

INFO

BESCHREIBUNG

insgesamt 8 1/2
Ausbildungstage
max. 12-14 Teilnehmer*innen

ZIELGRUPPE

Erwachsene ab 18 Jahre

LEITUNG

Unsere Ausbildungen werden durch das geschulte Team der Akademie abgehalten und sind durch das Qualitätsiegel für Aus- und Weiterbildung zertifiziert sowie AZAV-anerkannt.

PAKETKOSTEN

1.147,00 € (Ratenzahlung möglich)
inkl. Skripte und Zertifikate / zzgl. Anreise, Unterkunft und Verpflegung
Kosten für die Seminare sind gemäß §4 Nr. 21a, bb UStG von der Umsatzsteuer befreit.
gerne nehmen wir Ratenzahlungen an.

UNTERKUNFT

Die Unterkünfte sind jeweils durch die Akademie verbindlich vorreserviert. Kosten für Unterkunft und Verpflegung werden vor Ort direkt an die Unterkunft durch die/den Teilnehmer*in bezahlt. Wenn Sie nicht übernachten, fällt eine Tagespauschale an - die Kosten hierzu finden Sie auf unserer Homepage bei der entsprechenden Ausbildung.

WIR BERATEN
SIE GERNE!

+49 6323 8089830

Eine Anrechnung von Bildungsprämien, Fortbildungspunkten, Bildungsgutscheinen oder Bildungsurlaub und europ. Sozialfonds sind möglich. Bei Fragen hierzu nehmen Sie gerne per E-Mail oder Telefon Kontakt zu uns auf.

TERMINE & ORTE

Alle aktuellen Termine finden Sie unter
www.waldbaden-akademie.com

NATURKOMPETENZ, GESUNDHEIT UND ERLEBNIS

Als erste Akademie für Waldbaden und Gesundheit in Deutschland bilden wir bereits seit 2018 Kursleiter*innen aus. Unsere zertifizierten modularen Ausbildungskonzepte, die Anerkennung der Krankenkassen und die intensive Betreuung und Förderung unserer Absolvent*innen stehen für unseren hohen Qualitätsanspruch. Die Erhaltung und konstante Weiterentwicklung dieses Standards in Kooperation mit Wissenschaftler*innen und Expert*innen aus den Bereichen Natur und Gesundheit ist unsere Passion und unser Versprechen.

UNSER ANGEBOT

- > Aus-, Fort- und Weiterbildungen im Bereich „Gesundheit aus dem Wald“ für Privatpersonen, Therapeut*innen, Unternehmen und Institutionen
- > Bildungsurlaub, Studien- und Erlebnisreisen, Seminare
- > Die Netzwerkteilnahme und regelmäßige Netzwerktreffen für unsere Absolvent*innen
- > Jährliche Kongresse und Fach-Veranstaltungen

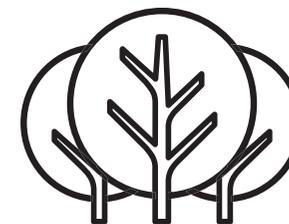


DEUTSCHE AKADEMIE
FÜR WALDBADEN UND GESUNDHEIT

Kellereistraße 1 | 67487 St. Martin

+49 6323 8089830 | info@waldbaden-akademie.com

www.waldbaden-akademie.com



deutsche akademie für
waldbaden & gesundheit

AUSBILDUNGSPAKET
KURSLEITER*IN
FÜR
NATUR-ERNÄHRUNG

WALDBADEN-AKADEMIE.COM



INHALT

Kursleiter*in für Natur-Ernährung: Werden Sie Expert*in für natürliche Ernährung und Naturgesundheit

In dieser Ausbildung lernen Sie, wie Sie die Schätze der Natur in allen Facetten nutzen können, um Menschen auf ihrem Weg zu einer bewussten und gesunden Ernährung zu begleiten und zu unterstützen. Unsere Ausbildung umfasst verschiedene Module, die Ihnen umfassendes Wissen in Bereichen wie Naturgesundheit, gesunde Ernährung, Kochen in der Natur und Wildkräuterkunde vermitteln. So sind Sie bestens darauf vorbereitet, diese Kenntnisse weiterzugeben und andere zu inspirieren.

Die Ausbildung zur Kursleiter*in für Natur-Ernährung dauert 8,5 Tage und bietet Ihnen die Möglichkeit, tief in die erholsame Atmosphäre der Natur einzutauchen. Sie lernen, Gruppen kompetent anzuleiten und Menschen dabei zu helfen, eine gesunde Ernährung in ihren Alltag zu integrieren und die Natur als wertvolle Nahrungsquelle achtsam zu nutzen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und fundierte Ausbildung, die verschiedene Themenbereiche wie Ernährung, Outdoor-Küche, Wildkräuter und Detox umfasst. Dabei können Sie Ihre Ausbildungsinhalte flexibel zusammenstellen und jedes Modul zu Ihrem Wunschtermin absolvieren.

DIE AUSBILDUNG IM DETAIL

Folgende Ausbildungsmodule beinhaltet die Ausbildung zum/r Kursleiter*in für Natur-Ernährung:

- > Detox und das „Wilde Grün“: Fit und Gesund mit der Grünkraft der Wildkräuter und Naturdüfte.
- > Wiese, Wald, Wildkräuter: Entdecken Sie die Vielfalt der Wildkräuter für den Alltag.
- > Outdoor Küche: Lernen Sie Kochen am Lagerfeuer und mit dem Dutch Oven, einem traditionellen gusseisernen Gefäß.
- > Gesunde Ernährung im Alltag: Erhalten Sie praktische Tipps, wie eine gesunde Ernährung leicht in den Alltag integriert werden kann.

Unsere Vorfahren lebten im Einklang mit der Natur und nutzten das, was jede Jahreszeit bot. Sie kannten die heilenden und nährenden

Kräfte von Wildpflanzen. Dieses wertvolle Wissen möchten wir Ihnen weitergeben. Sie lernen, wie Sie sich in der Natur zurechtfinden, Wasserquellen identifizieren und sicher zubereiten, sowie Nahrung und Material für einfache Hilfsmittel finden.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur liegt uns am Herzen. Deshalb behandeln wir auch Themen wie Naturschutz, nachhaltige Nutzung und das sichere Erkennen von Gefahren wie dem Fuchsbandwurm und Giftpflanzen. Entdecken Sie mit uns das uralte Wissen unserer Vorfahren wieder und lernen Sie, wie wir im Einklang mit der Natur leben können!

VORTEILE

Die Ausbildung besteht aus den oben genannten Ausbildungsmodulen und jedes Modul kann vom Zeitpunkt her flexibel gewählt werden, ebenso die Reihenfolge. Sie erhalten eine der umfassendsten Ausbildungen im Bereich Ernährungsberatung in Deutschland, die Sie nicht nur befähigt als Kursleiter/in in den verschiedenen Bereichen tätig zu sein, sondern bei den meisten Ausbildungen ist ein passendes Kassenkonzept integriert, welches Sie ebenfalls nutzen können (passende Vorqualifikation vorausgesetzt).

Ein Einblick in die verschiedenen Inhalte der Module:

- > Sammeln und Bestimmen von Wildkräutern
- > Vitalisierende Aromacocktails, Fingerfood und Smoothies
- > Mahlzeiten mit einfachen Mitteln im Freien zuzubereiten
- > Kochen am Lagerfeuer und braten mit dem Dutch Oven, einem gusseisernen Gefäß, über offenem Feuer
- > Pflanzenporträts mit botanischen, ökologischen Aspekten sowie Wissenswertes aus der Volks- und Erfahrungsheilkunde
- > gemeinsam kochen und backen mit Wildkräutern
- > diverse Methoden der Haltbarmachung in Theorie und Praxis
- > Gesunde Ernährung und die Auswirkung auf unsere Mentale Gesundheit
- > Aufbau eines Supermarktes und clever eingesetzte Kaufanreize
- > Mythos Mindesthaltbarkeitsdatum
- > Lebensmittelkunde
- > Die Zutatenliste richtig lesen

- > Was steht hinter „Light“ und „zuckerarm“
- > Ernährung nach dem Saisonkalender
- > Ist Bio besser?
- > Ernährungsgewohnheiten und Food-Trends
- > u.v.m.

HINWEISE

Wenn Sie bereits eines der Ausbildungsmodule bei uns absolviert haben, kann dieses angerechnet werden. Auch Ausbildungen bei externen Institutionen können nach Einzelprüfung angerechnet werden. Senden Sie uns bei Anmeldung gerne die bereits vorhandenen Zertifikate mit.

ABSCHLUSS

Das Zertifikat der Deutschen Akademie für Waldbaden und Gesundheit erhalten Sie nach dem Absolvieren aller Ausbildungsmodule.

TERMINE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE

Klicken Sie auf die einzelnen Module, um detaillierte Informationen zu erhalten und aus den dort aufgeführten Terminen Ihre Wunschtermine individuell zusammenzustellen, wie z.B.: „Detox und das Wilde Grün“, „Outdoor Küche: Kochkurs am Lagerfeuer“, „Wiese, Wald, Wildkräuter – Wildkräuter für unseren Alltag“, und „Gesunde Ernährung im Alltag leicht gemacht.“

Bitte geben Sie bei der Buchung unter „Bemerkung/Sonstige“ an, dass Sie das Ausbildungspaket „Kursleiter*in für Natur-Ernährung“ absolvieren.

Die Kosten für das Seminar sind gemäß §4 Nr. 21 a, bb UstG von der Umsatzsteuer (Mehrwert-Steuer) befreit. Fördermöglichkeiten wie der europäische Sozialfond für verschiedene Bundesländer, Bildungsgutscheine oder Bildungsprämien sind möglich. Auch werden unsere Seminare von den meisten Bundesländern als Bildungsurlaub anerkannt und wir sind mit Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung §178 SGBII zertifiziert.

