

4 x Pilzurlaub – 4 x Pilzseminar 2010!

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich! Die Seminare sind für jeden geeignet!

Seminar I + Seminar III + Seminar IV 3 Tage, Fr, Sa, So

Freitag 27. August 2010 bis Sonntag 29. August 2010

Freitag 24. September 2010 bis Sonntag 26. September 2010

Freitag 01. Oktober 2010 bis Sonntag 03. Oktober 2010

Fr: Tag des kulinarischen Genusses

10:00 Uhr Begrüßung... und einige Pilze liegen schon auf.

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:30 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung in einem nahe gelegenen Wald.

15:30 Uhr Pilzberatung – jeder ordnet seine Funde nach gleichen Pilzarten auf seinem Tisch. Zuerst werden wir alle Pilzarten (von jedem Teilnehmer) persönlich erklären, Besonderheiten erläutern, Verwechslungsmerkmale aufzeigen... usw....., erst wenn alle Fragen geklärt wurden, erfolgt die Sortierung nach verwertbaren Speisepilzen mit Pilzfreigabe.

17:00 Uhr Putzen aller Speisepilze.

19:00 Uhr Zubereitung der Pilze – Pilzkochschule – Pilzessen! Das Besondere: Die Zubereitungsart kann jeder selbst bestimmen!

Mit Ei, als Soßenbeilage, paniert oder nach besonderen Wünschen – jeder kann seine gesammelte Beute individuell oder nach Vorschlag zubereiten lassen – aber bitte Zeit lassen! Rohe Pilze sind meist giftig! Vergleichspilzsuppe durch PSV wird als Alternative gekocht – zusehen erlaubt – mutige Kostprobe ebenfalls erlaubt. Alle essbaren Pilze – wenn freigegeben – werden durch die Chefköchin des Lokals „Gasthof Maier“ gemeinsam zubereitet. Pauschalbeitrag für die Pilzköchin/Lokal 5 Euro – Fleisch und Beilagen sind mit dabei.

Und wer lieber etwas anderes essen will – auch o.k. – es gibt viele Pilz-Sammler, die gerne Pilze suchen, aber sie nicht gerne essen.

...Abend! Pilzexperten stehen auch während der gesamten Abendzeit für alle Fragen zur Verfügung!

Sa: Tag der Giftpilze – sie kennen und dadurch überleben!

Natürlich lassen wir keine Speisepilze stehen – wir sammeln sie getrennt!

09:00 Uhr Exkursion I – Kalkgebiete: Suche nach Giftpilzen. Wer die meisten tödlichen Pilzarten an diesem Tag findet bekommt am Abend ein Freigetränk als Siegespreis! Aber Vorsicht! Bei uns können die Krüge schon mal 2 Liter fassen!

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:30 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung II – Saurer Mischwald.

16:00 Uhr Fundbesprechung. Besonderheiten erläutern, Verwechslungsmerkmale aufzeigen... usw....., erst wenn alle Fragen geklärt wurden, erfolgt die Sortierung nach verwertbaren Speisepilzen und die Pilzfreigabe.

...Abend! Pilzexperten stehen auch während der gesamten Abendzeit für alle Fragen zur Verfügung!

So: Tag der Speisepilze – so viel frisches wie möglich!

09:00 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung - frische Speisepilze zum Mitnehmen.

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:30 Uhr Fundbesprechung – Pilzberatung und Aussortierung der Speisepilze.

Integriert die geheime Wahl der/die Seminarkönig/in!

Ca. 15:00 Uhr Ende... bis alle restlichen Fragen geklärt wurden.

Seminar II für Weitreisende: 3 Tage, Mo, Di, Mi, Zusatztage Do und Fr

Montag 06. September 2010 bis Mittwoch 08. September 2010

Zusatztage buchbar – Donnerstag 09. September 2010 + Freitag 10. September 2010

Mo: Tag des kulinarischen Genusses

10:00 Uhr Begrüßung... und einige Pilze liegen schon auf.

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:30 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung in einem nahe gelegenen Wald.

15:30 Uhr Pilzberatung – jeder ordnet seine Funde nach gleichen Pilzarten auf seinem Tisch. Zuerst werden alle Pilzarten (von jedem Teilnehmer) persönlich erklärt, Besonderheiten erläutert, Verwechslungsmerkmale aufgezeigt... usw...., erst wenn alle Fragen geklärt wurden, erfolgt die Sortierung nach verwertbaren Speisepilzen und die Pilzfreigabe..

17:00 Uhr Putzen aller Speisepilze.

19:00 Uhr Zubereitung der Pilze – Pilzkochschule – Pilzessen! Das Besondere: Die Zubereitungsart kann jeder selbst bestimmen!

Mit Ei, als Soßenbeilage, paniert oder nach besonderen Wünschen – jeder kann seine gesammelte Beute individuell oder nach Vorschlag zubereiten lassen – aber bitte Zeit lassen! Rohe Pilze sind meist giftig! Vergleichspilzsuppe durch PSV wird als Alternative gekocht – zusehen erlaubt – mutige Kostprobe ebenfalls erlaubt. Alle essbaren Pilze – wenn freigegeben – werden durch die Chefköchin des Lokals „Gasthof Maier“ gemeinsam zubereitet.

Pauschalbeitrag für die Pilzköchin/Lokal 5 Euro – Fleisch und Beilagen sind mit dabei.

Und wer lieber etwas anderes essen will – auch o.k. – es gibt viele Pilz-Sammler, die gerne Pilze suchen, aber sie nicht gerne essen.

....Abend! Pilzexperten stehen auch während der gesamten Abendzeit für alle Fragen zur Verfügung!

Di: Tag der Giftpilze – sie kennen und dadurch überleben! Natürlich lassen wir keine Speisepilze stehen – wir sammeln sie getrennt!

09:00 Uhr Exkursion I – Kalkgebiete: Suche nach Giftpilzen. Wer die meisten tödlichen Pilzarten an diesem Tag findet bekommt von mir am Abend ein Freigetränk als Siegespreis! Aber Vorsicht! Bei uns können die Krüge schon mal 2 Liter fassen!

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:30 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung II – Saurer Mischwald.

16:00 Uhr Fundbesprechung. Besonderheiten erläutern, Verwechslungsmerkmale aufzeigen... usw...., erst wenn alle Fragen geklärt wurden, erfolgt die Sortierung nach verwertbaren Speisepilzen und die Pilzfreigabe.

....Abend! Pilzexperten stehen auch während der gesamten Abendzeit für alle Fragen zur Verfügung!

Mi: Tag der Speisepilze – so viel frisches wie möglich!

09:00 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung - frische Speisepilze zum Mitnehmen.
Besprechung. Besonderheiten erläutern, Verwechslungsmerkmale aufzeigen... usw...., erst wenn alle Fragen geklärt wurden, erfolgt die Sortierung nach verwertbaren Speisepilzen und die Pilzfreigabe

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:30 Uhr Fundbesprechung – Pilzberatung und Aussortierung der Speisepilze.
Integriert die geheime Wahl der/die Seminarkönig/in!

Ca. 15:00 Uhr Ende ... bis alle restlichen Fragen geklärt wurden.

Zusatztage:

Diese Zusatztage gelten nur für die Pilzverrückten, die von den Pilzen immer noch nicht genug haben! Das Programm hier ist nur ein Rahmenprogramm mit individueller Anpassung der persönlichen Vorstellung und Wünsche! Die Teilnehmerzahl wird hier sehr begrenzt sein um mehr Flexibilität zu erreichen. 2009 waren wir mit 2 Fahrzeugen, 2 Experten und 7 Teilnehmern in Tschechien mit interessanten Pilzfundmengen und Kultureindrücken. Es kann aber auch mal Österreich sein... das Programm wird erst am Vortag gemeinsam abgestimmt.

Do: Tag der Gattungslehre! Viele Pilzarten kennen!

09:00 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung – Aufteilung Kalk/Sauer von den Bodenverhältnissen – Ziel möglichst viele Pilzarten! Zielort wird noch Bestimmt – Tschechien/Österreich oder schöne Gebiete im Bayerwald?

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:00 Uhr Fundbesprechung mit anschließender Gattungslehre.
Vortrag Gattungslehre ca. 2 Stunden an den Fundstücken.

Ca. 19:00 Uhr noch mal Kochschule ... kennen lernen weiterer Zubereitungs-Methoden, gleiches Konzept wie Montagabend!

....Abend! Pilzexperten stehen auch während der gesamten Abendzeit für alle Fragen zur Verfügung!

Fr: Tag der Erfolgskontrolle – was habe ich schon gelernt!

09:00 Uhr Pilzexkursion, Pilzwanderung frische Speisepilze zum Mitnehmen.
Besprechung. Besonderheiten erläutern, Verwechslungsmerkmale aufzeigen... usw...., erst wenn alle Fragen geklärt wurden, erfolgt die Sortierung nach verwertbaren Speisepilzen und die Pilzfreigabe

11:30 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle Fragen zur Verfügung!

13:00 Uhr Fundbesprechung mit anschließender persönlicher Lernerfolgskontrolle

Ca. 15:00 Uhr Ende... bis alle restlichen Fragen geklärt wurden.

So und nun zum Preis!

Seminar I; II; III; IV: 120 Euro für das gesamte Seminar = 3 Tage.

Für die Zusatztage bei Seminar II werden 40 Euro pro Tag fällig.

Die Seminargebühren sind in einem Betrag im Voraus zu entrichten.

Seminarabsage (Stornierungen):

Stornierung bis 01.08.2010 - gesamte Seminargebühr wird ohne Abzug zurückerstattet.
Stornierungen nach dem 01.08.2010 bis 14 Tage vor Seminarbeginn - Zurückerstattung 50 % der Seminargebühren. 13 Tage bis Seminarbeginn - keine Rückerstattung der Seminargebühren!

Für Stornierungskosten der Übernachtungsbuchungen ist jeder Teilnehmer selbst kostenverantwortlich.

**Die Seminare werden durch Pilzexperten der Region Passau durchgeführt.
Unter Ihnen sind geprüfte Pilzsachverständige der DGfM oder Pilzberater vom Bund Naturschutz mit langjähriger Erfahrung.**

Sollte eine Seminarabsage wegen besonderer Umstände erfolgen, wird der gezahlte Seminarbetrag vollständig zurückerstattet. Außerdem erhält jeder gemeldete Teilnehmer 100 Euro Aufwandsentschädigung als Gutschein. Für weitere Stornokosten wird nicht gehaftet.
Zur Beruhigung: Zur Zeit sind 5 Pilzexperten mit Regionalkenntnissen verfügbar.

Nicht enthalten im Preis ist die Anfahrt, Übernachtung und Verpflegung!
Auf Wunsch reservieren wir auch das Zimmer mit. Bitte Wunschpreis angeben, zwischen ca. 20 Euro und 80 Euro je Nacht und Person. Bitte Zeitraum uns mitteilen. Wir setzen uns dann mit dem Fremdenverkehrsamt in Verbindung.

Übernachtungskosten nach Zimmerzusage bitte vorher mit dem Hotel, der Pension abklären – ich übernehme keine Verantwortung mit veröffentlichten Preisangaben über Übernachtung und Verpflegung der Vermieter.

Bankverbindung für die Überweisung der Seminargebühren:

Herta Haimerl

DiBa

Bankleitzahl: 50010517

Kontonummer: 5528765460

Kennwort: Pilzseminar 2010 ABC oder I II II IV - Ihr Name ...

Aus dem Ausland:

IBAN: DE59500105175528765460

BIC: INGDEFF

Anmeldung:

Bitte per Email an: info@123pilze.de !

mit Angabe von ...

Namen, Vornamen - aller Teilnehmer, sowie die Adresse und der Teilnahmezeitraum.
Wenn möglich Telefonnummer - am Besten des Handys, welches zum Seminar mitgenommen wird uns mitteilen.

Sollten Sie sich im Seminar verirren – haben wir ihre Telefonnummer!

Bestätigung erfolgt unmittelbar nach Email-Eingang.

Sollte innerhalb 3 Tagen keine Bestätigung erfolgen, ist womöglich der Spam-Filter schuld, der ihre Email abgeblockt hat. Bitte versuchen Sie eine weitere Anmeldung unter der Email-Adresse: edvbachmeier@t-online . Sollte auch dort keine Rückmeldung erfolgen – bitte telefonisch nachfragen unter **Handy 0160 - 11 00 952!**

Ein zweites Bestätigungs-Email erfolgt nach Zahlungseingang.

Über den Seminarablauf, Exkursionssorte, individuelle Planungen oder weiteren Informationen...
werden per Post - etwa eine Woche vor Seminarbeginn - weitere Informationen zugesandt.

Das Seminarlokal bei diesen 4 Seminaren ist Gasthaus Maier Büchlberg - Nebenraum/Seminarraum.

Famile Maskus
Thyrnauer Str. 4
94124 Büchlberg
Telefon. 08505 – 1339
Email: Roland247@t-online.de

ALLGEMEINES!

Jeder Seminarteilnehmer hat die Möglichkeit alle gefundenen Speisepilze im Seminarlokal einfrieren zu lassen. Bitte einige Kühlakkus und eine oder zwei Kühlflaschen für Heimtransport mitbringen. Auch wenn die Heimfahrt 8 Stunden oder länger dauert, bleiben die Pilze unaufgetaut und können als Winter-Pilzvorrat dienen.

Aber Kühlflaschen nicht während der Heimfahrt öffnen – dass könnte zum Auftauen der Pilze führen. **Aufgetaute Pilze dürfen nicht mehr verwendet werden!**

Eingefrorene Pilze nicht vor der Verwendung auftauen, sondern gefroren in den Topf geben!

Neu! Ab 2010 stehen auch zwei Trockenapparate zur Verfügung.

Das Seminar soll kein Steinpilzseminar sein. Bei einigen Seminaren fanden wir über hundert und bei anderen keinen Einzigen! Also bitte nicht enttäuscht sein, wenn mal keine gefunden werden! Der Sinn und Zweck des Kurses sind die Kenntnisse um... 10 oder 20 oder mehr neue Pilzarten zu erweitern, die nach dem Seminar zu 100% sicher wiedererkannt werden können. In diesem Sinne - es ist nur wichtig viele neue Informationen über Pilze, Behandlung und Zubereitung zu erlernen und das mit Urlaubscharakter bei Wanderungen im Wald und Natur.

Der tägliche Schwammerlkönig/in!

Jeden Tag wird ein Seminarteilnehmer zum Schwammerlkönig/in gekürt.

Ausschlaggebende Faktoren sind nicht unbedingt die Fundmengen, sondern außergewöhnliche Funde, Raritäten oder besondere Wuchsformen...

Jeder Schwammerlkönig/in erhält ein Erinnerungsgeschenk. Die Entscheidung der täglichen Schwammerlkönig/in fällt der Seminarleiter – Neutrale Vorschläge aus den Reihen der Teilnehmer werden bevorzugt berücksichtigt!

Der Seminarschwammerlkönig/in 2010!

In jedem Seminar wird ein Seminarschwammerlkönig gewählt. Als Trophäe bekommt er ein eingraviertes Geschenk „Schwammerlkönig/in 2010“

Die Wahl erfolgt hier geheim, weshalb auch die nettesten Seminarteilnehmer zum „Schwammerlkönig/in“ gewählt werden können

Zu den Ausflügen, Pilzexcursionen, Pilzwanderungen werden wir Fahrgemeinschaften bilden. Es ist nicht nötig mit dem eigenen Pkw anzureisen.

Da es in den letzten Jahren es mehrfach zu Verirrungen gekommen ist, empfehlen wir allen Teilnehmern ein Handy mitzuführen. Der Empfang ist in der Regel überall gut und das Aufsammeln aller verirrten Teilnehmer/innen wird für uns erleichtert.

Sicherheitshinweis!

Nur von Pilzexperten freigegebene Pilze dürfen verarbeitet und anschließend getrocknet oder eingefroren werden.

Abschluss Sonstiges:

Natürlich erhält jeder eine Teilnahmebescheinigung und eine Rechnung.

Manche Finanzämter akzeptieren diese Seminare als Bildungskurse. Steuerberater oder Finanzamt fragen!

Anfahrtsmöglichkeit mit öffentlichem Verkehrsmittel:

Es ist selbstverständlich auch möglich per Bahn anzureisen.

Zielbahnhof ist Passau. Es bestünde die Möglichkeit, dass mit Bahnbus (RBO) der Zielort Büchlberg erreicht werden kann – Fahrtzeit Bus Passau - Büchlberg ca. 25 Min.

Viele Hotels/Pensionen übernehmen auch den Transfer zwischen Bahnhof Passau und Büchlberg – einfach vorher anfragen!

Post: Herta Haimerl
Schulbergstraße 36
94034 Passau

Telefon: Handy 0160 - 11 00 952

Die Festnetznummer teilen wir dir gerne mit Email mit. Eine Veröffentlichung wegen Werbemüll wollen wir vermeiden.

Übernachtungsmöglichkeit bietet sich in mehreren Pensionen, Hotels oder Gaststätten an! Auch im Seminarhotel sind Übernachtungen in begrenzter Anzahl möglich Tel. [08505 - 1339](tel:08505-1339) ab 29 €.

Familie Maskus
Thyrnauer Str. 4
94124 Büchlberg
Telefon. 08505 – 1339
Email: Roland247@t-online.de

Fremdenverkehrsamt Büchlberg steht mit Rat und Tat gern zur Seite, wenn es um Ihre Übernachtungswünsche geht.

Im Internet unter <http://www.buechlberg.de> oder telefonisch unter: 0049/8505-9008-13

Auskunft/Information/Prospekte/Wegweiser für Luftkurort Büchlberg und Einzugsgebiet Passau/Waldkirchen/Freyung unter:

Touristinfo Büchlberg – Infos kostenlos erhältlich!

Ansprechpartner:

Herr Major oder Frau Deiner

Hauptstrasse 5 • D-94124 Büchlberg

Tel. 0049/8505-9008-13 • Fax:0049/8505-9008-48

E-Mail: info@buechlberg.de

Sonstiges:

Es wird kein Teilnehmer überfordert, auch wenn der Terminplan so aussieht. Weder eine Gehbehinderung wird ein Problem sein, noch sonstige gesundheitliche Beeinträchtigungen. Wir werden für jeden eine individuelle Betreuung gewährleisten. Kinder sind auch kein Problem, aber wir empfehlen schon ein Alter ab 6 Jahren. Eine Kinderermäßigung gibt es nicht, weil wir alle gleichwertig betreuen. Der Urlaubscharakter soll immer im Vordergrund stehen – dann wird es lockerer! Stress soll fern bleiben. Das gesamte Seminar wird sehr ungezwungen sein, ein Unterrichten in einem Unterrichtsraum, wo ein Pilzexperte am Podium steht und jeden langweilt, wird es nicht geben. Wir werden gemeinsam am Tisch sitzen, im Wald Pilze suchen, erläutern, nachblättern, bestimmen und besprechen. In Bayern ist das „Du“ obligatorisch, in unseren Seminaren – mit ihrer/deiner Erlaubnis - ebenso – es fördert die Gemeinsamkeit!

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich! Die Seminare sind für jeden geeignet!

Dieses Seminar soll nicht nur zum Kennenlernen von Pilzarten gut sein, sondern auch Erholung, Spaß und kulinarischen Genuss bringen.

Es soll auch kein Seminar zur Vorbereitung für die Pilzsachverständigenprüfung sein - obwohl es sicherlich ein guter Einstieg dafür ist.

Für Seminarteilnehmer, die Gedanken an eine Pilzsachverständigenprüfung im Auge haben, verweisen wir grundsätzlich auf die Pilzschule in Hornberg Herrn Pätzold <http://www.pilzzentrum.de> – hier F1 + F2 (Fortgeschrittenenseminar I und II) mit anschließender Sachverständigenprüfung - das wäre unser Tipp!

Wir weisen aber besonders darauf hin, dass Veränderungen im Programmablauf nicht nur möglich sind, sondern sogar wahrscheinlich. Wir werden immer versuchen, die besten Preis/Leistungsverhältnisse in den Lokalen zu erzielen. Es darf aber dadurch die bayerische Gemütlichkeit nicht verloren gehen. Lieber ein paar Cent mehr, als schlechte Qualität - schließlich soll es Urlaub sein.

Rechtshinweis!

Wir übernehmen keinerlei Haftung bei selbst verschuldeten Unfällen jeder Art!

Waldwanderungen bergen immer einige Gefahren. Leicht kann durch ein Erdloch oder Wurzel der aufrechte Gang verloren gehen und man landet im Morast oder man verläuft sich im Wald. Beides sollte jeder versuchen zu vermeiden! Ansonsten besteht nur geringe Gefahr – Raubtiere sind selten und Wildschweine sind schneller weg als man sie sieht. Zur Beruhigung: Die Wälder sind meist so

klein, dass die nächste Teerstraße - nach einer Stunde Walddurchquerung - gefunden werden kann. Der Handyempfang ist meist überall gut, und sollte sich wirklich jemand verlaufen, Anruf genügt und ich umfahre den Wald – länger als 30 Minuten dauert dies sicherlich nicht!

Für die richtige Pilzbestimmung obliegt die Verantwortung bei den Pilzsachverständigen, obwohl geprüfte Pilzsachverständige automatisch gegen Haftpflichtschäden bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) versichert sind, werden trotzdem keine Pilze freigegeben, die nicht zu 100 % als Speisepilze identifiziert wurden. D.h. im Zweifelsfall werden vielleicht gute essbare Pilze nicht verwertet. Diese Vorsicht empfehlen wir auch grundsätzlich allen Pilzsammlern.

Mit freundlichen Grüßen und der Hoffnung auf gutes Pilzwetter und viel Spaß!

Organisationsleitung: Herta Haimerl – Passau
Pilzexperte: Herbert Grundmüller, Gabriele Bachmeier
Pilzsachverständiger (PSV - DGfM) Wolfgang Bachmeier

... und in Vertretung weitere Pilzsachverständige bzw. Pilzexperten der Region.

Weitere Informationen auch im Internet unter <http://www.123pilze.de/pilzseminar/>

Zu empfehlen sind auch die Informationen über Pilze unter der Internetadresse:
<http://www.123pilze.de/>

Stand: 24.06.2010

Die Seminare werden veranstaltet von der Organisationsleitung:
Firma Herta Live Passau, Inh. Herta Haimerl. Steuer-Nr.: 153/224/60861
Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!