

Anfänger-Pilzkurs Küssnacht 2022



Fotos: Jonas Brännhage und Manuel Mettler

Kursbeschreibung:

In diesem zweitägigen Wochenendkurs (1 Theorie- und 1 Praxistag) werden wir sowohl Pilze im Wald sammeln als auch selber züchten. Am ersten Tag lernen Sie von den zwei Pilzkontrolleuren Manuel Mettler und Jonas Brännhage einige der wichtigsten Pilzarten kennen, hören interessantes zu ihrer Biologie und erhalten Tipps zum Pilze sammeln und züchten. 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 Teilnehmenden werden dazu motiviert, selber gefundene Pilze bereits am ersten Kurstag mitzubringen, damit wir diese am vorbereiteten Pilztisch miteinander besprechen können.

Am zweiten Tag werden verschiedene 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/-innen, aber auch fortgeschrittenere Teilnehmer/-innen können viel Neues dazulernen.

Programm:

Tag 1: Pilztheorie und Pilze züchten

Datum: Samstag, 15. Oktober 2022

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

Wo: Im Pfarreizentrum St. Georg der römisch-katholischen Kirche in Küssnacht, Heinrich Wettsteinstrasse 14, der Eingang befindet sich an der Kirchstrasse (Situationsplan am Ende der

Ausschreibung). 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 (Vortrag über Kultivierung von Pilzen mit Praxisteil. Pilzsubstrat verschiedener Zuchtpilze selber herstellen (Pilzflasche!), welches man nach Hause mitnehmen darf), Pilztisch

Verpflegung: Im Kurslokal steht heisses Wasser mit Kaffeepulver und Mineralwasser für sie bereit. Mittagessen ab ca. 12:15-30 Uhr (im Preis nicht inbegriffen). Es gibt mehrere Einkehrmöglichkeiten in der Nähe, so z.B. an der Bahnhofstrasse (Bäckerei Konditorei Kägi, Kafi Carl, Pizzeria Rosa dei Venti) oder das Hotel Sonne in Richtung See. Auch ein Coop und ein Migros liegen in der Nähe.

Tag 2: Pilze sammeln im Wald

Datum: Sonntag, 16. Oktober 2022

Zeit: Wir treffen uns ca. um 9:30 Uhr (genaue Zeit wird am ersten Kurstag bekannt gegeben) und sind bis ca. 16:00 Uhr im Wald.

Wo: Noch nicht fix (wird am ersten Kurstag bekannt gegeben). Vermutlich in der näheren Umgebung von Küsnacht oder im Sihlwald (hängt aber stark von der Pilzsituation ab).

Mitnehmen: Pilzkorb und –messer, gutes Schuhwerk, ev. Regenjacke, Pilzbuch und Notizmaterial, ev. kleiner Snack

Verpflegung: Wir kochen direkt im Wald ein leckeres, vegetarisches Pilzrisotto mit selbst gesammelten Pilzen. Davor gibt's einen Apéro mit frischem Pilzbutterbrot, Pilzkäse und diverse Getränke (im Kursgeld inbegriffen).

Preis für beide Tage: CHF 300.-/Person. Wir bitten um Überweisung per E-Banking oder Zahlungsauftrag bis spätestens sieben Tage 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, per Mail über info@pilzkurse.ch oder via Telefon. Nach erfolgreicher Anmeldung übermitteln wir ihnen eine Bestätigung!

Eine Abmeldung vom Kurs ist bis 7 Tage vor Kursbeginn möglich. Danach müssen wir Ihnen CHF 80.- Bearbeitungsgebühr verrechnen.

Pilzkurse sind stark vom Wetter abhängig. Deshalb kann es noch zu Anpassungen im Programm kommen. Wir informieren Sie ca. zwei Wochen vor Kursbeginn nochmals per Mail mit den wichtigsten Informationen zum Kurs.

Treffpunkt Kurslokal am Theorietag (Samstag):

