

Pilzwanderung am 5.10.24 rund um die Hasper-Talsperre Ennepetal



Bei schönstem Herbstwetter unternahmen wir mit 10 Slow Food Interessierten und Mitgliedern (plus Trüffel-Spürhund Paula 😊) unter der Anleitung der beiden zertifizierten Pilz-Coaches Sonja und Stefan von www.indynatur.de unsere Pilzwanderung.

Dabei war nicht das Sammeln von Pilzen das Ziel, sondern die Wissensvermittlung über einen nachhaltigen und verantwortlichen

Umgang mit Pilzen bzw. mit allen Lebewesen in der Natur und der Erkennung von Speisepilzen bzw. den nicht essbaren Pilzen.

Auf sehr unterhaltsame und präzise Art vermittelten uns Sonja und Stefan ihr Spezialwissen, zeigten uns die Erkennungsmerkmale von essbaren und nicht essbaren Pilzen, gaben uns viele Tipps zu den Qualitäten der einzelnen Pilzsorten.

Wir sammelten verschiedene Pilze und unterwegs erläuterten die Coaches uns die besonderen Eigenschaften der verschiedenen Exemplare. Natürlich wurde in der Gruppe dann auch über besonders leckere Zubereitungsarten diskutiert.



Am Ende der Wanderung besprachen wir noch einmal alle gesammelten Pilze und die Coaches gaben uns noch einige Hinweise auf den Weg, wie z.B. mit einer kleinen speziellen Lupe sich die Unterseite und den Fuß der Pilze genau anzusehen und dies mit mitgeführten Pilzhandbüchern abzugleichen.

Hierzu wurden uns noch Literaturhinweise (Buchempfehlungen folgen am Ende der Seite) gegeben, besonders ein Buch mit leicht verständlichen Erklärungen.

Insgesamt waren alle Teilnehmer von diesem Veranstaltungs-Format (Bewegung an der frischen Luft und Vermittlung von spannenden Lerninhalten) begeistert.

Dabei waren auch Slow Food-Mitglieder, die nun zum ersten Mal an einer gemeinsamen Aktion teilnahmen.

Einhellige Meinung: Sollte man in dieser Form auch mit anderen Themen wiederholen, ein sehr lohnenswerter Ausflug!



Fotos: Slow Food Essen

Text: Slow Food Essen

Literaturempfehlungen:

Das Buch mit den leicht verständlichen Erklärungen:

Lüder, Rita: Grundkurs Pilzbestimmung: Vom Anfänger zum Profi. Hrsg. Quelle und Meyer, 7. Auflage 2022.

Ebenfalls empfehlenswert:

Laux Hans E., Gminder, Andreas: Essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger. Hrsg. Franck-Kosmos, Neuauflage 2022

Gminder Andreas: Handbuch für Pilzsammler: 340 Arten Mitteleuropas. Hrsg. Kosmos, 4. Edition 2021.



Slow Food®
Essen