

Pilzurlaub – Pilzseminar 2012

TERMINE Pilzseminar 2012:

CZ 1 und CZ 2 = Tschechien ab 150 €

(CZ1) Di 24.07. - Do 26.07.2012 - verbindbar mit Büchlbergseminar B2;

(CZ2) Di 11.09. - Do 13.09.2012 - verbindbar mit Büchlbergseminar B5.

A1, A2 = Pilzseminar in Aachen (Eifel) ab 195 €

unter der Organisationsleitung von Herbert Kick aus Aachen.

(A1) Mo 27.08. - Mi 29.08.2012;

(A2) Fr 31.08. - So 02.09.2012

B1, B2, B3, B5, B6 = Büchlberg 3 Tage ab 110 €

(B1) Fr 13.07. - So 15.07.2012;

(B2) Fr 20.07. - So 22.07.2012;

(B3) Fr 03.08. - So 05.08.2012;

(B5) Fr 07.09. - So 09.09.2012;

(B6) Fr 21.09. - So 23.09.2012

B4, B7 = Büchlberg 3 Tage + 2 Zusatztage optional buchbar. je Tag 40 €

(B4) Mo 13.08. - 15.08.2012 verl. bis Fr 17.08.2012 möglich, (Feiertag Mariä Himmelfahrt Mi 15.08.2012).

(B7) Mo 01.10. - 03.10.2012 verl. bis Fr 05.10.2012 möglich, (Feiertag Tag der Einheit Mi 3.10.2012).

Programmablauf – gilt für alle Seminare:

TAG 1: Tag des kulinarischen Genusses: Es gibt viel leckeres unter den Pilzen!

10:00 Uhr **Begrüßung**... sogar einige Pilze liegen schon auf.

Hier werden wir uns bei einem Imbiss mit Getränken kennen lernen und einige wichtige Dinge des Ablaufs erläutern.

11:30 Uhr **Mittag**... auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für weitere 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!**

Unserer Herta bereitet auch gerne Pilzsuppe „a la Herta“ zu!

Wir haben einen E-Kocher mit Töpfen immer mit dabei und kochen direkt im Seminarraum. Jeder interessierte Teilnehmer kann mitmachen!

Anschließend werden die so zubereiteten Pilze gegessen!

Etwa 30-60 gefundene, essbare Pilzarten des ersten Tages sind meistens schon im Pilzgericht – guten Appetit!

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

TAG 2: Tag der Giftpilze: Sie kennen heißt, Verwechslungsgefahr ausschließen!

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

- 09:00 Uhr **Exkursion I...** teilweise Kalkgebiete: Suche nach Giftpilzen. Wer die meisten tödlichen Pilzarten an diesem Tag findet bekommt am Abend ein besonderes Geschenk (selbstangesehter Gift-Likör) als Siegespreis! Dieser wurde mit viel Mühe von unserem Team angesetzt.
Alternativ kann auch ein anderer Preis aus unserer Siegerkiste gewählt werden.
- 11:30 Uhr **Mittag...** auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für weitere 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!

TAG 3: Tag der Speisepilze: So viel frische Pilze wie möglich!

- 09:00 Uhr **Pilzexkursion, Pilzwanderung...** frische Speisepilze zum Mitnehmen.
- 12:00 Uhr **Mittag** - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für weitere Fragen zur Verfügung!
- 13:30 Uhr **Fundbesprechung** – Pilzberatung und Aussortierung der Speisepilze. Integriert die geheime Wahl der/die Seminarkönig/in!
- ... etwa
- 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 Vorstellungen und Wünsche! Die Teilnehmerzahl wird hier sehr begrenzt sein um mehr Flexibilität zu erreichen.

TAG 4: Tag der Gattungslehre: Viele Pilzarten kennen lernen!

- 09:00 Uhr **Pilzexkursion, Pilzwanderung: Ziel möglichst viele Pilzarten!**
Exkursionsziel I in Tschechien! Ank. ca. 10:30, Vorbestellung des Mittagessens laut Speisekarte, anschließende Pilzexkursion im umliegenden Wald.
Alternativ: Wer nicht nach Tschechien fahren will, kann in ausgewählten Wäldern eigenständige Pilzexkursionen mit einem unserer Betreuer durchführen.
- 12:45 Uhr **Mittag...** auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für weitere Fragen zur Verfügung!
- 14:30 Uhr **Exkursionsziel II** in Tschechien.
- 15:30 Uhr **Rückfahrt** nach Deutschland – Büchlberg.
- 16:30 Uhr **Fundbesprechung** mit integrierter Gattungslehre.
Wenn gewünscht:
Ab 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!

TAG 5: Tag der Erfolgskontrolle: Was habe ich schon gelernt!

- 09:00 Uhr **Pilzexcursion, 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
- 12:00 Uhr **Mittag...** auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für weitere Fragen zur Verfügung!
- 13:00 Uhr **Fundbesprechung** mit anschließender persönlicher Lernerfolgskontrolle ... etwa
- 15:00 Uhr **Ende...** bis alle restlichen Fragen geklärt wurden.

Wichtig!

Die Ablaufzeiten sind immer individuell zu betrachten!
Zeitliche Verschiebungen sind generell üblich!

So und nun zum Preis!

Diese Angaben beziehen sich immer auf eine Person und sind gültig für das Seminarjahr 2012!

Seminare Büchlberg

Kostenloses WLAN (Funk-DSL-Internet) im gesamten Seminarraum!

B1, B2, B3, B5, B6 = Büchlberg 3 Tage

(B1) Freitag 13.07.2012 - Sonntag 15.07.2012;

(B2) Freitag 20.07.2012 - Sonntag 22.07.2012;

(B3) Freitag 03.08.2012 - Sonntag 05.08.2012;

(B5) Freitag 07.09.2012 - Sonntag 09.09.2012;

(B6) Freitag 21.09.2012 - Sonntag 23.09.2012.

B4, B7 = Büchlbergseminare 3 Tage + 2 Zusatztage optional buchbar.

(B4) Montag 13.08.2012 – Mittwoch 15.08.2012,

Verlängerung bis Freitag 17.08.2012 möglich. (Feiertag Mariä Himmelfahrt Mi 15.08.2012)

(B7) Montag 01.10.2012 – Mittwoch 03.10.2012

Verlängerung bis Freitag 05.10.2012 möglich. (Feiertag Tag der Einheit Mi 3.10.)

**Seminar B1 bis B7: 130 Euro für das gesamte Seminar = 3 Tage.
Buchung und Zahlung bis 01.06.2012 = 110 Euro (Vorbucherrabatt).**

Für die Zusatztage bei Seminar B4 und B7 werden 40 Euro pro Tag und Person fällig.

Im Preis enthalten:

- Spätfrühstück am Anreisetag.
- Seminargebühr.

Nicht enthalten: Anfahrt, Übernachtung, Essen und Getränke!

Hinweis Tag 1... Pilze kochen: In Büchlberg werden für die Fleischbeilagen (Pute, Schweinefleisch...) und sonstige Beilagen (Reis, Nudeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel) pro Person 5 € Unkostenbeitrag für die Hotelköchin berechnet. Die Teilnahme ist freiwillig.

Pilzseminar Aachen (Eifel)

mit unserem Pilzkaiser Herbert Kick aus Aachen als Organisationsleiter:

A 1: Montag 27.08. 2012 bis Mittwoch 29.08.2012

A 2: Freitag 31.08. bis Sonntag 02.09. 2012

Option WLAN (Funk-DSL-Internet) im gesamten Hotelbereich möglich.

Wichtig - so schnell wie möglich buchen - nur begrenztes Kontingent!

Preis pro Person für 3 Tage Seminar mit 2 Übernachtungen inkl. Frühstück: 215 €, Einzelzimmerzuschlag: 25 €.

Vorbucherrabatt - 20 € bei Zahlungseingang bis 01.06.2012

Zusätzliche Übernachtungsbuchung von Vor- und Nachtage sind möglich!
DZ 70 €, EZ 50 € mit Frühstück.

Wir empfehlen für das Hotel frühzeitige Buchung auch der Vor- und Nachtage!
Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir. Eventuelle Ermäßigungen geben wir vollständig weiter! Sie werden am ersten Seminartag in bar zurückerstattet.

Im Preis enthalten:

- *Begrüßungsimbiss am Anreisetag.*
- *2 Übernachtungen.*
- *Frühstück (2x)*
- *Nach gemeinsamen Pilz-Rezepten kochen - Tag 1.*
- *Freie Raumverfügung für Kochen, Pilze trocknen usw.*
- *Seminargebühr*

Nicht enthalten: Anfahrt, Essen und Getränke außerhalb des Frühstücks.

Seminar in Tschechien (CZ) Pension Blanický Mlýn.

Kostenloses WLAN (Funk-DSL-Internet) im gesamten Hausbereich!

CZ 1 Dienstag 24.07.2012 - Donnerstag 26.07.2012.

Verbindbar mit Büchlbergseminar B2.

CZ 2 Dienstag 11.09.2012 - Donnerstag 13.09.2012.

Verbindbar mit Büchlbergseminar B5.

Wichtig - so schnell wie möglich buchen und Zimmer im Hauptgebäude sichern!

Es stehen 4 x 2 Bettzimmer und 1 x Dreibettzimmer im Hauptgebäude zur Verfügung.
Diese Zimmer sind mit Dusche/WC ausgestattet.

Alle weiteren Zimmer sind 2 oder 4 Bett Ferienhütten ohne Dusche/WC.

Dusche/WC ist zusätzlich im Hauptgebäude, ca. 100 m von den Ferienhütten entfernt.

Preis pro Person für Seminar und Übernachtung Hauptgebäude:

Vorbucherrabatt* 175 €, ab. 01.6.2012 - 195 €. Einzelzimmerzuschlag: 44 € (Doppelzimmer wird als Einzelzimmer benutzt)

Zusätzliche Übernachtungsbuchungen von Vor- und Nachtagen sind möglich!

Wir empfehlen frühzeitige Buchung der Vor- und Nachtage für Übernachtung Hauptgebäude!

Je zusätzliche Nacht sind 25 € inkl. Halbpension zu bezahlen + Einzelzimmerzuschlag 22 €!

Ohne Halbpension – nur Frühstück 20 €.

Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir.

Preis pro Person für Seminar und Übernachtung Ferienhütte:

Vorbucherrabatt* 160 €, ab. 01.6.2012 - 180 €. Einzelzimmerzuschlag: 10 €

Zusätzliche Übernachtungsbuchungen von Vor- und Nachtagen sind möglich!

Je zusätzliche Nacht sind 20 € inkl. Halbpension zu bezahlen + Einzelzimmerzuschlag 5 €!

Ohne Halbpension – nur Frühstück 15 €.

Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir.

Preis pro Person für Seminar und Übernachtung im eigenen Wohnwagen oder Wohnmobil:

Vorbucherrabatt* 150 €, ab. 01.6.2012 - 170 €.

Zusätzliche Übernachtungsbuchungen von Vor- und Nachtagen sind möglich!

Je zusätzliche Nacht sind 15 € inkl. Halbpension zu bezahlen.

Ohne Halbpension – nur Frühstück 10 €.

Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir.

***Vorbucherrabatt = Anmeldung und Eingang Zahlung der Seminargebühren bis zum 01.06.2012!**

Im Preis enthalten:

- *Begrüßungsbiss am Anreisetag.*
- *2 Übernachtungen.*
- *Jeden Abend (2x) Halbpension, mit Suppe, Hauptmenü und Nachtisch.*
- *Frühstück (2x), Kaffee, Wurst, Marmelade usw. Buffet!*
- *Jeweils Mittags werden wir Pilze zubereiten, nach verschiedenen Pilz-Rezepten kochen, sodass meist kein Mittagessen erforderlich wird.*
- *Freie Raumverfügung für Kochen, Pilze trocknen usw.*
- *Seminargebühr*

Nicht enthalten: Anfahrt und Getränke außerhalb des Frühstücks.

Die Meinung der Seminarteilnehmer bisher: Das Essen war sehr gut... und wie auf einem Schild in deutsch steht: „Beste Küche Tschechiens“. Wir konnten nicht widersprechen! Es ist zumindest sehr gute Hausmannskost!

Wichtige Besonderheit im Tschechienseminar: Hier ist ein Einfrieren von Pilzen nicht möglich.

Alle Pilze werden getrocknet oder am Seminarende frisch mitgenommen. Die Aufbewahrung von Pilzen vom Seminartag „Zwei“ und „Drei“ ist bis zur Heimfahrt problemlos möglich, insoweit diese madenfrei geputzt wurden.

Für Doppelseminarbucher: Eingefroren Pilze vom Seminar II können im Seminarlokal verbleiben und bei der Rückfahrt von Tschechien in die Heimat mitgenommen werden.

Die Fahrtzeit Büchlberg nach Tschechien zur Pension Blanický Mlýn beträgt etwa 1 Stunde.

Die Seminargebühren sind in einem Betrag im Voraus zu entrichten.

Seminarabsage (Stornierungen):

Stornierung bis 01.07.2012 - gesamte Seminargebühr wird ohne Abzug zurückerstattet.
Stornierungen nach dem 01.07.2012 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, wir empfehlen eine Reiserücktrittsversicherung!

Die Seminare werden durch Pilzexperten der Region Passau durchgeführt.

Unter Ihnen sind geprüfte Pilzsachverständige der DGfM und/oder Pilzberater mit langjähriger Erfahrung.

Wichtig für Büchlberg - Pilzseminar!

Bitte beachte, dass in diesem Seminar keine Übernachtung enthalten ist!

Übernachtungsmöglichkeit bietet sich in mehreren Pensionen, Hotels oder Gaststätten an: Fremdenverkehrsamt Büchlberg steht mit Rat und Tat gern zur Seite, wenn es um deine Übernachtungswünsche geht. Im Internet unter <http://www.buechlberg.de> oder telefonisch unter: 0049/8505-9008-13

Auch im Seminarhotel sind Übernachtungen in begrenzter Anzahl möglich:

Tel. [08505 - 1339](tel:08505-1339) ab 29 €. <http://www.123pilze.de/maier/>

Bei ausgebuchten Übernachtungsplätzen sorgt auch das Seminarhotel für eine kostenlose Vermittlung deiner Übernachtungswünsche!

Übernachtungswünsche für Seminare in Büchlberg (nach Zimmerzusage), bitte vorher mit dem Hotel bzw. Pension abklären! Wir übernehmen keine Verantwortung für veröffentlichte Preisangaben der Übernachtungs- und Verpflegungskosten der Vermieter.

Bankverbindung für die Überweisung der Seminargebühren:

Herta Haimerl

DiBa

Bankleitzahl: 50010517

Kontonummer: 5528765460

Kennwort: Pilzseminar 2012 A1, B2, CZ1... Dein Name ...

Aus dem Ausland:

IBAN: DE59500105175528765460

BIC: INGDEFF

Anmeldung per E-Mail mit folgenden Angaben:

- Seminarnummer A1, B1...
- Namen, Vornamen - aller Teilnehmer
- Postadresse.
- Teilnahmezeitraum.

Wenn möglich auch Telefonnummer - am Besten des Handys, welches zum Seminar mitgenommen wird. Solltest du dich im Seminar verirren – haben wir deine Telefonnummer!

Diese Angaben per Email an: info@123pilze.de senden!

Bestätigung erfolgt unmittelbar nach Email-Eingang.

Sollte innerhalb 3 Tagen keine Bestätigung erfolgen, ist eventuell der Spam-Filter schuld, der die E-Mail abgeblockt hat. Bitte versuche 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, individuelle Planungen usw... werden per Post - etwa eine Woche vor Seminarbeginn - weitere Informationen zugesandt.

Die Exkursionszielorte werden erst am Seminartag bekannt gegeben. Diese sind meist nur wenige Kilometer vom Seminarort entfernt.

Das Seminarlokal bei den Büchlberger Seminaren ist Gasthaus Maier Büchlberg - Nebenraum/Seminarraum.

<http://www.123pilze.de/maier/>

Familie Maskus

Thyrnauer Str. 4

94124 Büchlberg

Telefon. 08505 – 1339

Email: Roland247@t-online.de

(Auch für Zimmerreservierung für Pilzseminare Büchlberg)

Das Seminarlokal bei dem Aachen Pilzseminar ist Hotel Forsthaus:

Weitere Hotelinfos hier:

www.forsthaus-schöntal.de

E-Mail in dieser Internetseite gilt nicht für die Pilzseminaranmeldung!

Bitte Zimmerreservierung für Pilzseminare, auch der Vor- und Nachtage nur über info@123pilze.de

Das Seminarlokal bei dem Tschechien Seminar ist Pension Blanický Mlýn - im Nebenraum/Seminarraum.

Günther Proft

Blanicky Mlyn, Pension - Autocamp, Blazejovice, p.Prachatice 38301

tel. +420-388-337152, fax: +420-388-337016, mobil +420-602-931-087

www.blanicky-mlyn.cz/de/dindex.html

E-Mail in dieser Internetseite gilt nicht für die Pilzseminaranmeldung!

Bitte Zimmerreservierung für Pilzseminare, auch der Vor- und Nachtage nur über info@123pilze.de

ALLGEMEINES!

**Seminarsprache „DEUTSCH“ - keine wissenschaftlichen Namen werden verwendet!
Umgangssprache zu den Teilnehmern, Organisatoren und Pilzexperten: „DU“**

Jeder Seminarteilnehmer hat die Möglichkeit alle gefundenen Speisepilze im Seminarlokal einfrieren zu lassen. Ausnahme: In den Tschechienseminaren werden die Pilze getrocknet oder frisch mitgenommen; dennoch steht ein Kühlraum zur Aufbewahrung zur Verfügung.

Bitte einige Kühlakkus und eine oder zwei Kühltaschen für Heimtransport mitbringen. Auch wenn die Heimfahrt 8 Stunden oder länger dauert, bleiben die Pilze unaufgetaut und können als Winter-Pilzvorrat dienen. Aber Kühltaschen 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!

Bei allen Seminaren stehen uns einige Trockenapparate zur Verfügung.

Das Seminar soll kein Steinpilzseminar sein. Bei einigen Seminaren fanden wir sehr viele 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... 5 oder 10 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 kann sich ein Erinnerungsgeschenk, aus der Siegerkiste, aussuchen. Die Entscheidung wer Schwammerlkönig/in wird, entscheidet das Seminarteam – Neutrale Vorschläge aus den Reihen der Teilnehmer werden bevorzugt berücksichtigt!

Ehrenpreis: Der/Die Seminarschwammerlkönig/in 2012!

In jedem Seminar wird ein(e) Seminarschwammerlkönig(in) gewählt. Als Trophäe bekommt er/sie ein Geschenk „Schwammerlkönig/in 2012“

Die Wahl erfolgt hier geheim, weshalb hier die nettesten und sympathischen Seminarteilnehmer/in zum „Schwammerlkönig/in“ gewählt werden!

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

Da es in den letzten Jahren 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.
In der Regel akzeptieren die Finanzämter 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 im Internet wegen Werbemüll wollen wir vermeiden.

**Fremdenverkehrsamt Büchlberg steht mit Rat und Tat gern zur Seite,
wenn es um deine 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:**

Touristinformation 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 Erlernen 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.

Bitte habe Verständnis, 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 dadurch die 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 oder bei Unverträglichkeitsreaktionen durch Pilzgenuss, z.B. der Mitnahme von Hallimasch! Natürlich werden wir auf unverträgliche Pilze hinweisen und diese nur auf besonderen Wunsch und mit Aufklärung freigeben. 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.

Einzeldetails: Giftige, ungenießbare, unbestimmbare oder verdorbene Pilze werden ausgesondert. Eventuell werden Einzeldetails per Digitalkamera festgehalten und gespeichert. Alle bestimmten Pilze werden namentlich erläutert. Es wird darauf hingewiesen, dass nur die Pilze, die vorgelegt wurden auch freigegeben werden können. Niemals Pilze, die ähnlich aussehen aber nicht vorgelegt werden verwenden, weil dies zu schwerwiegenden Fehlbestimmungen führen kann. Eine Pilzbestimmung ist nicht mündlich, per Telefon oder per Foto möglich, weil dadurch keine sichere Bestimmung gewährleistet werden kann. Pilze können wie alle Lebensmittel Allergien auslösen. Hattest du schon einmal durch eine Pilzmahlzeit Unverträglichkeitsreaktionen – solltest du lieber auf Pilze verzichten! Pilze sind leicht verderbliche Lebensmittel, eine sofortige Verwendung ist angeraten. Lange Lagerzeiten können eine Eiweißzersetzung verursachen, welches zu einer Lebensmittelvergiftung führen kann. Wurmlöcher sollten ausgeschnitten werden. Nicht, weil die Maden/Insekten giftig sind, sondern weil sie durch mitführende Bakterien den Pilz leichter verderben lassen. Die meisten Pilze sind roh giftig und können zu Magen-Darm-Beschwerden führen. Bitte ausreichend garen - mindestens 5-10 Minuten ist angeraten. Bei einigen Pilzen, wie z. B. beim Hallimasch ist ein Abkochen von 20 Minuten empfohlen, da sie sonst zu Beschwerden führen könnten; wenn diese vorhanden sind werden wir besonders darauf hinweisen.

Und als letzter Hinweis! Pilze dürfen nach dem Einfrieren „nicht“ aufgetaut werden, sondern sie gehören noch gefroren in den Kochtopf!

Sonstige Gefahren:

Nach § 13 Abs. 2 des Bayerischen Waldgesetzes müssen wir jede Unfallhaftung bei den Pilzwanderungen ausschließen! Das Betreten des Waldes ist immer auf eigene Gefahr und kann durch keine Haftpflichtversicherung abgedeckt werden. Wir empfehlen eine private Unfallversicherung. 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 wir umfahren den Wald – länger als 30 Minuten dauert dies sicherlich nicht!

Fundmengen:

Bitte habe Verständnis, dass wir bei extremem Pilzwachstum nach Bayerischem Naturschutzgesetz [BayNatSchG](#) und dem Waldgesetz für Bayern [BayWaldG](#) sowie nach der Bundesartenschutzverordnung [BArtSchVO](#) bei geschützten Pilzen wie Steinpilze, Pfifferling usw. pro Person die Pilzmengen begrenzen werden.

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

Organisationsleitung: Herta Haimerl – Passau

Pilzexperte: Herbert Grundmüller

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> - **jetzt ganz „NEU“ mit Pilzsuchmaschine!**

Stand: 06.11.11