

Pilzurlaub – Pilzseminar 2011

TERMINE

26. - 28. Juli Di - Do in Tschechien - Pension Blanický Mlýn.

CZ 1

05. - 07. Aug. Fr - So in Büchlberg - bei Passau

Seminar I

19. - 21. Aug. Fr - So in Passau - Kellberg Pension Toni

Seminar Toni

02. - 04. Sep. Fr - So in Büchlberg - bei Passau

Seminar II

06. - 08. Sep. Di - Do in Tschechien - Pension Blanický Mlýn.

CZ 2

Info für Weitreisende! Seminar II Büchlberg mit Seminar CZ 2 Tschechien gut koppelbar!

19. - 21. (+22,+23) Sep. Mo - Mi + Do/Fr Zusatztage buchbar
in Büchlberg - bei Passau

Seminar III

30. Sep. - 02. Okt. Fr - So in Büchlberg - bei Passau

Seminar IV

Programmablauf – gilt für alle Seminare:

TAG 1: 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.

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.

15:30 Uhr **Putzen aller Speisepilze.**

17:00 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.

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

Wir haben einen E-Kocher mit Töpfe immer mit dabei und kochen direkt im Seminarraum.

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. Es kann zu jedem Zeitpunkt laut Karte bestellt werden. Nicht alle Pilzsammler essen gerne Pilze!

Dieser Terminpunkt kann individuell wiederholt oder auch auf den nächsten Tag (Mittagszeit) verschoben werden.

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

TAG 2: Tag der Giftpilze – sie kennen und dadurch überleben!

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 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!

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 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.

TAG 4 Do 22. Sep. 2011: Tag der Gattungslehre! Viele Pilzarten kennen!

- 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 können auch Seminarteilnehmer in von uns ausgewählten Wäldern eigenständige Pilzexkursionen durchführen, wenn Sie nicht nach Tschechien fahren wollen.
- 12:45 Uhr Mittag - auch hier stehen die Pilzexperten in der gesamten Mittagszeit für alle 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 – Fr 23. Sep. 2011: 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
- 12:00 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!

Diese Angaben beziehen sich immer auf eine Person!

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

- Seminar I:** 05. - 07. Aug. Fr - So in Büchlberg - bei Passau
- Seminar II:** 02. - 04. Sep. Fr - So in Büchlberg - bei Passau
- Seminar III:** 19. - 21. (+22,+23) Sep. Mo - Mi + Do/Fr Zusatztage buchbar!
Seminarort: Büchlberg - bei Passau
- Seminar IV:** 30. Sep. - 02. Okt. Fr - So in Büchlberg - bei Passau

Seminar I; II; III; IV: 120 Euro für das gesamte Seminar = 3 Tage.
Buchung und Zahlung bis 01.06.2011 = 100 Euro (Vorbucherrabatt).

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

Im Preis enthalten:

- Spätfrühstück am Anreisetag.
- Seminargebühr.

Nicht enthalten Anfahrt, Übernachtung, Essen und Getränke!

Seminar Pension Toni

19. - 21. Aug. Fr - So in Passau- Kellberg

Seminar Toni: 180 Euro für das gesamte Seminar = 3 Tage.

Buchung und Zahlung bis 01.06.2011 = 160 Euro (Vorbucherrabatt).

Zusätzliche Übernachtungsbuchen von Vor- und Nachtage sind möglich!

Je zusätzliche Nacht sind 22 € inkl. Frühstück zu bezahlen – kein Einzelzimmerzuschlag notwendig!

Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir. Eventuelle Ermäßigungen geben wir vollständig weiter!

Sie werden am ersten Seminartag in bar zurückerstattet.

Wichtig - bitte so bald wie möglich buchen!

Zimmer werden nicht vorgehalten. Auch die Personbegrenzung für das Seminar lege ich auf 8 Personen fest.

Im Preis enthalten:

- Spätfrühstück am Anreisetag.
- 2 Übernachtungen.
- Jeden Abend (2x) Essen laut Speisekarte mit Vorspeise, Nachspeise usw. alles inklusive außer Getränke.
- Frühstück (2x), Kaffee, Wurst, Marmelade usw... Selbstbedienung Buffet.
- Nach gemeinsamen Pilz-Rezepten kochen, sodass kein Mittagessen erforderlich wird - wer will!
Es wird im Restaurant mittags nur für leichte Küche gekocht - Würstchen, Wurstsemmel, Kuchen gibt es natürlich.
- Freie Raumverfügung für Kochen, Pilze trocknen usw. Raum für max.10 Personen geeignet.
- Seminargebühr.

Nicht enthalten Anfahrt und Getränke außerhalb des Frühstücks.

Seminar in Tschechien (CZ) Pension Blanický Mlýn.

CZ 1: Di 26. Juli - Do 28. Juli 2011

CZ 2: Di 06. September - Do 08. September 2011

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

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* 170 €, ab. 01.6.2011 - 190 €. Einzelzimmerzuschlag: 44 € (Doppelzimmer wird als Einzelzimmer benutzt)

Zusätzliche Übernachtungsbuchen von Vor- und Nachtage 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. Eventuelle Ermäßigungen geben wir vollständig weiter!

Sie werden am ersten Seminartag in bar zurückerstattet.

Preis pro Person für Seminar und Übernachtung Ferienhütte:

Vorbucherrabatt* 160 €, ab. 01.6.2011 - 180 €. Einzelzimmerzuschlag: 10 €

Zusätzliche Übernachtungsbuchen von Vor- und Nachtage sind möglich!

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

Ohne Halbpension – nur Frühstück 15 €.

Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir. Eventuelle Ermäßigungen geben wir vollständig weiter!

Sie werden am ersten Seminartag in bar zurückerstattet.

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

Vorbucherrabatt* 145 €, ab. 01.6.2011 - 165 €.

Zusätzliche Übernachtungsbuchen von Vor- und Nachtage sind möglich!

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

Ohne Halbpension – nur Frühstück 10 €.

Die Buchung/Anmeldung übernehmen wir. Eventuelle Ermäßigungen geben wir vollständig weiter!

Sie werden am ersten Seminartag in bar zurückerstattet.

*Vorbucherrabatt = Anmeldung und Eingang Zahlung der Seminargebühren bis zum 01.06.2011

Im Preis enthalten:

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

Nicht enthalten Anfahrt und Getränke außerhalb des Frühstücks.

Die Meinung aller Seminarteilnehmer beim letzten mal: Das Essen ist erstklassig... und wie ein Schild auf deutsch sagt: Beste Küche Tschechiens. Wir konnten nicht widersprechen!

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

Alle Pilze werden getrocknet oder am Seminar-Ende frisch mitgenommen. Die Aufbewahrung von Pilzen vom Seminartag 2 und 3 ist bis zur Heimfahrt problemlos möglich, insoweit es madenfrei geputzte Pilze sind.

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

Die Seminargebühren sind in einem Betrag im Voraus zu entrichten.

Seminarabsage (Stornierungen):

Stornierung bis 01.07.2011 - gesamte Seminargebühr wird ohne Abzug zurückerstattet.
Stornierungen nach dem 01.07.2011 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. 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 bei den Büchlberger - Seminaren!

Auf Wunsch reservieren wir auch das Zimmer mit. Bitte Wunschpreis angeben, zwischen ca. 22 Euro und 80 Euro je Nacht und Person. Bitte Zeitraum mitteilen. Wir setzen uns dann mit dem Fremdenverkehrsamt in Verbindung.

Übernachtungsgeld für Seminare in Büchlberg 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 2011 ABC oder I II II IV - Ihr Name ...

Aus dem Ausland:

IBAN: DE59500105175528765460
BIC: INGDDEFF

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. Solltest du dich im Seminar verirren – haben wir deine Telefonnummer!

Bestätigung erfolgt unmittelbar nach Email-Eingang.

Sollte innerhalb 3 Tagen keine Bestätigung erfolgen, ist womöglich der Spam-Filter schuld, der deine Email 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 oder weiteren Informationen... werden per Post - etwa eine Woche vor Seminarbeginn - weitere Informationen zugesandt.

Die Exkursionszielorte werden erst am Seminartag bekannt gegeben.

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

Familie Maskus

Thyrnauer Str. 4

94124 Büchlberg

Telefon. 08505 – 1339

Email: Roland247@t-online.de

**Das Seminarlokal bei dem Toni Seminar ist Pension Toni Passau Kellberg -
Nebenraum/Seminarraum.**

Toni Schiermeier

Fattendorf 1

94136 Kellberg

Tel: 08501 / 469

Fax: 08501 / 93 98 31

www.cafe-zum-toni.de

E-Mail: cafe_toni@web.de

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

Günther Proft

Blanický Mlýn, Pension - Autocamp, Blazejovice, p.Prachatice 38301

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

Email: gproft@seznam.cz

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

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.

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 erhält ein Erinnerungsgeschenk. Die Entscheidung der täglichen Schwammerlkönig/in entscheidet das Seminarteam – Neutrale Vorschläge aus den Reihen der Teilnehmer werden bevorzugt berücksichtigt!

Ehrenpreis: Der/Die Seminarschwammerlkönig/in 2011!

In jedem Seminar wird ein(e) Seminarschwammerlkönig(in) gewählt. Als Trophäe bekommt er/sie ein Geschenk „Schwammerlkönig/in 2011“

Die Wahl erfolgt hier geheim, weshalb hier die nettesten und sympathischen Seminar Teilnehmer/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.

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:

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.

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 Topp-Tipp!

Bitte haben Sie 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 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 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 freigeben, 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. Hatten Sie schon einmal durch eine Pilzmahlzeit Unverträglichkeitsreaktionen - sollten Sie 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 ich umfahre den Wald – länger als 30 Minuten dauert dies sicherlich nicht!

Fundmengen:

Bitte haben Sie 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 Pilmengen begrenzen werden.

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: 28.07.11

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!