

**ALTES
WISSEN
NEU
ENTDECKT**



**MIT
KRÄUTER &
GEWÜRZEN**



**GENUSSVOLLE
BEKÖMMLICHE
SPEISEN**



Ernährungsberatung & Kochschule Aus- und Weiterbildung



I s a b e l O c k e r t

geb. 1968 in Stuttgart Bad Cannstatt

Am Brünstberg 12
D-74429 Sulzbach-Laufen

Tel. +49 (0)7976-910 818

Fax +49 (0)7976-910 819

E-Mail: info@isabel-ockert.de

Homepage: www.kocherlebnisse.de
www.isabel-ockert.de

Stationen der Aus- und Weiterbildung:

- Betriebswirtin, Handwerkskammer Stuttgart
- Feng-Shui Grundausbildung INFIS, München
- Ausbildung zur Ernährungsberaterin nach der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) und der Ernährung nach den Fünf Elementen bei Barbara Temelie, München
- Weiterbildung in Gesichtsdiagnostik im Mercurius-Kolleg für TCM in Köln und bei Patrick Nehls in Berlin und Ulm
- Weiterbildung Zungendiagnose bei Barbara Kirschbaum, Seminar bei der AGTCM in Rothenburg o.d.T.
- Ausbildung zur Ganzheitlichen Ernährungsberaterin bei der Paracelsus-Schule, Heilbronn
- Seminar mit dem ErfolgsCoach Peter Traa
„selbstbewusst und wirkungsvoll vor anderen auftreten“

**ALTES
WISSEN
NEU
ENTDECKT**



**MIT
KRÄUTER &
GEWÜRZEN**



**GENUSSVOLLE
BEKÖMMLICHE
SPEISEN**



Stationen der Aus- und Weiterbildung:

- Ausbildung zur Entspannungstrainerin bei der Paracelsus-Schule, Ulm
- Fortbildung in Theorie und Praxis der Vitalstofftherapie bei Dr. med. Harald Hüther
- Fach-Qualifikation Schüssler-Salze, Paracelsus-Schule Heilbronn
- Qualifizierungen im Säure-Basen-Haushalt
- Fortbildungen im Bereich Nahrungsintoleranzen und Allergien
- Seminarleiterschein Autogenes Training
- Seminarleiterschein Progressive Muskelentspannung
- Grundausbildung Klangschalen-Massage

Seit 2003 in selbständiger Tätigkeit:



- Kochschule für Privatpersonen, Firmen-Events und Team-building-Seminare sowie der Kochclub auf Mallorca
- Aus- und Weiterbildungsangebot zum Ernährungsberater sowie Fort- und Weiterbildungen
- Persönliche Ernährungsberatungen
- Vorträge, Coaching und Workshops in Unternehmen
- Beratung / Speisenkonzept-Begleitung für die Gastronomie und Hotellerie – individuelle Schulungen für Köche
- Über 500 geleitete Kochkurse seit 2001 mit Schwerpunkt mediterrane sowie regionale und saisonale Küche und mehr als 2000 Stunden Dozenten- und Seminarleiter-Tätigkeit

**ALTES
WISSEN
NEU
ENTDECKT**



**MIT
KRÄUTER &
GEWÜRZEN**



**GENUSSVOLLE
BEKÖMMLICHE
SPEISEN**



Autorin und Verlegerin:

www.isaverlag.de

Verlagsgründung im Dezember 2006

- 1. Auflage – deutsche Version: Mai 2007
- 2. Auflage – deutsche Version: November 2007
- 3. Auflage – deutsche Version: April 2011

- 1. Auflage – italienische Version: Oktober 2009



Das Verlags-Programm:

Das 5elemente Rezeptbuch von Isabel Ockert
Harmonie aus dem Kochtopf und Genuss in jeder Jahreszeit
isa-Verlag ISBN-Nummer 978-39811970-6-8

Das 5elemente Rezeptbuch von Isabel Ockert
in italienischer Sprache **Il ricettario die 5elementi**
armonia in pentola e piatti saporiti per ogni stagione
Verlag fontana edizioni ISBN-Nummer 978-88-8191-279-7

Neuerscheinung im isaverlag – lieferbar seit November 2008
Die Nahrungsmittelliste zum Buch
5elemente Nahrungsmittel-Poster
ISBN-Nummer 978-39811970-9-9