



Werner Langbauer

- Geboren und aufgewachsen am bayerischen Chiemsee
- Ausbildung und Studium zum Diplom-Ingenieur(FH)
- 1998 Unternehmensaufbau (Premium-Tees & gesunde Ernährung) Besuche in China u. a. der Universität Shanghai für Traditionelle Chinesische Medizin und Ernährung (TCM) sowie diverse Ausbildungen bei verschiedenen Ernährungsexperten:  
 5-Elemente-Ernährungslehre, Japanische Makrobiotik, Ayurveda
- 7 Jahre TV (1999-2006), über 500 Live-Shows mit gesunder Ernährung, Vital-Teesorten und Live-Kochen mit eigenem Sende-Format (HSE)
- Langjährige Zusammenarbeit mit Chefköchen, Konditoren und Patissiers zur Entwicklung köstlicher Vital-Rezepte
- Erfolgreicher Betrieb eines eigenen Restaurants mit „Gourmet Vital“ Küche als Pilotprojekt zur Entwicklung eines einfach umsetzbaren Schulungs-Konzeptes für Hotellerie und Gastronomie.
- Seit 2006 Schulungen/Seminare/Workshops für gehobene Hotellerie
- Seit 2012 Schulungen in Großunternehmen mit Betriebs-Gastronomie

## *Krankheit als Wegweiser*

Durch einen langjährigen Leidensweg mit zunehmend vielen Krankheiten wie Allergien, Unverträglichkeiten, Heuschnupfen, Neurodermitis, Asthma u.v.m. befasste ich mich intensiv und langjährig mit den Gesundheits- & Langlebenslehren alter Weltkulturen und ging dazu auch auf Reisen. Durch Ernährungsumstellung wieder vollkommen gesund gründete ich „GOURMET VITAL“ mit dem Ziel möglichst vielen Menschen eine „ehrliche Vitalküche“ näherzubringen.

## *Philosophie*

Ein gesunder Geist wohnt in einem gesunden Körper – und erst wer sich gesund und kraftvoll fühlt kann sein volles Potential entfalten. Unbestritten ist, dass sich körperliches Wohlbefinden auf Psyche/Geist auswirkt und dass die Ernährung hierbei eine zentrale Rolle spielt.

Auf höchst genussvolle Weise, mit viel Humor und Leichtigkeit möchte ich dieses Know-how zu den Menschen bringen um sich rundum wohler, gesünder und kraftvoller zu fühlen.

Endlich ohne Diäten und mit gutem Gewissen täglich nach Herzenslust genießen!

## *Gourmet Vital*

- *Ernährungsseminare, Kochkurse, Workshops*  
 Am schönen Chiemsee oder für Gruppen an einer von Ihnen gewünschter Location.
- *Schulungen für Restaurants & Hotels*  
 Individuelle Schulung/Fortbildung Ihres Küchenteams mit über 200 Rezepten, inkl. Kartengestaltung, Service-Training, Marketing und Food-Fotos
- *Firmen-Schulungen und Mitarbeiter-Gesundheit*  
 Wie steigern und erhalten Sie die Gesundheit Ihrer Führungskräfte & Mitarbeiter?  
 Vitale Genussküche die jedem schmeckt leistet dazu einen wirkungsvollen Beitrag.

Erfolgsgrundlage: Einfache Grundregeln, leicht umsetzbar, über 200 vegane Gourmet Rezepte