

Essbare und giftige Pilze unterscheiden – Pilzbestimmung leicht gemacht

Kursnummer	252LU2013
Beginn	Mittwoch, 17.09.2025, 19:30 - 21:45 Uhr
Dauer	1 U-Tag
Kursort	Neustadt; VHS (am Schloss Landestrost), EG 01
Gebühr	0,00 €
Teilnehmer	7 - 44
Kursleitung	NabuTeam Ulrich Stahl

Pilze sind faszinierende Lebewesen und spielen in der Natur sowie im Haushalt eine größere Rolle, als viele denken. Damit der Pilzgenuss sicher bleibt, ist es wichtig, essbare von giftigen Arten sicher unterscheiden zu können. In diesem Abendkurs, der in Kooperation mit dem NABU Hannover angeboten wird, erhalten Sie einen spannenden Einstieg in die Lebensweise der Pilze und lernen, ihre wichtigsten Merkmale zu erkennen. Gerne können Sie auch eigene Frischpilze mitbringen, die wir gemeinsam begutachten.

Ziel des Kurses

Sie erhalten grundlegendes Wissen über Pilze und deren Lebensweise. Der Kurs vermittelt Ihnen erste Fähigkeiten, um Pilzarten zu unterscheiden und eine sichere Grundlage für den verantwortungsvollen Umgang mit Pilzen zu schaffen.

Inhalte

Einführung in die Biologie und Lebensweise von Pilzen
Wichtige Merkmale zur Unterscheidung essbarer und giftiger Pilze
Praktische Betrachtung mitgebrachter Frischpilze
Sicherheitshinweise zum Sammeln und Verzehr von Pilzen

Methoden

Vortrag und anschauliche Erläuterungen der Pilzmerkmale. Gemeinsame Begutachtung mitgebrachter Pilze zur praxisnahen Vertiefung.

Teilnahmevoraussetzungen

Für alle Interessierten, die mehr über Pilze erfahren und sicher im Umgang mit ihnen werden möchten. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Mitzubringen

Optional: Frischpilze zum gemeinsamen Anschauen und Bestimmen. Schreibutensilien sind empfehlenswert.

Referentin:

Dr. Rita Lüder

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
17.09.2025	19:30 - 21:45 Uhr	Neustadt; VHS (am Schloss Landestrost), EG 01