

# Richtline für die PilzCoach-Ausbildung

## 1. Tätigkeit

Der PilzCoach ist ein Multiplikator für die Faszination und Kenntnisse der Bedeutung der Pilze für das Ökosystem. Der Verzehr der Pilze steht nicht im Vordergrund. Die Artenkenntnis der Speisepilze beschränkt sich auf leicht kenntliche Pilzarten (Liste siehe 2.2.5), bei denen es keine tödlich giftigen Doppelgänger zu Speisepilzen gibt. Vermittelt werden über den begeisternden und spielerischen Zugang vor allem umweltbezogene Sachverhalte. Ein PilzCoach kann in Kindergärten, Schulen und außerschulischen Ausbildungseinrichtungen tätig sein. So werden Kinder schon früh an das ökologisch bedeutsame, interessante und umfangreiche Reich der Pilze herangeführt. Ein PilzCoach kann diese Tätigkeit auch in bestehende naturkundliche Ausbildungsgänge ein (z. B. Wald-, Natur- und Kräuterpädagogen) einbringen.

Im Rahmen des Verbraucherschutzes kann ein PilzCoach Aufklärung rund um Marktpilze und den Umgang mit diesen leisten.

## 2. Ausbildung und Prüfung

### 2.1. Voraussetzungen

PilzCoach kann jede Person werden, die das 16. Lebensjahr vollendet und die Ausbildung zum PilzCoach durchlaufen hat.

### 2.2. Mindestanforderungen

Ein PilzCoach hat Grundlagenwissen in den folgenden Themenbereichen erworben. Der Umfang der Behandlung der einzelnen Themen liegt im Ermessen des Ausbilders. Der Verzehr von Speisepilzen der unter Punkt 2.2.5. genannten Arten liegt in der Verantwortung jedes Einzelnen. Weitere Arten dürfen nicht für den Verzehr im Rahmen der Tätigkeit als PilzCoach zubereitet werden. Die Kenntnisse der unter 2.2.6. aufgeführten Pilzarten sollen dem PilzCoach einen Überblick über mögliche Doppelgänger in Bezug auf die unter 2.2.5. genannten Speisepilze verschaffen, sowie ihn über die potentiell tödlichen Arten informieren.

#### 2.2.1. Ökologie / Umweltschutz

- Ohne Pilze kein Leben (Bedeutung als Saprobiotische Pilze)
- Echter Pilzschutz statt Fruchtkörperschutz
- Verschiedene Lebensformen
- Bedeutung der Mykorrhiza (auch für Gemüse, Getreide und andere Feldfrüchte, d.h. Pilze gehören in jeden Lebensraum vom Acker bis zum Wald)
- Achtsamer Umgang (mit Spiegel schauen, herausdrehen oder abschneiden, entnommene Pilze zum Aussporen aufhängen bzw. nach Pilzausstellungen wieder in die Natur bringen)
- Pilz-Detektivspiel (sie sind immer vorhanden, auch wenn wir sie nicht sehen)
- Weiß- und Braunfäule
- Pilzfresser: Asseln, Schnecken, Rehe, Schweine etc. (Verbreitung der Sporen über Kot)
- Pilzzucht auf Holz oder Stroh

## **2.2.2. Pilzgrundwissen**

- Systematische Stellung / Formenvielfalt
- Pilzbestimmung, was heißt das? (Bestimmungsübung)
- Wichtige Merkmale der Pilze (Gesamt- / Teilhülle, Knolle etc.)
- Sporenabdruck erstellen
- Vermehrung der Pilze (dazu: wie entsteht ein Hexenring)
- Bedeutung der Pilz-Mikroskopie für exakte Bestimmung
- Schleimpilze (Hinweis auf faszinierenden Film von Baumann)
- Pilze als Hefen, Medikamente und in der Ernährung

## **2.2.3. Pädagogik / praktische Anwendung**

- Pädagogische Grundlagen
- Spiele und Zugang für verschiedene Altersgruppen
- Farbstoffe (Schreiben mit Tinte / Orangemilchendem Helmling / auf Abgeflachtem Lackporling / Färben mit Pilzen)
- Pilzpapier schöpfen
- Pilzschmuck
- Malvorlagen
- Riech- und Fühlproben
- Malen / Gestalten nach Naturvorbild mit Stiften, Gips, Ton etc.
- Funken auffangen mit Zunderschwamm
- Backen mit Hefe / Weinherstellung

## **2.2.4. Sicherheit / Exkursionsplanung**

- Kleidung und Ausrüstung
- Exkursionsplanung (Sammelgenehmigung für NSG notwendig, etc.)
- Gruppengröße und Gruppenführung
- Zeckenschutz
- Notrufzentralen, Was tun im Notfall?
- Verzehr nur von Speisepilzen aus der Liste (nicht roh!)
- Vernetzung mit Pilzsachverständigen (PSV) vor Ort wird empfohlen

## **2.2.5. Speisepilze**

- Wie werden Pilze geputzt, gelagert und zubereitet?
- Verbraucherschutz / Marktpilze. Wann ist ein Pilz zu alt zum Verzehr?
- Es gibt keine allgemeingültigen Regeln beim Verzehr von Pilzen (mitgekochte Zwiebeln oder Silberlöffel, Hinweis über Fraßspuren oder angenehmen Duft etc.)
- Pilze werden grundsätzlich nicht roh verzehrt / nie ohne Kontrolle
- Kenntnisse über Speisepilze ohne problematische Doppelgänger. PilzCoach können über diese Arten eine Freigabe erteilen:

1. Röhrlinge der Positivliste (Gattungen *Boletus*, *Xerocomus*, *Suillus*, *Leccinum*)
2. Schopftintling (*Coprinus comatus*)
3. Pfifferling (*Cantharellus cibarius* im weiteren Sinne)
4. Herbst-Trompete (*Craterellus cornucopioides*)
5. Stinkmorchel (Hexeneier von *Phallus impudicus*)
6. Riesenbovist (*Calvatia gigantea*)
7. Krause Glucke (*Sparassis crispa*)
8. Semmel-Stoppelpilze (*Hydnus repandum* im weiteren Sinne)
9. Parasol (*Macrolepiota procera*)
10. Judasohr (*Auricularia auricula-judae*)
11. Reizker (rotmilchende Milchlinge, *Lactarius* spec.)
12. Marktpilze

#### **Vitalpilze:**

- Birkenporling (*Piptoporus betulinus*)
- Glänzender Lackporling (*Ganoderma lucidum*)
- Zunderschwamm (*Fomes fomentarius*),
- Schmetterlings-Tramete (*Trametes versicolor*)
- Schiefer Schillerporling (*Chaga*, *Inonotus obliquus*).

#### **2.2.6. Giftpilze**

- Es gibt keine kontaktgiftigen Pilze
- Grenzen eines PilzCoach (nur Verzehr der oben aufgeführten Arten)

#### **Wichtige Doppelgänger und Giftpilze:**

1. Gallenröhrling und weitere bittere Röhrlinge (*Tylopilus felleus* und andere)
2. Falscher Pfifferling (*Hygrophoropsis aurantiaca*)
3. Schönenfuß-Röhrling (*Boletus calopus*)
4. Satans-Röhrling (*Boletus satanas*)
5. Kartoffelbovist (*Scleroderma citrinum*)
6. Zimtfarbener Weichporling (*Hapalopilus rutilans*)
7. Kahler Krempling (*Paxillus involutus*)
8. Spitzgebuckelter und/oder Orangefuchsig Raukopf (*Cortinarius rubellus* und *orellanus*)
9. Gift-Häubling (*Galerina marginata*)
10. Gift-Lorchel (*Gyromitra esculenta*)
11. Pantherpilz (*Amanita pantherina*)
12. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*)
13. Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides* und weitere Arten)

## 2.3. Ausbildung

### 2.3.1. Ausbildung zum PilzCoach

Die Ausbildung der PilzCoach erfolgt durch anerkannte Ausbilder (siehe 4).

Die Ausbildung erfolgt durch einen mindestens 60 Unterrichtsstunden (je 45 Minuten) umfassenden Lehrgang zum PilzCoach (Ausnahme Pilzsachverständige (PSV, s. unten). Die Ausbildungsinhalte (siehe 2.2.) werden in einer Zeitspanne von 6 Monaten bis zu einem Jahr vermittelt.

Die Kursteilnehmer sammeln zwischen den einzelnen Ausbildungsgängen selbständig Erfahrungen zu den angesprochenen Themen. Sie bekommen von einem Ausbildungsmodul zum anderen Aufgaben gestellt, die einzeln oder in Gruppenarbeit zu lösen sind.

Nach Absolvieren des PilzCoach-Lehrgangs kann der Lehrgangsteilnehmer eine Prüfung zum PilzCoach ablegen.

### 2.3.2. Anerkennung der bereits erworbenen Kenntnisse von Pilzsachverständigen (PSV)

PSV und Personen mit entsprechender Qualifikation können nach Absolvierung von 1/3 des Lehrinhaltes (zweitägige Fortbildung) als PilzCoach tätig werden.

## 2.4. Prüfung zum PilzCoach

Die Prüfung besteht aus zwei Teilen und wird vom Ausbilderabgenommen:

### 1. Theoretische Prüfung

Die theoretische Prüfung wird als schriftliche Prüfung abgelegt. Die Bearbeitungszeit wird auf 45 Minuten festgelegt.

Die theoretische Prüfung umfasst die Ausbildungsinhalte und bezieht sich auf die in der Ausbildung durchgenommenen Themen und vorgestellten Pilzarten.

### 2. Praktische Prüfung

Bei Erfüllung von mindestens 70 % der theoretischen Prüfung gilt die Prüfung insgesamt als bestanden und der praktische Teil dient als Lehrinhalt und Übung (außer bei grober Fahrlässigkeit während des praktischen Teiles). Werden weniger als 70 % und mindestens 50 % der theoretischen Prüfung richtig gelöst, kann durch gute mündliche / praktische Teile ausgeglichen werden. Das Ermessen über das Bestehen insgesamt liegt dann beim Ausbilder.

Die theoretische und die praktische Prüfung müssen innerhalb eines Jahres bestanden werden. Bei einem Nichtbestehen der theoretischen oder praktischen Prüfung muss die gesamte Prüfung wiederholt werden.

Die praktischen Prüfung dauert ca. 20 Minuten. Hier führt der Prüfling vor den Teilnehmern der Ausbildungsgruppe eine simulierte Tätigkeit aus dem Aufgabenfeld eines PilzCoach vor. Die Teilnehmer können als simulierte Kinder- oder Erwachsenengruppe in die Präsentation einbezogen werden – jedoch nur ohne vorherige Absprache mit dem Prüfling über die zu erfüllende Aufgabe. Der Prüfling kann sich das Thema aus einem der Inhalte aus den Modul-Bereichen selbst wählen (oder in Absprache mit dem Ausbilder auch ein eigenes Thema vortragen). Der Prüfling darf die Vortragsform (Spielanleitung, Führung, Vortrag, Probearbeit, Rollenspiel etc.) für seine Prüfung selbst wählen.

Die Örtlichkeit für die Prüfung wird vor der Prüfung mit dem Ausbilder abgesprochen – vor allem falls spezielle Gerätschaften erforderlich sind oder die Prüfung in der Natur als simulierte Führung / Spiel stattfinden soll.

### **3. Fort- und Weiterbildung**

Ein PilzCoach bildet sich mindestens alle fünf Jahre fort. Als Fortbildung gilt jede Art der Beschäftigung mit dem Thema Pilze von Färben über Pilzzucht bis zu dem Besuch einer klassischen Lehrwanderung. Hierbei werden Fortbildungsangebote verschiedenster Institutionen und Vereine anerkannt.

### **4. Kriterien für PilzCoach-Ausbilder**

Wer PilzCoach ausbilden möchte, muss folgende Kriterien erfüllen:

1. PSV und Personen mit entsprechender Qualifikation können nach Teilnahme an einer PilzCoach-Ausbildung (s. 2.3.2) oder nach Teilnahme an dem speziell dafür eingerichteten, vor allem pädagogisch und praktisch orientierten zweitägigen Kurs (s. 2.2.3), selber als Ausbilder zum PilzCoach tätig werden.
2. Sie brauchen mindestens 3 Personen, die ihre Aufnahme in die PilzCoach-Gemeinschaft befürworten.
3. Sie nehmen an den regelmäßigen Ausbildertreffenteil.
4. Die Ausbildung orientiert sich am Lehrplan für die PilzCoach-Ausbildung.
5. Nach der Ausbildung wird eine Evaluation (analog oder digital) durchgeführt.

### **5. Aberkennung des Status PilzCoach oder PilzCoach-Ausbilder**

Eine Person verliert den Status „PilzCoach“:

- Bei groben Verletzungen der Sorgfaltspflicht eines PilzCoach und durch allgemeine Handlungsweisen, die mit der Tätigkeit als PilzCoach nicht vereinbar sind (z.B. keine Ansage vor einer Führung, dass Pilze nicht roh und ohne Kontrolle verzehrt werden. Zubereitung und Verzehr von Speisepilzen, die nicht unter den in 2.2.5 aufgeführten Arten stehen).
- Verletzung der Ethikvereinbarungen
- Entsprechend wie bei der Aufnahme eines Ausbilders (4.2) bedarf es drei Personen, die den Ausschluss eines PilzCoach oder PilzCoach-Ausbilders befürworten.
- Wenn in einem Zeitraum von 5 Jahren keine Fortbildungsveranstaltung besucht wurde.
- Bei auffällig hohem Anteil negativer Rückmeldungen