



# TEH<sup>®</sup> akademie

Kooperation TEH<sup>®</sup> Verein und WIFI Salzburg



Österreichische UNESCO-Kommission  
Immaterielles Kulturerbe/Nationales Verzeichnis

Heilwissen der PinzgauerInnen  
anerkannt 2010



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung  
des ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



# AUSBILDUNG ZUM TEH® PRAKTIKER

Die Basis für diese Ausbildung zum TEH® Praktiker ist eine wissenschaftliche Erhebung des Alpen Heilwissens. Auf dieser Grundlage wurde der Lehrgang entwickelt, der nach den theoretischen Grundlagen vor allem traditionelle Praktiken zur Verarbeitung von Kräutern und Heilpflanzen vermittelt. Trainer mit einschlägiger Ausbildung aus den verschiedensten Berufen gewährleisten einen Einblick in die gewachsene Erfahrungsheilkunde.

## Teilnehmerkreis:

Alle Interessierten, die traditionelle Praktiken im eigenen Umfeld anwenden möchten und besonders Personen, die Seminare im Bereich Traditionelle Europäische Heilkunde gestalten möchten, Heilpflanzenführungen anbieten oder Kräuterprodukte herstellen möchten.

## Voraussetzungen:

Besonderes Interesse an traditioneller einheimischer Heilkunde, Vorkenntnisse über Heilpflanzen sind von Vorteil, aber nicht Voraussetzung, Mindestalter 18 Jahre.

## Inhalt:

Geschichte der Volksheilkunde, Pflanzenwirkstoffe aus pharmazeutischer Sicht, Pflanzenbestimmung, Naturschutz, Heilpflanzenwanderungen, Heilpflanzenanbau und -verarbeitung, Gartengestaltung, Traditionelle Esskultur, Tee, Kräuterkissen, Kräuterpulver, Tinkturen, Salben, Sirupe, Liköre, Ölauszüge, Milchauszüge, Essigauszüge, Kräutersalze, Kräutertzucker, Hydrolate, Honig, Räuchern, Kneipp, Wickel und Auflagen, Haltbarmachung, Exkursion, Hygiene, Verpackung, Deklarationen, Kalkulation, Gewerberecht, Kommunikation

**Dauer:** 160 Lehreinheiten

**Ort:** Diese Ausbildung findet vorwiegend in Unken statt.

**Arbeiten im kompetenten Netzwerk:** Als TEH® Praktiker haben Sie die Möglichkeit, im Netzwerk des TEH® Vereins zu arbeiten. Dieser bietet eine Plattform für Absolventen mit jährlichem Treffen, Workshops bei den Heilsamen Tagen, Austausch, kostenlose Weiterbildung und gemeinsames Marketing.

## Informationsabend:

Im WIFI Salzburg findet im September und Januar und im WIFI Lungau findet im Februar ein kostenloser Informationsabend statt.

## Abschluss:

Feierliche Diplomübergabe mit Übergabe des handgebundenen Besens.

## Lehrgangszeiten berufsbegleitend:

Freitag 17.00-22.00 Uhr, Samstag 9.00-17.00 Uhr

## Lehrgangszeiten geblockt:

5 Blöcke mit 3 bis 6 Tagen

## Anmeldeschluss:

Jeweils zwei Wochen nach dem Informationsabend. Die Lehrgangplätze werden in der Reihenfolge der Anmeldung vergeben. Eine Stornierung ist bis 14 Tage vor Lehrgangstart kostenlos möglich.



# AUFBAUMODULE

## TEH<sup>®</sup> Naturapotheke

**Teilnehmerkreis:** TEH<sup>®</sup> Praktiker

**Inhalt:** Die TEH<sup>®</sup> Naturapotheke bearbeitet die Anwendung der Heilpflanzen für den Magen-Darm-Trakt, Leber und Galle, Atemwege, Harnwege und Prostata, Rheumatische Erkrankungen, Haut, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Psyche. Konkrete, praktikable Rezepte werden gelehrt und zubereitet.

**Umfang:** 44 Lehreinheiten

## TEH<sup>®</sup> Ernährungsberatung

**Teilnehmerkreis:** DiätologInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, ÖkotrophologInnen, ErnährungsberaterInnen, TEH<sup>®</sup> Praktiker

**Inhalt:** Regionale Kräuter und Heilpflanzen, sekundäre Pflanzenstoffe (bioaktive Substanzen bzw. Pflanzenwirkstoffe) in Lebensmitteln und Kräutern, Pflanzenbestimmung, der Einsatz von Kräutertee, Kräuterpulver, Ansatzschnäpse/Tinkturen, Ölauszügen, Milchauszügen, Essigauszügen, Kräutersalzen, Kräuterzucker, Hydrolaten und Honig in der Ernährungsberatung, Heilpflanzen in der individuellen Ernährungsberatung, Standardisierung von Tees

**Umfang:** 40 Lehreinheiten

## TEH<sup>®</sup> Lebensmittelpraktiker

**Teilnehmerkreis:** fachlich interessierte Konsumenten

**Inhalt:** Der ernährungsphysiologische und gesundheitliche Wert der Lebensmittel, der ökologische Fußabdruck, der kulturelle Kontext, die wirtschaftliche Bedeutung und ganz besonders die Herstellungspraktik von Brot, Käse und Milchprodukten, Butter und Schmalz, Honig, Speck & Knoblauch, Essig, Apfel & Apfelsaft, Kraut & Sauerkraut, Schnaps & Ansatzschnaps. Die TeilnehmerInnen schauen den ProduzentInnen über die Schulter und werden in das Lebensmittelhandwerk mit einbezogen.

**Umfang:** 100 Lehreinheiten

## TEH<sup>®</sup> Salbenwerkstätte

**Teilnehmerkreis:** Personen, die sich ihre feine, naturbelassene Kräutercreme selbst herstellen möchten

**Inhalt:** Zutaten, Pflanzen und Werkzeuge zum herstellen natürlicher Salben und Balsame. Der Praxisteil zeigt verschiedene Zubereitungen, die auch auf individuelle Fragestellungen der TeilnehmerInnen eingehen. Eine spannende, lustige und harte Arbeit in der Salbenwerkstatt.

**Umfang:** 10 Lehreinheiten

## Der Wert des TEH Praktikers

- **UNESCO Kulturerbe** – TEH<sup>®</sup> Praktiker arbeiten mit dem Kulturerbe der österr. UNESCO
- **Wissenschaftliche Basis** – Die Inhalte des TEH<sup>®</sup> Praktikers basieren auf dem Heilwissen der PinzgauerInnen, einer wissenschaftlichen Untersuchung
- **Regionalität wirkt** – Der Wirkungsgrad von traditionellen, regionalen Heilpflanzen ist sehr hoch. Daher macht es Sinn, auf dieser Basis zu arbeiten.
- Die **Trainer** im Lehrgang – Die Trainer im TEH<sup>®</sup> Praktiker Lehrgang haben jeweils eine einschlägige Ausbildung
- **Jahrestreffen** – Anlässlich der „Heilsamen Tage“ werden ein TEH<sup>®</sup> Praktiker Treffen und ein kostenloser Workshop organisiert
- **Aufbaumodule** – Bestimmte Aufbaumodule wie etwa die Naturapotheke sind nur auf Basis des TEH<sup>®</sup> Praktikers möglich
- **Gewerbeschein Kosmetik** – Der TEH<sup>®</sup> Praktiker ermöglicht einen vereinfachten Zugang zum Gewerbeschein Kosmetik
- **Exklusive Fortbildungen** – TEH<sup>®</sup> Praktiker haben Zugang zu exklusiven Fortbildungen
- Arbeiten im **Kompetenznetzwerk** – Das Netzwerk des TEH<sup>®</sup> Vereins wächst intensiv: TEH<sup>®</sup> naturwerke, TEH<sup>®</sup> akademie, TEH naturapotheke und TEH<sup>®</sup> Gärten ermöglichen Informationen, Austausch, Materialien uva.
- **Kooperationen** mit dem TEH<sup>®</sup> Verein – TEH<sup>®</sup> Praktikern stehen verschiedene Kooperationen mit dem Verein offen: TEH<sup>®</sup> Garten, TEH<sup>®</sup> Seminarleiter, Marktplätze (zB Genuss Festival in Wien, Freilichtmuseum, besonders Adventmärkte uva), Vertrieb von TEH<sup>®</sup> Produkten



## IHRE ANSPRECHPARTNER

### **WIFI Salzburg**

Wolfgang Pitzl  
Julius-Raab-Platz 2  
5027 Salzburg  
T +43 (0)662/8888 - 425  
E wpitzl@wifisalzburg.at

### **Lehrgangslleitung TEH<sup>®</sup> akademie**

Niederland 112  
5091 Unken  
T 0664 205068  
E akademie@teh.at

### **WIFI Fördertipps**

#### **Für Privatpersonen**

- Bildungsscheck des Landes Salzburg
- Steuervorteile durch Weiterbildung

#### **Für Unternehmen**

- Steuervorteile durch Weiterbildung

#### **Förderungen des AMS**

- Individualförderungen des AMS
- Bildungskarenz
- Bildungsteilzeit