

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 78 (2000)
Heft: 4

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni
Vapko ; Fundmeldungen = Trouvailles intéressantes = Ritrovamenti ;
Achats - ventes - dons = Zu verkaufen - zu kaufen gesucht - zu
verschenken ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e
riunioni

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Werden die amtlichen Pilzkontrollstellen abgeschafft?

Ausgelöst durch Sparmassnahmen und Änderungen in der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung ist die VAPKO in letzter Zeit oft mit folgenden Fragen konfrontiert worden: Werden die Pilzkontrollstellen abgeschafft? Wie geht es weiter? Auf dieses aktuelle Thema soll hier einmal näher eingegangen werden.

Schlagzeilen wie «Abschaffung der amtlichen Pilzkontrollstellen» oder «Auslaufmodell amtliche Pilzkontrollstellen» tauchten letztes Jahr in verschiedenen Medien auf. Wie aber sieht die aktuelle Situation in Wirklichkeit aus?

Neue gesetzliche Regelung für privates Sammelgut

Das Betreiben einer Pilzkontrolle für privates Sammelgut, welches für den Eigenbedarf bestimmt ist, wird in näherer Zukunft nicht mehr bundesgesetzlich geregelt sein. Im Zuge der nächsten Revision der Lebensmittelgesetzgebung werden Artikel, welche das privat gesammelte Pilzgut betreffen, aus der Gesetzgebung gestrichen. Die Verordnung über die Anforderungen an amtliche Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure vom 26. 6. 1995 (PKV; SR 817.49) wird ersatzlos gestrichen. Das heisst, der Bund verpflichtet die Kantone nicht mehr, Pilzkontrollen zu organisieren. Es wird also Sache der Kantone oder Gemeinden sein, die rechtlichen Grundlagen für eine amtliche Pilzkontrollstelle zu schaffen. In vielen Kantonen ist dies bereits der Fall, zum Beispiel über das Gesundheitsgesetz oder über die Verordnung zum eidgenössischen Lebensmittelgesetz wie im Kanton Zürich seit 1995. In einigen Kantonen wird noch darüber diskutiert, wie und wo die Pilzkontrolle in der Gesetzgebung unterzubringen wäre. Es bleibt zu hoffen, dass auch die übrigen Kantone dem Beispiel folgen werden.

Handelspilze

Bei den Handelspilzen sieht die Situation anders aus. Die Betriebe sind zur Selbstkontrolle verpflichtet (Art. 23 des Lebensmittelgesetzes vom 9. 10. 1992). Ziel der Selbstkontrolle ist es, den Schutz der Konsumenten vor gesundheitlichen Schäden zu garantieren, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen und die Konsumenten bezüglich Lebensmitteln vor Täuschungen zu bewahren. Diese Selbstkontrolle kann mit amtlich anerkannten Pilzkontrolleuren ausgeführt werden. Die staatliche Lebensmittelkontrolle kontrolliert dann stichprobenweise die Einhaltung der Selbstkontrolle.

Schwindende Mitgliederzahlen?

Nein, bis jetzt mit wenigen Ausnahmen noch nicht. Die VAPKO kann erfreulicherweise sogar Neueintritte vorweisen und hofft, dass die Gemeinden weiterhin verantwortungsbewusst handeln und den Bürgern Pilzkontrollen als kostenlose Dienstleistung anbieten.

Einer der Hauptgründe für die wenigen Austritte ist in der Problematik der Nachfolgeregelung eines Pilzkontrolleurs zu sehen. Die VAPKO bildet pro Jahr durchschnittlich 30 neue Pilzkontrolleure aus. Leider sind viele nicht mehr bereit, das verantwortungsvolle Amt des demissionierten Vorgängers zu übernehmen. Sparmassnahmen und eben fehlende gesetzliche Verpflichtung sind weitere Gründe für einen Austritt. Daher suchte die VAPKO den Weg über die Politik; so wurde letztes Jahr im Nationalrat eine Motion mit dem Titel «Erhaltung der staatlichen Pilzkontrolle» vom Basler Nationalrat Dr. Ch. Eymann eingereicht. Flankiert wurde diese Motion von diversen Medienberichten.

Die Motion wurde leider vom Nationalrat Ende des letzten Jahres in ein Postulat umgewandelt und damit abgeschrieben. Der politische Weg wird aber auf verschiedenen Geleisen weiterverfolgt.

Werbebrochure

Die VAPKO ist aber auch im Marketingbereich sehr aktiv geworden. So wurde unter anderem eine Werbebrochure geschaffen mit dem Ziel, über Tätigkeiten der VAPKO zu informieren und potentielle Neumitglieder und Sponsoren zu gewinnen. Das Dienstleistungsangebot für die Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontakteure muss und soll noch weiter erhöht werden. So wird zum Beispiel neu ein Kurs für Spitaldiagnostik angeboten.

Ausserdem sind die Statuten zurzeit in Revision. Eines der Ziele dieser Revision ist es, eine Einzelmitgliedschaft erlangen zu können.

Berufsanerkennung

Zurzeit wichtigstes Ziel der VAPKO ist es, die Anerkennung der Pilzkontakteure als Beruf auf Bundesebene durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (ehemals BIGA) zu erlangen. Der Titel eidg. dipl. Pilzkontrolleurin bzw. eidg. dipl. Pilzkontrolleur soll beim Konsumenten – privat und gewerblich – das Vertrauen in qualitativ hoch stehende und einwandfreie Kontrollen schaffen.

Vorstand VAPKO-DS



Illustration: P. Dändliker, Küsnacht

Kurzportrait VAPKO

Organisation

Die VAPKO ist in drei Sektionen aufgeteilt: Deutschschweiz, Suisse Romande und Ticino. Jede Region stellt ihren eigenen Vorstand. Folgende Präsidenten sind zurzeit im Amt:

Tessin: Siro Lepori

Suisse Romande: Roland Gavillet

Deutschschweiz: Peter Kaupp

Zur Koordination der drei Sektionen besteht ein Zentralvorstand, der in der Regel einmal pro Jahr eine Sitzung organisiert. Als Nachfolger von Roland Gavillet wurde im März 2000 neu Peter Kaupp in das Amt des Zentralpräsidenten gewählt.

Mitglieder

Die VAPKO wurde 1925 auf Anregung von Prof. Dr. H. Schinz, dem damaligen Direktor des Botanischen Gartens der Universität Zürich, gegründet und feiert dieses Jahr das 75-jährige Jubiläum. Sie umfasst heute über 360 Gemeindestellen und staatliche Institutionen. Laut Statuten können nur Amtsstellen, nicht aber Privatpersonen oder Vereine für Pilzkunde die Mitgliedschaft erwerben. Die von den Gemeinden gewählten Pilzkontrolleure/innen sind somit «nur» Vertreter der jeweiligen Gemeinden.

Aufgabe und Ziel

Erstes Ziel unserer Vereinigung ist es, die Bevölkerung vor Pilzvergiftungen zu bewahren. Um dieses Ziel zu erreichen, wurden in Zusammenarbeit mit den Gemeinden die amtlichen Pilzkontrollstellen ins Leben gerufen. In einwöchigen Kursen mit Prüfungen bildet unsere Organisation Interessierte zu Pilzkontrolleuren aus. Zusätzlich bietet die VAPKO Handelspilzkurse, Wiederholungskurse, Weiterbildung und neu einen Kurs für Spitaldiagnostik an.

Vorstand VAPKO-DS

Mort de la VAPKO?

Des propositions d'économie et les modifications de la loi fédérale sur les denrées alimentaires ont suscité des interrogations au sein de la VAPKO. Va-t-on supprimer les postes de contrôle officiels? Que va-t-il se passer? La question sera à nouveau d'actualité au plus tard cet automne. Quelle est en réalité la situation actuelle?

Nouvelle réglementation légale pour les récoltes privées

La création et le maintien de postes de contrôle officiels pour les récoltes de champignons à usage privé et la réglementation y afférant ne seront plus de la compétence de la Confédération. L'ordonnance du 26 juin 1995 concernant cet élément du contrôle des denrées alimentaires a tout simplement été supprimée. Ce qui veut dire que la Confédération n'oblige plus les cantons à organiser lesdits contrôles. Les ordonnances légales relatives au contrôle des récoltes privées seront de la compétence des cantons et des communes. De nombreux cantons ont déjà, dès 1995, pris les devants et promulgué décrets ou ordonnances. La question est encore à l'étude dans quelques cantons.

Champignons commercialisés

La situation est tout autre en ce qui concerne la vente commerciale de champignons. Les commerces sont astreints au self-contrôle (art. 23 de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires), le but étant de garantir la protection des consommateurs, d'assurer l'état sanitaire des denrées alimentaires et de protéger les consommateurs contre les fraudes. Ce self-contrôle est confié à des contrôleurs officiellement reconnus et leur activité est elle-même surveillée, par sondages, par les services officiels de contrôle des denrées alimentaires.

Réduction du nombre de postes de contrôle?

Pas encore. La VAPKO a même enregistré l'admission de nouveaux membres (communes); elle espère que les communes, conscientes de leurs responsabilités, continueront à offrir à leurs résidents ce service gratuit de protection sanitaire.

Il y a eu quelques rares défections, dues à l'absence de bases légales. La VAPKO forme annuellement en moyenne 30 nouveaux contrôleurs dont certains ne sont pas prêts, en raison de ce vide juridique, à assumer la charge, lourde de responsabilité, exercée par le prédecesseur démissionnaire. La VAPKO, par la voix du conseiller national bâlois Dr Ch. Eymann, a déposé l'an dernier au Conseil National une motion «Maintien du contrôle des champignons au niveau national», motion dont la presse s'est fait l'écho, mais malheureusement transformée en postulat. Échec donc, au niveau politique. Mais la VAPKO cherche d'autres voies.

Brochure informative – Statuts – Reconnaissance professionnelle

La VAPKO a édité une brochure sur ses activités, dans le but d'informer, de gagner de nouveaux membres et des sponsors. Elle veut améliorer encore ses services, en offrant par exemple un cours de diagnostic au milieu hospitalier. Une révision des statuts est à l'étude, envisageant entre autres l'acquisition de membres individuels. La VAPKO est aussi en tractation avec le service fédéral de la formation professionnelle et de technologie (autrefois la BIGA) pour obtenir la reconnaissance du titre professionnel «Diplôme fédéral de contrôleur des champignons».

Organisation – Membres – But

L'«Association des postes de contrôle officiel des champignons (VAPKO)» a été fondée en 1925 sous l'impulsion d'un certain Prof. Dr H. Schinz, alors directeur du Jardin Botanique de Zurich. Les membres de l'Association sont des municipalités suisses, les contrôleurs étant donc des «employés communaux». La VAPKO, qui compte actuellement plus de 360 membres, est subdivisée en trois sections (Suisse alémanique, Suisse romande, Tessin), chacune ayant son Comité, la coordination étant assurée par un Comité central. L'objectif essentiel de la VAPKO est la formation de contrôleurs, en vue de protéger la population de ce pays contre les intoxications par des champignons vénéneux.

VAPKO-DS, rés.: F. Brunelli

Ordonnances sur la protection des champignons en Suisse

En consultant la liste ci-après des ordonnances les plus importantes actuellement en vigueur relatives à la protection des champignons en Suisse (liste établie par H.-P. Neukom), on constate que 9 cantons (BE, FR, GL, GR, LU, OW, SO, SH et ZH) interdisent toute récolte du 1^{er} au 7, ou du 1^{er} au 10, de chaque mois. Tous ces cantons ont, au moins deux à deux, une frontière commune; la disposition limitative dans le temps est manifestement orientée contre le «tourisme mycologique». Une disposition globale est valable pour toute la Suisse: toute récolte de champignons est interdite dans les réserves naturelles (d'importance nationale ou régionale). Il n'est pas inutile de rappeler que ces ordonnances impliquent une demande d'autorisation officielle auprès des services compétents des cantons concernés lors d'herborisations à but scientifique pendant les périodes limitatives.

F. Brunelli

Pilzschutzverordnungen in der Schweiz

Im Folgenden sind die aktuellsten und wichtigsten Pilzschutzverordnungen in der Schweiz nach Kantonen aufgeführt. Die übrigen Kantone besitzen zurzeit keine besonderen Verordnungen, die den Pilzschutz betreffen.

- AI/AR:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Davon Eierschwämme, Schweinsohren, Steinpilze, Riesenschirmlinge und Morcheln höchstens 0,5 kg.
- BE:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- FR:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot. In den Pilzreservaten ist jegliches Sammeln verboten.
- GL:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot.
- GR:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Die Natur- und Pflanzenschutzgebiete, in denen keine Pilze gesammelt werden dürfen, sind mit «Pilzschutzgebiet» bezeichnet.
- JU:** Maximal 2 kg pro Tag und Person.
- LU:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Morcheln und Eierschwämme max. 0,5 kg. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- NW:** Maximal 1 kg pro Tag und Person, organisiertes Sammeln verboten.
- OW:** Maximal 2 kg pro Tag und Person, davon Morcheln 0,5 kg. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- SG:** Schontage und Mengenbeschränkungen: Regelung nach Bezirken und Gemeinden z.T. sehr unterschiedlich (bitte selbst erkundigen).
- SO:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- SH:** Für die Gemeinden Buchberg und Rüdlingen: maximal 1 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Übriger Kanton frei.
- SZ:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Davon Morcheln 1 kg. Schontage: Donnerstag, Freitag und Samstag.
- TG:** Maximal 1 kg pro Tag und Person. Es dürfen nur Speisepilze gesammelt werden, die vom Regierungsrat auf einer «Liste der zu Speisezwecken freigegebenen Wildpilzarten» aufgeführt sind. Die Liste kann über das Kantonale Labor Thurgau (LM-Inspektorat) bezogen werden. In Naturschutzzonen gilt ein absolutes Sammelverbot für sämtliche Pilzarten.
- TI:** Maximal 2 kg pro Tag und Person.
- UR:** Maximal 0,5 kg Morcheln, 2 kg Eierschwämme, übrige Pilzarten 3 kg pro Tag und Person. Schontage: Donnerstag, Freitag und Samstag. Organisiertes Sammeln ist verboten.
- ZH:** Maximal 1 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Der Hallimasch (*Armillaria mellea*, starker Forstschauderreger) ist von den Schutzbestimmungen ausgeschlossen.

Im Allgemeinen gilt für die ganze Schweiz: In Natur- und Pflanzenschutzgebieten dürfen keine Pilze gesammelt werden.

Liechtenstein: Pro Tag und Person insgesamt 1 kg Steinpilze, Eierschwämme und Morcheln, übrige Pilzarten 2 kg. Schontage: Montag, Mittwoch, Freitag und Sonntag.

H.-P. Neukom, Juli 2000

PILZE DER SCHWEIZ

Beitrag zur Kenntnis der Pilzflora der Schweiz

Band 5 Blätterpilze 3. Teil

CHAMPIGNONS DE SUISSE

Contribution à la connaissance de la Flore fongique de Suisse

Tome 5 Champignons à lames 3ème partie

FUNGI OF SWITZERLAND

A contribution to the knowledge of the fungal flora of Switzerland

Volume 5 Agarics 3rd part

Erscheint Ende Oktober
Parution fin octobre
Available at end of October

J. Breitenbach / F. Kränzlin



NEU!
Erscheint Ende Oktober 2000

PILZE DER SCHWEIZ Band 5

Blätterpilze 3. Teil

Einführung – Erklärung von Fachausdrücken – Bestimmungsschlüssel – Systematischer Teil: 435 Arten aus den Gattungen Inocybe, Hebeloma, Alnicola, Gymnopilus, Cortinarius, Leucocortinarius, Rozites, Crepidotus, Simocybe, Phaeocollybia, Phaeogalera, Galerina, Phaeomarasmius, makroskopische und mikroskopische Beschreibungen, Mikrozeichnungen, Farbbilder, Standorts- und Fundangaben, Bibliografie, Register.

Kunstdruckpapier – 342 Seiten – fadengebunden – laminiert – 216 x 288 mm – 1,4 kg – ISBN 3-85604-050-1.

Deutschsprachige Ausgabe 2000. CHF 158.–

NOUVEAU!
Parution: fin octobre 2000

CHAMPIGNONS DE SUISSE Tome 5

Champignons à lames: 3^{ème} partie

Introduction – vocabulaire explicatif – clé de détermination – systématique: 435 espèces des genres Inocybe, Hebeloma, Alnicola, Gymnopilus, Cortinarius, Leucocortinarius, Rozites, Crepidotus, Simocybe, Phaeocollybia, Phaeogalera, Galerina, Phaeomarasmius sont décrites avec les indications d'usage: lieu de récolte, dessins micrographiques, photographies en couleurs; – bibliographie – tables des matières.

Papier couché – 342 pages – reliure cousue au fil de lin – couverture laminée – 216 x 288 mm – 1,4 kg – ISBN 3-85604-150-8.

Edition française 2000. CHF 158.–

Bestellungen an / vos commandes à

VSVP Verbandsverlag

Beat Dahinden

Bahnhofstrasse 2

6110 Wolhusen

Tel.: 041 490 43 17

Fax 041 490 33 57

E-Mail: mail@schwegler-buero.ch

Ein bekannter Solothurner Pilz

Leider ist es fast unmöglich, einen Pilz in freier Natur über längere Zeit beobachten zu können. Entweder ist sein Leben nur von kurzer Dauer, oder dann fällt er sonst irgend einem «Sammler» oder Forstarbeiter zum Opfer. Umso mehr freut es mich, dass ich (und viele andere Jura-Wanderer auch) seit Jahren ein Prachtexemplar von einem Pilz bewundern kann. Nachdem ich von der Sichtung dieses Pilzes zuerst nur ohne genaue Standortangabe berichten wollte, habe ich schnell von mehreren Seiten die mitleidige Antwort zu hören bekommen: «Was, du hast diesen Pilz vorher noch nie gesehen?» Ob dieses Kuriosum sein langes Leben der Tatsache zu verdanken hat, dass es in einem Naturschutzgebiet steht? Ich weiss es auch nicht. Auf alle Fälle wird der Wanderer nach einem mühevollen Aufstieg vom Reservoir in Oberrüttenen Richtung Rockefeller-Hütte unterhalb des Balmfluh-Chopflis mit diesem seltenen Anblick belohnt. Kurz bevor das «Chuehwagli» ins «Vorbergwagli» einmündet, steht er in voller Pracht mit einem knappen halben Meter Durchmesser. Wir alle, die wir immer nur vom «grossen Pilz» reden, können diesen leider nicht genau bestimmen, ziemlich sicher ist es ein Rotrandiger Baumschwamm. Auf alle Fälle hoffen wir, diesen Pilz noch lange Zeit bewundern zu können.

Max Danz, Panoramastr. 1, 4536 Attiswil

**Gyromitra parma (Breit. & Maas G.) Kotlaba e Pouzar**

Una specie di ascomicete primaverile molto raro e non ancora registrato per la «Funga ticinese», la *Gyromitra parma* (Breit. & Maas G.) Kotlaba e Pouzar 1997 (sinonimo *Discina parma* Breit. & Maas G. 1973) è stato rintracciato due volte tra il 10 e il 18 maggio scorso nel territorio del Comune di Meride ai piedi del Poncione d'Arzo.

L'habitat di crescita era di pure latifoglie con predominanza di frassino, nocciolo, ontano; ambiente dove in quel periodo di solito si trovano le ultime morchelle e la *Calocybe gambosa*.

(Fr.) Donk. Riteniamo opportuno presentare un fotocolor di questo ritrovamento poiché lo stesso presenta degli ascocarpi a gambo molto più pronunciato rispetto all'immagine N. 30 pag. 62 data in Champignons de Suisse N. 1/1984. I dettagli microscopici per contro corrispondono perfettamente.

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna



Achats - Ventes - Dons

Zu verkaufen - Zu kaufen gesucht - Zu verschenken

À vendre

ICONES MYCOLOGICAE, tomes I à V, Émile Boudier, éd. Piantanida, Lausanne 1981 – ICONES SELECTAE FUNGORUM, tomes 1 à 6, éd. Giovanna Biella, Saronno, 1985 – CHAMPIGNONS D'EUROPE, 180 planches d'après des originaux de Claude Caspari, descriptions au verso, chaque planche sous fourre plastique, deux classeurs avec étuis ad hoc, cahier explicatif, collection Documents d'Histoire Naturelle SFL Paris, diffusion en Suisse par Payot Lausanne. S'adresser à

Jean Frachebourg, chemin du Muveran 18, Monthey,
tél. 024 471 91 25, fax 024 471 98 47.

Zu verkaufen

Pilzler-Taschenuhren komplett mit Uhrenkette à Fr. 58.- (auf Wunsch zur Ansicht),
ab 5 Stück Spezialrabatt.

NB: Sofortservice für Batterien.

Uhren-Service Schweizer, 4928 Wolfwil, Tel. 062 926 23 30.

Kurse + Anlässe
Cours + rencontres
Corsi + riunioni

Kalender 2000 / Calendrier 2000/ Calendario 2000

Allgemeine Veranstaltungen / Manifestations générales / Manifestazioni generali

| | | | |
|---------------------------|----------------|---|--|
| 19.8. und 25.8. bis/au | 20.8. 27.8. | Interlaken Malvilliers, 2043 Boudevilliers | Pilzbestimmertagung Mikroskopierkurs VSVP / Cours de microscopie USSM |
| 9.9. et 9.9. bis | 10.9. 15.9. | Malvilliers, 2043 Boudevilliers Landquart | Journées romandes de Mycologie Kurs VAPKO-Deutschschweiz |
| 11.9. au | 15.9. | Veysonnaz VS | Cours romand VAPKO |
| 17.9. bis | 23.9. | Entlebuch | Mykologische Studienwoche |
| 19.9. bis | 24.9. | Regensburg | Mykologische Dreiländertagung |
| 26.9. bis/au | 1.10. | Chiasso | WK-Tagung / Journées CS |
| 6.10. au | 8.10. | Mayens-de-Chamoson VS | Cours romand de détermination |
| 7.10. und | 8.10. | Winterthur | VAPKO-Tagung Deutschschweiz |

Ausstellungen / Expositions

| | |
|------------|--|
| 16.9. | Le Sentier VD, Hôtel de Ville |
| 16.9. und | Fricktal, Rest. «Warteck», Möhlin |
| 16.9. und | Niederbipp, «Räberhus» |
| 16.9. und | Ostermundigen, «Brasserie Tell» |
| 21.9. bis | March und Umgebung, im Seedammcenter Pfäffikon |
| 23.9. et | Riviera-Vevey VD, Hôtel du Rivage |
| 30.9. et | Pied-du-Jura, à Morges VD |
| 6.10. au | Bex VD, Grande Salle |
| 14.10. und | Solothurn, «Wallierhof», Riedholz |
| 14.10. und | Seetal, in Meisterschwanden |
| 14.10. und | Dietikon und Umgebung, «Chrützacher» Dietikon |

Cours romand de mycologie

Pour la troisième – et dernière – fois, j'ai le plaisir d'inviter mes confrères en mycologie au Cours romand qui aura lieu

du vendredi 6 au dimanche 8 octobre 2000
au Centre «Le Temps de Vivre», Mayens-de-Chamoson VS

Comme les deux années précédentes, vous trouverez au Centre le logis, le couvert, des salles de travail, des instructeurs compétents et serviables mis à disposition par l'USSM, l'atmosphère conviviale qui vous attend et que vous apporterez; vous trouverez aussi, dans les environs immédiats du Centre ou un peu plus loin selon vos désiderata, des stations d'herborisation nombreuses et variées.

Les cours organisés sous la bannière de l'USSM sont destinés à tous les membres qui s'intéressent à la mycologie, non seulement à ceux qui ont déjà dans leur bagage quelques connaissances, mais aussi et surtout à ceux qui ont envie de commencer à faire connaissance avec les champignons. C'est avant tout pour ces derniers participants que l'USSM met à disposition des instructeurs-animateurs qui guideront leurs premiers pas.

Les présidents des sociétés de mycologie ont reçu toutes informations utiles (invitation, programme, coûts) avec des formules d'inscription. Le soussigné vous est reconnaissant de vous

inscrire de préférence au moyen desdites formules et de régler votre dû au moyen du (des) bulletin(s) de versement annexé(s) à l'invitation, de façon à simplifier mon travail administratif. Merci d'avance.

Auch Kollegen deutscher Muttersprache sind freundlich eingeladen!

Con molto piacere aspettiamo anche partecipanti del Ticino!

La bibliothèque itinérante de l'USSM sera mise à votre disposition.

N'oubliez pas: Sac de couchage et linges de toilette («dortoirs» de 4 lits et davantage)

Préciser si vous prenez votre microscope

Allonges électriques, prises multiples, matériel d'éclairage personnel

Bibliothèque personnelle usuelle

Bonne humeur et envie d'en savoir un peu plus

Délai d'inscription: avant le 23 septembre 2000; merci de respecter ce délai impératif.

À bientôt donc, pour prendre «le temps de vivre», dans les forêts et les prairies du Valais central.

François Brunelli

Petit Chasseur 25, 1950 Sion

Tél.: 027 322 40 71, E-mail: fr-brunelli@bluewin.ch



Pilzverein Ostermundigen

Grosse Pilzschaus

BRASSERIE TELL

Samstag / Sonntag, 16. / 17. September 2000

Saalbau Brasserie Tell, Ostermundigen, Bernstrasse 101

Öffnungszeiten: Samstag, 9.00–19.00 Uhr

Sonntag, 9.00–16.00 Uhr

Eintritt 8.–/Jugendliche bis 16 Jahre gratis

Bus: ab Bern Hauptbahnhof/Christoffelgasse Bus Nr. 10

Ostermundigen

Haltestelle «Wegmühlegässli», Ostermundigen.

Parking: Schiessplatz Oberfeld (200 m von der Pilzschaus)

Lehrtschau: Rund 200 Pilzexponate

Informationen: Bedeutung der Pilze in der Natur – Pilze und ihre Umgebung – Pilzbestimmung – Giftpilze/Pilzgifte – Pilzschutz – Exotische Pilze – Pilzliteratur – Pilzzucht – Pilze als Lebensmittel – Pilzkochrezepte

Labor-Ecke: Pilzbestimmung mit Mikroskop und chemischen Reagenzien

Sonderschauen:

- Beitrag des Botanischen Instituts der Universität Bern
- Büchi Optik Bern zeigt Stereoluppen und Olympus-Mikroskope mit Videobildern
- Pilze in der Philatelie: Pilzmotive auf Briefmarken
- Pilze in der Fotografie: Pilznamen in Bilder umgesetzt

Brasserie Tell: Pilzspezialitäten