

REFERIERENDE

Mag.^a Rosemarie Zehetgruber

Ernährungswissenschaftlerin
Sachbuchautorin, Trainerin
Geschäftsführende Gesellschafterin
von gutessen consulting

Kontakt

rosemarie.zehetgruber@gutessen.at
www.gutessen.at



DI Stefan Marxer

Offizieller Pilzberater
Sachbuchautor, Youtuber (#Mykohunter365)
Agrarwissenschaftler
Doktorand an der Universität für Bodenkultur

Kontakt

stefanhapl@hotmail.com
www.pilzvergnuegt.at



ANMELDUNG

per Mail an:
landwirtschaft-und-schule@haup.ac.at

Bitte unbedingt angeben:
TITEL und TERMIN des SEMINARS
VOR- und NACHNAME und
BUNDESLAND

KONTAKT

PROJEKTLEITERIN

Irene Treitner

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Zentrum für Weiterbildung und Drittmittel-
projekte/eigene Rechtspersönlichkeit
Angermayergasse 1, 1130 Wien
irene.treitner@haup.ac.at
Tel. 01/877 22 66-62667, Mobil 0676/559 19 16
www.haup.ac.at, www.schuleambauernhof.at
www.landwirtschaftundschule.at

DIE FASZINIERENDE WELT DER PILZE

Für Pädagog*innen
aller Schulstufen

3
SEMINARE



Gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des
Österreichischen Umweltzeichens.
Auf 100 % Recyclingpapier gedruckt.

IMPRESSUM

Auftraggeber: Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien
Medieninhaber: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung
und Drittmittelprojekte/eigene Rechtspersönlichkeit, Angermayergasse 1, 1130 Wien
Fotocredits: Cover Stefan Marxer · **Text:** Irene Treitner · **Layout/Grafik:** Kouba Grafikdesign

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Lebensklick für den Ländlichen Raum


Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier erwartet Europa in
die ländlichen Gebiete

DIE FASZINIERENDE WELT DER PILZE

Heimische Speisepilze und ihre giftigen Verwechslungspartner kennenlernen

Das Universum der Pilze ist genauso faszinierend wie unbekannt! Von den mehr als 4000 heimischen Arten sind den meisten Schwammerlfans nur eine Handvoll vertraut. In diesem Seminar widmen wir uns kaum gesuchten Speisepilzen abseits der Klassiker, lernen ihre giftigen oder ungenießbaren Verwechslungspartner sowie die giftigsten heimischen Pilzarten besser kennen. Zudem werfen wir einen Blick auf die Rolle der Pilze im Ökosystem Wald, da ihr Einfluss auf eine intakte Umwelt weitaus größer ist als gedacht.

Die große und weitverbreitete Angst vor Pilzen wird oft schon im Kindesalter vermittelt. Auf spielerische Art, bspw. durch das Färben mit Pilzen oder deren Weiterverarbeitung kann und soll ein positiver Zugang hergestellt werden.

Keine Grundkenntnisse erforderlich.

Lernziele:

- Kennenlernen gängiger Speisepilze abseits von Steinpilz & Eierschwammerl
- Vorstellung der giftigsten Pilze in unseren Wäldern
- Richtiges Verhalten in Vergiftungsfällen
- Besseres Verständnis für die Rolle der Pilze im Ökosystem
- Höhere Wertschätzung für diese unbekannteren Lebewesen
- Handwerkliche Verarbeitungsmethoden von Pilzen

PILZWANDERUNG IM WIENERWALD

Kennenlernen heimischer Gift- und Speisepilze

Treffpunkt wird noch bekannt gegeben
14. Bezirk Stadtgrenze Wien / NÖ

Gerade beim Kennenlernen von Pilzen spielt die Praxis eine zentrale Rolle. Wir widmen uns bei einer Wanderung durch den pilzreichen Wienerwald folgenden Fragen:

Welche Pilzgattungen gibt es bei uns zu finden?
Wie erkenne ich Röhrlinge, Leistlinge, Täublinge?
Auf welche Verwechslungspartner muss ich achten?
Wie kann ich Kindern die Faszination der Pilze vermitteln ohne auf die Risiken zu vergessen?
Die Teilnahme am Seminar „Die faszinierende Welt der Pilze – Heimische Speisepilze & ihre giftigen Verwechslungspartner kennenlernen“ wird empfohlen.

Dies ist ausdrücklich keine Veranstaltung zum Sammeln von Pilzen deren Durchführung (so wie die Teilnahme daran) laut Forstgesetz § 174 verboten ist und strafrechtlich verfolgt würde. Die Ent- und Mitnahme der gefunden Pilzarten ist somit ausdrücklich kein Teil dieser Veranstaltung!

Keine Grundkenntnisse erforderlich.

Lernziele:

- Kennenlernen gängiger Speisepilze abseits von Steinpilz & Eierschwammerl
- Vorstellung der giftigsten Pilze in unseren Wäldern
- Richtiges Verhalten in Vergiftungsfällen
- Besseres Verständnis für die Rolle der Pilze im Ökosystem
- Höhere Wertschätzung für diese unbekannteren Lebewesen
- Information über handwerkliche Verarbeitungsmethoden von Pilzen

PILZE ZUBEREITEN – AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

und österreichischen Zuchtbetrieben

Wer kennt sie nicht – die altbewährten Pilz-Klassiker? Ein saftiges Eierschwammerlgulasch, panierte Steinpilze mit Kartoffelsalat oder eine deftige Schwammerlsauce mit Semmelknödel! Schon läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Sie sind ohne Zweifel echte Highlights der Pilzküche, aber nur die Spitze des Eisbergs. Vor den meisten Pilzfreunden verbirgt sich eine neue Welt an Aromen und Geschmäckern, denn die Geschmackserlebnisse abseits von Steinpilz, Eierschwammerl und Parasol sind ebenso vielfältig wie unbekannt!

Im Seminar beschäftigen wir uns neben kochtechnischen Tipps auch mit dem ernährungsphysiologischen Wert von Pilzen. Sie gelten als proteinreiche Alternative zu Fleisch, als gute Vitamin D-Quelle. Was haben Pilze zu bieten? Wo ist Vorsicht angebracht?

Nicht zuletzt lernen wir heimische Landwirt*innen kennen, die Pilze für den Verkauf züchten. Manche davon können als „Schule am Bauernhof“-Betriebe auch besucht werden. Andere bieten Starterpakete für die Pilzzucht daheim oder im Klassenzimmer an.

Hauptaugenmerk von diesem „pilzvergnügten“ Seminar sind die Themen:

- Kennenlernen von Zucht- und anderen Speisepilzen aus jeder Jahreszeit
- Pilze richtig trocknen, einlagern & haltbarmachen
- Tipps & Rezepte für die Küchenpraxis
- Pilze als vegetarische Alternative zu Fleisch
- Kennenlernen heimischer Pilzproduzenten und Produkte

Lernziele:

- Eigenschaften von Pilzen als Lebensmittel
- Neue Rezeptideen abseits der Klassiker
- Kennenlernen regionaler Pilzproduzenten & Produkte
- Verarbeitungsmethoden: Trocknen, einlegen, konservieren

BUCHVORSTELLUNGEN

PRAXISHANDBUCH

NATÜRLICH KONSERVIEREN

Vorrat aus Gemüse, Pilzen, Obst und Kräutern das ganze Jahr genießen. Alle Methoden & einfache Rezepte 336 Seiten, mit über 250 Fotografien



ISBN 978-3-7066-2556-2

PILZVERGNÜGT: DIE SCHÄTZE DES WALDES AUFSPÜREN

Suchen, sammeln, satt sein das ganze Jahr. Eine Reise durch das gesamte Pilzjahr. Dieses Buch vereint alles was interessierte Einsteiger*innen über das Schwammersuchen wissen müssen. Ua. werden auf rund 40 Pilzportraits die besten Speisepilze aus jeder Jahreszeit vorgestellt.



ISBN 978-3-7066-2672-9