



Pilze sammeln und verarbeiten

08.–09.08.2026 | 12.–13.08.2026 | 19.–20.08.2026 |
22.–23.08.2026 | 19.–20.09.2026

Kurzbeschrieb	Sammeln, Bestimmen und Verarbeiten von Pilzen. Mit dem Experten streifen Sie durch die vielfältige Entlebucher Pilzwelt. Die geniessbaren Blätter-, Röhren- und Stoppelpilze verarbeiten Sie zu einem feinen Menü und einer Konserve zum Heimnehmen.
Anforderungen	Freude an Pilzen und deren Anwendung in der Küche. Für Erwachsene ab 16 Jahren geeignet. Je nach Pilzvorkommen kann die Wanderung auch kurze steilere Passagen beinhalten.
Ziele / Inhalt	Kennenlernen, Sammeln, Konservieren sowie Kochen von verschiedenen Pilzen. Die Teilnehmenden: • suchen Pilze in der Natur (Lebensräume); • bestimmen die gefundenen Pilze; • werden in die Verarbeitung der Pilze eingeführt (konservieren und kochen); • geniessen die frisch zubereiteten Pilze gemeinsam zum Mittagessen; • können die konservierten Pilze mit nach Hause nehmen.

Ort	Wiggen, Schulhaus, 6192 Wiggen (und Umgebung)	
Leitung	Robert Lauber, Pilzkontrolleur und Präsident Pilzverein Escholz matt	
Anmeldung	www.biosphaere.ch/kurse Der Anmeldeschluss ist i.d.R. 4 Wochen vor Kursbeginn. Genaues Datum Anmeldeschluss: vgl. www.biosphaere.ch/kurse	
Durchführung	Der Entscheid über die <i>grundsätzliche</i> Durchführung (oder allenfalls Annulation) erfolgt nach Anmeldeschluss, i.d.R. 3 Wochen vor Kursbeginn, jene über die <i>definitive</i> Durchführung jeweils am Montag (bei Kursbeginn Mittwoch) resp. Donnerstag (bei Kursbeginn Samstag) vor Kursbeginn. Genaue Datum Durchführungsentscheid: vgl. www.biosphaere.ch/kurse	
Programm und Kurszeiten	Die genauen Kurszeiten werden in Absprache mit der Kursleitung und den Teilnehmenden definiert. Es gibt keine offiziellen Pausen, die Mittagsverpflegung ist im Kurs integriert. Die Grobplanung ist wie folgt:	
	1. Kurstag 14.00-18.00 Uhr • Pilze sammeln und bestimmen	2. Kurstag 10.00-15.00 Uhr • Pilze repetieren, verarbeiten, kochen, konservieren Kursschluss 15.00 Uhr
Anzahl Teilnehmende	6 – 14 Personen	
Kosten	CHF 190.00, inkl. Material, Biosphären-Kaffeeпаusen und Mittagessen am zweiten Tag. Die Kursgebühren werden mit der Kursbestätigung in Rechnung gestellt (vgl. auch „Annulation“).	
Material	Wanderschuhe (hoher Schaft), lange Hosen, Wind-/Regenschutz, Korb oder Stoffsäckli, gefüllte Trinkflasche, Pilzbestimmungsbücher sind vorhanden (ein vom Experten empfohlenes kann am Kurs gegen Bar- oder Twintzahlung bezogen werden) oder eigene können mitgebracht werden.	
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 → Buchen, Unterkünfte	

Verpflegung	In den Kurskosten inbegriffen sind Biosphären-Kaffeepausen sowie ein Pilz-Mittagessen am 2. Kurstag.
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 durch Teilnehmende werden folgende Kosten in Rechnung gestellt: • bis 28 Tage vor der Veranstaltung: CHF 75.00 Bearbeitungsgebühr • bis 17 Tage vor der Veranstaltung: 30% der Kosten (mind. CHF 100.00 Bearbeitungsgebühr) • bis 8 Tage vor der Veranstaltung: 50% der Kosten (mind. CHF 150.00 Bearbeitungsgebühr) • ab 7 Tage vor der Veranstaltung / Nichterscheinen: 100% der Kosten www.biosphaere.ch/agb