



2020 - 2021

TCM Ernährung nach den 5 Elementen

Basisausbildung

Seminarreihe in 10 Modulen
mit Gabriele Rauch und Mag. Robert Hirt



*Ist er Koch oder Arzt?
Ist dies eine Apotheke oder Restaurant?*

Huang Di Neijing, ca. 220. v. Chr.

Einleitung

„Ist er Koch oder Arzt? Ist dies eine Apotheke oder ein Restaurant?“

So beginnt ein uraltes chinesisches Gedicht, um schließlich mit der Feststellung zu enden:

„Köstliche Gerichte verbannen Tabletten und Pillen, nahrhafte Speisen sind das Mittel gegen alle Leiden.“

In China weiß man seit Jahrtausenden um die heilende Wirkung der richtigen Ernährung. Und richtig ist, was individuell gut tut. Die ganzheitliche Sicht der TCM blickt auf den gesamten Menschen mit seiner körperlich-seelisch-geistigen Gesundheit. Nützen wir unsere täglichen Mahlzeiten zur Gesunderhaltung! Lassen wir unsere Nahrung zu einer unserer täglichen Kraftstoffquellen werden! Auch wenn der Ursprung der 5-Elemente Küche in China liegt, bedeutet es für uns nicht, exotische oder fremdartige Zutaten verwenden zu müssen.

TCM Küche ist nicht Chinesisch Kochen

Kochen nach den 5-Elementen ist in jedem Kulturkreis und jeder Region mit den dort vorkommenden Lebensmitteln leicht anwendbar.

- Es braucht keine große Umstellung in der Küche
- Sie verbringen sicherlich nicht mehr Zeit beim Kochen - ganz im Gegenteil

Bekömmlichkeit - Verdaulichkeit

Der Schwerpunkt der 5-Elemente Küche liegt auf der Bekömmlichkeit:

Es bedeutet die Nahrung so aufzubereiten, dass

- unser Körper die Nahrung aufnehmen kann
- ein körpereigene Stoffe umwandeln kann
- den Rest wieder ausscheiden kann

Lernen auch Sie, wie Sie mit der Ernährung nach den 5 Elementen Ihre Gesundheit tagtäglich selbst in die Hand nehmen können und begeben Sie sich mit uns auf eine spannende Reise zu duftenden Gewürzen und verzaubernden Gerichten.



Über die Basisausbildung

Die Basisausbildung TCM Ernährung besteht aus 10 Modulen mit insgesamt 40 Unterrichtseinheiten, welche in Form von dreistündigen Seminaren am Freitagabend über zwei Semester stattfinden.

Ziel dieser Vortragsreihe ist es, auch medizinischen Laien die Grundlagen der TCM Ernährung nach den 5 Elementen näherzubringen, um die eigene Gesundheit mit Hilfe von Jahrtausende altem Wissen besser verstehen, verbessern und in die eigene Hand nehmen zu können. Erfahren Sie nicht nur, wie eine gesunde und ausgewogene Ernährung aus Sicht der TCM aussieht, sondern auch, mit welchen Nahrungsmitteln Sie sich selbst bei verschiedensten Beschwerden und Ungleichgewichten helfen können. Erlernen Sie, wie Sie Gewürze, Küchenkräuter, sowie fernöstliche und europäische Hausmittel für alle Jahreszeiten und viele Situationen richtig einsetzen!

Der Fokus dieser Seminarreihe liegt vor allem in der schnelle und einfachen praktischen Umsetzung zahlreicher Ernährungsmaßnahmen im Alltag. Ein Fest für alle Sinne!

Die genauen Beschreibungen eines jeden einzelnen Moduls finden Sie auf den nächsten Seiten.



I

Ernährungslehre - Erde Element *Milz und Magen*

“Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein, eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.”
Hippokrates

Durch Stress und ungesunde Ernährung sind unser Verdauungsapparat und Stoffwechsel meist sehr stark belastet. Erfahren Sie in diesem Seminar, welche Nahrungsmittel Sie einsetzen können, um Ihre Verdauungskraft zu stärken und den Stoffwechsel wieder zu aktivieren.

- Nahrungsmittel zur Stärkung und Regulation von Milz und Magen
- Einfache Kochrezepte für den Alltag
- Tipps für die Kochpraxis
- Kochen im Zyklus der Wandlungsphasen

Das Seminar gliedert sich in einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil, bei dem Sie erlernen, wie das erlernte Wissen tatsächlich in der Küche in die Tat umgesetzt werden kann. Zahlreiche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten werden vorgestellt und stehen zum Sehen, Riechen und Schmecken bereit. Ein Fest für alle Sinne!

2

Ernährungslehre - Metall Element *Lunge und Dickdarm*

Unsere Abgrenzungsfähigkeit und Immunkraft gehen Hand in Hand. Zu viel Druck und Stress aus der Umgebung ersticken nur allzu oft unsere Freiheit und Leichtigkeit. Erfahren Sie in diesem Seminar, welche Nahrungsmittel Sie einsetzen können, um Ihre Immunsystem zu stärken, die Lunge zu aktivieren und die Atemwege wieder zu befreien.

- Nahrungsmittel zur Stärkung und Regulation von Lunge und Dickdarm
- Einfache Kochrezepte für den Alltag
- Tipps für die Kochpraxis
- Kochen im Zyklus der Wandlungsphasen

Das Seminar gliedert sich in einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil, bei dem Sie erlernen, wie das erlernte Wissen tatsächlich in der Küche in die Tat umgesetzt werden kann. Zahlreiche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten werden vorgestellt und stehen zum Sehen, Riechen und Schmecken bereit. Ein Fest für alle Sinne!

3

Ernährungslehre - Wasser Element *Niere und Blase*

Überarbeitung und langdauernde Belastungen haben oft die Essenz unserer Nierenkraft erschöpft. Müdigkeit und Kraftlosigkeit sind die Folge. Erfahren Sie in diesem Seminar, welche Nahrungsmittel Sie einsetzen können, um Ihre Batterien zu stärken und den die Energiereserven wieder aufzufüllen.

- Nahrungsmittel zur Stärkung und Regulation von Niere und Blase
- Einfache Kochrezepte für den Alltag
- Tipps für die Kochpraxis
- Kochen im Zyklus der Wandlungsphasen

Das Seminar gliedert sich in einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil, bei dem Sie erlernen, wie das erlernte Wissen tatsächlich in der Küche in die Tat umgesetzt werden kann. Zahlreiche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten werden vorgestellt und stehen zum Sehen, Riechen und Schmecken bereit. Ein Fest für alle Sinne!

4

Gesund & Vital *Mit der Kraft von Hausmitteln aus der Küche*

Die Bezeichnung "Hausapotheke" stammt aus der Volksmedizin und beinhaltet den Einsatz von oftmals gängigen Lebensmitteln zur Linderung bei diversen "Weh-Wehchen" und Unpässlichkeiten bis hin zur Unterstützung des Wohlbefindens bei Beschwerden wie Erkältung und Reisekrankheit u.s.w. Es finden sich z.B. Zwiebel, Knoblauch und auch Ingwer in jedem Haushalt - die Kraft derer ist vielfältig einsetzbar.

Lernen Sie in diesem Workshop fernöstliche und europäische Hausmittel für alle Jahreszeiten und viele Situationen kennen!

5

Zeitmanagement *Frisch kochen*

Ihre Zeitkapazität ist gering? Gesunde, wertvolle Nahrung ist Ihnen ein Anliegen? Sie brauchen Vorschläge, wie Sie "frisch kochen" mit Familie, Job, Haus/Wohnung/Garten und eventuell noch Hund und Katz unter einen Hut bringen? Auch Frau Gabi Rauch stand viele Jahre als 3-fache Mutter vor dieser Herausforderung. Tipps und Tricks diesbezüglich, sowie wohlschmeckende und schnell umsetzbare Kreationen der 5-Elemente Küche gibt sie in diesem Workshop gerne weiter.

Auch beinhaltet dieses Seminar Empfehlungen, wie Sie all den Anforderungen der Familienarbeit gerecht werden können UND dabei dennoch in der eigenen Kraft bleiben!

6

Entschlacken *“Putz” unseres Körpers von innen*

Das neue Jahr hat begonnen und somit auch die Zeit der guten Vorsätze! Entschleunigung, auf eigene Bedürfnisse zu achten, sowie überflüssige Kilos zu verabschieden, sind Hauptanliegen! Letzters sollte meistens auch immer im Eilzugtempo passieren! Von radikalen Fastenkuren und “Diätgefängnissen” ist die TCM nicht angetan. Entschlackt, entgiftet und gereinigt wird hier auf sanfte Art und Weise, zum richtigen Zeitpunkt und genussvoll! Ausleitende Lebensmittel, Kräuter & Gewürze machen diesen Putz von Innen, kurbeln unseren Stoffwechsel an und bauen unsere Energie auf!

Lernen Sie diese in diesem Workshop kennen und gewinne auch neue Erkenntnisse zum Thema Säure-Basenhaushalt aus Sicht der TCM.

7

Ernährungslehre - Holz Element *Leber und Gallenblase*

Durch den Zeitdruck der modernen Gesellschaft ist das Holzelement bei fast allen von uns aus dem Gleichgewicht geraten. Erfahren Sie in diesem Seminar, welche Nahrungsmittel Sie einsetzen können, um den Stau der Leber zu beseitigen und den freien Fluss von Qi wieder herzustellen.

- Nahrungsmittel zur Stärkung und Regulation von Leber und Gallenblase
- Einfache Kochrezepte für den Alltag
- Tipps für die Kochpraxis
- Kochen im Zyklus der Wandlungsphasen

Das Seminar gliedert sich in einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil, bei dem Sie erlernen, wie das erlernte Wissen tatsächlich in der Küche in die Tat umgesetzt werden kann. Zahlreiche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten werden vorgestellt und stehen zum Sehen, Riechen und Schmecken bereit. Ein Fest für alle Sinne!

8

Ernährungslehre - Feuer Element *Herz und Dünndarm*

Das Herz als Sitz unseres Geistes und unserer Emotionen ist das Kaiserorgan des Körpers. Erfahren Sie in diesem Seminar, welche Nahrungsmittel Sie einsetzen können, um die Herzensfreude und –kraft wieder zu aktivieren und einen überhitzten Körper und Geist wieder zur Ruhe zu bringen.

- Nahrungsmittel zur Stärkung und Regulation von Herz und Dünndarm
- Einfache Kochrezepte für den Alltag
- Tipps für die Kochpraxis
- Kochen im Zyklus der Wandlungsphasen

Das Seminar gliedert sich in einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil, bei dem Sie erlernen, wie das erlernte Wissen tatsächlich in der Küche in die Tat umgesetzt werden kann. Zahlreiche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten werden vorgestellt und stehen zum Sehen, Riechen und Schmecken bereit. Ein Fest für alle Sinne!

9

Gesundheitszentrale *Darm*

Alle ganzheitlichen Gesundheitssysteme erkannten schon vor Jahrhunderten die zentrale Rolle unseres Verdauungssystems für die Gesunderhaltung unseres Körpers. Ein gesunder Darm ist Voraussetzung dafür, dass unsere Kraft und Energieversorgung gewährleistet ist. So wird unser Darm auch oft als "zweite Gehirn" bezeichnet, der auch unsere Stimmung, unsere Entscheidungen und Wohlbefinden beeinflusst. Mittels bestimmter Lebensmittelauswahl können wir unseren Darm vor Krankheit und Störungen schützen.

Erfahren Sie hier, wie Sie mit natürlichen Probiotika und Präbiotika Ihre Darmflora gesund erhalten bzw. aufbauen können. Dieser Vortrag beinhaltet auch einen praktischen Teil, bei dem wir - ohne viel Aufwand - Gemüse so zubereiten, dass Sie es zu Hause nur mehr nachreifen lassen müssen. Solch fermentierte Köstlichkeiten sind die Freude eines jeden Darms und bieten sich zu jeder pikanten Mahlzeit an!

10

Gewürze & Küchenkräuter *Unsere natürliche Apotheke über dem Herd*

Gewürze sind seit jeher kostbare Güter und wurden einst mit Gold aufgewogen. Ingwer, Kardamom und Curcuma spielten im chinesischen Imperium eine wichtige Rolle. Sie wurden als Duftstoffe bei religiösen Ritualen, als auch als Heilmittel verwendet. Die ältesten Aufzeichnungen reichen bis ins Jahr 2700 v. Chr. zurück. Auch in der Ayurveda hat das Wissen um die Gewürze eine mehrere tausend Jahre lange Tradition. In Europa hat Hildegard von Bingen zu einer Zeit, in der das schriftliche Bewahren von Rezepten noch unüblich war, einen großen Wissensschatz um Kräuter und Gewürze hinterlassen. Sie bringen Abwechslung und Dynamik in unsere täglichen Speisen, machen diese zu einem Kulinarium und sind wertvolle Verdauungshelfer!

In diesem Workshop erwecken wir die meist vergessene Wirkweise dieser Kostbarkeiten zum Leben und erfahren ein "MEHR" über deren Einsatz in und abseits der Küche.



"Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein, eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein."

Hippokrates



Seminarleiter

Modul 1, 2, 3, 7 und 9
Modul 4, 5, 6, 8 und 10

Gabriele Rauch und Mag. Robert Hirt
Gabriele Rauch



Gabriele Rauch experimentierte schon in jungen Jahren in der mütterlichen Küche und nutzte später permanent die Gelegenheit als Mutter von 3 Söhnen ihre Kreativität weiter zu entwickeln. Ihre frühe Verbundenheit zu Kräutern, Pflanzen und allen anderen natürlich gewachsenen Lebensmitteln installierte in ihr ein starkes, tragfähiges Wissensfundament, basierend auf klarem Verständnis und umfangreichem Erkennen der Notwendigkeit eines unbedingten Schutzes der Natur. Ihr Ziel ist es, bei ihren Klienten die Begeisterung für eine in den Alltag integrierte, täglich ausbalancierte Ernährung zu wecken, die sich auf die Ebenen des Denkens, des Fühlens und der Bewegung positiv auswirkt.



Seit nunmehr acht Jahren ist **Robert Hirt** als TCM Ernährungsberater und Trainer selbständig, verfügt Robert Hirt überdies über profunde Coaching Ausbildungen und leitet seit mehr als 4 Jahren auch ein TCM Seminar zum Thema „Gesund und Vital mit der TCM Ernährung im Büroalltag“ im Wifi Wien. Seit frühester Jugend interessiert er sich für gesunde Ernährung und hat so seinen Weg zur Traditionellen Chinesischen Medizin gefunden. Besonderes Augenmerk legt er darauf, dass alle seine Kursteilnehmer mit Genuss essen, weder Kalorien noch Punkte zählen oder gar ständig ans Essen denken müssen. Robert Hirt hat sich in letzter Zeit ganz auf das Thema Abnehmen spezialisiert und gründet mit Erfolg immer mehr und mehr Gruppen im Raum Tulln und Wien.

Schulungsort

Anshen Zentrum Alte Donau
Fiebrichgasse 2D | 1220 Wien
(an der oberen alten Donau)

Das Anshen Zentrum Alte Donau wurde exakt nach Feng Shui Kriterien von Feng Shui Meisterin Li Wen Pak geplant. Die Ausrichtung des Gebäudes, der Räumlichkeiten und des Einganges wurden exakt an die Gegebenheiten des Grundstückes und die förderlichen Himmelsrichtungen nach den Regeln des Yijing und der Fünf Elemente angepasst.

Das Anshen Zentrum Alte Donau befindet sich an der wunderschönen Alten Donau, mitten im Herzen von Wien, nur acht Minuten von der Innenstadt entfernt und doch mitten im Grünen. Neben dem hauseigenen Kundenparkplatz sind weitere Parkplätze ausreichend direkt vor der Tür vorhanden. Die U-Bahn Station U1 - Kagran (Donauzentrum) ist nur wenige Schritte entfernt. In wenigen Minuten ist in 8 Stationen der Stephansplatz erreicht. Bei warmem Schönwetter kann auf unserer hauseigenen Trainingsterrasse oder im Vorgarten im Freien trainiert werden!



Terminübersicht

Die TCM Ernährungsmodule finden immer freitags von 18:30 bis 21:30 Uhr statt.

1. Das Erde Element - TCM Ernährung für Milz und Magen	18.09. 2020
2. Das Metall Element - TCM Ernährung für Lunge und Dickdarm	16.10. 2020
3. Das Wasser Element - TCM Ernährung für Niere und Blase	20.11. 2020
4. Gesund & vital mit der Kraft von Hausmitteln aus der Küche	04.12. 2020
5. Zeitmanagement & frisch kochen	15.01. 2021
6. Entschlacken - Putz unseres Körpers von Innen	19.02. 2021
7. Das Holz Element - TCM Ernährung für Leber und Galle	19.03. 2021
8. Das Feuer Element - TCM Ernährung für Herz und Dünndarm	30.04. 2021
9. Gesundheitszentrale Darm	07.05. 2021
10. Gewürze & Küchenkräuter - unsere natürliche Apotheke über dem Herd	11.06. 2021
Abschlussprüfung	27.06. 2021 oder 05.09. 2021





Kosten und Zahlungsmodalitäten

Regulärer Gesamtpreis

€ 1000,- für 10 Module zu je 4 Ausbildungsstunden (€ 100,- pro Modul)

Zahlungsmodalitäten

Variante 1: Bezahlung des gesamten Kursbeitrages

Als Dankeschön verringert sich der Kursbeitrag auf € 80,- pro Modul.

Somit ergibt sich ein Gesamtbetrag von € 800, zu bezahlen vier Wochen vor dem ersten Modul.

Frühbucherbonus: Einzahlung vor dem 30. Juni 2020: minus € 50,-

Variante 2: Bezahlung des gesamten Kursbeitrages in zwei Raten

Als Dankeschön verringert sich der Kursbeitrag auf € 90,- pro Modul.

Somit ergibt sich ein Gesamtbetrag von € 900, zu bezahlen in zwei Teilbeträgen, € 450,- vier Wochen vor dem ersten TCM Modul, € 450,- vor dem sechsten TCM Modul.

Ermäßigung: Buchen Sie alle vier Basisausbildungen im Anshen Zentrum und profitieren Sie von einem vergünstigten Preis von € 70,- pro Modul bei Buchung und Bezahlung von allen vier Basisausbildungen (Gesamtpreis € 2800,- statt € 4000,-).

Frühbucherbonus: Einzahlung vor dem 30. Juni 2020: minus € 100,-

Ausführliche, qualitativ sehr hochwertige **Skripten** mit allen theoretischen Lehrinhalten im Wert von € 20,- pro Skriptum sind in elektronischer Form inkludiert.

Die Basisausbildung TCM Ernährung ist Teil der **Ausbildung zum Gesundheitspädagogen für traditionelle chinesische Gesundheitslehre**, bestehend aus folgenden vier Basisausbildungen:

1. Basisausbildung TCM (10 Module á 4 UE)
2. Basisausbildung TCM Ernährung (10 Module á 4 UE)
3. Basisausbildung Manuelle Techniken der TCM (10 Module á 4 UE)
4. Basisausbildung Medizinisches Qigong (10 Module á 4 UE)

Mehr Informationen hierzu finden Sie in der diesbezüglichen Broschüre.



Anmeldung & AGB

Die Anmeldung (mit Namen, Adresse, Telefonnummer und e-mail Adresse) bitte schriftlich per e-mail an office@anshen.at. Gerne stehen wir auch telefonisch unter **0676 609 67 57** zur Verfügung. Nach Anmeldung erhalten Sie ein Bestätigungsmail mit unseren Kontodaten für die Überweisung des Kursbeitrages.

Mit der Anmeldung stimmen Sie unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe unten) zu. Wir bitten Sie, den Kursbeitrag innerhalb von 2 Wochen einzuzahlen. Da die Teilnehmerzahl streng begrenzt ist, ist eine möglichst frühe Anmeldung empfehlenswert.

Rücktritt und Nichterscheinen

Da wir mit der Anmeldung einen Fixplatz reservieren und diesen somit auch gegenüber anderen Interessenten aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl blockieren, sowie dadurch auch einen erheblichen organisatorischen Aufwand haben, können bereits einbezahlte Beträge nicht rückerstattet werden. Prinzipiell können Sie Ihren Platz auch einer Ersatzperson zur Verfügung stellen, die den Kurs statt Ihnen besucht.

- Rücktritt von einem Einzelmodul bis 4 Wochen vor Kursbeginn: Keine Stornogebühr fällig. Der bereits eingezahlte Kursbeitrag bleibt erhalten und kann für den nächsten Termin dieses Moduls verwendet werden.
- Rücktritt von einem Einzelmodul bis 2 Wochen vor Kursbeginn: 25 % der Kursgebühr verfallen als Stornogebühr, der Rest bleibt erhalten und kann für den nächsten Termin dieses Moduls verwendet werden.
- Rücktritt von einem Einzelmodul innerhalb der letzten 2 Wochen oder: 50% des Kursbeitrages verfallen als Stornogebühr, der Rest bleibt erhalten und kann für den nächsten Termin dieses Moduls verwendet werden.
- Nichterscheinen bei einem Einzelmodul ohne Abmeldung: 100% des Kursbeitrages verfallen als Stornogebühr.

Haftung

- Bei körperlichen Beschwerden oder Vorerkrankungen ist die Eignung durch einen Arzt ihres Vertrauens vorher abzuklären.
- Das Anshen Zentrum und alle dort tätigen Trainer übernehmen keine Haftung für Verletzungen durch Selbstverschulden oder durch einen anderen Seminarteilnehmer.
- Bei Verletzungen, die in Folge von unsachgemäßer Ausführung der Übungsanleitungen auftreten, wird auf Schaden- und Ersatzforderungen, sowie vergleichbare Ansprüche gegenüber dem Anshen Zentrum und all den dort tätigen Trainern verzichtet.
- Falls das Anshen Zentrum einmal einen Kurs absagen muss, so erhalten Sie selbstverständlich den gesamten Kursbeitrag für dieses Modul zurückerstattet. Über die Kosten des abgesagten Moduls hinausgehende, weitere Erstattungs- oder Haftungsansprüche können nicht gestellt werden.



Frequently Asked Questions

Wer ist die „Zielgruppe“ der Seminarreihe?

Zielgruppe der Seminarreihe ist jeder, der Interesse an Ernährung nach TCM hat. Es finden sich sowohl Leute mit Vorbildung (Entspannungstrainer, Lebens- und Sozialberater, Qigong- oder Yoga-Lehre...), als auch Leute ohne jegliche Vorkenntnis bei den Kursen. Während ein Teil der Teilnehmer tatsächlich das erworbene Wissen und Können dann auch in deren Arbeitsfeld einbaut, gibt es immer auch Teilnehmer, welche diese Kurse nur zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und aus reinem Interesse absolvieren.

Gibt es Voraussetzungen zur Teilnahme an der Seminarreihe?

Grundkenntnisse sind für die Seminarreihe keine erforderlich. Wir beginnen bei den absoluten Grundlagen und arbeiten uns dann zügig in die Tiefe weiter. Die einzige Grundvoraussetzung ist das Interesse, sich mit sich selbst und Ernährung beschäftigen zu wollen.

Schließe ich den Lehrgang mit einem Diplom ab?

Es ist möglich, am Ende der Seminarreihe eine freiwillige Prüfung zu absolvieren. Nach positiver Absolvierung erhalten Sie ein Diplom des Anshen Zentrums.

Muss ich die Abschlussprüfung machen?

Der Erhalt des Diploms ist an eine positiv absolvierte Abschlussprüfung gebunden. Sie können allerdings auch die Seminarreihe besuchen, ohne bei der Prüfung antreten zu müssen. Die Prüfung ist freiwillig.

Was passiert, wenn ich ein Modul verpasse?

Da der Lehrgang sehr kompakt strukturiert ist, sollten gänzlich verpasste Module wiederholt werden. Die Anwesenheitspflicht zur positiven Absolvierung des Lehrgangs beträgt 80 Prozent.

Kann ich die Module auch einzeln buchen und besuchen?

Sie können die Module auch einzeln buchen oder in einer anderen Reihenfolge absolvieren. Wenn es möglich ist empfehlen wir immer, in der vorgegebenen Reihenfolge zu bleiben.

Darf ich nach Abschluss der TCM Ernährung Basisausbildung Ernährungsberatungen durchführen?

Nein. Das Berufsbild des TCM-Ernährungsberaters nach den Fünf Elementen umfasst eine Lebens- und Sozialberater Ausbildung über 750 Stunden. Eine individuelle Ernährungsberatung ist somit ausschließlich diplomierten Lebens- und Sozialberatern für Ernährungsberatung nach den Fünf Elementen sowie Ärzten vorbehalten. Selbstverständlich können Sie das erworbene Wissen für sich und Ihre Familie und Freunde im Sinne des Eigengebrauchs einsetzen. Natürlich ist es auch gestattet das erworbenen Wissen weiterzugeben, allerdings nicht in einer individuell beratenden Form, ausser Sie haben bereits eine Ausbildung, die dies erlaubt. Wenn Sie das erworbene Wissen im Sinne einer Berufsausbildung anwenden möchten, so ist dies im Rahmen unserer Ausbildung zum Gesundheitspädagogen für traditionelle chinesische Gesundheitslehre möglich. Nähere Informationen finden Sie in der jeweiligen Informationsbroschüre.

Ich habe bereits einzelne Module des Lehrgangs absolviert. Muss ich diese nochmals besuchen?

Nein, selbstverständlich können diese angerechnet werden. In diesem Fall geben Sie uns einfach Bescheid welche Sie schon besucht haben und wir rechnen diese selbstverständlich an.



Wir freuen uns auf Sie!