



Österreichische UNESCO-Kommission
Immaterielles Kulturerbe/Nationales Verzeichnis

Heilwissen der PinzgauerInnen
anerkannt 2010



Ausbildung zum TEH[®]-Praktiker

Werden Sie Expertin/Experte im Umgang mit heimischen Heilkräutern!





Ausbildung zum TEH[®]-Praktiker

Die Basis für diese Ausbildung zum/zur TEH Praktiker/in 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.

Die Ausbildung richtet sich an alle Interessierten, die traditionelle Praktiken im eigenen Umfeld anwenden möchten sowie an Personen, die Seminare im Bereich Traditionelle Europäische Heilkunde gestalten, Heilpflanzenführungen anbieten oder Kräuterprodukte herstellen möchten. Trainer/innen mit einschlägiger Ausbildung aus verschiedensten Berufen gewährleisten einen Einblick in die gewachsene Erfahrungsheilkunde. Nach positiver Absolvierung der schriftlichen und mündlichen Prüfung erhalten Sie ein WIFI-Diplom.

Inhalte:

- 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

Der Wert des TEH Praktikers – 4 Gründe, die für diese Ausbildung sprechen!

1. UNESCO Kulturerbe

TEH Praktiker arbeiten mit dem Kulturerbe der österreichischen UNESCO.

2. Wissenschaftliche Basis

Die Inhalte des TEH Praktikers basieren auf dem Heilwissen der PinzgauerInnen sowie einer wissenschaftlichen Untersuchung.

3. Arbeiten im Kompetenznetzwerk

Das Netzwerk des TEH Vereins wächst intensiv: TEH naturwerke, TEH akademie, TEH naturapotheke und TEH Gärten ermöglichen Informationen, Austausch, Materialien.

4. Kooperationen mit dem TEH Verein

TEH Praktikern stehen verschiedene Kooperationen mit dem Verein offen: TEH Garten, TEH Seminarleiter, Marktplätze (z.B. Genuss Festival in Wien, Freilichtmuseum, Adventmärkte), Vertrieb von TEH Produkten.

Voraussetzungen:

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

Kosten:

2.190 Euro (inkl. Buch, Skripten und Materialien, zzgl. Exkursionsfahrten)
Prüfungsgebühr: 180 Euro

Veranstaltungsort:

Die Ausbildung findet vorwiegend in Steinakirchen am Forst und vereinzelt in Unken statt.

Termine und Dauer des Lehrgangs:

Dauer: 160 Trainingseinheiten. Der Lehrgang wird geblockt an folgenden Terminen angeboten:

2.2. - 29.9.2018

Fr 17.00 - 21.00, Sa 9.00 - 17.00

Prüfung: 12. - 13.10.2018, Fr 17.00 - 18.30 (schriftlich), Sa 10.00 - 17.00 (mündlich)

Den genauen Stundenplan können Sie beim WIFI NÖ anfordern!

Kostenlose INFO-Veranstaltung:

11.10.2017, Mi 18.00 - 20.00, WIFI St. Pölten

16.1.2018, Di 18.00 - 20.00, WIFI St. Pölten

Hinweis: Der angebotene Lehrgang bietet Ihnen eine Aus- und Weiterbildung sowie eine Vertiefung Ihres Wissens in diesem Fachgebiet. Bitte beachten Sie, dass Sie nach Absolvierung dieser Ausbildung nicht zur Ausübung eines reglementierten Gewerbes berechtigt sind. Sie haben aber die Möglichkeit, ein entsprechendes freies Gewerbe anzumelden. Nähere Infos unter: www.gruenderservice.net, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, Tel. 02742 851 DW 17700 oder 17701 oder in einer der 24 Bezirks- und Außenstellen der Wirtschaftskammer Niederösterreich.

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN



WIFI NIEDERÖSTERREICH

Birgit Moshammer, MSc
T 02742 890-2260
E birgit.moshammer@noe.wifi.at

Sandra Eisner
T 02742 890-2261 | F 02742 890-2100
E sandra.eisner@noe.wifi.at

TEH-Verein Lehrgangsführung:

TEH Akademie
Dr. Karin Buchart
Niederland 112
5091 Unken
T 0664 599 1811 | E salbei@teh.at