




Die Verantwortung, Pilze für eine kulinarische Zubereitung zu sammeln, ist sehr hoch. Es gibt nur wenige, leicht kenntliche Arten, die in der Ausbildung vorgestellt werden. Daher steht nicht die Artenkenntnis von Speisepilzen im Vordergrund, sondern viele Dinge in Theorie und Praxis, die das faszinierende Reich der Pilze sonst noch zu bieten hat.

Der PilzCoach ist ein Multiplikator für die Faszination und Bedeutung der Pilze im Ökosystem. Über den begeisternden und spielerischen Zugang vermittelt er Kindern und Erwachsenen vor allem umweltbezogene Sachverhalte. Der PilzCoach ist in Kindergärten, Schulen und außerschulischen Ausbildungseinrichtungen tätig. So werden Kinder schon früh an das Reich der Pilze herangeführt.

Ein PilzCoach kann über Lebensformen der Pilze und ihre Schlüsselrolle im Ökosystem sprechen und auch zu unbekannteren Arten interessante Informationen vermitteln. Im Rahmen des Verbraucherschutzes leistet er Information und Aufklärung rund um Marktpilze und den Umgang mit diesen.

PilzCoach

Ausbildung der  DGF M

Pilze sind mehr als nur kulinarische Delikatessen...

Die Pilze werden allgemein fast ausschließlich nach ihrem Speisewert und ihrer Giftigkeit beurteilt und dabei wird häufig vergessen, dass ein Leben auf der Erde ohne Pilze nicht möglich ist. Darüber hinaus können sie unser Leben auch ganz vielfältig bereichern: zum Papierschöpfen, zum Färben, als Tinte zum Schreiben und vieles mehr. Die Ausbildung zum PilzCoach eignet sich für interessierte Laien, Ausbilder und Lehrer sowie Pilzsachverständige, die viele Anregungen bekommen, wie sie Kinder und Erwachsene für das Thema Pilze begeistern können.

www.pilzcoach.de
www.dgfm-ev.de



Themenbereiche der PilzCoach-Ausbildung

1. Ökologie/Umweltschutz

- Bedeutung im Ökosystem
- Lebensformen

2. Pilzgrundwissen

- Formenvielfalt
- Pilzbestimmung
- Merkmale

3. Pädagogik / Praxis

- Schreiben und Färben mit Pilzen
- Pilzpapier schöpfen
- Feuer machen mit Zunderschwamm
- Spiele, Pilzschmuck uvm.

4. Exkursionsplanung

5. Speisepilze

- Lagerung / Zubereitung
- frische Pilze erkennen
- Vorstellung von leicht kenntlichen Speisepilzen

6. Grenzen des PilzCoach

- Vorstellung der wichtigsten Giftpilze



Die Ausbildung findet in einer festen Gruppe statt und hat einen Umfang von ca. 60 Stunden. Selbständige Wissensvertiefung und praktische Beschäftigung mit dem Thema zwischen den einzelnen Terminen ist erforderlich.

Die Ausbildung ist auch interessant für jeden, der praktische Anwendungen mit Pilzen ausprobieren möchte ohne selber auszubilden. Wer als PilzCoach tätig werden möchte, kann am Ende der Ausbildung eine Prüfung ablegen.

Ein PilzCoach ist bei Mitgliedschaft in der DGfM im Rahmen seiner Tätigkeit von der DGfM haftpflichtversichert.

Pilzsachverständige (PSV) geben bereits viele Ausbildungsinhalte weiter. Sie können mit der Teilnahme an einer eigenständigen, zweitägigen Fortbildung Ausbilder für PilzCoach werden.

Ein weiteres Ziel ist die Vernetzung, Unterstützung und Zusammenarbeit der PilzCoach untereinander sowie mit den Pilzsachverständigen vor Ort.

Kurse werden in verschiedenen Bundesländern angeboten. Die Kosten und Termine erfahren Sie beim jeweiligen Anbieter und auf der Seite der DGfM (www.dgfm-ev.de/ / www.pilzcoach.de).

- Ich interessiere mich für die Ausbildung zum PilzCoach und bitte um weitere Informationen
- Ich bin bereits Pilzsachverständige/r (PSV)

www.pilzteam-bayern.de
 Peter Karasch
 Taubenhüller Weg 2a
 D-82131 Gauting
 karasch@pilzteam-bayern.de
 Tel. 089/89357350

