



Vergärung dank Hefepilzen. Michel Vuille erklärt, wie Apfelmost entsteht.



Lilian Renggli kontrolliert die gesammelten Pilze.

Waldtag der Primarschule

SIGLISTORF (mk) – Unmittelbar nach den Herbstferien fand der alljährliche Waldtag der Primarschule Siglistorf statt. Dieser wird jeweils organisiert und durchgeführt vom Forstbetrieb Studenland unter der Leitung von Felix Stauber mit seinen Mitarbeitern. Alle Kinder vom «grossen» Kindergarten bis zur 5. Klasse nahmen daran teil.

Mit ihren Lehrpersonen, Assistenzen und anderen Mitarbeitenden machten sich alle auf den Weg vom Schulhaus zur Twerenhütte. Dort wurden die Schüle-

rinnen und Schüler aufgeteilt in altersgemischte Gruppen und mit ihren Begleitpersonen auf einen Postenlauf geschickt. Bei Lukas Ehrensperger lernten sie, wie Pilze richtig gepflückt werden. Danach kamen die Gruppen zur Pilzkontrolleurin Lilian Renggli. Sie schaute die gesammelten Pilze an und entschied, welche davon beim Posten von Andres Hochuli in den Kochtopf wandern dürfen. Bei den anderen Posten erfuhren Kinder und Lehrpersonen viel Interessantes darüber, welche Rolle Pilze beim Vergärungs-

prozess spielen, wie Bäume unterirdisch über Pilzfäden verbunden sind und wo es auch sonst noch Pilze hat: vom Fusspilz bis zum Schimmelpilz.

Das Mittagessen bestand aus dem feinen Pilzrisotto, das die Kinder mit Andres Hochuli gekocht hatten, Würstchen und dem obligaten Nussgipfel. Mit einem Lied bedankten sich Kinder und Erwachsene bei dem ganzen Forstteam Studenland und allen Helferinnen und Helfern, bevor es auf den Rückweg zum Schulhaus ging.



Forster Felix Stauber erklärt den Unterschied zwischen einem Pilz und einem Blatt.



Pilzrisotto kochen unter Anleitung von Andres Hochuli.