

# Mikrobiom & Fermentation

## Lebendige Lebensmittel und Mikrobenvielfalt in und am Körper



**Dienstag, 12. November 2024**  
**09.00–13.00 Uhr**



# B.F.G.

Bildungsinstitut Fachbereiche Gesundheitswesen

### ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN:

[www.bfg-kray.de/](http://www.bfg-kray.de/)  
fortbildungsangebote-fuer-hebammen



Diese Fortbildung wurde mit 5 Fortbildungsstunden im Sinne der Hebammenberufsordnung zertifiziert.

Wie Präbiotika das Mikrobiom stärken und Probiotika eine Vielfalt an Mikroben in und auf den Körper bringen ist ebenso Inhalt des Seminars wie die Fermentation von Lebensmitteln. Praxisnah und alltagstauglich werden mehrere Varianten von Fermentationen gestartet und erklärt.



**Referentin:**

**Mag.a Dr.in Karin Buchart**

*Ernährungswissenschaftlerin, Autorin und Kolumnistin  
Europäisches Institut für Angewandte Pflanzenheilkunde,  
Gastrosophie, [www.buchart.at](http://www.buchart.at)*

**Termin:**

Dienstag, 12. November 2024, 09.00 – 13.00 Uhr  
inkl. 15 Minuten Pause von 10.45 – 11.00 Uhr

**Teilnehmergebühren:**

€ 90,00 // € 50,00 für SchülerInnen und Studierende (Ausweis zur Vorlage)

**Tagungsorganisation:**

Evamaria Wilhelmi – B.F.G.<sup>®</sup>, Leitung Fachbereich Hebammenwesen  
Tel.: 06421 3400227 · Mobil: 015123019858 · [fobi@stressfrei-tagen.de](mailto:fobi@stressfrei-tagen.de)

**Kongressmanagement & Veranstalter:**

Bildungsinstitut Fachbereiche Gesundheitswesen B.F.G.<sup>®</sup>  
Am Katzenberg 3 | 57258 Freudenberg  
Tel. +49 (0) 2734 572736 | Fax +49 (0) 2734 55516  
[bfg.kray@online.de](mailto:bfg.kray@online.de) | [www.bfg-kray.de](http://www.bfg-kray.de)



**B.F.G. NEWSLETTER  
ABONNIEREN**