

Waldpilz-Erlebnistage-Programm

Sie wollen essbare Pilze finden und dabei ihre giftigen Doppelgänger ausschließen? Gratulation, Sie sind dem Ziel schon nahe!

„Sie gehen mit mir auf eine erlebnisreiche Pilzwanderung und mit erholsame Stunden!



Spüren Sie dabei die Faszination der Pilze und bekommen Sie Antworten auf die vielen Fragen zur geheimnissvollen Welt der Pilze!“

Erleben sie das waldreiche Wechselgebiet mit seiner Vielfalt an Pilzen und verstehen Sie die Zusammenhänge zwischen Pilz- und Pflanzenwelt durch praktisches Begreifen und Erfahren!

Erleben Sie mit Ihren Kindern besondere Momente, die für ihr Leben nachhaltig inspirierend wirken und Freude und Begeisterung bringen!

Waldpilz-Erlebnistag – 8. Juli 2018

**Beginn: Samstag 7. Juli 2018 abends ab 18 Uhr
Einstieg (ohne Übernachtung) So. 8. Juli 2017 um 9 Uhr**

Programm Samstag abends:

- Gemütliches Beisammensein und Austausch über bisherige Erfahrungen beim Pilzsuchen.
- Nach dem Abendessen, Einstimmung und Präsentation der vorkommenden Pilze und Symbiose-Gemeinschaften.
- Tipps- und Tricks bei Schwammerlsuchen



Programm Sonntag:

- Kleines Pilzsucher 1x1 und Einleitung
- Geführte Pilzwanderung zur Bestimmung mit allen Sinnen
- Mittagessen
- Fundbesprechung, Morphologie und Toxikologie
- Überreichung der Teilnehmerurkunde
- Optional: Pilzwanderung mit Schwerpunkt auf essbare Pilze



Waldpilz-Erlebnistage – 25+26 August 2018

Erster Tag:

**Beginn: Freitag 24. August 2018 abends ab 18 Uhr
Einstieg (ohne Übernachtung) Sa. 25. Aug. 2017, 9 Uhr**

Programm Freitag abends:

- Gemütliches Beisammensein und Austausch über bisherige Erfahrungen beim Pilzsuchen.
- Nach dem Abendessen, Einstimmung und Präsentation der vorkommenden Pilze und Symbiose-Gemeinschaften.
- Tipps- und Tricks bei Schwammerlsuchen



Programm Samstag:

- Kleines Pilzsucher 1x1 und Einleitung
- Geführte Pilzwanderung zur Bestimmung mit allen Sinnen
- Mittagessen
- Fundbesprechung, Morphologie und Toxikologie
- Überreichung der Teilnehmerurkunde
- Optional: Pilzwanderung mit Schwerpunkt auf essbare Pilze



Zweiter Tag:

Programm Samstag abends:

- Gemütliches Beisammensein und Austausch über bisherige Erfahrungen beim Pilzsuchen.
- Nach dem Abendessen, Einstimmung und Präsentation der vorkommenden Pilze und Symbiosegemeinschaften.
- Tipps- und Tricks bei Schwammerlsuchen



Programm Sonntag:

- Kleines Pilzsucher 1x1 und Einleitung
- Geführte Pilzwanderung zur Bestimmung mit allen Sinnen
- Mittagessen
- Fundbesprechung, Morphologie und Toxikologie
- Überreichung der Teilnehmerurkunde
- Optional: Pilzwanderung mit Schwerpunkt auf essbare Pilze





Kosten und Anmeldung:

Pilzsucherseminar in gemütlicher Atmosphäre, Präsentationsunterlagen, Beiblätter und Pilzposter „Reich der Pilze“, Pilzwanderung am Vormittag und Fundbesprechung am Nachmittag, Teilnahmeurkunde:

Erwachsene (Einzelteilnehmer):	59€
Erwachsener+Kind Paket:	75€
Familienpaket (2Erwachsene+1Kind):	127€
Familienpaket (2 Erwachsene+2Kinder):	139€



Kinder unter 6 Jahren **kostenlos**

Die Anmeldung erfolgt per E-Mail an heinz@waldpilze.at oder per Telefon unter 0699/11390035, anschließend erhalten Sie die Rechnung.

Begrenzte Teilnehmerzahl Bitte beachten Sie, dass diese individuelle Kleingruppen-Veranstaltung mit nur ca. 10 Personen erfolgt!

Anmeldeschluss: 10 Tage vor dem Termin

Übernachtungsarrangement:

Mönichkirchner Schwaig

Übernachtung mit Frühstück

Erwachsene	47€ *
Kinder unter 15 J.	35€ *
Kinder unter 10 J.	27€ *



*Preis vorbehaltlich saisonale Änderungen und ohne Kurtaxe (Stand 10/21017)

Bei Übernachtungswunsch empfehlen wir die frühzeitige Kontaktaufnahme!

Die Zimmerreservierung und Verrechnung bitten wir direkt mit Familie Reithofer, per Telefon oder E-Mail mit Hinweis auf die „Waldpilz-Erlebnistage“ zu erledigen! Die Anreise mittel S-Bahn ist bis nach Aspang am Wechsel, Abholung vom Bahnhof nach Vereinbarung! Anreise mit Auto über Privatstraße möglich!

Alpengasthof Enzian- Familie Reithofer

Schwaig 148, 2872 Mönichkirchen

Telefon: 02649 8008 Email: urlaub@enzianwirt.at

WALDPILZ Gourmet- u. Vitalpilzzucht Web: www.waldpilze.at Facebook: www.facebook.com/waldpilze.vitalpilzzucht/