

Fokus

AKTIVSEMINAR AUF „RÖDERS' PARK“



Ab in die Pilze

Wenn im Spätsommer Hitze und Trockenheit nachlassen, die Farben der Natur intensiver werden und schon erste Morgennebel aufsteigen, schießen Pilze aus dem Boden.

Über den Gastronomie-Kalauer „Bei Pilzgerichten wird vorher kassiert“ kann Dieter Sydow nur milde lächeln. Der pensionierte Bundeswehr-Oberstleutnant aus Rellingen kennt sich aus, wenn es um Pilze geht. Allerdings räumt er auch ein, dass sich sein in Jahrzehnten angeeignetes Wissen auf 50 bis 60 Sorten beschränkt.

Wenn im Spätsommer Hitze und Trockenheit nachlassen, die Farben der Natur intensiver werden und schon erste Morgennebel aufsteigen, entwickelt sich im feuchtwarmen Boden wieder eine Fülle an verschiedenen Pilzen. Der Wald riecht förmlich nach Herbst, Moos und Pilzen.

Schon immer haben Schwammerln aufgrund ihrer Farben, Formen und ihrer Artenfülle den Menschen fasziniert und zum Sammeln animiert. Aber welche der Pilze sind wirklich essbar und welche sind giftig? Diese und andere Fragen können Campinggäste seit einigen Jahren während der Pilzseminare auf dem Premium-Camp Röders' Park inmitten der Lüneburger Heide klären.

„Der häufigste Fehler, den Pilzsucher begehen, ist Leichtfertigkeit“, erzählt Dieter Sydow. Nicht alle Pilze, die nicht schmecken, sind giftig. „Manchmal sagt schon der Name mehr als eine Kostprobe: So reizt der Speitäubling zum Erbrechen und der Gallenröhrling schmeckt echt gallebitter.“

Das Ehepaar Sydow ist seit vielen Jahren immer wieder Gast auf Röders' Park. Beide sind begeisterte Pilzsammler und pflegen dieses Hobby seit langer Zeit. Auch in diesem Jahr führen sie wieder ihre beliebten Pilzseminare für Anfänger und Fortgeschrittene durch, inzwischen zum fünften Mal: „Letztes Jahr hatten wir 92 Teilnehmer, die sich auf sieben Seminare verteilten.“

Jedes Seminar besteht aus zwei Abschnitten. Am Vorabend ist „Theorie“ angesagt, denn im Restaurant des Campingplatzes vermitteln die beiden mit einer Beamer-Show Grundlagen zum sicheren und erfolgreichen Pilzesuchen. Am nächsten Morgen geht es dann „in die Pilze“, eine geruhsame Wanderung führt in Erfolg

Pilz-Schule auf Röders' Park in der Lüneburger Heide

Die Seminare werden zwischen dem 11. und 26. September 2010 durchgeführt. Die Pilzwanderungen sind auf maximal acht Teilnehmer begrenzt, daher rechtzeitig anmelden. Preis: zwölf Euro pro Person und Seminar. Nähere Informationen: Tel.: 05191/2141. Ein Programm-Flyer mit Anmeldeformular steht auf der Homepage www.roeders-park.de. Mehr Infos über Seminare von Dieter Sydow unter Tel. 04101/780670 oder per E-Mail: d-sydow@gmx.de.

Pilzseminar für Anfänger:

- Grundlagen und Tipps für das Pilzsammeln
- Die wichtigsten Gift- und Speisepilze
- Pilzwanderung mit Begleitung
- Putzen und Verspeisen der Pilzfunde

Auf dem Anfänger-Seminar basierend:

- Aufbau-Seminar
- Vertiefung: Gift- und Speisepilze
- Weitere Pilzarten und Hinweise
- Pilzwanderung mit Begleitung
- Putzen und Verspeisen der Pilzfunde

Jedes Seminar besteht aus zwei Blöcken:

1. Tag: Info- und Fotoshow mit Beamer am Nachmittag bzw. Abend.
2. Tag: Pilzwanderung am Vormittag, nachmittags und abends Putzen und Verspeisen der Pilzfunde (mit Beilagen) im Restaurant. Da an der Wanderung jeweils nur 8 Pilzfreunde teilnehmen können, ist eine Reservierung erforderlich.



Dieter Sydow geht mit Campern vom Röders' Park in Soltau in die Wälder der Lüneburger Heide. Nach dem gemeinsamen Suchen folgt die Auswertung der Funde. Der Pilz-Profi erklärt schließlich, wie man die einzelnen Findlinge richtig putzt. Danach bereitet die Küche des Campingplatzes Röders' Park ein schmackhaftes Mahl für die Seminarteilnehmer zu.

Naturcampingpark Rehberge, Lychen-Retzow

Fest für Pilzesammler

Vom 1. bis 3. Oktober findet auf dem Dorfplatz des Lychener Ortsteils Retzow ganz in der Nähe von Naturcampingpark Rehberge am Wurlsee das brandenburgische Pilzfest statt. Man muss nicht lange suchen, bereits wenige Schritte von der Caravan- oder Wohnmobil-Tür entfernt duftet es zu dieser Jahreszeit herrlich nach Waldboden und die ersten Steinpilze spitzen aus der Erde. Aber Vorsicht: bekanntermaßen liegt gerade bei den Pilzen köstlich und giftig sehr nah zusammen.



Genau aus diesem Grund gibt es zum Auftakt des Pilzfestes eine gemeinsame Wanderung „in die Pilze“. Fachkundig gibt ein Pilzsachverständiger Auskunft über Wohl oder Übel beim Genuss der Waldschönheiten. Anschließend geht's am Dorfplatz an das Auswerten der Funde. Hier werden auch vorher selbst gesammelte Pilze mitgebracht und begutachtet. Bei einem Pilz-Quiz können zudem alle Gäste ihr Wissen über Steinpilz, Krause Glucke und Co. unter Beweis stellen. Danach gibt's ein gemeinsames Pilzessen mit musikalischer Untermauerung. Tel.: 039888/2604, www.siebenseen.de



versprechende Pilzreviere, um die Sammelkörbe zu füllen. Die Funde werden gleich vor Ort besprochen und beurteilt. Nach einer Mittagspause trifft sich die Sammlergruppe zum gemeinsamen Putzen der Pilze: „Besonders durch das Putzen verfestigen sich die neuen Pilzkenntnisse.“ Anschließend werden einige Arten von den Sydows beispielhaft gebraten und von allen probiert. Die geputzten Pilze werden danach von der Restaurantküche gebraten und mit Beilagen appetitlich angerichtet serviert. Beim gemeinsamen Pilzessen lässt man dann den schönen Tag, den man in geselliger Runde in der freien Natur verbracht hat, noch einmal Revue passieren.