



PILZE SAMMELN UND VERARBEITEN

Detailprogramm 2021

Kurzbeschreibung	<p>Pilze sammeln, bestimmen und verarbeiten.</p> <p>Mit einem Experten streifen Sie durch die vielfältige Entlebucher Pilzwelt. Die geniessbare Ernte aus dem Reich der Blätter-, Röhren- und Stoppelpilze verarbeiten Sie zu einem köstlichen Herbstmenü und einer selbst gemachten Konserve zum Heim nehmen.</p>
Anforderungen	Pilzfreunde mit Freude am Werken in der Pilzküche.
Themen / Inhalt	<p>Die Teilnehmenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • suchen Pilze in der Natur (Lebensräume); • bestimmen die gefundenen Pilze; • werden in die Verarbeitung der Pilze eingeführt (kochen und konservieren); • geniessen die frisch zubereiteten Pilze gemeinsam zum Mittagessen; • können die konservierten Pilze mit nach Hause nehmen
Daten	<p>Kurs 1: Samstag und Sonntag, 11. – 12. September 2021</p> <p>Kurs 2: Samstag und Sonntag, 18. – 19. September 2021</p> <p>Kurs 3: Samstag und Sonntag, 25. – 26. September 2021</p>
Leitung	Robert Lauber, Pilzkontrolleur und Präsident Pilzverein Escholzmatt
Ort	Schulhaus Wiggen, 6192 Wiggen

Anmeldung **Anmeldeschluss:**
20. August 2021, resp. 27. August 2021 resp. 3. September 2021
Die Kursanmeldung erfolgt online (blauer Balken beim Bild).

Durchführung Sie erhalten eine Eingangsbestätigung. Die grundsätzliche Kursbestätigung (oder allenfalls -annullation; Mindestteilnehmendenzahl) erfolgt nach Anmeldeschluss, spätestens bis 30. August, resp. 6. September, resp. 13. September 2021. Über die definitive Durchführung (z.B. fehlendes Pilzvorkommen bei Trockenheit) wird bis Mittwoch, 8. September, resp. 15. September, resp. 22. September 2021 entschieden.

Programm / Zeiten Die genauen Kurszeiten werden in Absprache mit der Kursleitung und den Teilnehmenden definiert. Es gibt keine offiziellen Pausen, die Mittagsverpflegung ist im Kurs integriert.

	Samstag	Sonntag
Morgen 10.00 Uhr (Mittagessen)		10.00 Uhr: Pilze repetieren, verarbeiten, kochen, konservieren
Nachmittag 14.00 Uhr – 18.00 Uhr	14.00 Uhr: Pilze sammeln und bestimmen	Pilze repetieren, verarbeiten, kochen, konservieren Kursschluss 14.00 Uhr

Teilnehmendenzahl 6 bis 15 Personen

Kosten CHF 160.00, inkl. Material, Biosphären-Kaffeepausen und Mittagessen am zweiten Tag.
Die Kursgebühren werden mit der Kursbestätigung in Rechnung gestellt und sind vor Kursbeginn zu begleichen (vgl. auch „Annullation“).

Material Wanderschuhe, lange Hosen, Wind-/Regenschutz, Korb oder Stoffsäckli, Pilzbestimmungsbücher sind vorhanden, ggf. eigene mitbringen.

Unterkunft Die Teilnehmenden organisieren bei Bedarf selbst eine Unterkunft.
Wir empfehlen unseren Gastropartner „Hotel Sporting“ in Marbach (Tel. 034 493 36 86, hotelsporting.ch).
Weitere Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter biosphaere.ch → Ferien planen

Anreise**ÖV (Postauto):**

Das Schulhaus Wiggen ist gut mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen. Die Bushaltestelle «Wiggen Egghus» liegt direkt beim Schulhaus.

Auto:

Beim Schulhaus Wiggen befinden sich Parkplätze.

**Versicherung /
Annulation**

Die Versicherung ist Sache der Teilnehmenden. Die Veranstalterin lehnt jegliche Haftung ab.

Bei einer Annulation werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- bis 22 Tage vor Kursbeginn: kostenlos
- 21 bis 15 Tage vor Kursbeginn: 30% der Kosten
- 14 bis 8 Tage vor Kursbeginn: 50% der Kosten
- 7 und weniger Tage vor Kursbeginn / Nichterscheinen (no show): 100% der Kosten

biosphaere.ch/agb
