

TEH[®] akademie

Kooperation TEH[®] Verein und WIFI Salzburg

IHRE ANSPRECHPARTNER

WIFI Salzburg

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

Lehrgangsführung TEH[®] akademie

Dr. Karin Buchart
Niederland 112
5091 Unken
T 0664 5991811
E salbei@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
- Fachkräftestipendium

Bild Titelseite: © TEH-Verein
Bild Seite 2: © TEH-Verein
Bild Seite 3: © photocrew - Fotolia.com



AUSBILDUNG ZUM TEH® PRAKTIKER

Die Basis für diese Ausbildung zum TEH® Praktiker ist eine wissenschaftliche Erhebung des Alpenen 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, Kräuterzucker, 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 September und Januar findet ein kostenloser Info Abend 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 Lehrgangsplätze werden in der Reihenfolge der Anmeldung vergeben. Eine Stornierung ist bis 14 Tage vor Lehrgangstart kostenlos möglich.

AUFBAUMODULE

TEH® Naturapotheke

Teilnehmerkreis: TEH® Praktiker

Inhalt: Die TEH® 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® Ernährungsberatung

Teilnehmerkreis: DiätologInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, ÖkotrophologInnen, ErnährungsberaterInnen, TEH® Praktiker

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

Umfang: 40 Lehreinheiten

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