

## Ärzte-Team



### Sabine Schierl (Leitung der Fachkommission)

Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin, Studium und Praxis der TCM und Ernährung seit über 30 Jahren. Stammdozentin der DÄGfA, Zusatzbezeichnung Akupunktur, FX Mayr Medizin, Anthroposophische Medizin und Systemische Familientherapie.



### Dr. med. Dipl.oec.troph. Uwe Siedentopp

Arzt für Naturheilverfahren, Akupunktur und Chinesische Medizin, Ernährungswissenschaftler. Über 30 Jahre Tätigkeit in Klinik und eigener Praxis mit den Schwerpunkten integrative Ernährungsmedizin und chinesische Diätetik. Akupunktur seit 1993, DÄGfA Dozent, Ausbilder und Referent für TCM, Ernährungsmedizin und chinesische Diätetik, regelmäßige Publikationen und Buchautor.



### Dr. med. Christine Gabriel

Fachärztin für Gynäkologie und Geburtshilfe, Ärztin für Naturheilverfahren, Akupunktur, Traditionelle Chinesische Medizin. Privatpraxis in Aachen.



### Dr. med. Sarah Eisenhardt

Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie, Akupunktur Praxis für Psychotherapie, Akupunktur und chinesische Diätetik; Königseggwald

## Praxis-Team



### Suse Grot

Zertifizierte TCM-Ernährungsberaterin, Mietköchin für Koch- und Gesundheitsseminare, zertifizierte Kraftsuppen-Expertin, Gründerin der Manufaktur KRAFTSUPPE Hamburg.



### Gabriele Sedlag

Diplom-Oecotrophologin, zertifizierte TCM-Ernährungsberaterin, Betreuung zahlreicher Kochseminare.

„Wer nichts von der richtigen Anwendung von LM versteht, dem wird es nicht gelingen, sein Leben zu erhalten. Wer sich nicht darüber im Klaren ist, wann Arzneimittel zu meiden sind, dem wird es nicht gelingen, Krankheiten zu beseitigen. Mit LM kann man Qi und Xue stützen, Heteropathien austreiben, Funktionskreise festigen, die geistigen Kräfte erfreuen und den Willen stärken. Wer in der Lage ist mit LM krankhafte Entgleisungen auszugleichen, Emotionen zu besänftigen und Krankheiten zu vertreiben, der darf mit Recht von sich behaupten, das ärztliche Handwerk gut zu beherrschen.“

LM = Lebensmittel

Sun Si Miao (581-682)

### SPZIALKURS · Medizin aus dem Kochtopf

– Gesundheit mit Kräutern und Gewürzen 03./04.08.2024 München



### Organisatorisches

**Kursort:** DÄGfA-Fortbildungszentrum, Würmtalstr. 54, München

#### Kosten inklusive Lebensmittel:

190 Euro/Kurstag 10 UE + 30 Euro Verpflegungskosten/Tag  
Blockbuchung für Mitglieder: M6 und M7 (110 UE) 1.900 Euro (statt 2.090 Euro) + 30 Euro Verpflegungskosten/Tag  
Ermäßigt: 1.600 Euro, Student: 950 Euro  
jeweils + 30 Euro Verpflegungskosten/Tag

**Alle Kurse sind einzeln und in unabhängiger Reihenfolge buchbar, lediglich M6 Erde sollte zuerst absolviert werden.**

Das Symposium Diätetik am Samstag, den 25.10.2025 kann einzeln und unabhängig von der Gesamtausbildung gebucht werden.

**Eine Ausbildung für Ärzte und Ökotrophologen.  
Blockbuchung/Ermäßigt/Studenten auf Anfrage**

Informationen und Kursbuchung  
im Internet oder telefonisch:



**Deutsche Ärztesgesellschaft  
für Akupunktur e.V. (DÄGfA)**

Fortbildungszentrum · Würmtalstr. 54 · 81375 München  
Tel. 089 71005-11 · fz@daegfa.de · www.daegfa.de



# DÄGfA

Kompetenz und Erfahrung in Akupunktur  
und Chinesischer Medizin seit 1951

## Chinesische Diätetik

Ausbildung zum Diplom „Ernährungsberater/in  
integrative Chinesische Diätetik DÄGfA“

Kurse 2024-2025



Eine Ausbildung für Ärzte und Ökotrophologen

**Deutsche Ärztesgesellschaft  
für Akupunktur e.V.**

**www.daegfa.de**

## Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, Ernährung heilt! Ernährung macht krank!

Die neue Ausbildungsreihe hat sich bereits in den letzten 6 Jahren so etabliert, dass die Kurse ausgebucht waren und der integrative Ansatz der Ausbildung großen Anklang gefunden hat.

Täglich findet man in der Presse neue Artikel und Empfehlungen rund um die Diätetik, über 20 % der Menschen in Deutschland sind sich sicher, dass sie unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, Essenskultur geht verloren, es werden Kalorien und Proteine gezählt, viel Geld für Laboruntersuchungen ausgegeben.

Wir Ärzte, Ökotrophologen und unsere Patienten sind manchmal verloren in dieser Welt, uns selbst fehlt dann die Kompetenz und Sicherheit zu beraten. Aus diesem Grund haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, traditionelles TCM-Wissen und moderne Erkenntnisse zu vereinen und eine integrative Ausbildung zum Diplom „Ernährungsberater/in integrative Chinesische Diätetik DÄGfA“ zu entwickeln.

### Aufbau und Inhalt

Praxisrelevante Fähigkeiten für eine sinnvolle Ernährungsberatung und Diättherapie werden nach westlichen und chinesischen Kriterien erworben. Die Klassifikation und Bewertung von Lebensmitteln erfolgt gemäß westlicher Analytik und chinesischer Qualitätsmerkmale. Häufige ernährungsmedizinische Erkrankungen und ernährungsrelevante chinesische Syndrommuster werden in ihrer Differentialdiagnose erarbeitet. Durch Fallbeispiele und Supervision erlangen die Teilnehmer hohe Beratungskompetenz für Befindlichkeitsstörungen und spezifische Krankheiten.

Das Zertifikat „**Ernährungsberater/in integrative Chinesische Diätetik DÄGfA**“ erlangen Sie nach 6 Wochenend-Blöcken und erfolgreichem Abschluss mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung.

Diese Ausbildung wird auch als Leistungskurs zur Ausbildung „Meister der Ost-Asiatischen Medizin DÄGfA“ anerkannt.

Wir bieten den Teilnehmern die Möglichkeit, chinesische Ernährung und Diätetik intensiv und anwendungsorientiert in Theorie und Praxis kennenzulernen und anzuwenden. Die gesamte Ausbildung findet in 6 Blöcken (1 x M6 und 5 x M7, Gesamt 110 UE), verteilt auf 2 Jahre, statt – jeder Block ist einzeln und unabhängig buchbar, lediglich der Kurs M6 Erde muss zuerst absolviert werden. Samstags findet der Praxisteil mit einer Prise Theorie statt. Der Theorieteil am Sonntag beinhaltet ein kulinarisches Intermezzo. Die Ausbildungsblöcke sind thematisch den Wandlungsphasen zugeordnet.

Ihr DÄGfA-Team



**Alle Kurse sind einzeln und in unabhängiger Reihenfolge buchbar!**  
LM = Lebensmittel

### **Modul 6 – Ernährung**

#### Basiskurs (Erde)

- Grundlagen TCM-Ernährung, LM-Qualitätskriterien: Temperaturverhalten, Geschmackswirkungen, Organ-/Funktionskreisbezug
- Ernährungsanamnese und -protokoll erstellen
- Milz/Magen Grundlagen; spezifische Milz/Magen-Syndrome und Beeinflussung durch Essen und Trinken
- Getreide, Zucker, Milch
- Abnehmen aus TCM-Sicht – ein Blick auf Diäten
- Diabetes, metabolisches Syndrom, Unter-/Übergewicht, Verdauungsstörungen, Schleimerkrankungen

**25./26.01.2025 München**

### **Modul 7 – Ernährung**

#### Leistungskurs 1 (Feuer)

- Funktionskreis Herz/Dünndarm – Pathologien/Syndrome und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Bitterstoffe, kalte Nahrungsmittel, Kraftsuppen Zubereitung
- Sturm- und Drangzeit, Schlafstörungen
- Blick auf weitere westliche Ernährungsformen aus Sicht der TCM: Vegan und Rohkost
- Erstellen von eigenen Rezepten nach TCM Kriterien

**28./29.06.2025 München**

#### Leistungskurs 2 (Wasser)

- Funktionskreis Niere/Blase – Pathologien/Syndrome und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Blick auf weitere westliche Ernährungsformen unter TCM-Gesichtspunkten
- Warme LM, Hülsenfrüchte, Fisch, Algen
- Enuresis, Fertilitätsstörungen/Potenzstörungen, Alterserkrankungen

**09./10.11.2024 München**  
**01./02.02.2025 München**

#### Leistungskurs 3 (Holz)

- Funktionskreis Leber/Gallenblase – Pathologien und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Fleisch, Fette
- Fermentation
- Dysmenorrhoe, Kopfschmerzen/Migräne, Bluthochdruck
- Blick auf weitere westliche Ernährungsformen unter TCM-Gesichtspunkten
- Öko- und Bio-Labels

**13./14.04.2024 München**  
**05./06.04.2025 München**

#### Leistungskurs 4 (Metall)

- Funktionskreis Lunge/Dickdarm – Pathologien und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Scharfe LM, Gewürze, Senf und Umami Geschmack
- LM-Zusatzstoffe, Kennzeichnungspflicht
- Bedeutung des Mikrobioms (Darmsanierung/Symbioselenkung, Stuhl-Diagnostik)
- LM-Unverträglichkeiten (Tests: Haut, Blut, Stuhl)
- Allergiebehandlung mit dem Laser
- Infektanfälligkeit, Allergien/Unverträglichkeiten

**14./15.09.2024 München**  
**13./14.09.2025 München**

#### Leistungskurs 5 (Prüfung)

- Fallbeispiele der Teilnehmer und eigene Rezepte
- Gemeinsames „Buntes Abschluss-Buffer“

Voraussetzung ist die Teilnahme am Basiskurs und den Leistungskursen 1-4

**26.10.2025 München**

### **Symposium Diätetik**

Mit spannenden Vorträgen und Workshops. Das Symposium Diätetik kann einzeln und unabhängig von der Gesamtausbildung gebucht werden.

**25.10.2025 München**