

# Anfänger-Pilzkurs Küsnacht 2023



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 werden selber einen Pilzzuchtversuch starten. 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 wir im Wald verschiedene Pilze sammeln, bestimmen und zu einem leckeren, selbst gemachtem Pilzrisotto verarbeiten. Sie erfahren dabei Spannendes aus dem Leben und zur Verwendung von Pilzen. Abgerundet wird die Exkursion mit einer Vorstellung der wichtigsten Arten an einem Pilztisch.

Der Kurs richtet sich an Anfänger/-innen, aber auch fortgeschrittenere Teilnehmer/-innen können viel Neues dazulernen.

## Programm:

### Tag 1: Allerlei Pilzwissen und Pilze züchten

**Datum:** Samstag, 14. Oktober 2023

**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 Küsnacht, Heinrich Wettsteinstrasse 14, der Eingang befindet sich an der Kirchstrasse (Situationsplan am Ende der Ausschreibung). Das Kurslokal befindet sich nur 5 Gehminuten vom Bahnhof Küsnacht entfernt.

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 Pilzkultivierung mit Praxisteil. Jede Person darf eine Pilzflasche mit Substrat verschiedener Zuchtpilze selber herstellen und nach Hause mitnehmen), 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 (Kafi Carl, Pizzeria Rosa dei Venti), den Gasthof Ochsen an der Dorfstrasse oder das Hotel Sonne in Richtung See. Auch ein Coop und ein Migros liegen in der Nähe (beide beim Bahnhof Küsnacht) sowie ein Socar-Tankstellenshop (an der Seestrasse gleich beim Kurslokal).

**Tag 2: Pilze sammeln im Wald**

**Datum:** Sonntag, 15. Oktober 2023

**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 Brot und selbst gemachtem Pilzbutter sowie 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](http://www.pilzkurse.ch), per Mail über [info@pilzkurse.ch](mailto: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):**

