

Ernährung: die Achse zwischen Gesundheit und Genuss



Amichay Saller-Fischbach HP

Ein Kurs voller Geschmack über Ernährung mit Schwerpunkt auf „Ernährung nach den fünf Elementen“. Die Theorien der „Fünf-Elemente-Lehre“ können auch auf die Ernährung umgesetzt werden: dabei wird gezeigt, wie die Ernährungsbestandteile eingeteilt werden können nach ihrer Farbe, Geschmack, Temperaturverhalten und Eigenschaften.

Es wird gezeigt, wie durch die Verwendung richtiger Zutaten Heilungsprozesse unterstützt werden können. Es entsteht ein synergistischer Effekt: Bowen-Technik, Akupunkturpunkte und Meridiane und Ernährung werden verbunden – somit ist eine ganzheitliche, umfassende Therapie gewährleistet.

Gesunde, ausgewogene Ernährung ist zu einem sehr wichtigen und großen Thema in unserer heutigen Zeit geworden. Noch mehr als früher ist es wichtig geworden, unseren Praxisbesuchern Ernährungsleitlinien zu geben und die Genesung dadurch zu unterstützen – solche Begleitung ist heutzutage unentbehrlich für die Heilungsprozesse vieler Krankheiten.

Genussvoll wird gelernt, wie Kochen und Ernährung, therapeutisch verwendet werden können. Zutaten wie Gemüse, Obst, Kräuter, Getreide und pflanzliche und tierische Eiweißlieferanten werden nach ihrem Geschmack, ihrer gesundheitlichen Wirkung und möglichen Kombinationen erkundet.

Der Kurs ist besonders geeignet für Therapeuten, die bereits den Kurs „Bowen und das Meridiansystem“ absolviert haben – aber nicht nur: Alle Bowen-Therapeuten sind eingeladen, in dem Kurs teilzunehmen.