

Barstensvol Leven!

- Een inspiratiejaar-

Een inspiratiejaar dat je vitaliserende voeding biedt voor je hoofd, hart en handen. Om je steviger te verbinden met de aarde en alles wat erin, erop en erboven leeft. Als je toe bent aan een nieuwe stap in je leven en inzicht wilt krijgen in levens- en ontwikkelingsprocessen, van jezelf of van het bedrijf waarin je werkt. Geef jezelf de kans te ontdekken waar je warm voor loopt!

De biodynamische landbouw verzorgt en koestert het levende aspect van voeding, *van grond tot mond*. Vitale voedingsproducten zijn de belangrijkste opbrengst van de biologisch dynamische landbouw. Hoewel de voedingsstoffen gehalte van de producten uit de reguliere land- en tuinbouw nauwelijks lijken te verschillen van die van de BD-landbouw, zijn de verschillen in smaak, kleur, vorm, houdbaarheid en structuur overduidelijk te zien, te proeven en te ruiken.

Inhoud

In dit jaar leer je de basisprincipes en achtergronden van de biodynamische landbouw kennen. Daarnaast leer je het verschil te proeven, te ruiken en te voelen. Ook leer je voedingsgewassen en -producten nauwkeurig waar te nemen. Je maakt kennis met het begrip *innerlijke voedingskwaliteit*.

Iedere opleidingsdag begint met een muzikale opmaat. Wakker geschud en warmgelopen ga je de rest van de dag op ontdekkingstocht in de natuurrijken van de mineralen (de bodem), de planten, de dieren en de mensen. Het inzicht in de wezenlijke verschillen en de samenhangen tussen die rijken wijst je de weg naar de bijpassende respectvolle verzorging ervan. Je vindt zowel tuinbouw, bedrijfsorganisatie, een kookdag, voedingsleer, sterrenkunde en diverse bijzondere ervaringsverhalen van o.a. een boer, een imker en een winkelier in het programma. Een programma dat je de grootsheid van de samenhangen, tussen alles wat in en op aarde leeft en beweegt helpt ontdekken.

Na afloop van dit jaar heb je een heldere indruk van en visie ontwikkeld op de grote cultuur- en maatschappijvernieuwende potentie die de biodynamische land- en tuinbouw in zich draagt. Je bent je bewust van het levende aspect van voeding en hoe dit te verzorgen. Als consument, kok, winkelier, tuinder of als beleidsmaker.

Onderwerpen die aan bod komen:

- Innerlijke vitaliteit
- Waarnemen van levenskrachten in bodem en voedingsproducten
- De natuurrijken (mineralen, planten, dieren, mensen)
- Ontwikkeling van de landbouw
- Relatie natuurwetenschap - biodynamische ontwikkelingsvisie
- Bodemkunde
- Compost en BD-preparaten
- De kosmos en groeiprocessen
- Biodynamische teelt van verschillende voedingsgewassen
- Mens- en aardeontwikkeling
- Zaadteelt
- Natuurvoedingsleer
- Ethersoorten
- Praktijk
- Het bedrijfsorganisme

Dagindeling

	Zaterdag
Opmaat	9.30-10.15 (muzikaal begin)
Pauze	10.15-10.30
Les 1 à 1,5 uur	10.30-12.00
Pauze	12.00-13.15 (lunch)
Les 2 à 1,5 uur	13.15 14.45
Pauze	14.45 15.00
Les 3 à 1,5 uur	15.00-16.30

Data, docenten, kosten

De cursus zal gegeven worden op 20 zaterdagen vanaf 4 februari 2017, met de daaropvolgende data: 18 feb; 11 & 25 maart; 8 & 22 april; 6 & 20 mei; 10 & 24 juni; 8 & 15 juli, 2, 16 & 30 september, 14 & 28 oktober, 11 & 25 november en 9 december

Docenten

Peter van Berckel, Liesbeth Bisterbosch, Ilse Beurskens-van den Bosch, Derk Klein Bramel, Paul Doesburg, Petra Essink, Hanneke Gordijn, Gineke Graaf, Annemieke Grimbergen, Ruud Hendriks, Wieger Veerman, Fredrike de Winter en Jan Weijsenfeld.

Kosten en info

€ 2795,- incl. verblijfskosten (koffie, thee, lunch / diner) en inschrijfgeld
www.kraaybeekerhof.nl, academie@kraaybeekerhof.nl