

Kurs Speisepilze



Tauchen Sie in die Welt der Pilze ein (Fokus auf Speisepilze). Sie lernen...

- wie Sie wichtige Lamellenpilze, Röhrlinge, Leistenpilze und Stachelpilze anhand eindeutiger Merkmale erkennen
- was Mykorrhizapilze sind und mit welchen Bäumen sie ‚verbandelt‘ sind
- wie sich Pilze fortpflanzen (Fruchtschicht / Sporen)

Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Am Ende des Kurses können Sie gängige Speisepilze dank mehrerer Merkmale sicher bestimmen und wissen, wie man Pilze korrekt sammelt (inkl. kantonale Sammelbestimmungen).

Der Kurs besteht aus folgenden Elementen:

Einführungsabend: DI 29.09. – 19.00 bis 21.00 Uhr

Exkursionen: SA 03.10.2025 / SA 17.10.2025: 09.30 bis ca. 11.30 Uhr

Übungsabende: MO 05.10., 12.10, 19.10., 26.10.: 19.00 bis ca. 21.00 Uhr

Der Einführungsabend dient der Vermittlung grundlegender Kenntnisse zur Bestimmung von Pilzen (Merkmale, Gattungen, Baumpartner etc.).

Für die Exkursionen in der Umgebung von Ersigen werden vor Ort drei Kleingruppen gebildet, jeweils angeführt von einer Pilzkontrolleurin/einem Pilzkontrolleur.

Die Übungsabende dienen der Vertiefung und dem Kennenlernen weiterer Pilze. Bringen Sie dazu auch Ihre eigenen Pilzfunde mit. Damit Sie optimal profitieren können, bilden wir zwei Gruppen. Alle TN können so von zwei Übungsabenden in Kleingruppen profitieren.

Mitbringen:

Gute Schuhe, Regenschutz, Pilzkorb oder Stofftasche, falls vorhanden Pilzmesser.

Kursort:

Pilzlokal des Vereins ([Coworking "ZÄME SCHAFFE"](#)), Eystrasse 64, 3422 Kirchberg. Der Eingang befindet sich hinter dem Haus, 2. Stock (Lift).

Kosten:

CHF 195.- pro Person (inkl. Unterlagen)

Teilnehmerzahl:

Min. 10 - max. 16 Personen (ab 16 Jahren)