

Pinzgauer Heilwissen auf den Punkt gebracht

DIE PINZGAUER VORFAHREN WUSSTEN GENAU, WAS IHNEN GUT TUT. Welches Kraut gegen welche Wehwehchen oder Krankheiten wirkt, wie man es verarbeitet und anwendet, wie man die Zeichen der Natur deutet. Dieses alte Wissen ging beinahe verloren. Als Karin Buchart ihre Dissertation über das Heilwissen der PinzgauerInnen schrieb, wusste sie wohl noch nicht, welches Feuer sie damit entfachte.



Pinzgau Traditional Medicine in a nutshell

The forebears of Pinzgau knew exactly what was good for them. Which herb works against which little aches and pains or ailments, ➤

57 HEIMISCHE PFLANZEN

„Wenn du Holundersaft im November trinkst, kommst du gesund über den Winter“, solche und ähnliche Weisheiten nahm Karin Buchart von alten Pinzgauerinnen und Pinzgauern während ihrer Doktorarbeit auf. Beharrlich verglich sie diese Aussagen mit dem Wissen der Schulmedizin und übersetzte sie in die Fachsprache. Am Ende waren es 57 heimi-

sche Pflanzen, bei denen sie Übereinstimmungen fand. Sie bilden heute die Grundlage der TEH® Lehrgänge und Seminare.

PRÄGUNGEN UND KONDITIONIERTE REIZE

Zudem fand sie heraus, dass Sätze wie: „Das Kraut, das vor deiner Haustüre wächst, ist gut für dich“, ihre Richtigkeit haben. Zu unseren heimischen Pflanzen haben wir seit Klein auf

einen Bezug. Kinder reagieren sehr gut auf die natürliche Wirkung der Heilkräuter. Wir werden also von Beginn an mit dem Heimischen geprägt und entwickeln konditionierte Reize. Wenn uns also etwas in der Kindheit gut getan hat, so bleibt das so bis ins hohe Alter.

DER TEH® VEREIN ENTSTEHT

Das Interesse an den Erhebungen der Heilkräuter steckte viele Menschen an und so entstand 2005 eine Projektgruppe. 2007 gründeten 15 engagierte Personen den TEH® Verein (Traditionelle Europäische Heilkunst), dem Obfrau Theresia Harrer und Karin Buchart vorstehen. Auf die Frage hin, warum „europäisch“ und nicht „pinzgauerisch“ erklärt Theresia Harrer: „Zu klein können wir das Gebiet nicht fassen. Das wäre weder ehrlich noch gut. Wir verwenden Kräuter und Pflanzen aus einem Umkreis von 80 bis 100 Kilometern. Und wenn wir bspw. Salben produzieren, brauchen wir Olivenöl.“ Seit der Gründung hat der TEH® Verein es sich als Ziel gesetzt, das Heilwissen der PinzgauerInnen, regionale, traditionelle Anwendungen, Heilmittel und Rituale zu erheben, diese wissen-

schaftlich aufzuarbeiten, wieder zu beleben und in die Familien zu tragen. Seither haben beinahe 300 Teilnehmer die Ausbildung zum/zur TEH® PraktikerIn absolviert.

VON DER UNESCO ANERKANNT

„2010 war ein besonderes Jahr. Unser Verein wurde von der UNESCO-Kommission auf die nationale Liste des immateriellen Kulturerbes gesetzt. Nicht zuletzt deshalb, weil wir nicht nur das alte Wissen aufgreifen, sondern uns im Speziellen der heutigen Probleme annehmen. War es früher wichtig Mittel gegen gefrorene Finger zu haben, geht es heute darum mit beruhigenden sowie stresshemmenden Lösungen dienen zu können. Als wir dann auch noch das erste TEH® Naturwerke Geschäft in Unken eröffneten, gewannen wir die örtliche Präsenz hinzu. Vorher waren wir nicht so ‚greifbar‘ – jetzt kann man uns sehen“, erzählt Karin Buchart bescheiden und erzählt über die positive Entwicklung weiter: „Besonders erfreulich ist auch, dass wir seit 2012 ein zweites TEH® Naturwerk Lokal in Hollersbach und seit letztem Jahr das erste Partner-Hotel haben – das Landhotel Rupertus in Leogang“, ergänzt Obfrau Theresia Harrer. ➤



Theresia Harrer, Roland Pejcl und Karin Buchart vom TEH® Verein. Theresia Harrer, Roland Pejcl and Karin Buchart from the TEH® Association.



Gaumen Freude.

Gut gereift, spritzig und sicher im Geschmack – am Weinkistl kommt niemand vorbei, wenn es um die Traube geht. Denn wir sind DIE bei Wein und allem, was dazu gehört.

- Weine aus der ganzen Welt
- Tägliches Verkosten von Wein, Sprudeligem und Schnaps oder
- buchen Sie eine Themenverkostung mit Jause am Abend
- Individuelles Gestalten von Geschenken in Körben, Taschen und Kisten
- Bemalung von Großflaschen bis 15 Liter



Georg Fürstauer, Diplom-Sommelier
Zeller Straße 1 · A-5760 Saalfelden
Tel.: +43(0)6582/71323 · Mail: weine@weinkistl.at
Öffnungszeiten: Di-Do: 9.00–12.30 und 13.30–18.00 Uhr
Fr: 9.00–18.00 Uhr, Sa: 9.00–16.00 Uhr

how to treat it and apply it, and how to interpret the signs of nature. This old lore was almost lost to us. Until Karin Buchart was to write her dissertation on the medical knowledge of the men and women of Pinzgau and infect other people with her thirst for knowledge. In 2007 the TEH® Association (Traditional European Medicine) sprouted from this. Since it was founded, the TEH® Association has set itself the task of promoting the healing arts of the men and women of Pinzgau, with their traditional applications, remedies and rituals from the region; following these up scientifically; reviving them and bringing them back into the family. And since then almost 300 students have completed the training to become a TEH® practitioner. In 2010 the TEH® Association was put on the national list of Intangible Cultural Heritage by the UNESCO Commission. In the same year, it then also opened the first TEH® works of nature business in Unken and thereby gained a local presence. Two years later the second TEH® works of nature local in Hölbersbach followed, and as of last year the first partner hotel has also been in business – the 'Rupertus Landhotel' in Leogang. Alfred Bründl from Leogang became a fully fledged TEH® practitioner and is one of the TEH® experts. Alongside bees and honey products, he also has a passion for dried fruits and herbs, which retain their essences if sealed in an airtight place protected from direct light.

Raiffeisen
Meine Salzburger Bank



Der Raiffeisensektor in Salzburg bekennt sich klar zu einer aktiven Rolle bei der Förderung des qualitativsten Tourismus.

Gerade in den touristisch geprägten Regionen ist die Rolle der lokalen Raiffeisenbanken in dieser Hinsicht von enorm großer Bedeutung.

BESONDERE KRÄUTER, BESONDERE WIRKUNG

Aus der Vielzahl der heimischen Heilkräuter ist es nicht einfach „Lieblinge“ herauszufiltern, aber es gibt immer welche, die man im Moment grad besonders interessant findet. So zum Beispiel der Quendel (auch wilder Thymian genannt) sowie die Bergschafgarbe (auch Wermut genannt). Man findet sie in Saalfelden Leogang am Birnhorn. Sie mögen es „kalkhaltig“. In den Kalkalpen fühlt sich auch die Arnika besonders wohl – sie ist jedoch etwas weiter oben angesiedelt. Der Quendel sticht auf den Almwiesen gleich ins Auge – die lilafarbenen Polster mit ihrem angenehmen Aroma sind wunderhübsch. Gerne wird diese Pflanze für Tee (gegen verschleimten Husten), Brustbalsam (zum besseren Durchatmen) oder als Fußbalsam (pilzhemmend) verwendet. Besonders ist auch die Pflanze „Mädesüß“. Sie wächst im August und wird durch ihre weißen Wedel charakterisiert. Wenn man an ihr riecht, meint man sofort, man befinde sich beim Arzt. Das liegt an der Salicylsäure (Wirkstoff des Aspirins). Mädesüß wirkt also genauso wie Aspirin, nur besser, weil es dem Magen nicht schadet. Am besten nimmt man diese Pflanze in Form von Tee (Blütenblätter), Sirup oder Tropfen (alkoholischer Auszug) zu sich.



Magdalena Leistentritt und Nadja Blumenkamp vom Landhotel Rupertus sind seit Herbst 2013 TEH® Praktikerinnen und geben ihr Wissen an ihre Gäste weiter.

Magdalena Leistentritt and Nadja Blumenkamp from the 'Rupertus Landhotel' have been TEH® practitioners since 2013 and pass their knowledge on to their guests.

ERSTES TEH® PARTNERHOTEL

Der Gastgeberfamilie Herzog-Blumenkamp vom Landhotel Rupertus liegt es schon seit über 35 Jahren am Herzen, dass ihre Gäste einen echten, schönen und mit Herzlichkeit erfüllten Urlaub in ihrem Haus verbringen. Sie sind zudem Umweltzeichenträger, Gründungsmitglied des „Bioparadies Salzburger Land“ und stellen sich zwei Mal jährlich der Bio-Kontrolle. Im Herbst 2013 wurde das Landhotel Rupertus als erstes Hotel in den TEH® Verein aufgenommen. Mit Nadja Blumenkamp und Magdalena Leistentritt gibt es zwei TEH® Praktikerinnen im Haus.

Wo immer es geht, wenden sie ihr Wissen an: Angenehmer Räucherduft im Eingangsbereich und im Wellnessbereich mit selbstgemachten Mischungen aus Kräutern und Harzen, sie setzen Themenschwerpunkte, wie das Ladies Kräuter-Bike-Camp, die Basenfastenwoche oder Kräuterwanderungen. In der täglichen Abendpost können die Gäste einen TEH®-Tipp nachlesen und die Küche stimmt ihre Menüs entsprechend biologisch und regional ab. Im ErholPol, dem Bio-Garten-Wellnessbereich, erleben die Gäste eine echte Naturoase: Massagen, Behandlungen und Bäder werden mit speziellen Kräutermischungen veredelt, an der Vitalbar wählen sie aus vielen heimischen Teesorten, in

die Schwebewanne werden sie behutsam mit wertvoll aufgetragenen Essenzen eingepackt und gebettet. Besonders ist sicher auch, dass die Gäste von sich aus zu Nadja und Magdalena kommen und um Hilfe bitten. Gerne wird dann mit Arnikaschnaps eingerieben, Topfen oder Wirsing aufgelegt oder Pfefferminztee serviert.



TEH® REFERENT, PRAKTIKER UND IMKER AUS LEIDENSCHAFT

In Saalfelden Leogang lebt auch einer der wohl begnadetsten Imker, TEH® Praktiker sowie Vertreter des Biogedankens. Alfred Bründl kam über die Obstbäume zu den Bienen. Er erkannte bald, dass sich alles dem natürlichen Kreislauf unterwirft. Denn weder Bienen noch Pflanzen können ohne einander bestehen – und in weiterer Folge betrifft dies natürlich auch alle anderen Lebewesen. Er weiß zum Beispiel auch zu berichten, dass die Bienen wichtige Hefebakterien während der Bestäubung auf die Pflanzen übertragen, die wiederum wichtig für die Verdauung der Kühe sind. Oder, dass Bäume wie die Kirsche einen 98%-igen Ausfall hätten, würden sie nicht von der Biene bestäubt. Faszinierend ist es auch ihm zuzuhören, wenn er erzählt, wie er seine 50 Bienenvölker hütet und vom Tal auf 1500 m bringt, um Almrosenhonig gewinnen zu können. Für ihn ist es auch besonders wichtig, dass er ein echter Bio-Imker ist. Er verwendet also das eigene Bienenwachs für die Waben, wird regelmäßig kontrolliert sowie zertifiziert und arbeitet rückstandsfrei mit Edelstahl- und Glasgeräten sowie -gefäßen.

Alfred Bründl absolvierte auch den TEH® Praktiker und ist einer der TEH® Referenten. Neben den Bienen und den Honigprodukten (Almrosen-, Blüten- und Waldhonig, Met-Honigwein, Honig-Essig, Wachs und Propolis) gilt seine Leidenschaft auch den getrockneten Früchten und Kräutern, die durch lichtgeschütztes und luftdichtes Verschließen ihre Inhaltsstoffe behalten. Seine Produkte sind direkt über ihn, durch ausgesuchte Partnerbetriebe oder im neuen Dorfladen in Leogang erhältlich.

KRÄUTER-WORKSHOPS

Ab Sommer 2014 werden im Kräutergarten vom „Berg der Sinne“ am Asitz in Leogang regelmäßig TEH® Kräuterworkshops veranstaltet. Sie sind ab diesem Jahr im Angebot der Gästekarte „Löwen Alpin Card“ beinhaltet – genauso wie das neue Aktiv-Programm von "Frischluff" und die wöchentlichen Wanderungen auf den neu ausgearbeiteten Vitalwanderwegen.



NATURNAH der Freizeitbereich: an drei Seiten mit Garten umgeben, duftende Kräuter- und Blumenbeete, Ruheinseln zum Sonnenbaden, 25 m langer Bio-Badesee. Erstes TEH® Hotel. AKTIV im Sommer: 13 Jahre Mitglied MTB Hotels Österreich. Geführte Wandertouren. Kräuterstunde.



FAMILIÄR das Haus: 49 Natursuiten, Natur- und Biozimmer. Die 3. und 4. Etage wurden in Holz-Riegelbauweise errichtet und mit Zirbenholzmöbel ausgestattet. LIEBE AUF DEN ERSTEN RIECHER. Honigfarbene Holz- und Steinböden, klare Linienführung, lichtdurchflutete Räume, eine golden schimmernde Wand, zurückhaltendes Innendesign – so zeigt sich die neue Bio-Garten-Wellnesslandschaft „ErholPOL“.



AUSGEZEICHNET mit dem Ecolabel und BIO-Zertifikat. BELIEBT auch bei Einheimischen, für die qualitativ hochwertigen Küchen- und Serviceleistungen. MIT GUTEM GEWISSEN GENIEßEN, lautet die Devise. Ganzjährig Kinderbetreuung an 5 Tagen die Woche. Spielzimmer, Gymnastik-, Fitnessraum und Tiefgarage. Videoüberwachte Bikegarage. 200 m zum Bikepark Leogang und zu den Asitzbahnen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Familien Herzog und Blumenkamp mit Team

Wo es noch echt ist.



Landhotel Rupertus
Familien Herzog und Blumenkamp
Hütten 40 | 5771 Leogang | Österreich
+43 6583 84 66 | info@rupertus.at | www.rupertus.at

