



## PILZE SAMMELN UND VERARBEITEN

### Detailprogramm 2021

<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>	Pilzfreunde mit Freude am Werken in der Pilzküche.
<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>	<b>Kurs 0: Donnerstag und Freitag, 19. – 20. August 2021</b>
<b>Leitung</b>	Robert Lauber, Pilzkontrolleur und Präsident Pilzverein Escholzmatt
<b>Ort</b>	Schulhaus Wiggen, 6192 Wiggen
<b>Anmeldung</b>	<p><a href="https://angebote.paerke.ch/de/subscription/subscriber/42649">https://angebote.paerke.ch/de/subscription/subscriber/42649</a></p> <p><b>Anmeldeschluss: 30. Juli 2021</b></p>

---

**Durchführung** Sie erhalten eine Eingangsbestätigung. Die grundsätzliche Kursbestätigung (oder allenfalls -annullation; Mindestteilnehmendenzahl) erfolgt nach Anmeldeschluss, spätestens bis 9. August 2021. Über die definitive Durchführung (z.B. fehlendes Pilzvorkommen bei Trockenheit) wird bis Dienstag, 17. August 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.

	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<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 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](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 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](http://biosphaere.ch/agb)

---