

Anfänger-Pilzkurs Küsnacht ZH 2024



Fotos: Jonas Brännhage und Manuel Mettler

Kursbeschreibung:

An 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: Einführung in die Welt der Pilze und Pilze züchten

Datum: Samstag, 28. September 2024

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 ZH, 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 Küssnacht) sowie ein Socar-Tankstellenshop (an der Seestrasse gleich beim Kurslokal).

Tag 2: Pilze sammeln im Wald

Datum: Sonntag, 29. September 2024

Zeit: Wir treffen uns ca. um 9:45 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 Küssnacht ZH oder im Sihlwald (hängt aber stark von der Pilzsituation ab).

Mitnehmen: Pilzkorb und -messer, gutes Schuhwerk, ev. Regenjacke, Pilzbuch und Notizmaterial, 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 gemachter Pilzbutter sowie diverse Getränke (im Kursgeld inbegriffen).

Kosten:

CHF 320.-/Person für beide Tage. Wir bitten um Überweisung per QR-Rechnung, E-Banking oder Zahlungsauftrag bis spätestens sieben Tage vor Kursbeginn. Vermerk: Pilzkurs ZH und Name der Person

Empfangsschein		Zahlteil		Konto / Zahlbar an	
Konto / Zahlbar an CH85 0070 0110 0030 3382 3 Jonas Brännhage Feldstrasse 8 8700 Küssnacht				CH85 0070 0110 0030 3382 3 Jonas Brännhage Feldstrasse 8 8700 Küssnacht	
Zahlbar durch (Name/Adresse) []				Zahlbar durch (Name/Adresse) []	
Währung CHF		Währung CHF		Betrag 320.00	
Betrag 320.00					
Annahmestelle					

Anmeldung:

Anmelden können sie sich direkt via [Anmeldeformular](#) auf unserer Homepage www.pilzkurse.ch, per Mail an 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):

