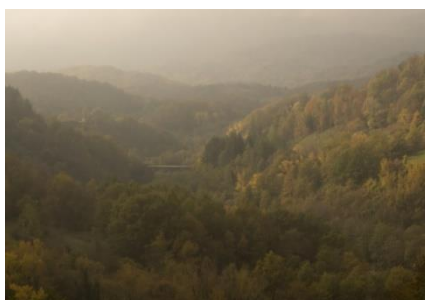


Mediterrane- und submediterrane Pilze inkl. Hypogäen in Ligurien

mit Dr. Lothar Krieglsteiner

08. – 14. November 2020

(Sub-) mediterrane Pilze und Hypogäen suchen, finden und studieren in Ligurien, Pilz- und Trüfflexkursionen und Vorträge zur Formenvielfalt und Systematik, Ökologie und Bestimmung der gefundenen Pilzarten



Die italienische Region Ligurien bietet weitaus mehr als nur die berühmten "Cinque Terre". Vor allem das abseits vom Massentourismus gelegene Landesinnere eignet sich hervorragend für einen erholsamen Urlaub inmitten der Natur. Hier wollen wir uns eine Woche der artenreichen Pilzflora widmen.

Pilz- und Trüfflexkursionen mit professioneller Anleitung und Unterstützung von Snoopy, einem echten Trüffelhund

Rundwanderungen sowie Pilzexkursionen sind direkt vom Haus aus möglich und führen uns in schöne Edelkastanienwälder und Laubmischwälder mit Flaum- und Zerr-Eichen. Je nach Witterung haben wir die Wahl zwischen küstennahen Macchien und Steineichenwäldern bis hinauf auf ca. 1.200 Meter Höhe zu den montanen Buchen-Tannenmischwäldern des Apennin. Basische, mineralreiche Böden wechseln oft innerhalb eines Tales bis hin zu sauren Ausgangsgesteinen. Entsprechend artenreich ist die Flora und Funga in dieser Gegend. Für die Trüffelsuche werden wir mit unserem Trüffelhund Snoopy in geeignete Gebiete fahren und begeben uns auf die Suche nach Hypogäen.



Die Kernzeit des Seminars mit Lothar Krieglsteiner ist vom 09. - 13. November. Bestimmungsübungen und Vorträge finden nach individueller Abstimmung und Interessensschwerpunkt der Teilnehmer in der Kernzeit des Seminars von Montag bis Freitag statt. Anreisetag ist Sonntag der 08.11., Abreise ist am Samstag 14.11. nach dem gemeinsamen Frühstück. Verlängerungstage sind nach Absprache möglich.

Übernachtung im Vara-Tal bei Varese Ligure



Gästezimmer (DZ mit Dusche/WC) in liebevoll restauriertem alten Anwesen an den Hängen des Monte Gottero (Natura-2000-Gebiet) im ligurischen Apennin mit herrlichem Ausblick über die wilde Landschaft des oberen Vara-Tals. Außerdem ist eine Übernachtung im Baumhaus möglich.

Halbpension: Frühstück und Abendessen mit ligurischen Spezialitäten aus eigener Herstellung.

Ligurische Küche, Verkostung regionaler Spezialitäten

Beim Abendessen werden wir mit ligurischen Köstlichkeiten verwöhnt, wie z. B. hausgemachter Pasta, Ravioli oder Gnocchi, Carpaccio vom Kaiserling, Steinpilzrisotto, Rinderbraten mit Kräutern und vielfältigen Gemüsegerichten sowie den von uns gefundenen Pilzen.



Kosten: 360,- € Kursgebühren + 330,- € Übernachtung pro Person. Der Preis beinhaltet 6 Übernachtungen im DZ mit Halbpension (EZ-Zuschlag 90,- €) und Führungen.
Max. 8 Teilnehmer. Anreise individuell (PKW, Bahn, Flugzeug).

Weitere Infos und Anmeldung über:

Dr. Lothar Krieglsteiner (lkrieglsteiner@t-online.de)

oder Peter Karasch (karasch@pilzteam-bayern.de, Tel. 08558/9749525 oder 0171/9188587)

Kleine Artenauswahl / Übersicht von Ende Oktober vorkommenden (sub-)mediterranen Pilzarten



Amanita ovoidea



Astraeus hygrometricus



Boletus aereus

Amanita aspera, *caesarea*, *solitaria* uvm.

Boletus lupinus, *queletii*

Cantharellus ferruginascens uvm.



Cortinarius aleuriosmus



Crinipellis tomentosa



Daedaleopsis nitida

Cortinarius ionochlorus, *magicus* uvm.

Entoloma sinuatum uvm.



Guepiniopsis buccina



Leccinum lepidum



Terana caerulea



Lactarius atlanticus uvm.



Marasmius hudsonii



Sarcodon scabrosus

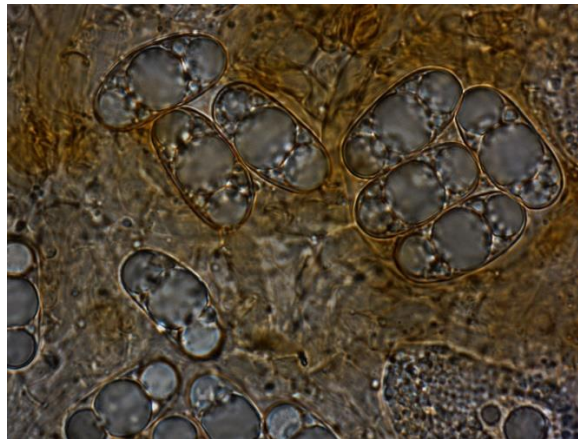


Tricholoma acerbum

Hypogäen-Gattungen: Balsamia, Genea, Hymenogaster, Octavianina, Stephensia, Tuber



Tuber borchii



Balsamia vulgaris (Sporenbild)