

Mediterrane- und submediterrane Täublinge und Milchlinge (*Russulales*) in Ligurien

mit Felix Hampe

21. - 27. Oktober 2022

Die Mittelmeerregion am ligurischen Apennin ist außerordentlich artenreich. Zwischen der Küstenregion mit Macchia, Kiefern und Steineichen und den Bergwäldern mit Edelkastanien, Zerr- und Flaumeichen gibt es bis in den Spätherbst noch viele Milchlings- und Täublingsarten, die wir hier studieren können.

Falls es die Zeit erlaubt, werden auch andere Pilzgruppen besprochen. Vorträge zur Formenvielfalt und Systematik, Ökologie und Bestimmung der gefundenen Sprödblätter.



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 mit Schwerpunkt auf Täublinge und Milchlinge widmen.

Pilzexkursionen mit anschließender Bestimmung unter professioneller Anleitung

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. Mit Fabrizio Boccardo haben wir einen italienischen Täublingsexperten, der uns vor Ort mit Tipps für lohnenswerte Exkursionsgebiete unterstützt.

Die Kernzeit des Seminars mit Felix Hampe ist vom 22. bis 26. Oktober.

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:

Felix Hampe (felix.hampe@email.de)

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

Kleine Artenauswahl / Übersicht von Ende Oktober / November 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.



Guepinopsis buccina



Leccinum lepidum



Terana caerulea



Lactarius atlanticus



Marasmius hudsonii



Sarcodon scabrosus



Russula amoena



Lactarius mairei



Russula juniperina



Russula pseudoaeruginea



Russula quercilicis



Russula torulosa



Favolaschia calocera