

Anfängerpilzkurs Appenzellerland



Fotos: Jonas Brännhage und Manuel Mettler (Anfängerkurse 2021)

Kursbeschreibung 2023:

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 Wild- und Zuchtpilze kennen, hören interessantes zu ihrer Biologie und erhalten Tipps zum Pilze sammeln und züchten. Außerdem erfahren Sie, worauf man 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/-innen werden dazu motiviert, selber gefundene Pilze bereits am ersten Kurstag mitzubringen, damit wir diese am vorbereiteten Pilztisch miteinander besprechen können.

Am zweiten Tag werden verschiedenste Pilze im Wald gesammelt, bestimmt und auf einem gemeinsamen Pilztisch ausgestellt. Ein Teil der essbaren Pilze werden zu einem leckeren, selbst gemachtem Pilzrisotto verarbeitet. Sie erfahren dabei Spannendes aus dem Leben und zur Verwendung von Pilzen.

Der Kurs richtet sich vor allem an Anfänger/-innen, welche sich ein Basiswissen aufbauen möchten. Für etwas fortgeschrittenere Teilnehmer/-innen haben wir aber auch viele wertvolle Informationen und Tipps bereit.

Programm:

Tag 1: Theorie und Pilze züchten

Datum: Samstag, 9. September 2023

Zeit: Das Kurslokal steht ab 9:00 Uhr offen und beginnt um ca. 9:15 Uhr. Ende um ca. 17:00 Uhr

Wo: Seminarraum Sportzentrum Herisau, Kasernenstr. 71, 9100 Herisau AR

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, welches man danach nach Hause mitnehmen darf)

Verpflegung: Es steht heisses Wasser mit Kaffeepulver und Mineralwasser für sie bereit. Um ca. 12:30 Uhr gehen wir auf ein gemeinsames Mittagessen in ein Restaurant.

(Mittagessen im Kursgeld inbegriffen)

Die Teilnehmer/-innen können zwischen zwei Menüvarianten (Fleisch- oder Vegi) auswählen und erhalten dazu ein Getränk (5dl) nach Wahl und Kaffee.

Tag 2: Pilze sammeln

Datum: Sonntag, 10. September 2023

Zeit: Wir treffen uns um ca. 9:00 Uhr und sind bis ca. 16:15 Uhr auf Exkursion

Wo: Treffpunkt direkt beim Bahnhof in Urnäsch (danach weiter mit ca. 4-5 PKWs)

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

Mitnehmen: Pilzkorb o. Stoffsack, gutes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung, Evt. Notizbuch und Kamera

Preis für beide Tage: 340.-/Person (Überweisung, spätestens eine Woche vor Kursbeginn)

Anmeldung:

Anmelden können sie sich direkt via Anmeldeformular auf unserer Homepage www.pilzkurse.ch, per Mail über info@pilzkurse.ch oder via Telefon. Danach übermitteln wir Ihnen eine Bestätigung inkl. Rechnung.

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

Pilzkurse sind jeweils stark vom Wetter abhängig. Deshalb kann es noch zu kleineren Änderungen im Programm kommen. Wir informieren sie ca. 2 Wochen vor Kursbeginn nochmals per Mailnewsletter mit den wichtigsten Informationen.

Bankverbindung:

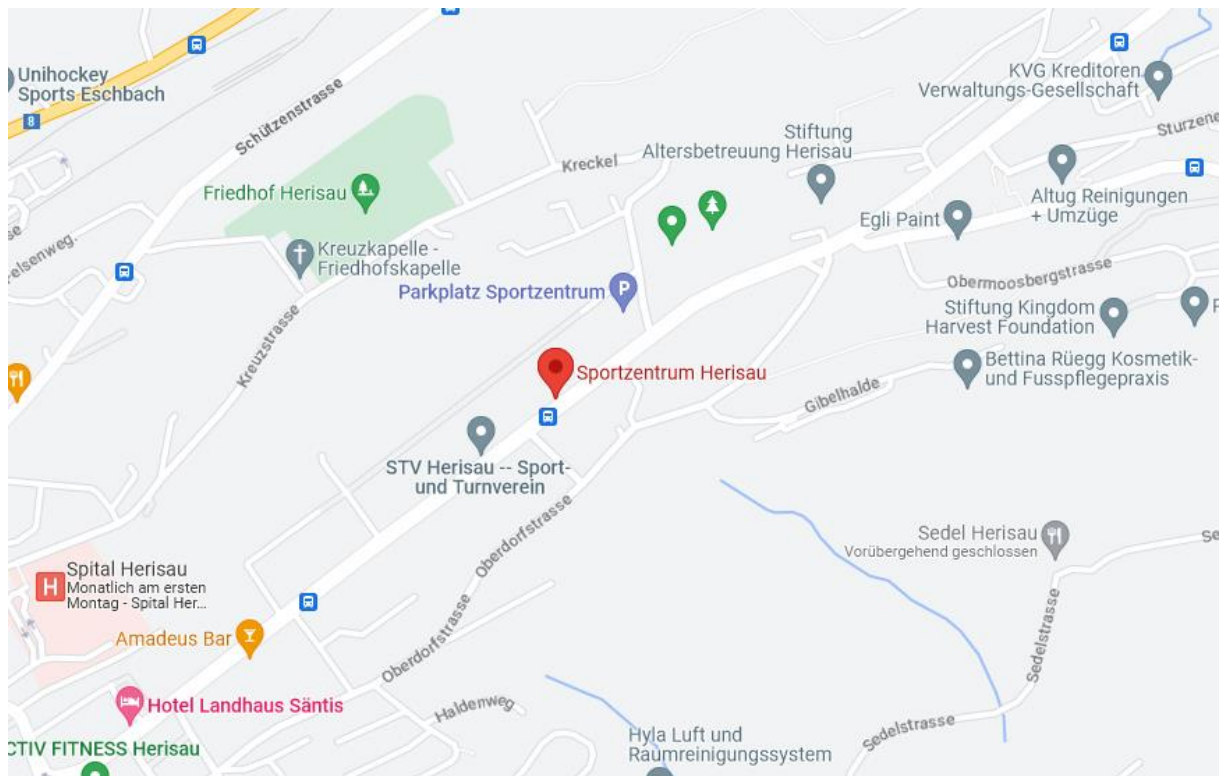
Kurs Appenzellerland:

Raiffeisen Appenzeller Hinterland, IBAN: CH60 8080 8008 0895 0288 3

Zugunsten von: Manuel Mettler, Mühlestrasse 5, 9100 Herisau

Vermerk: Pilzkurs AR inkl. Name Teilnehmer

Kurstag 1: Herisau AR



Kurstag 2: Bahnhofparkplatz, Urnäsch AR

