

## Anmeldebestätigung

### Workshop «Speisepilze selber anbauen»

#### Naturnahe Pilzzucht im Freien

In diesem Kurs werden praxisorientierte Grundlagen für den Anbau von Speisepilzen vermittelt. Austernseitlinge, Braunkappen und Shiitake können im eigenen Garten oder auf der Terrasse gezogen werden. Es wird erklärt, welches Holz sich für welche Pilze eignet und den grössten Züchterfolg verspricht. Nach der Theorie gehen wir direkt in die Praxis: Gemeinsam werden Buchenholzstücke mit Pilzdübeln beimpft, sodass sich alle das nötige technische Know-how aneignen können. Alle TeilnehmerInnen dürfen ein selbst beimpftes Buchenstämmli mit nach Hause nehmen.

**Referent** Andreas Bachofner, Permakultur-Designer und Selbstversorger

**Datum** Samstag, 12. September 2026

#### Programm

ab 08:45 Uhr	Begrüssungskaffee im Kreuzgang
09.00 – 13.00 Uhr	Workshop im Seminarraum «Puschlav» und in der Essbaren Landschaft
13.00 – 14.00 Uhr	Mittagessen

**Treffpunkt** CULINARIUM ALPINUM, Mürgstrasse 18, 6370 Stans

**Anreise** Wir empfehlen Ihnen die Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und den 5-minütigen Spaziergang über den Stanser Dorfplatz durch die Mürgstrasse zum CULINARIUM ALPINUM.

**Preis** CHF 190.-  
Im Preis inbegriffen: Kursteilnahme, Kursunterlagen, beimpftes Buchenstämmli zum Mitnehmen und Mittagessen.

#### Bitte beachten

Ein Teil des Kurses findet eventuell im Freien statt und wir empfehlen wetterangepasste Kleidung. Alle TeilnehmerInnen dürfen ein selbst beimpftes Buchenstämmli mit nach Hause nehmen. Bitte zwingend eine grosse Tasche mitbringen!

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:  
[keda@culinarium-alpinum.ch](mailto:keda@culinarium-alpinum.ch) oder 041 619 17 00.