

DARMGESUNDHEIT IN 4 AKTEN

Richtungswechsel in der Ernährungsberatung

EINSTEIGERSEMINAR

mit Grundlagen zur praktischen Beratung
in der Ernährungsmedizin

VERANSTALTUNGSORT: >> Lippe-Villa, Lippestraße 45, 59071 Hamm <<



01.-02.
SEPTEMBER 2020

06.-07.
OKTOBER 2020



Warum es sinnvoll ist, sich mit dem Thema Immunologie, Darmgesundheit und Ernährung als Basismedizin auseinanderzusetzen...

Die Fachfortbildung „Darmgesundheit in 4 Akten- Warum es sinnvoll ist, sich mit dem Thema Immunologie, Darmgesundheit und Ernährung als Basismedizin auseinanderzusetzen...“ vermittelt Ihnen das Wissen, das Sie benötigen, um erfolgreich mit solidarischer, wertschätzender Kommunikation zwischen Therapeut und Betroffenen mit Darmstörungen ein Angebot eines nachhaltigen Leib- und Seele-Konzeptes in der Praxis/ Apotheke anbieten zu können. Der Schwerpunkt liegt in Maßnahmen, die Einfluss darauf haben, gesunde Anteile des Menschen zu stärken.

Die (Heil-)Kunst und gute erfolgreiche Beratung liegt im verständlichen Transfer von Informationen aus Ernährungsphysiologie, -psychologie und -medizin und der unverzichtbaren Mikronährstoffversorgung in besonderen Lebenssituationen, sowohl bei Autoimmunität als auch bei Autoinflammation.

Das Kursziel: Stoppen von chronischen Entzündungen durch Abstellen des Inflammasoms und gute Darmgesundheit! Darmepithelzellen sind Dolmetscher, daher ist es wichtig ursachenorientiert zu handeln und sich am Bedarf zu orientieren! Erweiterte Darm-Mikrobiota-Diagnostik, eingebunden in den klinischen Kontext des Patienten, leistet aus gesundheitsökonomischen Überlegungen einen medizinisch nutzbaren Vorteil und kann eine individuelle Intervention zugänglich machen. Dies ist ein Gewinn für Klienten unter dem 50. Lebensjahr als nicht invasive Screening-Methode in der Routine-Diagnostik, da bis heute kein weiteres Screening definiert ist.



Richtungswechsel in der Ernährungsberatung!

Wir als beratende Therapeuten müssen uns fragen, ob die allein diätetische pauschalisierte Ernährungsempfehlung noch zeitgemäß ist und wir unseren Klienten und deren Bedürfnissen noch gerecht werden. In der täglichen Ernährungsberatung werden wir mit den verschiedensten ernährungsbedingten Erkrankungen konfrontiert. In der heutigen Zeit reicht der bisherige Behandlungsansatz allein nicht mehr aus, um Klienten nachhaltig beraten zu können. Fest steht, dass Menschen sich in den unterschiedlichsten Lebenssituationen befinden und es nicht die einzigartige Ernährung geben kann, auch wenn das oftmals der einfachere Behandlungsweg ist.

Die **Somatische Intelligenz** beschreibt die Fähigkeit unseres Körpers zu erkennen, welches Verhalten für den Organismus sinnvoll oder schädlich sein könnte. Sie bedient sich verschiedener Signale, wie Bekömmlichkeit, Lust und Abneigung und auch Emotionen, wie Freude oder Trauer. Das Erkennen bedarf einer Fokussierung der Aufmerksamkeit auf den eigenen Körper, um dessen Signale wahrnehmen und diese für sich und die eigene Gesundheit positiv nutzbar machen können. Das Genusserleben ist ein Werkzeug einer verhaltenstherapeutischen Behandlung der Euthymen Therapie. Ihr Ziel ist es, ein individuell verträgliches und genussvolles Erleben und Handeln aufzubauen, um so die Entstehung der positiven Emotionen zu fördern. Ziel dieses Seminars ist es, die fachlichen Aspekte der somatischen Intelligenz und der Euthymen Therapie kennenzulernen, sowie Techniken und Übungen durch Selbsterfahrung und Selbstwahrnehmung zu erlernen, um diese später im Beratungsalltag mit den Klienten anwenden zu können. Inhaltlich werden folgende Themen behandelt: Emotionen und Essverhalten, Hunger, Sättigung und Appetit, Emotionen - Nahrungsmittelauswahl, Nahrungsmittelauswahl - Körpersignale, Kleine Schule des Genießens, Genussregeln, Sinneserfahrung.

Zum Schluss sei erwähnt, dass nur, wenn der Klient erkennt, was ihm in der jeweiligen Situation gut tut, Verantwortung für sich und seine Gesundheit übernehmen kann. Wir können mit unserem Wissen um die Diätetik, der somatischen Intelligenz und dem Genusserleben den Klienten neue Wege aufzeigen.

EINSTEIGERSEMINAR (Zertifikatskurs)

VERANSTALTUNGSORT: >> Lippe-Villa, Lippestraße 45, 59071 Hamm <<



01.-02.
SEPTEMBER 2020

06.-07.
OKTOBER 2020



Theoretisches Grundwissen

vormittags mit PhDr. Antje Rössler,
MSc., MSc. im Akademie-Seminarraum



Praktische Umsetzung (Grundwissen)

nachmittags mit Diätassistentin Petra
Rassenhövel im Akademie-Seminarraum

Einführung

- Gesundheit - Der ganzheitliche Blick, der Darm als Organ-system mit (Darm)-Mikrobiotik.
- Dünndarmfehlbesiedelung, Dysbiose, Diversität und Leaky Gut.
- Immunologie, Kausalitätstriade einer Allergie, Störungen der Darm-Gehirn-Interaktion.
- Mechanische, physikalische und chemische Barrieren, antimikrobielle Peptide.
- Darm-Mukosa und Mikrobiota-Aufbau, Aminosäuredefizit, Entzündungen und Inflammation.
- Der Einfluss von Arzneimitteleinnahme auf den Darm, insbesondere Resorptionsstörungen

Besondere Darmassoziationen:

- Leber, Bauchspeicheldrüse, Nebennieren, Schilddrüse, Nitrosativer Stress, Psychoneuroimmunologie, Neurotransmitterfehlleistungen.
- Erkrankungen im Zusammenhang mit Gluten, neue Entität: Glutensensitivität.

Diagnostik / Analytik:

- Grundparameter für individuelle Labordiagnostik und wichtige Marker bei CED.

Praktische Konzepte:

- Bedeutung und Einsatz insbesondere der Mikronährstoffe Vitamin B12, Folsäure, Cholin, und S-Adenosylmethionin bei Darmgesundheitsstörungen.

Ernährung

- Akademie-Diätetik zur Behebung von Verdauungsstörungen.
- **Update:** Anatomie und Physiologie des Verdauungsapparates.
- **Anamnese:** Akademie Fragebogen zu Magen und Darm; gezielte Fragestellungen, deren Auswertungen und Nutzen für eine individuelle Versorgung.
- **Symptomorientierte Diätetik:** Diarrhoe, Steatorrhoe, Reflux, Meteorismus.
- **Lebensmittelkunde in der Theorie:** Spezifische Nähr- und Wirkstoffe, Ballaststoffe (Futter für das Mikrobiom), Milchsäure (fermentierte Lebensmittel).
- **Praktische Lebensmittelkunde:** Diätetischer Einsatz von LM-Alternativen, Süßungsmittel, pflanzliche Drinks.
- **Bei gezielten Indikationen,** wie z. B. Nahrungsmittel-unverträglichkeiten, Dünndarmfehlbesiedelung (SIBO), Pilze, KH - Intoleranzen, wie z. B. Laktoseintoleranz und Intestinale Fruktoseintoleranz.

Erkennen & Erleben

- Somatische Intelligenz & Euthyme Therapie.
- Körpersignale erkennen, emotional gesteuertes Essverhalten verstehen, individuelle geeignete Nahrungsmittelauswahl treffen.
- Genussvolles Erleben basierend auf individuellen Sinneserfahrungen.



Praktische Umsetzung (Praxiswissen Küche)

mit Diätassistentin Johanna Hügel in der Akademie-Küche in den Pausen und zum Mittagessen

EINSTEIGERSEMINAR (Zertifikatskurs)



01.-02.
SEPTEMBER 2020

06.-07.
OKTOBER 2020

VERANSTALTUNGSORT: >> Lippe-Villa, Lippestraße 45, 59071 Hamm <<



Aktuelle Termine 2020:

Dienstag, 01. September 2020 bis Mittwoch, 02. September 2020 in Hamm.
Dienstag, 06. Oktober 2020 bis Mittwoch, 07. Oktober 2020 in Hamm.



Die Tages-Seminare finden alle jeweils von 9-18 Uhr statt in der:

Akademie für Immunologie und Darmgesundheit®
Lippe-Villa
Lippestraße 45
59071 Hamm
02381 / 37 35 271

Beratungsqualität durch Hintergrundwissen. Unsere Fortbildung ist unabhängig d.h. wir stehen in keinerlei Abhängigkeit von meinungsbildenden Einrichtungen oder industrieller Beeinflussung, weil wir denken, dass wir so die beste Lehre bieten können.

Dieses Seminarangebot richtet sich an Ärzte, Zahnärzte, Heilpraktiker, Apotheker, Pharmazie-Ing., PTAs, Hebammen, Physiotherapeuten, Diätologen und Diätassistenten. Wir richten uns an das Fachpublikum der öffentlichen Apotheke und Angehörige aller Heilberufe. Laien oder Personen anderer Berufsgruppen ist die Teilnahme an dieser Veranstaltungsreihe nicht möglich.





PhDr. Antje Rössler, MSc., MSc.

Gesundheitswissenschaften und Public Health

Klinische Ernährungsmedizin

Ernährung und Sport

Expertin für Darmgesundheit, Immunologie, Krebsprävention, Mikronährstoffmedizin

- Doktorats Studium im Fachbereich Gesundheitswissenschaften und Public Health (2016-2018), „Epidemiologische Analyse zur Eignung einer erweiterten Darm-Mikrobiota-Diagnostik als Public Health Auftrag“.
- Masterstudiengang Ernährung und Sport, M. Sc. (2013-2016), „Beeinflusst die Ernährung - besonders in Hinblick auf Gluten- die Leistungsfähigkeit im Sport?“.
- Masterstudiengang Klinische Ernährungsmedizin, M. Sc. (2010-2013), „IgG4-Vermittelte Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Ausheilung der Darmwand“.
- Advanced Coaching mit und ohne NLP bei Prof. Dr. Herbert Gruner, Wien.
- Ausbildung mit zertifiziertem Diplom für Orthomolekulare Medizin (2005-2006).
- Ausbildung zur qualifizierten Therapeutin in der Orthomolekular-Medizin (2001).
- B-Diplome: Mikronährstoffmedizin, Labormedizin, rationelle Diagnostik, Immunologie, Mikronährstoffmedizin.
- Ausbildung zur Pharmazeutisch-Technischen-Assistentin (PTA).
- Seit 2008 Geschäftsführerin der Akademie für Immunologie und Darmgesundheit® in Hamm.
- Dozententätigkeit an der Donau Universität Krems, Österreich.
- Vorträge, Seminare, Online-Seminare, Fortbildungen für Fachpublikum im In-und Ausland.
- **Akkreditierte unabhängige Fachfortbildungen für Angehörige aller Heilberufe und Pharmazeuten, d. h. es besteht keinerlei Abhängigkeit zu meinungsbildenden Einrichtungen oder von industrieller Beeinflussung.**
- Seit 2003 freiberufliche Consultingtätigkeit in Apotheken, Arztpraxen, für Labore, naturheilkundliche Praxen in Deutschland, Österreich, den Niederlanden und im Vereinigten Königreich.
- Mobile Darmsprechstunden „Darm Mobil on tour 2020“.
- Entwicklung eines ganzheitlichen Analysekonzeptes speziell für Klienten mit chronischen, in vielen Fällen darm-assoziierten Beschwerden, die durch das „schulmedizinische Diagnoseraster“ gefallen sind.
- Profisportlerbetreuung.
- Seit September 2011 fachübergreifende Fortbildung für Pharmazeuten und Therapeuten aller Heilberufe, Qualifikationskonzept für Immunologie, Darmgesundheit und Krebsprävention „Heaven can wait“, das Menschen mit dem Anspruch einer nachhaltigen Gesundheitsversorgung ihrer Klienten erreicht.
- 2015/2016/2017 Vorbild-Unternehmerinnen in Deutschland, ausgewählt durch die Initiative des Bundeswirtschaftsministerium „FRAUEN unternehmen“.

Philosophie:

„Gesundheit ist die größte Gabe, Zufriedenheit der größte Reichtum, Vertrauen das beste Verhältnis.“



Petra Rassenhövel

Zertifizierte Weiterbildung zur Expertin für Ernährungspsychologie, FH Fulda,
Ausbildung zur staatlich geprüften Diätassistentin, VDD zertifiziert mit Berechtigung
zur Krankenkassenabrechnung, Ausbildung zur Konditorin.
Expertin für Genusstherapie und Trainerin für Somatische Intelligenz

- Zertifizierte Weiterbildung Ernährungspsychologie, FH Fulda.
- Zertifizierte Ausbildung zur Trainerin für Somatische Intelligenz; Thomas Frankenbach.
- Zertifizierte Ausbildung zur Genusstherapeutin: Kleine Schule des Genießens; Dr. Rainer Lutz.
- Zertifizierte Ausbildung; Diätassistentin Allergologische Therapie, VDD.
- Staatlich geprüften Diätassistentin; Franziskus-Hospital Münster.
- Ausbildung mit Abschluss zur Konditorin.
- Freiberufliche Tätigkeit mit Gründung der mobilen Ernährungsberatung „Richtungswechsel“ und Ernährungsberatung in eigener Beratungspraxis seit 2014.
- Beratende Tätigkeit für Gastroenterologen, Ärzte, Apotheker und Heilpraktiker seit 2015.
- Konzeptentwicklung zur Abrechnung mit Krankenkassen für Apotheken und Gesundheitszentren.
- Seminartätigkeit im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements und der betrieblichen Gesundheitsförderung.
- Ernährungsberatung mit den Schwerpunkten Darmerkrankungen, Stoffwechselerkrankungen und psychischen Erkrankungen.
- Tätigkeit in der stationären und ambulanten Rehabilitation mit den Schwerpunkten Rheumatologie, Orthopädie, Innere Medizin, Sportmedizin.
- Tätigkeit im stationären und ambulanten Setting; Selbsthilfegruppen, Rehabilitationskliniken, Zentrum für forensische Psychiatrie mit dem Schwerpunkt psychische Erkrankungen.
- Konzeptionierung und Durchführung ernährungstherapeutischer Koch- und Backkurse.
- Ernährungstherapeutische Workshop- und Seminarverpflegung; Planung und Durchführung.

Philosophie:

„Mit Genuss lebt es sich leichter“.



Wir machen keine Rezepte, wir kochen gleich!

An allen Tagen werden Sie mit frischen und regionalen Speisen verwöhnt:

Johanna Hügel

Ausbildung zur staatlich geprüfte Diätassistentin, VDD zertifiziert mit Berechtigung zur Krankenkassenabrechnung, z. Zt. Diabetesberaterin DDG in Ausbildung, eigene Beratungspraxis.

Sie hat schnell die Wichtigkeit, in einem multiprofessionellen Team arbeiten zu können erkannt und die möglichen Vorteile für die Beratung kennengelernt.

Im Zeitalter des Internets herrscht häufig das Problem von Informationsüberflutung, daher ist es ihr besonders wichtig, als Ansprechpartnerin zu fungieren, die wissenschaftlich basiertes Wissen teilt und verständlich vermittelt.

In der Beratung wurde ihr schnell zu Beginn ihres noch jungen Arbeitslebens bewusst, dass Klienten den Eindruck vermitteln, es sei falsch, Dinge zu hinterfragen. Ihr ist es wichtig, fest verankerte Irrtümer durch intensive Gespräche zu entschärfen, um den Klienten mehr Flexibilität und Gesundheitskompetenz zu übertragen.

Durch ihre Erfahrung in verschiedenen Arbeitsfeldern legt Frau Hügel besonderen Wert darauf, jeden Menschen als Individuum zu betrachten.

Alle interessierten Seminarteilnehmer profitieren in der Akademieküche durch aktive Erfahrungen und ihre Erkenntnisse in der Zusammenarbeit mit Ärzten, Apothekern, Heilpraktikern und Klienten.

Philosophie:

„Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst“.



Anmeldung und Preis

Der Seminarpreis beträgt € 890,- für beide Seminartage.

Bei einer Buchung von Einsteiger- und AufbauSeminar Tag 1 bis 4 zusammen beträgt der Komplettseminarpreis nur € 1699,- für alle vier Seminartage.

Seminargebühren verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. In der Seminargebühr sind die Arbeitsunterlagen (farbige Seminarskripte mit 2 Folien pro DIN A 4 Seite doppelseitig, farbig bedruckt), ggf. Vortragsunterlagen, Teilnahme-Zertifikat, Arbeitsordner der Akademie zum autodidaktischen Arbeiten und Fortbilden, sowie die Verpflegung in den Kaffeepausen und zwei Mittagessen (beim Mittagessen sind die Getränke mit inbegriffen) enthalten. Erst die vollständige Bezahlung der Seminargebühr stellt den Seminarplatz, insbesondere im Falle einer Überbuchung des Seminars sicher und ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Fortbildung.

→ *Der Mitschnitt von Ton oder das Abfotografieren von Bildern oder Power-Point-Folien ist untersagt.*

Die Buchung der einzelnen Seminartage ist jeweils nur online möglich unter:
<https://www.antjeroessler.de/seminare/>

Wenn Sie Fragen haben und noch nähere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen für dieses Seminar per Mail an antje.roessler@akademie-immunologie.de zur Verfügung.

Eine Hotelliste mit Übernachtungsmöglichkeiten erhalten Sie auf unserer Internetseite unter:
www.antjeroessler.de/wp-content/uploads/2018/08/Lippe-Villa.pdf

Veranstalterin:

Akademie für Immunologie und Darmgesundheit®
Lippestraße 45
59071 Hamm

Telefon: 0 23 81 / 3 73 52 71
Telefax: 0 23 81 / 3 73 52 72

E-Mail: antje.roessler@akademie-immunologie.de
Internet: <http://www.akademie-immunologie.de>

Allgemeine Teilnahmebedingungen für Seminare: Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Akademie für Immunologie und Darmgesundheit®, abrufbar unter: <http://www.antjeroessler.de/agb/>.

Zünden Sie Ideen im Kopf und nicht die Dauerentzündungen im Organismus!