

Programm Akademie Spezial - HCW Update 2020

„Natürliche Entzündungshemmer und das 4-Stufen-Konzept „Wirksame Entzündungshemmungs-Intervention Darm-Ernährung“ (WEIDE) und Rahmenprogramm „Ölmühle“ und „Denkma(h)l“ am Abend.

Seminartag 1 Dienstag, 29.09.2020		
09:00 - 09:15 Uhr	15 Min.	Begrüßung, Vorstellung Agenda, Einführung
09:15 - 10:30 Uhr	1 Std. 15 Min.	Entwicklung von Darmstörungen und Wiedererlangung der Darmgesundheit, Salutogenese, Milieu, Grundlagen der Ernährung über Aufnahme von KH, alles beginnt im Mund, Geschmack, Geruch, Sinne, Resorption von KH, KH-Resorptionsstörungen, Schmauen, Kauen, Schluckakt, usw. Magensäure- und Pankreasenzymmangel durch Desynchronisation und Nebennierenschwäche, Fehlverdauung und seine Folgen, Fallbeispiel
10:30 - 11:00 Uhr	30 Min.	Denkpause
11:00 - 13:00 Uhr	2 Std.	Nebennierenschwächen und Milz Natürliche Entzündungshemmer aus der Nahrung (sekundäre Pflanzenstoffe, OPC, Quercetin, Weidenrinde, Vitamin E, Ginkgo, Cholin, Heidelbeerextrakte, Leinsamenwasser usw.) Nebennierenstärkende Ernährung und Stärkung des Immunsystems über Milzstärkung (warmes Frühstück) Lektine, Saponine und andere Regenerationshemmer, Fallbeispiel
13:00 - 14:00 Uhr	1 Std.	Denk-Imbiss in der Akademieküche mit Johanna
14:00 - 15:30 Uhr	1 Std. 30 Min	SIBO, Dünndarmentzündungen, Pankreasschwäche usw. ernährungsmedizinisch gut versorgen, aber wie? Fallbeispiel
15:30 - 16:00 Uhr	30 Min.	Fahrt zur Ölmühle Tochtrop nach Welper- Ehningensen
16:00 - 18:00 Uhr	2 Std.	Wertigkeit von kurzkettigen Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren aus pflanzlichen, nativen – das heißt, essentiellen und naturbelassener Bio- Speiseöle und deren richtiges Verhältnis für Zellstruktur, -aufbau und -prozesse als wichtigster Baustein unserer komplexen Stoffwechselvorgänge. Apothekerin Claudia Tochtrop , Gründerin Ölmühle Tochtrop Abschließend Führung und Verkostung von mühleneigenen Ölen und Rückfahrt nach Hamm
9 Std.	7 Std. Netto-Veranstaltungszeit (ohne Pausen), 2 Std. Pausenzeit	

Um 19:30 Uhr kulinarische Reise im Denkma(h)l mit einer besonderen Art der Kommunikation (Essen, Reden und Kochen) mit Alexander Hoppe und Team als besonderes Rahmenprogramm zum 10-jährigen Bestehen des Qualifikations-konzeptes für Immunologie, Darmgesundheit und Krebsprävention „Heaven can wait (HCW)“.

Seminartag 2 Mittwoch, 30.09.2020

09:00 - 10:30 Uhr	1 Std. 30 Min	Fettresorption, welche Fette und wieviel, wann wird Fett gut oder eben nicht optimal resorbiert?, Fettresorption, Fettresorptionsstörungen, Fettstühle, Gallensäureverlust-syndrom, Wertigkeit und Wirksamkeit von Omega 3 FS aus marinen Quellen zur Versorgung von EPA und DHA, Gendefekt im Enzymsystem und Störungsmechanismen der Umwandlung von kurzfettigen in langkettige Omega 3 FS., Fettsäureanalyse und individuelle Versorgung, Fallbeispiel
10:30 - 11:00 Uhr	30 Min.	Denkpause mit Feuer, Glut und alter Handwerkskunst
11:00 - 13:00 Uhr	2 Std.	Schilddrüse, Hashimoto, Subklinische Hypothyreose, Erklärung zur Verbindung von Dauerentzündungen und die Entstehung von Autoimmunerkrankungen am Beispiel von Gluten, wann macht eine glutenarme Ernährung Sinn? Fallbeispiel und Gastbeitrag von Apothekerin Heike Klocker, Apotheke zur Maria Hilf, Trofaiach zum Thema natürliche Entzündungshemmer aus der Traditionelle Europäische Medizin (TEM) zum Thema Schilddrüsenerkrankungen aus Sicht der funktionellen Medizin.
13:00 - 14:00 Uhr	1 Std.	Denk-Mahl in der Akademieküche mit Johanna
14:00 - 16:00 Uhr	2 Std.	Aminosäuren, Eiweiß, Eiweißverdauung, Eiweißfäule, Ammoniak, Demenzprophylaxe, Fallbeispiel
16:00 - 16:30 Uhr	30 Min.	Denkpause mit allen Sinnen
16:30 - 18:00 Uhr	1 Std. 30 Min	4 Stufenkonzept zur Wirksamen Entzündungshemmungs-Intervention Darm-Ernährung (WEIDE) nach Rassenhövel, Interventionsbeispiel bei Entzündungen
ab 18:00 Uhr		Verabschiedung der Seminarteilnehmer
9 Std.	7 Std. Netto-Veranstaltungszeit (ohne Pausen), 2 Std. Pausenzeit	