

## Ärzte-Team



### Sabine Schierl

(Leitung der Fachkommission Diätetik)

1. Vorsitzende und Leitung des Fortbildungszentrums DÄGfA, Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin, Leitung der DÄGfA-Fachkommission Pädiatrie, Stammdozentin der DÄGfA seit 1995, Weiterbildung in Ernährungsmedizin, FX Mayr Ärztin, Anthroposophische Medizin und Systemische Familientherapie, Schul- und Kindergartenärztin, Bad Endorf



### Dr. med. Sarah Eisenhardt

Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie, Akupunktur; Praxis für Psychotherapie, Akupunktur und chinesische Medizin; Stammdozentin der DÄGfA, Königseggwald

## Praxis-Team



### Suse Grot

Zertifizierte TCM Ernährungsberaterin sowie Kraftsuppen-Expertin, Gründerin der BIO-Manufaktur KRAFTSUPPE, Hamburg. Köchin und Referentin in der Diätetik Ausbildung DÄGfA



### Gabriele Sedlag

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



### Regina Jedl

TCM Ernährungsberaterin, Heilpraktikerin. Praxis in Traunstein, Schwerpunkt Traditionelle Chinesische Medizin, westliche und chinesische Kräuter. Betreuung zahlreicher Kochseminare

## Gast-Referentin



### Dr. med. Christine Gabriel

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



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

Arzt für Naturheilverfahren, Akupunktur, Chinesische Medizin und Ernährungswissenschaftler. DÄGfA-Dozent, Ausbilder und Autor zahlreicher Bücher und Artikel für Akupunktur und TCM, Ernährungsmedizin und chinesische Diätetik, Kassel

„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)



### Organisatorisches

**Kursort:** DÄGfA-Fortbildungszentrum, Würmtalstr. 54, 81375 München

#### Kosten inklusive Lebensmittel:

220 Euro/Kurstag 10 UE + 30 Euro Verpflegungskosten/Tag  
M6, 4 x M7 und Prüfung (110 UE) 2.200 Euro (statt 2.420 Euro)  
+ 30 Euro Verpflegungskosten/Tag  
Ermäßigt: 1.900 Euro, Studierende: 1.100 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, 13.11.2027 kann einzeln und unabhängig von der Gesamtausbildung gebucht werden.

**Eine Ausbildung für Ärzte und Ökotrophologen.**



# DÄGfA

Kompetenz und Erfahrung in Akupunktur und Chinesischer Medizin seit 1951

# Chinesische Diätetik

Ausbildung zum Diplom „Integrative Ernährungsberatung mit dem Schwerpunkt Chinesische Diätetik DÄGfA“

Kurse 2026-2027



Eine Ausbildung für Ärzte und Ökotrophologen

Informationen und Kursbuchung  
im Internet oder telefonisch:

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

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

DÄGfA 01/2026

**Deutsche Ärztegesellschaft  
für Akupunktur e.V.  
www.daegfa.de**

## Tradition trifft Wissenschaft – Ernährung ganzheitlich verstehen

In einer Zeit, in der Ernährungstrends, Kalorienzählen und Laboranalysen den Alltag bestimmen, geht oft verloren, worum es eigentlich geht: Essen als Teil von Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensfreude.

Immer mehr Menschen klagen über Nahrungsmittelunverträglichkeiten und fühlen sich in der Vielfalt der Empfehlungen orientierungslos. Auch Ärzte und Ökotrophologen wünschen sich fundierte Sicherheit in der Ernährungsberatung.

Genau hier setzt unsere Ausbildung zum Diplom: „Integrative Ernährungsberatung mit dem Schwerpunkt Chinesische Diätetik DÄGfA“ an.

## Unser Ansatz

Wir verbinden traditionelles Wissen der Chinesischen Medizin (TCM) mit aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. So entsteht eine integrative, praxisorientierte Methode, die Körper, Geist und Seele gleichermaßen berücksichtigt.

- Chinesische Diätetik als milde, nachhaltige Therapieform
- Kombination von westlicher Analytik und chinesischer Qualitätslehre
- Ernährung als Schlüssel zur Prävention, Heilung und Lebenspflege (Yangsheng)
- Intensiv und anwendungsorientiert in Theorie und Praxis

## Aufbau der Ausbildung (Unterrichtseinheiten= UE)

Die Ausbildung umfasst 6 Wochenend-Module, insgesamt 110 UE.

- 1x M6 Basiskurs Erde (20 UE)
- 4 x M7 Holz, Wasser, Feuer und Metall (80 UE)
- Abschlusskurs (10 UE)

Jeder Block kann einzeln und in jeglicher Reihenfolge gebucht werden. Lediglich M6 (Element Erde) ist der Einstiegskurs.

- Samstag: Praxisteil mit kulinarischen Anwendungen und theoretischer Einführung
- Sonntag: Theorieteil mit kulinarischem Intermezzo
- Thematisch gegliedert nach den fünf Wandlungsphasen, ergänzt durch modernes, wissenschaftliches und integratives Wissen (Mikrobiom, Unverträglichkeiten, Diagnostikmöglichkeiten etc.), Supervision und Fallbeispiele zur direkten Umsetzung.
- Abschluss mit schriftlicher und mündlicher Prüfung

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie das Diplom: „**Integrative Ernährungsberatung mit dem Schwerpunkt Chinesische Diätetik DÄGfA**“

Die Ausbildung kann als Leistungskurs im Rahmen der Ausbildung zum „**Meister der Ost-Asiatischen Medizin DÄGfA**“ oder als eigenständige Spezialausbildung absolviert werden.

## Für wen ist die Ausbildung gedacht?

Ärzte (auch Zahnmediziner und Tierärztliche Kollegen), Psychologen und Ökotrophologen

## Ziel der Ausbildung

Sie erwerben praxisrelevante Fähigkeiten:

- Mit hoher Beratungskompetenz für individuelle Ernährungsempfehlungen nach westlichen und integrativen Kriterien
- Um Krankheiten vorzubeugen und Beschwerden zu lindern
- Zur Klassifikation und Bewertung von Lebensmitteln gemäß westlicher Analytik und chinesischer Qualitätsmerkmale

Die Ausbildung vermittelt Kompetenz, Sicherheit und Inspiration – für eine menschliche, wirksame und integrative Ernährungsberatung.

## Ganzheitlich. Tiefgehend. Mitten aus dem Leben.

Ernährung, die verbindet – Wissen, das wirkt.

## Modul 6 – 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, Milchprodukte
- Abnehmen aus TCM-Sicht – ein Blick auf Diäten, Lebenspflege
- Krankheitsbilder: Diabetes, metabolisches Syndrom, Unter-/Übergewicht, Verdauungsstörungen, Schleimerkrankungen

**23./24.01.2027      München**

## Modul 7 – Leistungskurs 1 (Feuer)

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

**27./28.06.2026      München**

## Modul 7 – Leistungskurs 2 (Wasser)

- Funktionskreis Niere/Blase – Pathologien/Syndrome und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Die Lebensphasen aus Sicht der TCM
- Ba Gang und LM für Yang/Qi-Leere und Yin/Blut-Leere
- Blick auf weitere westliche Ernährungsformen unter TCM-Gesichtspunkten
- Warme LM, Hülsenfrüchte, Fisch, Algen, Salz und Wasser
- Krankheitsbilder: Enuresis, Fertilitätsstörungen/Potenzstörungen, Alterserkrankungen, Osteoporose, Zähne

**20./21.02.2027      München**

## Modul 7 – Leistungskurs 3 (Holz)

- Funktionskreis Leber/Gallenblase – Pathologien/Syndrome und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Fleisch, Fette/Öle, Kräuter
- Fermentation, Öko- und Bio-Labels
- Detox/Fasten
- Krankheitsbilder: Gynäkologie, Kopfschmerzen/Migräne, Bluthochdruck
- Sport und Ernährung

**18./19.04.2026      München**

## Modul 7 – Leistungskurs 4 (Metall)

- Funktionskreis Lunge/Dickdarm – Pathologien/Syndrome und mögliche Beeinflussung durch die Ernährung
- Scharfe LM, Gewürze, Umami
- LM-Zusatzstoffe, Kennzeichnungspflicht
- Bedeutung des Mikrobioms (Darmsanierung/Symbioselenkung, Stuhl-Diagnostik)
- LM-Unverträglichkeiten (Tests: Haut, Blut, Stuhl)
- Infektanfälligkeit, Allergien/Unverträglichkeiten
- Krankheitsbilder: LM-unverträglichkeiten/Allergien, Infekte, Wei Qi-Erkrankungen, Hauterkrankungen
- Psychische Aspekte von Verdauungsstörungen/Unverträglichkeiten und Ernährungstherapeutische Ableitungen

**31.10/01.11.2026      München**

## Modul 7 – Abschlusskurs und Prüfung

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

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

**14.11.2027      München**

## Symposium Diätetik · Thema: Yang Sheng und Diätetik – Ernährung zur täglichen Lebenspflege

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

**13.11.2027      München**

## Spezialkurs Kräuter

Thema: Medizin aus dem Kochtopf – Gesundheit mit Kräutern und Gewürzen

**05./06.06.2027      München**

**Alle Kurse sind einzeln und in unabhängiger Reihenfolge buchbar!**

**LM = Lebensmittel**