



PILZE SAMMELN UND VERARBEITEN

Detailprogramm 2024

Kurzbeschrieb	Pilze sammeln, bestimmen und verarbeiten.		
	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.		
Anforderungen	Pilzfreunde mit Freude am Werken in der Pilzküche.		
Themen / Inhalt	 Die Teilnehmenden: 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	Kurs 1: Donnerstag und Freitag, 15 16. August 2024 Kurs 2: Samstag und Sonntag, 17. – 18. August 2024 Kurs 3: Mittwoch und Donnerstag, 21. – 22. August 2024		
Leitung	Robert Lauber, Pilzkontrolleur und Präsident Pilzverein Escholzmatt		
Ort	Schulhaus Wiggen, 6192 Wiggen		

Anmeldung	www.biosphaere	e.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 bi 22. Juli 2024 (resp. 29. Juli 2024 für den 3. Kurs).			
Programm / Zeiten	Die genauen Kurszeiten werden in Absprache mit der Kursleitung und der Teilnehmenden definiert. Es gibt keine offiziellen Pausen, die Mittagsverpflegung ist im Kurs integriert.			
		Kurstag 1	Kurstag 2	
	Morgen		10.00 Uhr:	
	10.00 Uhr		Pilze repetieren,	
	(Mittagessen)		verarbeiten, kochen, konservieren	
	Nachmittag	14.00 Uhr:	Pilze repetieren,	
	14.00 Uhr – 18.00 Uhr	Pilze sammeln und	verarbeiten, kochen, konservieren	
	18.00 0111	bestimmen	Kursschluss 14.00 Uhr	
Teilnehmendenzahl	6 bis 15 Personen			
Kosten	CHF 160.00, inkl. Material, Biosphären-Kaffeepausen und Mittagessen an zweiten Tag.			
	Die Kursgebühren werden mit der Kursbestätigung in Rechnung gestell (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 / Annullation

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

Bei einer Annullation 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