

## Wildkräuterkunde als Fortbildung für Köche



**Als Koch sehe ich mich als Pionier und Botschafter, um in meinen Speisefolgen neue faszinierende Lebensmittel vorzustellen. Als Gesundheitsberater für Ernährung bin ich ernährungsökologischer Pfadfinder durch einen Dschungel von Widersprüchen, Skandalen und Tatsachenverzerrungen im multimedialen Dickicht von Diäten, Ernährungskonzepten und Werbeslogan.**

**Indem ich, mit dem Konzept der Bionischen Konsumwahl, den Themenkomplex Ernährung auf eine einzige Frage reduziere und deren Antwort Inhalt meiner Seminare wird, kann ich als Dozent für Wildkräuterkunde in Volksbildungswerken, Schulen und Naturschutzorganisationen Vorträge, Seminare und Exkursionen veranstalten, um der Allgemeinheit die essbare Spontanvegetation zur kostenlosen Frischkost erschließen. Denn auch wenn alle Welt von Bio und Frische, von saisonal und regional spricht; erreichen diese Ernährungsempfehlungen ihren höchsten Wirkungsgrad nur in der Wildkräuterkunde. Essbare Wildpflanzen sind also die Essenz; die Tinte mit der ich in meinem NewTritionInk Programm das Alphabet der Ernährung neu umschreibe und fehlende Puzzleteile im Mosaik unserer körperlichen Konstitution bereitstelle.**

**In Zeiten wo Fernsehköche uns die besten Kniffe ihrer Küchenpraxis offenbaren, das Internet eine Flut an Informationen zum Thema Gesunde Ernährung bietet und die Globalisierung uns jedes erdenkliche gesunde Lebensmittel der Welt verfügbar macht; hat sich unsere Gesundheitsstatistik nichtdestotrotz zum Monument ernährungsbedingter Erkrankungen verdichtet, gleichsam in allen westlichen Industrienationen. So erklärt sich auch die einkunftsreichste, gastronomische Entartung durch XXL Menüs & „All you can eat“ Buffets mit der unser Berufsstand zum Instrument der kollektiven Völlerei erniedrigt wird.**

**Ich setze mich also dafür ein Wildkräuterkunde als Pflichtfach in der Kochausbildung zu etablieren, sowie Ihnen eine Spezialisierung zu eröffnen. Dazu habe einen ortsspezifischen Kräuterführer konzipiert und biete Ihnen an, als Franchisenehmer und Co-Autor mit meinem Einsteigerheft, in Ihrer Nachbarschaft die gesamtögliche Speiseflora mittels einer integrierten Landkarte alle Standorte zu erschließen und deren Bestimmung und Nutzung zu vermitteln. Als Wildkräuterkoch- und Dozent erschließt sich Ihnen damit in dieser Fortbildung ein vielseitiger Tätigkeitsbereich.**

**Mit dem NewTritionInk „Einsteiger zur Wildkräuterkunde“, „Esel essen Nesseln nicht“ und „Es muß nicht immer Kartoffel sein“ sind Seminarblöcke extensiver Warenkunde erarbeitet worden, die neben essbaren Wildpflanzen, weitere epikurische Kuriositäten beinhalten, tropische Grundnahrungsmittel und Vollwertprodukte einbeziehen, um mit Ihnen als Wegweiser; der allgemeinen Esskultur den Hebel zum strategischen Konsum zu verlängern, eine Ernährungswende erwirtschaften zu können, und als erlebnisgastronomische Naturpädagogin in Stätten der körperlichen Restauration Zeichen setzen zu können. Und kulinarisch ein umfangreiches Fundament zur Bereitung zeitgemäßer, ernährungsphysiologisch ausgewogener Speisen zu erarbeiten.**

**Im Zeitalter der Fertigprodukte ist der Seminarblock „Esel essen Nesseln nicht“ ihre Brücke von banale Sättigung zur optimalen Ernährung.**

**Nähere Infos per E-Mail anfordern.**