

Auf „Pilzpirsch“ mit Wind & Weather

Einführung in die Mykologie (Pilzkunde) Theorie und Praxis

Wer selbst schon mal im Wald Pilze gesammelt hat, weiß aus eigener Erfahrung wie schwer es ist Pilze richtig zu bestimmen. Habe ich einen essbaren oder giftigen Pilz gefunden? Viele Unsicherheiten tauchen da plötzlich auf. Es reicht nicht nach den Abbildungen in einem Buch die Pilze selbst zu bestimmen. Wuchs, Größe und Farbe der Pilze können nach Boden und Standort variieren. Je nach Witterung erscheinen die Pilze früher oder später im Jahr und treten häufiger oder seltener auf.



Die Teilnehmer erhalten grundlegende Kenntnisse über unsere heimischen Pilzarten in Theorie und anschließender Praxis.

Vorraussetzung:

Keine Vorkenntnisse notwendig. Auch für Einsteiger und Interessenten geeignet.

Leitung:

Peter Doll, Inhaber des Outdoorfachgeschäfts "Wind & Weather" bringt seine langjährige Erfahrung im Umgang und Verantwortung gegenüber der Natur in diesen Kurs mit ein. Als staatl. geprüfter Fischerei- und Jagdscheininhaber kennt er unsere „heimische Wälder“ ganz genau.

Teilnehmerzahl: 4 - 8 Personen. Kinder bis 12 Jahren frei!

Gerne können Sie auch Ihren Hund an der Leine mitführen.

Termine:

Sonntag 1. September 2013

Sonntag 8. September 2013

Sonntag 22. September 2013

Anmeldung: bei Wind & Weather (sonstige Termine nach Absprache)

Treffpunkt: 8.00 Uhr (genaueres bei Anmeldung - Pilzplätze sind geheim!) bis ca.11.30 Uhr.

Preis: 19,00 Euro /Person (Jeder Teilnehmer erhält ein Glas mit getrockneten Waldpilzen im Wert von 5,00 Euro aus unseren heimischen Wäldern)

Zusatzkosten: Eigene Anfahrt

Ausrüstung: Bekleidung je nach Wetter, Pilzkorb, wenn vorhanden Pilzbuch

Unsere Leistungen, die im Preis enthalten sind:

- Einführung über unsere einheimischen Speisepilze
- Unterscheidungsmerkmale giftig oder ungiftig
- Bevorzugte Wachstumsstandorte der einzelnen Arten
- Verwertung und Aufbewahrung
- Fachkundige Beratung



Bei der anschließenden „Pilzpirsch“ können Pilze für den eigenen Bedarf gesammelt werden. Eine Fundbesprechung findet im Anschluss statt (ohne Gewähr!). Tipps zum Sammeln und Verwerten von Speisepilzen runden die Informationen ab.