

# Anfänger-Pilzkurs Küsnacht 2020



Fotos: Jonas Brännhage und Manuel Mettler

## Kursbeschreibung:

In diesem 2-tägigen Wochenendkurs (1 Theorie- und 1 Praxistag) werden wir sowohl Pilze im Wald sammeln als auch selber züchten. Am ersten Tag lernen Sie von den 2 jungen Pilzkontrolleuren Manuel Mettler und Jonas Brännhage einige der wichtigsten Pilzarten kennen, hören interessantes zu ihrer Biologie und erhalten Tipps zum Pilze sammeln. Außerdem erfahren Sie, worauf man sich bei der Pilzbestimmung achten muss und wie man sich im Falle einer Vergiftung verhalten sollte. An der Theorie wird auch mit frischen Pilzen gearbeitet und die Teilnehmer werden dazu motiviert, selber gefundene Pilze bereits am ersten Kurstag mitzubringen. Am zweiten Tag werden verschiedenste Pilze im Wald gesammelt, bestimmt und zu einem leckeren selbst gemachtem Pilzrisotto verarbeitet. Sie erfahren dabei Spannendes aus dem Leben und zur Verwendung von Pilzen. Der Kurs richtet sich an Anfänger.

## Programm:

### Tag 1: Theorie und Pilze züchten

**Datum:** Samstag, 3. Oktober 2020

**Zeit:** Der Kurs beginnt um 9:15 Uhr und endet etwa um ca. 17:00 Uhr

**Wo:** Noch nicht fix! Womöglich gleicher Ort wie 2019: Im Pfarreizentrum St. Georg der römisch-katholischen Kirche in Küsnacht, Heinrich Wettsteinstrasse 14, der Eingang befindet sich an der Kirchstrasse. Parkplätze (Weisse Zone → am Wochenende gratis) gibt es z.B. an der Kirchstrasse und der Heinrich Wettsteinstrasse. Der grosse Parkplatz oberhalb vom Bahnhof Küsnacht ist bis 16:00 Uhr kostenpflichtig.

**Ablauf:**

Morgen: Wildpilze (Biologie der Pilze, Tipps zum Pilze sammeln, Pilztisch)

Nachmittag: Pilzzucht (kurzer Vortrag über Zuchtpilze, Praxisteil- Pilzsubstrat selber herstellen, welches man nach Hause mitnehmen darf)

**Verpflegung:** Mittagessen um ca. 12:00 Uhr (im Preis nicht inbegriffen). Es gibt mehrere Einkehrmöglichkeiten in der Nähe, so z.B. an der Bahnhofstrasse (Bäckerei Konditorei Kägi, Café Münz, Pizzeria Rosa dei Venti) oder das Hotel Sonne in Richtung See.

**Tag 2: Pilze sammeln** (für das Pilze sammeln während der Schonzeit verfügen wir über eine Ausnahmegewilligung!)

**Datum:** Sonntag, 4. Oktober 2020

**Zeit:** Wir treffen uns um 9:30 Uhr und sind bis ca. 18.00 Uhr auf Exkursion

**Wo:** Noch nicht fix. Vermutlich in der näheren Umgebung von Küsnacht.

**Verpflegung:** Wir kochen direkt im Wald ein leckeres, vegetarisches Pilzrisotto mit selbst gesammelten Pilzen

**Preis für beide Tage:** CHF 250-/Person. Wir bitten um Überweisung per E-Banking oder Zahlungsauftrag bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Konto:

Jonas Brännhage, Untere Heslibachstrasse 67, 8700 Küsnacht

Zürcher Kantonalbank, CH-8010 Zürich

IBAN: CH85 0070 0110 0030 3382 3

**Anmeldung:**

Anmelden können sie sich direkt via Anmeldeformular auf unserer Homepage [www.pilzkurse.ch](http://www.pilzkurse.ch), per Mail über [info@pilzkurse.ch](mailto:info@pilzkurse.ch) oder via Telefon (Jonas: 078 864 94 28).

**Eine Abmeldung vom Kurs ist bis 7 Tage vor Kursbeginn möglich. Danach müssen wir Ihnen CHF 50.- Bearbeitungsgebühr verrechnen.**

