

Die Veranstaltungsreihe "**Regionale Genüsse erleben**" wird im September fortgesetzt mit dem Thema:

Pilzvortrag und Verkostung mit der Ilse

Ort: Raum Vaihingen im Bürger- Treff

Termin: Dienstag 24.09.2019 von 19:30 bis 21:00 Uhr

Im Spätsommer und Herbst ist wieder Pilzsaison. Dann zieht es viele hinaus in die Wälder, um ihrer Sammellust zu frönen. Die Freude, schmackhafte Pilze zu suchen, finden und später daraus leckere Gerichte zu zaubern, bleibt ungetrübt. Beim Sammeln von Wildpilzen ist allerdings größte Sorgfalt geboten, um nicht durch versehentlich geerntete Giftpilze eine Pilzvergiftung zu riskieren. Es sollten einige Punkte beachtet und auch der Naturschutz im Auge behalten werden. Unentbehrlich ist dabei ein Buch zur Pilzbestimmung.



Als fachkundige Expertin zu dem Thema konnten wir die Naturparkführerin und Pilzsachverständige der Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM) Frau Ilse Schopper gewinnen. Sie ist keine Unbekannte hier im Bürger-Treff und hat bereits im letzten Jahr zu

dem Thema „Essbare Wildkräuter“ in unserer Veranstaltungsreihe Regionale Genüsse erleben, referiert .

Das Thema Pilze ist ihr eine Herzensangelegenheit. Faszinierend ist für sie nicht nur die Vielfalt sondern auch die Funktion der Pilze in der Natur. Deshalb beginnt sie Ihren Vortrag mit Grundsätzlichem. Was sind Pilze überhaupt? Alleine darüber könnte Sie einen ganzen Abend gestalten.

Sie wird jedoch schnell zu ihrem praktischeren Teil kommen und uns unsere heimischen Pilze in Wort und Bild vorstellen. Dabei wird sie sich schwerpunktmäßig mit den essbaren und den giftigen bzw. ungenießbaren Doppelgängern befassen. Abgerundet durch Anschauungsmuster aus unseren Wäldern. Informationen zur Bestimmung der Pilze, zum Vorkommen und dem richtigen Sammeln der Pilze werden nicht fehlen.

Im zweiten Teil des Abends steht das Kulinarische im Mittelpunkt. Bei einem Glas Wein aus dem Zabergäu (wahlweise einen Weißwein, Roséwein oder Rotwein, bzw. einen frisch gepressten Traubensaft) wird sie uns einige Vorschläge über das Zubereiten von Pilzen unterbreiten. Ein Pilzstrudel im Backofen hat dann sicherlich den richtigen Garpunkt erreicht und wird von einigen fleißigen Helfern serviert werden.

Auf ungeklärte Fragen wie z.B. wie lange Pilze vor dem Zubereiten im Kühlschrank aufbewahrt werden können, ob das Einfrieren gekochter Pilze Probleme bereiten könnte, oder auch auf Fragen zur Verträglichkeit wird sie uns die richtigen Ratschläge geben.

Wir freuen uns auf einen interessanten und kulinarischen Abend.

Der Kostenbeitrag beträgt 9,00 € pro Teilnehmer.

Eine Anmeldung ist notwendig bis zum 22.09.2019 bei

Hermann Mayer, Tel. 07042-33896