

Presseinformation

6. September 2006

Pilzexkursion im Nationalpark Thayatal

Vor allem der Spätsommer und der Frühherbst sind Schwammerlzeiten. Aber nicht nur Parasol, Steinpilz oder Eierschwammerl sind äußerst schmackhaft, sondern auch viele weniger bekannte Pilze.

Im Nationalpark Thayatal ist das Sammeln von Pilzen nicht gestattet. Dennoch möchte der Nationalpark unter dem Titel „Schmackhaft, ungenießbar oder giftig?“ dieses Naturprodukt bei einer Exkursion am Sonntag, 10. September, um 14 Uhr mit Treffpunkt am Parkplatz vor der Ruine Kaja in Merkersdorf (Bezirk Hollabrunn) vorstellen. Diese Exkursion dauert rund 4 Stunden.

Das Um und Auf ist das richtige Erkennen von Pilzen und die Unterscheidung von giftigen Doppelgängern. Der Pilz-Experte Herbert Wurth gibt praktische Tipps für SammlerInnen, informiert über die Möglichkeiten der Zubereitung und berichtet von seinen Erfahrungen bei der Pilzzucht. Neben dem kulinarischen Aspekt kommt auch die wichtige Rolle der Pilze in den Wäldern zur Sprache. Ein Heer von Pilzen und Bakterien zersetzt totes Holz, abgefallenes Laub und verwesende Tiere zu Humus und gibt dadurch dem Waldboden wertvolle Nährstoffe zurück.

Weitere Informationen und Anmeldungen: Nationalpark Thayatal GmbH, Telefon 02949/7005, www.np-thayatal.at.