

Pilze im Ökosystem Wald verstehen – erkennen – verwenden

Fast jeder Gast im Nationalpark kennt Eierschwammerl, Steinpilz oder Parasol. In diesem Seminar erfahren wir einiges mehr aus der Mykologie: Wo und wie wachsen Pilze? Wo und wann haben wir die größte Chance, welche zu finden? Zusätzlich gibt es Tipps zum richtig Sammeln, Transportieren und Verarbeiten. Standortbedingungen und ökologische Bedeutung, Vermehrung und Arteneinteilung, Erkennen von Giftpilzen sowie die Verwendung in der Küche stehen im Mittelpunkt des Seminars. Es gibt intensive Bestimmungsübungen, damit zusätzlich zu den Klassikern einmal weitere schmackhafte Arten im Korb landen. So gerüstet machen wir uns bei einer Exkursion auf die Suche nach besonderen Schönheiten: es erwartet uns eine überraschende Vielfalt an Formen und Farben.

Vortragende: Astrid JANACH | Pilzexpertin, Villach
Eberhard STEINER | Biologe, Pilzfachmann, Innsbruck

Termin: Freitag, 13. September 2024 | 14.00 – 21.00 Uhr
Samstag, 14. September 2024 | 8.30 – 13.00 Uhr

Ort: **BIOS Nationalparkzentrum** | 9822 Mallnitz 36

Kosten: 60,- EUR (exkl. ÜN/Verpflegung)
2,- EUR Materialkosten in Bar

Anmeldung: nationalpark@ktn.gv.at oder +43 (0) 4825 / 6161

Hinweise: Für die Exkursion sind wetterfeste Kleidung, feste Schuhe, Sonnenschutz, Jause und Getränk mitzubringen. Dieses Seminar gilt als Fortbildung für **Natur Aktiv Guides**.



Fotos: NPHT, P. Rusch

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES KÄRNTEN UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LAND  KÄRNTEN

 LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



PROGRAMM

Freitag, 13. September 2024 | 14.00 – 21.00 Uhr

- ab 13.30 Anmeldung
- 14.00 – 15.45 Uhr Einführung + Pilze und ihre Bedeutung für das Ökosystem
- 15.45 – 16.00 Uhr *PAUSE - Einkehr im Café das Liebermann möglich*
- 16.00 – 18.30 Uhr Exkursion mit Pilzstreifzug
- 18.30 – 20.00 Uhr *Abendessen (optional)*
- 20.00 – 21.00 Uhr Besprechung der Funde mit praktischen Bestimmungsübung

Samstag, 14. September 2024 | 8.30 – 13.00 Uhr

- 08.30 – 10.15 Uhr Mystik und Geschichten rund um unsere Speisepilze und ihre Doppelgänger + Wiederholung vom Vortag
- 10.15 – 10.30 Uhr *PAUSE – Einkehr im Café das Liebermann möglich*
- 10.30 – 13.00 Uhr Konservierungstechniken, Zubereitungsarten und Verkostung

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass während dieser Veranstaltung fotografiert wird. Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich damit einverstanden, dass allfällige Fotos eventuell in gedruckten Publikationen und/oder auf der Website/auf Social Media des Nationalparks Hohe Tauern erscheinen. Sollten Sie dies nicht wünschen, melden Sie dies bitte bei der Anmeldung. Änderungen im Programmablauf vorbehalten!



Fotos: NPHT