

Barstensvol leven! 2018

Startdatum **31-01-2018**

Meer weten over Demeter voedingskwaliteit en biodynamische landbouw?

Dan ben je bij de opleiding Barstensvol leven van de Kraaybeekerhof Academie op de juiste plek. De zelfverzorgende kringloop van Moeder Natuur vormt het uitgangspunt van biodynamische landbouw. In plaats van onze wil aan haar op te leggen, staat in de Biodynamische landbouw het samenwerken met de natuur centraal. Zo verzorgen en bewaren we de kracht van de aarde voor nu, en voor straks. Met als schitterende opbrengst Demeter-producten, ongelooflijk vol vitaliteit en levenskracht. *Superfood* kun je wel zeggen! Dit inspiratiejaar biedt je veel handvatten die je helpen om te schakelen naar een vitaal leven.

Vitaliserende landbouw

Wij leren je de basisprincipes en achtergronden van de biodynamische landbouw. De hele voedselketen, van grond tot mond, komt aan bod. Je gaat voelen, proeven, ruiken, koken en vergelijken. Na dit inspiratiejaar (her)ken je de 'innerlijke' voedingswaarde van biodynamische land- en tuinbouwproducten. Voor Moeder Aarde, voor onze cultuur, voor de maatschappij én voor jezelf!

Wij beloven je een gezondheid bevorderend en smaakvol cursusjaar. Op een droomplek. Met bevlogen docenten met kennis van zaken. Na dit jaar weet jij je eigen woorden te vinden om in je vakgebied of je persoonlijke leven uit te leggen waarom biodynamische landbouw vitaliseert. Ook zal dit inspiratiejaar je aanraken om nog gemotiveerder aan de slag te gaan met biodynamische landbouw en Demeter voedingsproducten in jouw leven. Laat je verrassen en geef je gezondheid een *boost*!

Voor wie?

Voor carrièreswitchers die een nieuwe weg willen of moeten inslaan.

Voor beleidsmakers die een doordacht landbouw- en voedingskwaliteitsbeleid willen ontwikkelen. Voor tuinders die willen overschakelen naar een biodynamische manier van ondernemen, of zich op dit punt verder willen verdiepen. Voor winkeliers die zichzelf willen bekwamen in de voorlichting naar hun klanten over de meerwaarde van Demeter producten. En voor iedereen die met een nieuwsgierige en onderzoekende blik zijn of haar levenspad gaat, en lef genoeg heeft om ook alom vertegenwoordigde "waarheden" kritisch te onderzoeken. Voor jou?

Inhoud van de opleiding

Aan de orde komen:

- mens- en aardeontwikkeling
- biodynamische landbouw en innerlijke voedingskwaliteit
- waarnemen en herkennen van de unieke levenskracht van bodem en voedingsproducten
- compost en biodynamische preparaten
- sterrenkunde, de kosmos en groeiprocessen

- zaadteelt- en veredeling
- natuurvoedingsleer
- de biodynamische praktijk
- koken met behoud van vitaliteit
- kruidenleer
- inspirerende ervaringsverhalen van BD professionals (boeren, een imker, een winkelier)
- de bijzondere kracht van de seizoenen

Het lesprogramma

Belangrijke thema's zijn:

- ontdekken van het natuurlijke samenspel tussen bodem, planten, mensen en dieren
- kenmerken van biodynamische voedingsgewassen en producten
- integreren en toepassen van de natuurwetten van de biodynamische landbouw in je persoonlijke en professionele leven
- natuurvoeding en –kruiden als instrument voor gezondheid en vitaliteit

Inspiratie en ontdekken staan centraal tijdens deze verrijkende opleiding. En focus. Op jezelf en je omgeving. Daarom beginnen we iedere opleidingsdag met een muzikale opmaat.

Docententeam

Peter van Berckel, Ilse Beurskens, Derk Klein Bramel, Wolter Bos, Paul Doesburg, Petra Essink, Peter Evers, Gineke Graaf, Maartje Gruter, Annemieke Grimbergen, Edith Lammers-van Bueren, Rosalind Veltman, Wieger Veerman, Roelant de Vletter, Frederike de Winter en Jan Weijzenfeld.

Vooropleiding

Om deze opleiding succesvol te kunnen volgen, kun je met een mbo-niveau prima uit de voeten. Weet je niet zeker of jouw opleiding en/of ervaring voldoende is? Neem dan even contact op met studieleider Petra Essink. Ze is bereikbaar op 06 48 62 37 41 of via [e-mail](#).

Data, tijd en kosten

- 20 woensdagen in 2018: 31 jan, 14 feb, 7 mrt, 21 mrt, 4 apr, 18 apr, 9 mei, 23 mei, 6 juni, 20 juni, 4 juli, 5 sep, 19 sep, 26 sep, 10 okt, 31 okt, 14 nov, 28 nov, 12 dec & 19 dec
- lestijden vanaf 10.00 uur tot 17.00 uur
- kosten: € 2795 inclusief, koffie, thee, lunch