



## Weiterbildung in drei Modulen - zertifizierte Kraftsuppenexpert\*in - für Ernährungsberater\*innen, TCM-Therapeut\*innen & Ärzt\*innen

Kraftsuppen & Essenzen sind das Wirksamste der chinesischen Medizin. Sie schmecken gut und tun gut. Mit wenig Aufwand kann viel erreicht werden, zur Vorbeugung und bei Beschwerden.

Mit dieser Weiterbildung können Sie TCM-Ernährungswissen anwenden:

- Rezeptpool für Jahreszeiten, Lebensphasen und gegen Beschwerden – auch vegan
- Praxiserprobte Rezepte und Empfehlungen aus zwölf Jahren Ernährungsberatung
- Chinesische Medizin und Ernährungswissenschaft nahtlos integriert
- Lernen in einer kleinen engagierten Gruppe (max. 11 Teilnehmende)
- Individuelle Schwerpunkte und Abschlusspräsentation zu selbstgewähltem Thema
- Lernoase in der Natursteinscheune in der wunderschönen Eifel bei Bonn

Lernen Sie den sicheren Umgang mit Rezepten und Lebensmittelsteckbriefen aus dem Ratgeber „Kraftsuppen & Essenzen – Heilen und genießen mit den fünf Elementen“ von Ruth Rieckmann. Eignen Sie sich Wissen für Ihren Anwendungsbereich an, vertiefen Sie Themen, die Sie besonders interessieren. Angehörige der Heilberufe können Kraftsuppen & Essenzen auch bei Erkrankungen einsetzen. Gute Grundkenntnisse in TCM und -Diätetik werden vorausgesetzt.

**06.-08.05.2022 Modul 1** 3 Tage, Oberdürenbach bei Bonn, 399 Euro  
Einführung, Küchenpraxis, Verkostungen, Beschwerden und  
Rezepte der Elemente Erde und Metall

**08.-10.07.2022 Modul 2** 3 Tage, Oberdürenbach, 399 Euro  
Rezepte und Beschwerden der Elemente Wasser, Holz und  
Feuer, Blutaufbau und vegane Ernährung u.v.m.

**03.-04.09.2022 Modul 3** 2 Tage, Oberdürenbach, 299 Euro  
Multiple-Choice-Prüfung, Abschlusspräsentation und Profitipps

**Info & Anmeldung:** bis 01. April 2022 unter [kontakt@ruthrieckmann.de](mailto:kontakt@ruthrieckmann.de)

**praxisorientiert lernen – erfolgreich beraten**  
**[www.ruthrieckmann.de](http://www.ruthrieckmann.de)**

Dipl. oec. troph. Ruth Rieckmann, Endenicher Allee 144, D-53121 Bonn, [kontakt@ruthrieckmann.de](mailto:kontakt@ruthrieckmann.de)  
Stand: 12/2021

