50 g gemahlener Mohn  
1 Portion Brandteig (siehe Grundrezepte)  
600 g Kürbis  
1 Stange Lauch  
4 Schalotten  
3 EL Butter  
400 ml Gemüsebrühe (siehe Grundrezepte)  
100 ml Rahm  
100 g Crème fraîche  
1 EL eingelegter grüner Pfeffer  
1 Glas eingelegter Ingwer  
Salz, Pfeffer



### Grundrezept Brandteig

125 ml Milch  
125 ml Wasser  
100 g Butter  
150 g Mehl

4 Eier verquirlt

### Für salzige Gerichte:

Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat

Die Milch und das Wasser mit der Butter aufkochen und die Gewürze dazugeben. Dann das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis sich ein glatter Teigkloß ergibt. Diesen noch kurz weiter erhitzen (abbrennen), aber darauf achten, daß er nicht ansetzt. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen. Nun nach und nach die Eier darunter arbeiten.



...Sonderaktionen, Schnäppchen, Bücher, CD's, Aromatherapie, Aura Soma/Esenzen, Bio-Nahrungsergänzungsmittel, Bio-Schlemmershop, Engel u. Elfen, Feng Shui Accessoires, Kalender, Körperpflege, Massageartikel, Meditationszubehör, Outdoor-Statuetten, Radiästhesie, Bekleidung, Räucherwerke und Zubehör, Statuetten, Tantra, Sexualität, Partnerschaft, Visionäre Kunst, Poster, Wohn-Accessoires/Wohtextilien,...



...eine herrliche Auswahl an Blumen-Elfen, Fairy-Divas und Fantasy-Drachen findest du unter der Rubrik: [Engel und Elfen](#)

Eine große Auswahl: Kalender 2006 mit wunderschönen Bild-Motiven siehe Rubrik: Kalender



Ab sofort bei uns erhältlich:  
alle Produkte der diesjährigen Gewinner der Wahl zum Produkt des Jahres auf der Harmony World 2005 Baden-Baden  
Spirit of OM Bekleidung  
Kopfstandhocker  
Pflanzenhelfer - Set  
Lichtwesen - Impulser-Button



Der neue Digestive-Essig vom Doktorenhof ist bei uns erhältlich: "Engel küssen die Nacht" siehe unter der Rubrik: [Bio-Schlemmershop - Digestivessige](#)