

**Erste geschlossene Wochenendveranstaltung mit
Impulsvorträgen / Workshops / Gesprächsgruppen für Menschen
mit Grenzerfahrungen (Nah- und Nachtoderfahrene, Menschen mit besonderen
spirituellen Erlebnissen und ähnlich Beschenkten ☺)**

Titel: Von der Grenzerfahrung zur/m Expertin/en in eigener Sache

Zeit: Freitag 29.9.2017 – Samstag, 30.9.2017

Ort: Theater im Pädagog = TIP in Darmstadt, Pädagogstraße 5
Veranstalter: Sabine Mehne (Darmstadt) und Anke Kollmer (Freiburg)

Die Idee:

Menschen mit Grenzerfahrungen (Nahtod-, Nachtod- und anderen spirituellen Erfahrungen) suchen einen authentischen Austausch und verstehen sich als „Experten“, als „Wissende“ aus dem subjektiven Erfahrungsschatz heraus. Den Gehalt der Erfahrung in das eigene Leben zu integrieren und durch sie bewusstgewordene „Altlasten“ zu transformieren und zu heilen ist eine besondere Aufgabe für den einzelnen, die gegenseitige Unterstützung sucht und benötigt. Die Tagung bietet die Möglichkeit in Gesprächskreisen, Experimentierrunden und Impulsreferaten die jeweilige Sichtweise / das Spezialgebiet / das Wissensfeld vorzutragen und mit den anderen zu teilen.

Der genaue Zeitplan:

Freitag, 29.9.2017: 16:30 – 20:00

16:00 – 16:30: Begrüßungskaffee und Buffet für den kleinen Hunger im TIP

16:30 – 17:00: Begrüßung und Einführungsvortrag Sabine Mehne

17:00 – 18:00: Gemeinsame Vorstellungs- und Austauschrunde

18:00 – 20:00: Zeitfenster für Vorträge:

- Anke Kollmer: Nahtoderfahrung und Aufstellungsarbeit
- und 3 weitere Beiträge

Nach 20:00: Freier Austausch im TIP möglich oder in einem Restaurant nach Wahl

Samstag, 30.9.2017: 09:00 – 21:00

09:00 – 09:30: Gemeinsame Morgenrunde zum Austausch

09:30 – 10:30: 2 Vorträge

10:30 – 11:00: Kaffeepause im TIP

11:00 – 12:00: Experimentierrunde 1: Anke Kollmer und Sabine Mehne leiten

Aufstellungen von persönlichen Anliegen der Teilnehmer (nach Bedarf große Gruppe oder zwei kleine)

12:00 – 14:30: Mittagessen

14:30 – 15:30: 2 - 3 Vorträge

15:30 – 16:30: Experimentierrunde 2: Weitere Aufstellungen möglich oder Angebote der Teilnehmer

16:30 - 17:30: Gemeinsame Abschlussrunde, Ideen- Zukunftsbörse

17:30 Ende der Tagung

Ab 18:30: Abendessen für alle, die noch Zeit und Lust haben

Kosten / Anmeldung / Verpflegung:

Kosten: 100,-- pro Person, Frühbucherrabatt bis 1. August 2017: 80,--

Ermäßigung: Teilnehmer, die den vollen Beitrag nicht bezahlen können, wenden sich bitte an Sabine Mehne (mehne-buch@t-online.de), wir finden eine Lösung.

Anmeldverfahren:

1. Per Email an: mehne-buch@t-online.de (Wer einen eigenen Beitrag geben möchte, sende bitte das ausgefüllte Call for Paper mit. Für Mitfahrgelegenheiten bitte die Erlaubnis zur Weitergabe der Adresse mitteilen.)
2. Überweisung der Gebühr auf das Konto: DE90 5085 0150 0022 0062 74, Sparkasse Darmstadt, Kontoinhaber: Mehne-Buchverwaltung UG
3. Nach Eingang der Teilnahmegebühr erfolgt eine Bestätigung per Email und die Zusendung weiterer Informationen, später das genaue Programm

Teilnehmerzahl begrenzt auf max. 40

Call for Papers: Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit seine Fachkompetenz in einem freien Kurzvortrag oder einer Präsentation (20-30 Minuten) vorzustellen. Dafür bitte ein Call for Papers ausfüllen und der Anmeldung beilegen. Aus allen eingereichten Vorschlägen wird dann eine Ablaufstruktur erstellt und allen zugänglich gemacht.

[>>> Formular Call for Papers <<<](#)

Unterkunft und Verpflegung: Jeder Teilnehmer organisiert sich seine Unterkunft selbst. Adressen in unmittelbarer Nähe zum TIP:

4 Sterne im Welcome Hotel www.welcome-hotels.com

3 Sterne Hotel Bockshaut <http://www.bockshaut.de/>

2 Sterne Zentral Hotel und Ernst Ludwig

<http://www.dacityhotel.de/>

<http://www.hrs.de/hotels/de/deutschland/darmstadt-hessen/ernst-ludwig-36823.html>

oder Jugendherberge

<http://www.jugendherberge.de/de-de/jugendherbergen/darmstadt476/portraet>

Verpflegung: Im Preis inbegriffen sind Tee/Kaffeepause und Buffet für den kleinen Hunger am Freitag im TIP

Die Mahlzeiten organisiert sich jeder alleine oder in Gruppen. In unmittelbarer Nähe befinden sich Restaurants, Imbissbuden, auch vegane Küche. Infos erhältlich zu Beginn der Veranstaltung.