

Pilz- und Genusswochenende in der fränkischen Schweiz: Programm

Landhaus Hammerbühl | 30. Oktober
2026 17:00 Uhr – 01. November 2026
14:00 Uhr | Preis: 390,-€ pp.



Wolfgang Fischer, Msc. Geoökologie

Wolfgang ist in der Umweltbildung als Seminarleiter tätig und arbeitet weiterhin saisonal auf Alp- und landwirtschaftlichen Betrieben oder als selbständiger Projektleiter beim Bergwaldprojekt e.V.. Für ihn sind Pilze ein Zugang um eine Beziehung zur Natur aufzubauen.



Tizian Zahn, Koch und Feldmykologe

Tizian Zahn ist ausgebildeter Koch mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Er beschäftigt sich intensiv mit der kulinarischen Vielfalt von Pilzen und anderer heimischer Natur. Sein Ziel ist es, die Vielfalt unserer Wälder und die darin verborgene einheimische Exotik genussfähig zu machen.

Ein Wochenende in der Natur zum Lernen und genießen! Zusammen bringen wir euch die Welt der Pilze näher – deren Artenkenntnis, vieles darüber hinaus sowie wie man mit den essbaren unter ihnen kulinarisch zaubern kann. Ein abwechslungsreiches Programm mit Pilz-**Exkursionen** in die umliegenden Wälder, **Einführung in Bestimmungsliteratur** sowie informativen **Vorträgen** zu verschiedenen Pilzthemen wird eingebettet in **kulinarische Höhepunkte** Mittags und Abends. Lassen Sie sich von Tiramisu mit Herbsttrompeten-Gelee (eine Pfifferlingsart) oder Bruschetta mit Knoblauchschwindlingsöl als Mittagssnack überraschen – und lernen Sie, wie sie künftig mehr als nur Pilzrahmsöße kochen können – mit mehr als nur Steinpilz, Marone und Pfifferling!

Mit dem **Landhaus Hammerbühl** haben wir einen idyllisch gelegenen, modernen und geräumigen Seminarort mitten in der fränkischen Schweiz ausgewählt. Hier bleiben wir Freitag Abend, wo es mit Abendessen und Vortrag losgeht, bis Sonntag Mittag und bieten ein all-inclusive Wochenende. Die Übernachtung erfolgt in Mehrbettzimmern, wobei im Schnitt immer 2-3 Personen ein Zimmer teilen. Wir starten morgens um 7:30 mit dem Frühstück und gegen 8:30 geht's raus in den Wald, ab dem Mittagessen sind wir dann im Seminarhaus.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten o.ä. bitte bei Anmeldung abklären, dann finden wir eine Lösung! Auch bei Fragen zum Ablauf nehmen Sie gerne telefonisch oder per Mail Kontakt auf.

Anmeldung per Mail an:

Wolfgang Fischer

Woife.fischer@posteo.de

Bei Fragen auch anrufen: 0175 7623785

Website: www.pilzefranken.de

Hier geht's zu den [Teilnahmebedingungen](#)