

# Dr. Schüssler Expertenkurs

## Von Mund bis Darm



**EXKLUSIV FÜR  
DR. SCHÜSSLER MASTER**



Geschätzte OMIDA Dr. Schüssler Master

Die Verdauung und der Stoffwechsel spielen in vielen Therapiekonzepten eine grosse Rolle. Anatomie, Physiologie und Pathologie der Verdauung sind äusserst komplex. Nehmen Sie an diesem gehaltvollen Expertenkurs teil und lassen sich die Schulungsinhalte in gutportionierten Häppchen von Hr. Walter Käch servieren. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

**Datum & Ort** Montag, 10. Mai 2021 von 09.00 – 16.30 Uhr (inkl. Mittagspause)  
**Hotel Arte in Olten**

**Thema** «Von Mund bis Darm – Dr. Schüssler Salze begleiten Sie optimal»

### Inhalt:

- Anatomie, Physiologie von Magen, Darm, Leber, Bauchspeicheldrüse
- Pathologische Zusammenhänge der Verdauung zu den Stoffwechselorganen
- Indikationen wie u.a. Morbus Crohn, Reizdarmsyndrom, Colitis ulcerosa, Gastritis, erhöhte Leberwerte und Blähungen
- Behandlungsansätze aus der Naturheilkunde für Stoffwechsel- und Verdauungskrankheiten
- Die relevanten Dr. Schüssler Salze für Verdauung und Stoffwechsel

### Lernziele:

Die Teilnehmer\*innen ...

- frisken ihr Anatomie- und Physiologie Wissen über Verdauung, Magen-Darm, Leber und Stoffwechsel auf
- kennen die Zusammenhänge und naturheilkundlichen Überlegungen bei häufigen Beschwerden im Magen-Darm und Stoffwechselbereich
- können die relevanten Dr. Schüssler Salze zur Behandlung der besprochenen Verdauungs- und Stoffwechselbeschwerden auswählen
- kombinieren weitere natürliche Behandlungsmöglichkeiten mit den Dr. Schüssler Salzen

**Referent** **Walter Käch**  
Dipl. Drogist HF, Dozent für Naturheilkunde, Fachreferent Biochemie nach Dr. Schüssler, Buchautor, Erwachsenenbildner SVEB

**Hinweis** Dieser Kurs richtet sich exklusiv an OMIDA Dr. Schüssler Master. Der Kurs wurde von der FPH Offizin und dem SDV geprüft. Teilnehmer\*innen erhalten **jeweils 50 FPH- und 4 SDV-Punkte**. Seitens Omida AG halten wir uns an die entsprechenden Hygiene- und Schutzmassnahmen des Veranstaltungsortes und des BAG.

**Kosten** CHF 190 (inkl. Kursunterlagen, Getränke und Verpflegung)

**Anmeldung** Bitte verwenden Sie das entsprechende Anmeldeformular unter [www.omida.ch/ausbildung](http://www.omida.ch/ausbildung)

**LIMITIERTE PLÄTZE**

