2016

Murrhardt sucht

lecker oder giftig ?

Pilzberatungen,
Pilzkurse und Pilzführungen im
Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Foto: © Heinz Kübler

NATURPARK
SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

STADT
MURRHARDT
herrlich schwäbisch

In der Touristinfo im Naturparkzentrum am Marktplatz finden in der Zeit vom **31. Juli bis zum 30. Oktober** wieder Pilzberatungen statt. Jeweils **sonntags von 16 – 18 Uhr** können die Pilzsammler ihre Pilzfunde mitbringen und von Pilzsachverständigen kontrollieren lassen, damit sie die Speisepilze mit ruhigem Gewissen zubereiten können. Sie dürfen auch Pilze mitbringen, die Sie nicht kennen. Davon aber immer nur zwei oder drei Exemplare, möglichst verschiedener Wachstumsstadien. Das ist zum Schutz der Arten höchst wichtig. Bitte bringen Sie nicht mehr als fünf unbekannte Arten. Wahllos gefüllte Pilzkörbe können nicht begutachtet werden. Anfänger sollten sich zunächst auf Röhrlings-Arten beschränken. **Die Pilzberatung ist kostenlos.**

Sollte die Pilzsaison früher beginnen oder sich verlängern, werden weitere Termine im Internet unter www.murrhardt.de/pilze bekannt gegeben.

Tipps zum Sammeln

Rötlicher Gallerttrichterling Foto: © Beate Siegel

Schneiden Sie die Pilze nicht ab, sondern lösen Sie diese vorsichtig mit dem ganzen Stiel aus dem Boden oder vom Holz. Reinigen Sie die Pilze nicht mit dem Messer sondern höchstens mit einem Pinsel, damit alle Merkmale erhalten bleiben. Legen Sie unbekannte Pilze vorsichtig und klar getrennt von den Speisepilzen in ein extra Gefäß. Benutzen Sie zum Sammeln stets einen Korb, niemals Plastiktüten oder Stofftaschen, in denen die Pilze zerdrückt würden. Merken Sie sich bei unbekannten Arten Standort und Art des Bodens, z.B. Fichtenwald, Buchenwald, Hecke, Wiese, Laubstreu, feucht, trocken. **Madige und vergammelte Pilze sollten Sie im Wald lassen!**

Pilzkurse und Pilzführungen

Zu Beginn der Pilzkurse erhalten Sie eine kurze theoretische Einführung zu wichtigen Bestimmungsmerkmalen, danach folgt die geführte Pilzwanderung. Später werden die Funde besprochen und – wenn möglich – einige der gefundenen Pilze gleich zubereitet und verkostet. Dabei erfahren Sie viel über die Zubereitung und Verwertung von Pilzen. Ziel der Kurse ist die Vermittlung von Grundlagen für sicheres und richtiges Sammeln. Volle Körbe können nur ein – willkommener – Nebenerfolg sein. Bei ungünstiger Witterung oder zu geringem Pilzwachstum können die Kurse verschoben oder auch abgesagt werden.

Täubling Foto: © Beate Siegel

Verbindliche Anmeldung ist erforderlich, da die Zahl der Teilnehmer begrenzt werden muss. Wir führen Wartelisten. **Notwendige Absagen, bitte spätestens 3 Tage vor Kursbeginn.**

Termine auf dem Wacholderhof bei Murrhardt-Steinberg

- Samstag, 13. August 2016
- Samstag, 10. September 2016
- Samstag, 24. September 2016
- Samstag, 01. Oktober 2016
- Sonntag, 23. Oktober 2016

jeweils 13.30 bis 18.30 Uhr

Cantharellus tubaeformis Foto: © Beate Siegel

Preis pro Kurs: 20 € / Person, Kinder und Jugendliche bis 12 Jahre können kostenlos teilnehmen.
Kursleitung:
Beate Siegel, Berthold Burkhardt, Manfred Klitzner

Anmeldungen für alle Führungen und weitere Informationen:

Berthold Burkhardt, Wachholderhof 10, 71540 Murrhardt,
Tel. 07192/900171, eMail: bertl.burkhardt@gmx.de

Wegbeschreibung unter www.wacholderhof-ev.de

Ausstellungen

Am Tag des Schwäbischen Waldes, Sonntag, 18. September, wird es in einem Pavillon vor dem Naturparkzentrum am Marktplatz in Murrhardt eine kleine Pilzausstellung geben.

Im Rahmen der „Kulturlandschaft des Jahres 2016“ findet am Samstag, 08. und Sonntag, 09. Oktober 2016 in der „Schwalbenflughalle“ in Großerlach-Grab eine Pilzausstellung statt.

www.naturbegegnungen.de-Pilzausstellung

Weitere Informationen:

www.murrhardt.de/pilze
www.naturbegegnungen.de

Herausgeber:
Stadtverwaltung Murrhardt
Marktplatz 10
71540 Murrhardt
Tel. 07192/213-777
www.murrhardt.de