

Der erste Jahrgang hat's geschafft

Seit letztem Jahr kann man an der Arnika-Akademie in Teuschnitz die Ausbildung zum zertifizierten TEH-Praktiker machen. Die ersten Absolventen gibt es nächste Woche.

Von Nicole Julien-Mann

Teuschnitz – Was hat Teuschnitz, was sonst keiner hat? Jawohl – die Arnika! Deshalb nennt sich Teuschnitz „Arnikastadt“ und setzt alles daran, ihrem Naturschatz Perspektiven für Bürger und Stadt abzugewinnen. Die Gründung der Arnika-Akademie und des Arnika-Vereins waren die ersten Schritte in diese Richtung. Doch nicht nur Hobbyköche oder Kräutergärtner finden dort interessante Weiterbildungsmöglichkeiten; auch wer sich auf professionelle Pfade in der Kräuterheilkunde begeben möchte, findet seit letztem Jahr das passende Angebot: Zusammen mit dem TEH-Verein Unken, Österreich, und der IHK für Oberfranken Bayreuth kann man sich zum zertifizierten TEH-Praktiker ausbilden lassen.

Für die ersten Absolventen wird es am kommenden Freitag ernst – die Prüfungen stehen an. 160 Stunden haben sie in zwölf Wochenenden investiert und sich in Pflanzenheilkunde, Anbau, Verarbeitung, Hygiene und Verpackung vertieft. Zum Teil in den Schulungsräumen, aber auch in

der Schauküche oder draußen auf Wiesen und in Wäldern. „Ich komme gerade aus dem Wald“, sagt Carola Krüger aus Neuhaus-Schierschnitz, „das mache ich immer, wenn ich Spätschicht habe.“ Sie arbeitet als CNC-Programmiererin in Stockheim. Am nächsten Samstag, so hofft sie, bekommt sie ihr Zertifikat überreicht. Aus einer naturaffinen Fami-

Ein ganz neues Gebiet habe sich für sie erschlossen, nämlich die Jagd-Heilkunde. Dieses Wissen sei seit mehreren Generationen verloren gegangen; erst jetzt habe sie jemanden gefunden, der dieses Schatzkistlein noch hütet. „Beim Wildschwein wird in der Regel nur das Fleisch verbraucht“, erklärt sie, „dabei kann man mit dem wertvollen Fett Seife oder Salben machen, die in Kombination mit den richtigen Kräutern heilsame Wirkung entfalten.“ Und das erlegte Tier wird ganzheitlich genutzt.

Auch Christina Zehnter aus Neukirchen hat die Ausbildung absolviert. „Ich bin schon Kräuterpädagogin und hab bisher aber vor allem mit Wildkräutern im Essen gearbeitet“, erklärt sie. „Über deren Heilwirkung wusste ich bisher wenig.“ Jetzt ist sie froh, dass sie über fundiertes Wissen

verfügt, das sie in ihr Kursprogramm einfließen lassen will.

Die Ausbildung dauert 160 Stunden, die in zwölf Module aufgeteilt sind, jeweils freitags und samstags. Die Kosten im unteren vierstelligen Bereich sind durchaus eine Investition. „Die hat sich auf jeden Fall gelohnt“, meint Zehnter. Schließlich habe man hochkarätige Fachleute als Dozenten – auch aus der Region übrigen. So rückte Barbara Detsch aus Haig mit dreien ihrer Köche an und vermittelte Fachwissen in traditioneller Küche. Das Gebiet der Phyto-Therapie deckte Apothekerin Claudia Latteier ab, die auch an der PTA-Schule in Kulmbach lehrt.

Bis zum Freitag müssen sich die Kursteilnehmer durch ihren dicken Ordner „gefressen“ haben. Die schriftliche Prüfung wird im Multiple-Choice-Verfahren abgehalten und dauert eine Stunde. Danach muss jeder eine 15-minütige Präsentation seiner Projektarbeit halten. Am Samstag ist dann feierliche Übergabe der Zertifikate und dann ist alles vorbei. „Wenn ich daran denke, werde ich ganz traurig“, gesteht Carola Krüger, „wir waren eine tolle Gemeinschaft aus ganz besonderen Menschen und wir haben uns gegenseitig so viel weitergebracht.“

Am 29. September beginnt die nächste Runde. Die Teilnehmerzahl ist auf 18 begrenzt, die Plätze sind begehrt. Am Donnerstag, 20. Juli, findet um 19.30 Uhr eine Informationsveranstaltung in der Arnika-Akademie in Teuschnitz statt.



„Durch die Ausbildung weiß ich, wie viel ich falsch gemacht habe.“

Carola Krüger

lie stamme sie, ihr Vater und Bruder sind Jäger, und schon als Kind habe sie viel Zeit im Wald verbracht. Später sammelte sie Pflanzen für Tee. „Durch die Ausbildung weiß ich, wie viel ich falsch gemacht habe“, sagt sie. Besonders beim Trocknen und der Zusammenstellung der Kräuter.

Was bedeutet eigentlich TEH?

TEH steht für Traditionelle Europäische Heilkunde. Vermittelt werden theoretische und praktische Grundlagen zur Verarbeitung von Kräutern und Heilpflanzen. Die Ausbildung richtet sich an Personen, die privat oder beruflich Seminare im Bereich der Traditionellen Europäischen Heilkunde gestalten wollen, Heil-

pflanzenführungen anbieten möchten oder die Herstellung von Kräuterprodukten beabsichtigen. Der Lehrgang wird in Kooperation mit dem TEH®-Verein Unken (Österreich), der Arnika-Akademie Teuschnitz und der IHK für Oberfranken Bayreuth angeboten. Infos unter: <http://teuschnitz.de/arnika-akademie>



Elsa Krötter im Kreise ihrer Familie sowie Bürgermeister Bernd Rebhan (vorne, Zweiter von rechts).
Foto: Andrea Hänel

Elsa Krötter feiert 90. Geburtstag

Eine große Familie hat die Jubilarin im Laufe ihres Lebens um sich geschart. Diese sorgt heute liebevoll für sie.

Küps – Viele Gratulanten hatten sich aus dem Familien-, Freundes- und Bekanntenkreis eingefunden, um Elsa Krötter zum 90. Geburtstag das Allerbeste zu wünschen. Seitens des Marktes Küps machte Bürgermeister Bernd Rebhan seine Aufwartung, der auch die Grüße des Landrats überbrachte. Gottes Segen übermittelte Heike Kreul im Namen von Pfarrer Reinhold König, Dagmar Heinlein

vom VdK-Ortsverband Küps gratulierte dem jahrzehntelangen Mitglied ebenfalls recht herzlich wie auch die Diakoniestation Schmölz.

Elsa Krötter wurde im Landkreis Kulmbach geboren. Im Jahre 1928 fanden ihre Eltern auf dem Gut Nagel Arbeit und so kam Elsa Krötter in die Region. Nach der Auffassung des Gutshofes arbeitete die Jubilarin bei Siemens in Redwitz, im Anschluss daran viele Jahre in Heimarbeit. Aus ihrer Familiengründung gingen drei Kinder, 14 Enkel, neun Urenkel und zwei Ururenkel hervor. Die Seniorin verfolgt gerne im Fernsehen das Geschehen auf der Welt. Liebevoll wird sie in der Familie ihres Sohnes Rüdiger umsorgt. *hän*

IN STILLEM GEDENKEN

Die Mutter war's,
was braucht's der Worte mehr.

Ein Leben voller Liebe und Fürsorge für uns alle ist still zu Ende gegangen.

Irmgard Dorsch
geb. Dippold
* 28. 2. 1928 † 12. 7. 2017

Hab Dank für alles:
Dein Sohn Karl mit Monika
Deine Tochter Anni mit Volker
Deine Enkel Anita mit Christopher,
Sylvia mit Martin und Paul,
Martin, Linda mit Sebastian
im Namen aller Anverwandten

Kronach, den 15. Juli 2017
Trauergottesdienst am Dienstag, 18. Juli 2017 um 14.00 Uhr in der Aussegnungshalle auf dem Friedhof in Kronach, anschließend Beerdigung.
Für alle Zeichen der Anteilnahme bedanken wir uns herzlich, bitten aber von Beileidsbekundungen am Grabe Abstand zu nehmen.

In unserer Trauer und den Stunden des Abschieds von unserem lieben

Bernhard Hopf

haben wir große Anteilnahme, herzliche Verbundenheit und Freundschaft erfahren.

DANKE

für tröstende Worte, gesprochen oder geschrieben, für einen Händedruck, wenn Worte fehlten, für Blumen und Geldspenden, für die letzte erwiesene Ehre und das letzte Geleit.

Besonderer Dank gilt Herrn Pfarrer König für die tröstenden und ehrenden Worte, dem Hausarzt Herrn Eberhard Backert, dem BRK Seniorenhaus Kronach und allen, die ihn auf seinem letzten Weg begleitet haben.

In stiller Trauer:
Matthias und Beate
Alexander und Kristin

Küps, im Juli 2017

In schweren Stunden für Sie da:

Bestattungen Pabstmann
Johann-Nikolaus-Zitter-Str. 14 · 96137 Kronach
Telefon: 09261/3419
Mail: bestattungen-pabstmann@t-online.de

Bestattung Pluschke
Friesener Straße 48 · 96137 Kronach
Telefon: 09261/2255
Mail: info@bestattung-pluschke.de
www.bestattung-pluschke.de

Bestattungsinstitut Vießmann
Braustraße 43 · 96369 Weißenbrunn
Telefon: 09261/3913
Fax: 09261/63661

Bestattungsinstitut Vießmann/Pause
Am Hirtengraben 15 · 96328 Küps
Telefon: 09264/7151

† Totentafel †

Glosberg
Johann Martin (90 Jahre)
Trauergottesdienst am Samstag 15. Juli 2017, um 10.30 Uhr in der Wallfahrtskirche „Mariä Geburt“ Glosberg, anschließend Beerdigung.
(ohne Gewähr)

www.franken-gedenkt.de

Die Trauergemeinschaft der Neuen Presse

