Pilzseminar "Speisepilze im Fokus - entdecken, erkennen und genießen“

Pilzvielfalt erleben auf der Moret bei Dieburg!

Sie möchten mehr Speisepilze kennenlernen, Ihr Wissen über Pilze vertiefen und die faszinierende Welt des *Fungiversums* entdecken? Dann sind Sie in meinem Seminar **„Speisepilze im Fokus“** genau richtig!

Vielleicht erkennen Sie sich in einem der folgenden Punkte wieder:

- Sie möchten die schöne Tradition des Pilzesammelns wieder aufleben lassen oder neu für sich entdecken.
- Sie möchten **mehr Speisepilze kennenlernen** und Ihr Sammelspektrum erweitern.
- Sie möchten **Pilze sicher bestimmen** und Speisepilze zuverlässig von giftigen Arten unterscheiden können.
- Sie interessieren sich für die **Ökologie der Pilze** und möchten verstehen, wie sie in unseren Wäldern leben und welche Aufgaben sie dort erfüllen.
- Sie möchten gemeinsam mit anderen Natur- und Pilzbegeisterten **lernen, entdecken und Erfahrungen austauschen**.

Gerade am Anfang ist es nicht leicht, sich in der Vielfalt der Pilze zurechtzufinden. Welche Merkmale sind entscheidend? Zu welcher Gattung gehört ein Pilz? Wie lassen sich ähnliche Arten unterscheiden? Und riecht er tatsächlich nach Anis oder doch eher nach Marzipan? Bestimmungsbücher sind wertvolle Begleiter. Doch Pilze wirklich kennenzulernen bedeutet, sie mit allen Sinnen zu erleben, ihre Merkmale bewusst wahrzunehmen und ihre Lebensweise zu verstehen.

Auf der Moret und in den Wäldern rund um Dieburg erweitern wir gemeinsam unsere Artenkenntnis, üben das Bestimmen und lernen, Speisepilze sicherer einzuordnen. Dabei werfen wir auch einen Blick auf die ökologischen Zusammenhänge, die diese faszinierenden Lebewesen so besonders machen.

Im Mittelpunkt steht das Erkennen und Bestimmen von Speisepilzen - als Grundlage für ein verantwortungsvolles Sammeln und Genießen.

© Fungiversum.de

Seminarprogramm:

Tag 1

10:00 Uhr: **COME TOGETHER**

- Vorstellung des Referenten und des Seminars
- Kennenlernrunde und erster Austausch
- Einführung in das Reich der Pilze
- Artgerechtes Sammeln von Pilzen und umweltgerechtes Verhalten in der Natur

10:30 Uhr: Vortrag **„Beliebte Speisepilze – Röhrlinge“**

- Vorstellung beliebter Speisepilze und ihrer giftigen Verwechslungspartner
- Wichtige Merkmale für die Bestimmung von Speisepilzen

12:00 Uhr: Mittagspause

12:45 Uhr: **Pilzexkursion** in die Umgebung

- Gemeinsam erkunden wir die Pilzwelt vor Ort und sammeln Anschauungsmaterial für die anschließende Bestimmungsarbeit.

15:00 Uhr: Vortrag **„Beliebte Speisepilze – weitere Nichtblätterpilze“**

- Vorstellung beliebter Speisepilze und ihrer giftigen Verwechslungspartner
- Wichtige Merkmale für die Bestimmung von Speisepilzen

16:00 Uhr: Gemeinsame **Bestimmung** der gefundenen Pilze

- Einführung in die praktische Pilzbestimmung anhand ausgewählter Beispiele
- Anwendung der Bestimmungsschlüssel und bestimmen der gefundenen Pilze

17:30 Uhr: **Fundbesprechung** und Tagesabschluss

Tag 2

09:00 Uhr: **Tageseinstieg**

- Rückblick auf den ersten Seminartag und Einstieg in das Tagesprogramm

09:30 Uhr: **Pilzexkursion** in die Umgebung

- Gemeinsam erkunden wir die Pilzwelt vor Ort und sammeln Anschauungsmaterial für die anschließende Bestimmungsarbeit.

12:00 Uhr: Mittagspause

12:45 Uhr: Vortrag **„Beliebte Speisepilze – Lamellenpilze“**

- Vorstellung beliebter Speisepilze und ihrer giftigen Verwechslungspartner
- Wichtige Merkmale für die Bestimmung von Speisepilzen

15:00 Uhr: Gemeinsame **Bestimmung** der gefundenen Pilze

- Anwendung der Bestimmungsschlüssel und bestimmen der gefundenen Pilze

16:00 Uhr: **Fundbesprechung** und Seminarabschluss

© Fungiversum.de

Leistungen und Übernachtung

Im Seminarpreis enthalten sind:

- ausführliche Seminarunterlagen, die Ihnen vor dem Seminar als Download zur Verfügung gestellt werden

Bitte bringen Sie mit:

Literatur zur Bestimmung von Pilzen mit Bestimmungsschlüssel (soweit vorhanden), beispielsweise:

- Handbuch für Pilzsammler von Andreas Gminder
- Das Kosmos Handbuch Pilze von Andreas Gminder
- 1 × 1 des Pilzesammelns von Pätzold und Laux
- Der große BLV Pilzführer von Ewald Gerhard
- Der große Kosmos Pilzführer von Hans E. Laux
- Pilze Mitteleuropas von Winkler und Keller
- …

Weitere Ausrüstung:

- Pilzkorb
- Pilzmesser und Pinsel oder Bürste
- Wetter- und waldgerechte Kleidung, insbesondere festes Schuhwerk
- Mücken- und Zeckenschutz nach Bedarf

Ich freue mich darauf, mit Ihnen die faszinierende Vielfalt der Speisepilze zu entdecken und gemeinsam die Artenkenntnis zu erweitern!

© Fungiversum.de