

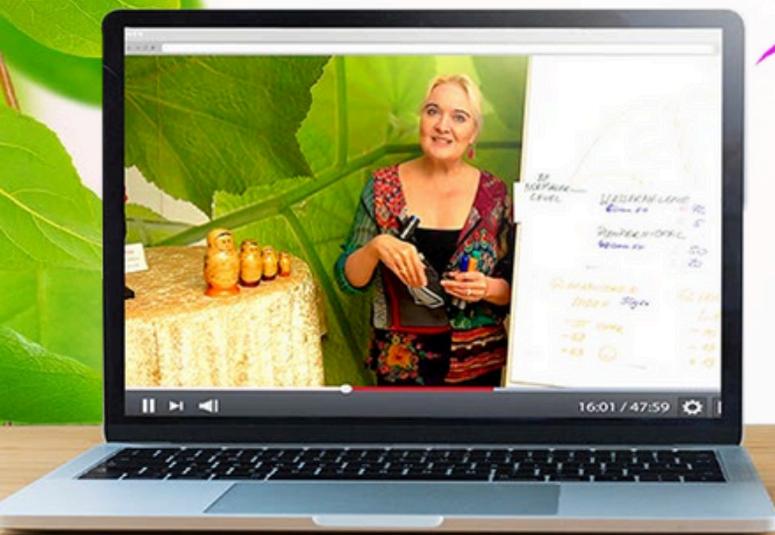


INFOPAKET

Fachberater für
ganzheitliche Ernährung

VIDEO-INTENSIV
AUSBILDUNG

Ärztliche Zertifizierung





Petra Birr

- Führende Expertein für NaturHeilErnährung
- Leiterin der Akademie für Ernährung Berlin seit 2005
- Mitinitiatorin der "Rohvolution" Rohkostmesse
- Heilpraktikerin/ Gesundheitsdozentin
- Zertifizierte Fachberaterin für ganzheitlich Gesundheit

Diese Ausbildung richtet sich an:

- selbstständige Therapeuten
- Alternativ-Mediziner
- Coaches
- Interessierte,

die sich **fachlich vertiefen** und **einzigartig positionieren** wollen und ich helfe ihnen eine brillante zusätzliche Therapiemethode zu erlernen, damit **wahre Durchbrüche** bei ihren Klienten zu erzielen und mit Freude und herausragenden Ergebnissen ihre Erfolge **auf ein neues Level** heben.

Meine Story

Als Kind und **Jugendliche** hatte ich **große gesundheitliche Probleme** mit den Gelenken, dem Darm und vor allem mit der Haut. Die Ärzte konnten mir nicht wirklich helfen.

Was mich besonders wunderte:

Der Ernährungsfaktor wurde nie wirklich berücksichtigt.

Mit 20 Jahren stieß ich zum ersten Mal durch Literatur auf die **Konzepte der Naturkost- und Vitalkosternährung**. Diese neue Perspektive faszinierte mich sehr, da ich schon immer eine tiefe Verbindung zur Natur gespürt habe.

Von 1992 bis 2002 nahm ich an einer außergewöhnlichen **Ernährungs-Studie teil**. Was passiert, wenn Menschen sich wieder naturbelassen ernähren, das war die große Frage. Es wurde von einem **immunologischen Labor überwacht und ausgewertet**.

Während dieser Zeit **betreute ich Teilnehmern bei der Umstellung** ihrer Ernährung. Es war **unglaublich** zu sehen, **wie schnell sich ihre Gesundheit verbesserte** – von Menschen, die einfach fitter und vitaler sein wollten, bis hin zu Personen mit schweren Vorerkrankungen. Dabei sah ich in der Praxis, was am besten funktioniert.

2005 gründete ich die Akademie für Ernährung in Berlin.

Bis heute habe ich mehr als **800 Teilnehmer persönlich ausgebildet**. Meine Mission ist es, das Wissen und den riesen **Erfahrungsschatz** über die **Verjüngungs- und Regenerationskraft** unseres fantastischen Körpers weiterzutragen.

Ich gebe Menschen die Möglichkeit, **diese Kraft** zu entdecken und therapeutisch neue Wege im **Einklang mit der Natur** zu gehen. Ich freue mich sehr darauf, dich kennenzulernen und auf unsere gemeinsame Zeit.

Deine Petra Birr



Sensationelle Ausbildung mit Prozessbegleitung

In den **über 30 Jahren**, wo ich Menschen bei der Ernährungsoptimierung begleitet habe, hat sich eines ganz ganz klar herausgestellt: **Du brauchst einen Ansprechpartner, der jederzeit für dich da ist.**

Neben der Beantwortung aufkommender Fragen treten auch **psychologische, unbewusste Inhalte auf**, die oft sehr überraschend sind und einen schnell wieder **aus der Bahn werfen** können.

Hier braucht es **Rückenwind und liebevolle Unterstützung**, um am Ball zu bleiben. Das ist mir ein **Herzensanliegen**.

Die **fachlichen Grundlagen** werden so einfach wie möglich mit vielen Eselbrücken, Tafelbildern und Geschichten aus dem Nähkästchen erklärt. **Wissenschaftlich fundiert, durch Studien belegt und erfolgserprobt.**

Die Verknüpfung der theoretischen Grundlagen mit der **eigenen Prozessbegleitung** ist so wichtig und gleichzeitig **außergewöhnlich**.

**Dein Reset
Neustart
Regeneration
Gesundheit
Selbstbestimmtheit**



ONLINE-UNTERRICHTSEINHEITEN im Videoformat

Die online Unterrichtseinheiten im Videoformat stehen immer für Dich bereit und Du kannst mich erzählen lassen, **wann und wo immer Du willst.** :)

Du benötigst **jede Woche ca. 2 - 3 Stunden** Zeit um sich mit den Ausbildungsthemen zu befassen, die Hausaufgaben zu machen, die prüfungsrelevanten Fragen zu lernen und so neue Gesundheitsperspektiven zu erkennen und schwups...die Prüfung zu bestehen.

Du erhältst eine genaue Anleitung, wie man sich einloggt, wo die Inhalte zu finden sind und wie man sie bedient.

Die **Video-Ausbildung ist super**, es entsteht ein Gemeinschaftsgefühl in der Gruppe und Kontakt zu Gleichgesinnten mit Austausch von Erfahrungswerten.

Ich war anfangs auch skeptisch, ob das online gut funktioniert und ich muss sagen, **DAS GEHT GANZ WUNDERBAR :-)**



**Wann und wo
immer Du willst!**

UNTERRICHTS- UNTERLAGEN einfach via Post



Schriftliche Unterlagen - Hier habt ihr nochmal die Infos schwarz auf weiß. Am Ende jedes Moduls sind prüfungsrelevante **Fragen**, deren Antworten erarbeitet werden sollen. Das eigene Anfertigen von **Lernkarten** hat sich als sehr gut herausgestellt, wo auf einer Seite die Frage, auf der anderen Seite die Antwort steht.

So könnt ihr euch von Familie oder Freunden abhören lassen.

Es gibt unterschiedliche **Lerntypen**, manche Personen lernen über das **Hören**, andere über das **Schreiben**, andere über das **Sehen**. Somit kann jeder individuell den **Fokus auf den besten eigenen Lerntyp legen**.



CHAT- GRUPPE

Für jede Ausbildungsklasse richte ich eine Gruppe ein, wo wir immer in Kontakt sind und uns **austauschen und motivieren** können.

Rezeptideen teilen und gemeinsam immer frischer werden :-)

VIRTUELLES KLASSENZIMMER

Video-Konferenzen via Zoom

Vor jedem Termin gibt es 1-2 Unterrichtsvideos zu sehen und die dazugehörigen Prüfungsfragen zu beantworten.

In den Live-Konferenzen beantworte ich eure Fragen, es **gibt Geschichten aus dem Nähkästchen** und jeweils eine Hausaufgabe, die bis zum nächsten Termin abgegeben wird.

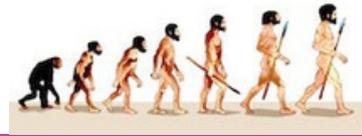
So gehen wir dir Themen **gemeinsam** Schritt für Schritt durch. Das schafft Motivation durch das gemeinsame Lernen und ist super, um am Ball zu bleiben.

Diese finden 1x wöchentlich 19-20 Uhr statt und werden auch **aufgezeichnet**, falls mal ein Termin nicht passt und Du nicht live dabei sein kannst.

Wir nehmen uns vorher Zeit für einen Test, dass die Technik gut verständlich ist, wir uns sehen und hören können und alles funktioniert :-)



ÜBERSICHT LERNINHALTE



1. Modul

- Unsere Lebensform
- Stoffwechsel
- Nahrungsinstinkt
- Psychische Aspekte
- Aktivierung der Regenerations- und Verjüngungskräfte im Alltag
- Falscher Hunger



2. Modul

- Die Verdauung
- Chronisch entzündl. Erkrankungen
- Leber, Galle
- Bauchspeicheldrüse
- Zuckerstoffwechsel
- Diabetes Typ 1 und 2



3. Modul

- Das Blut
- Das Lymphsystem
- Das Immunsystem
- Weiße Blutkörperchen
- Autoimmune Krankheiten
- Studien Prof. Seignalet
- Allergien





4. Modul

- Weizen
- Milch
- Beratungstätigkeit
- Entzündungshemmende Ernährung
- Ältere Menschen
- Schwangerschaft / Stillzeit



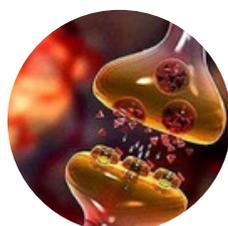
5. Modul

- Herz- Kreislaufsystem
- Cholesterin HDL LDL
- Nervensystem
- Amalgam
- Grünalgen



6. Modul

- Knochenstoffwechsel
- Gelenke
- Säure- Basenhaushalt
- Rohkost und Zähne
- Wasser
- Nährstoffe
- Vitalstoffe



„Lasst uns die Kraft der Natur
gemeinsam entdecken und für
den Alltag anwendbar machen! “



WEITERE INHALTE Keine Frage bleibt offen.

- Wie reagiert der Körper, wenn die Nahrung auf naturbelassenes Essen umgestellt wird?
- Wie kann man die Symptome, die dabei auftreten können einordnen?
- Wie erkenne ich, wenn die Reinigungsarbeit zu weit geht?
- Wie kann ich den Körper bei seiner Selbstheilungs- und Verjüngungskraft unterstützen?
- Wie gehe ich mit meinem Umfeld (Arbeit, Familie, Freunde) um?
- Gesunde Alternativen zur Zivilisationskost
- Wie baue ich eine Beratung auf?



DIE FRISCHE PRAXIS

Anleitung Eigenexperiment



**Jede Woche gibt es ein rohköstliches Rezept nachzuzubern.
Mal süß, mal herzhaft.**

Natürlich ist es wichtig die Ernährungsoptimierung selbst auszuprobieren und so in den **Genuss** der leckeren Selbstheilungs- und Verjüngungskraft unseres tollen Körpers zu kommen. Die Natur hält da einige **ungehobene Schätze** für uns bereit, die uns **glücklich und gesund bis ins hohe Alter halten**.

Wir werden die „Gebrauchsanweisung menschlicher Körper“ neu entdecken.

Hier leite ich Dich an, wie man durch Veränderungen im Alltag, die leicht umzusetzen sind, eine **stabile gesundheitliche Basis** für das ganze Leben schafft. Es gibt **köstliche Rezepte zum Nachzaubern** und Informationen zu relativ unbekanntem naturbelassenen Produkten und Bezugsquellen.
Einfach, schnell und superlecker.

Schnelle roh-vegane Zubereitungen:

- roh- glutenfreies Brot
- vegane Milch, Käse und Frikadellen
- verschiedene Cracker
- Süßspeisen, Konfekt und Kuchen
- Pizza, Pasta, Sossen & Dressing
- und vieles mehr



Hier lautet das Motto
WENIG ZEIT UND VIEL GENUSS

PREIS
4.975 €

BONUSPROGRAMM

PREIS 3.975 €

PRO KURS FÜR 10 TEILNEHMER VERFÜGBAR

Sensationelles Bonus-Angebot:

Intensivausbildung zum Fachberater für ganzheitliche Ernährung
Akademie für Ernährung Berlin

Petra Birr, Gründerin und Leiterin der Akademie für Ernährung Berlin, Dozentin und Fachberaterin für ganzheitliche Gesundheit, mit über 30 Jahren Erfahrung

Prüfender Arzt, Ernährungsmediziner der deutschen Akademie und Gesellschaft für Ernährungsmedizin, Facharzt für Anästhesiologie

Bonus-Komplett-Paket

Ausbildungsdauer: 7 Monate, inkl. Prüfungsvorbereitung und -Abnahme

Normal-Preis: 4.975-€ Einmalzahlung

Bonuspreis: **Plätze begrenzt**
Ratenzahlung in 4 oder 10 Raten möglich

Ausbildungsskripte inkl. Versand per Post	0€
Wöchentliche Austauschgruppe per Zoom	0€
Intensive Prüfungsvorbereitung	0€
Prüfungsabnahme	0€
Zertifizierung „Ärztlich geprüfter Fachberater für ganzheitliche Ernährung“	0€
Zusendung Zertifikat	0€
Zugang zu Videoplattform bleibt nach Ausbildungsende bestehen	0€

[Zur Anmeldung BONUSPROGRAMM
HIER klicken!](#)

Begrenzte Kapazität

WER ZU ERST KOMMT, JUBELT ZU ERST :-)



Ich freue mich riesig, wenn DU dabei bist UND vor allem, Dich bald kennen zu lernen.

Wenn noch Fragen sind kannst Du mich telefonisch oder per WhatsApp erreichen 0172 35 69 828

Ganz herzliche Grüße und „Immer frisch voran“ Deine Petra Birr

WERDE ZUM GESUNDHEITSMULTIPLIKATOR

FÜR EINEN PLANETEN VOLLER GESUNDER,
GLÜCKLICHER MENSCHEN UND TIERE



