



# PILZE SAMMELN UND VERARBEITEN

## Detailprogramm 2024

<b>Kurzbeschreibung</b>	<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>
<b>Anforderungen</b>	<p>Pilzfreunde mit Freude am Werken in der Pilzküche.</p>
<b>Themen / Inhalt</b>	<p>Die Teilnehmenden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suchen Pilze in der Natur (Lebensräume);</li><li>• bestimmen die gefundenen Pilze;</li><li>• werden in die Verarbeitung der Pilze eingeführt (kochen und konservieren);</li><li>• geniessen die frisch zubereiteten Pilze gemeinsam zum Mittagessen;</li><li>• können die konservierten Pilze mit nach Hause nehmen</li></ul>
<b>Daten</b>	<p><b>Kurs 1: Donnerstag und Freitag, 15. – 16. August 2024</b></p> <p><b>Kurs 2: Samstag und Sonntag, 17. – 18. August 2024</b></p> <p><b>Kurs 3: Mittwoch und Donnerstag, 21. – 22. August 2024</b></p>
<b>Leitung</b>	<p>Robert Lauber, Pilzkontrolleur und Präsident Pilzverein Escholzmatt</p>

---

**Ort** Schulhaus Wiggen, 6192 Wiggen

---

**Anmeldung** [www.biosphaere.ch/pilze](http://www.biosphaere.ch/pilze)  
**Anmeldeschluss:**  
**19. Juli 2024** (Kurs 1, Kurs 2)  
**26. Juli 2024** (Kurs 3)

---

**Durchführung** Die Kursbestätigung (oder allenfalls -annullation; Mindestteilnehmendenzahl) erfolgt nach Anmeldeschluss, spätestens bis 22. Juli 2024 (resp. 29. Juli 2024 für den 3. Kurs).

---

**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.

	Kurstag 1	Kurstag 2
<b>Morgen</b> <b>10.00 Uhr</b> <b>(Mittagessen)</b>		<b>10.00 Uhr:</b> Pilze repetieren, verarbeiten, kochen, konservieren
<b>Nachmittag</b> <b>14.00 Uhr –</b> <b>18.00 Uhr</b>	<b>14.00 Uhr:</b> Pilze sammeln und bestimmen	Pilze repetieren, verarbeiten, kochen, konservieren <b>Kursschluss 14.00 Uhr</b>

---

**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 (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](http://hotelsporting.ch)).

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter [biosphaere.ch](http://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 der gebuchten Leistungen durch den Kunden werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- bis 28 Tage vor der Veranstaltung: CHF 75.00 Bearbeitungsgebühr
- bis 21 Tage vor der Veranstaltung: 30% der Kosten, mind. aber CHF 100.00 Bearbeitungsgebühr
- bis 14 Tage vor der Veranstaltung: 50% der Kosten, mind. aber CHF 150.00 Bearbeitungsgebühr
- bis 7 Tage vor der Veranstaltung / Nichterscheinen (no show): 100% der Kosten

[www.biosphaere.ch/agb](http://www.biosphaere.ch/agb)

---