

Jahresbericht 2025

Verein für Pilzkunde Interlaken & Umgebung



Delegierten-Willkommensgruss, gestaltet von Werner Meyer.

WENN MAN KÜHE SUCHT,
FINDET MAN PILZE. WENN
MAN PILZE SUCHT, FINDET
MAN KÜHE. SO EINFACH IST
DAS. NUR WENN MAN AB-
SICHTLICH PILZE SUCHT, UM
KÜHE ZU FINDEN ODER AB-
SICHTLICH KÜHE SUCHT, UM
PILZE ZU FINDEN, DANN
FINDET MAN NICHTS.

Autor unbekannt - zur Verfügung gestellt von Vera de Spindler.

Inhalt

Herzlich willkommen zum Jahresbericht 2025	5
Adventsfenster	6
Winterpilze am Änderbärg	7
86. Hauptversammlung.....	8
Kochen in der Alpenrose	11
Delegiertenversammlung VSVP	13
WALDerlebnis mit Hans Iseli	17
Personalfest auf dem Ballenberg	19
Spissa rettet Leben!.....	21
Chuelibrunnen	22
Bestimmungsabende.....	26
Dorfmarkt Ringgenberg	29
Vereins-Exkursionen	30
Öffentliche Exkursionen.....	31
Unsere Jungpilzler – Jungpilzler-Träff.....	33
Unsere Jungpilzler – Jungpilzlerkurs	34
Verborgene Schönheit – Die wunderbare Welt der Pilze	35
Mäntigs-Träff in Lauterbrunnen.....	36
Ein (Därlig-) Ringgenberger namens	37
Vereinslokal Änderbärg	38
TK-Weiterbildungstag	39
Jahresabschluss Vorstand und Technische Kommission.....	41
Ausblick	43
Unsere Sponsoren.....	43
Unser Pilzkalender 2026.....	44



In 3 Tagen fast 10 Kilo Trompetenpfifferlinge (Craterellus tubaeformis)!



Auch Ehrenpräsident Wali Steffen war beim Rüten dabei!

Herzlich willkommen zum Jahresbericht 2025



In diesem Vereinsjahr war die Delegiertenversammlung (DV), welche wir im Auftrag vom Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP) durchführten, das zentrale Ereignis. Den Delegierten konnten wir mit unserem Rahmenprogramm eine interessante und abwechslungsreiche DV bieten. Wir durften viele positive Feedbacks entgegennehmen. Der Einsatz unserer Helferinnen

und Helfer wurde sehr geschätzt. Merci vielmal! Im Willkommensgeschenk für die Delegierten waren auch die von Hans Zurbuchen erstellten Flyer für die Bestimmungsabende, den Jungpilzler-Träff und den Jungpilzlerkurs beigefügt. Diese wurden von den Delegierten sehr gelobt. Viele waren etwas neidisch, dass sie in ihren Reihen keinen Hans Zurbuchen haben. Vielen Dank Hans, deine kreativen Ideen und das Layout sind immer toll. Die Flyer sind für einmal auch in diesem Jahresbericht eingefügt.

Die DV hat leider aufgezeigt, dass die Bereitschaft unserer Mitglieder aktiv an einem Anlass mitzuhelfen rückläufig ist. Mit viel Mühe konnten die 27 Posten besetzt werden. Wenn ich an die grosse Pilzausstellung im Jahr 2024 mit 87 Helfenden denke, ist eine künftige Pilzausstellung nur möglich, wenn die Bereitschaft zur Mithilfe deutlich höher ist. Solche Events sind die finanzielle Basis für unseren Verein. So können wir den Jahresbeitrag tief halten und unseren Mitgliedern ein attraktives Angebot bieten.

Auch wenn die Pilzkontrolle Aufgabe der Gemeinde ist, freuen wir uns sehr, dass unser Ehrenmitglied Andrea Schranz im September die Prüfung zur Pilzkontrolleurin erfolgreich bestanden hat. Herzliche Gratulation!

Beim Lesen des Jahresberichtes wünsche ich Dir viel Vergnügen und Musse, fürs 2026 gute Gesundheit und ich freue mich auf ein Wiedersehen an der Hauptversammlung, oder an einem unserer Anlässe!

Herzliche Pilzlergrüsse,

Beat Affolter
Präsident

Adventsfenster

Dienstag, 3. Dezember 2024

Wie im letzten Jahresbericht eröffnet auch in diesem Jahr das Adventsfenster von Bönigen – Iseltwald – Tourismus (BIT) den Jahresbericht, da der Redaktionsschluss im November war.

Zum 2. Mal durfte unser Verein als Unterstützung beim Adventsfenster des BIT helfen.

Da von der Pilzausstellung

Pastetli und Pilzsoße vorhanden waren, kamen die Gäste vom BIT in den Genuss von feinen Pilzpastetli. Unsere Vereinsmitglieder von Bönigen und Iseltwald waren als Helfende im Einsatz und haben Werbung für unseren Verein gemacht.



Barbara, Chrüge und Aline vom Pilzverein



Tourismusbüro BIT in Bönigen mit Adventsdekoration.

Winterpilze am Änderbärg

Sonntag, 19. Januar 2025

Für einmal an einem Sonntag, da am Samstag die Lauberhorn Abfahrt stattfand (mit dem 4. Doppelsieg der Schweizer Männer in Serie). Bei winterlichen Temperaturen waren 23 Teilnehmende dabei. Wie im vergangenen Jahr waren die Pilze unter einer Schneedecke versteckt. Dank der Reko der Gruppenleiter wurden die Pilze dennoch gefunden und so gab es auch dieses Jahr wieder eine interessante Auswahl zum Bestimmen.



Schmetterlingstrameten -
Trametes versicolor.



Samtfussröhlinge -
Flammulina velutipes.



Hausi im Element:
Öppis vom Grill.



Trotz Winter eine schöne Auswahl!

Im geheizten Vereinslokal konnten sich im Anschluss alle bei Speis und Trank aufwärmen. Besten Dank an die Organisatoren Werner, Aline und Hausi!

86. Hauptversammlung

Samstag, 8. Februar 2025

Zum 2. Mal wurde die HV mit einem Vorprogramm eröffnet und mit 26 Bildern aus dem vergangenen Vereinsjahr auf die HV eingestimmt.

Wie nach einer Pilzausstellung üblich, konnten wir einige Neueintritte verzeichnen. Unser Jahresprogramm 2025 wurde auch von diesen Mitgliedern rege besucht und die Integration in unseren Verein war erfolgreich.



*Rosa Rettichhelmlinge –
Mycena rosea.*

Die Jahresberichte der Technischen Kommission und der Pilzkontrolle Brienz, präsentiert von Ueli Kehrli, der Pilzkontrolle Unterseen, vertreten durch Hans Wysser sowie der Pilznotfallexpertin Helene Schneider wurden mit grossem Interesse verfolgt. Auch im vergangenen Jahr wurde Helene bei 3 Fällen kontaktiert. Jedes Mal waren Kinder betroffen. Folgende Pilze waren zum Glück ohne Folgen für die Kinder: 1 x Trichterling, 1 x Schwefelkopf und 1 x rosa Rettichhelmling.

Im Traktandum Wahlen wurde der Schreibende als Präsident für weitere 2 Jahre gewählt. Mit dem Rücktritt von Ueli Kehrli als Vizepräsident stand auch dieses Amt zur Wahl. Infolge fehlenden Interessenten bleibt dieses Amt vorerst vakant.

Nach 23 Jahren als Mitglied in der Technischen Kommission (TK) und 19 Jahren als Beisitzerin im Vorstand hat Erika Gilomen ihre Funktionen zur Verfügung gestellt. Mit Walter Steffen tritt ein weiteres Mitglied der TK nach 2 Jahren im Amt zurück. Die freiwerdenden Positionen konnten durch Hausi Zürcher als Beisitzer in den Vorstand und unsere Sekretärin Juliane Heiber als Verantwortliche für die Mikroskopie in der TK wiederbesetzt werden.

Die Pilzkontrolle Unterseen ist in der Zuständigkeit der Gemeinde. Wie im Jahresbericht 2023 erwähnt, war Höri Matter während 40 Jahren als Pilzkontrolleur tätig. Da es von der Gemeinde Unterseen keine Würdigung für den grossen Einsatz von Höri gab, hat unser Verein dies mit der Übergabe eines Geschenkes an der HV nachgeholt.



Vorstand v.l.: Beisitzer Hausi Zürcher, Sekretärin Juliane Heiber, Präsident Beat Affolter, Kassier Stefan Balli und Materialwart René Schranz.



Technische Kommission v.l.: hinteri Reihe: Hausi Zürcher, Hansruedi Bätzli, Juliane Heiber, Hans Zurbuchen, Werner Meyer; vorderi Reihe: Aline Kurt, Andrea Schranz, Höri Matter und Chef TK Ueli Kehrli.

Vor 40 Jahren, genau am 18. August 1985, fand die Einweihung der Spissa auf Chuelibrunnen statt. Die damaligen Ereignisse wurden mit der Super-8-Filmtechnik durch Hans von Allmen festgehalten und der Film war für viele Anwesende ein erstmaliger Einblick ins frühere Vereinsleben.



Ob Pastetli oder Pouletbrust ...



... allen hats gemundet!



Alle sind mit Interesse dabei.

Für einmal waren keine Vorbereitungsarbeiten in der Küche notwendig, da noch Pastetisauc und Pastetli von der Pilzausstellung 2024 vorhanden waren.

Über 50 Personen haben an der HV teilgenommen und mit traditionellen Pilzpastetli fand die HV ihren Abschluss.

Kochen in der Alpenrose

Samstag, 8. März 2025

Gemäss dem Motto Traditionen pflegen, fand auch dieses Jahr das Kochen in der Alpenrose in Hofstetten statt.



Allergattig Chrütleni für den Salat.



Mis-en-Place von Aline und Hansruedi.

Während in der Küche das Mis-en-Place vorbereitet wurde, war Kräutersammeln für die Salatdekoration angesagt.

Und nach dem Sammeln: Die einen chrampfen in der Küche, die anderen genossen das «Dolce non far' niente» an der Frühlingssonne.





Die Vorspeise wird angerichtet.



Hansruedi's Pilzgulasch.



Samuel in Action.



Mit einem 5-Gang-Menü wurden wir von den Köchinnen und Köchen verwöhnt. Erika konnte zum ersten Mal diesen Anlass genießen, denn die Stabsübergabe an ihre Nachfolge hat bestens geklappt.

Alle Menügänge waren fantastisch und der Küchencrew von Hansruedi, Aline, Hans, Hausi und Samuel gebührt ein grosses Lob! Bravo, ihr habt das super gemacht!



Salat mit Chrütli

Rüebli & Pilz-Wirz

Pilz Stroganoff

Eierschwümm auf Blätterteig

Die Vorspeise mit einem mit Pilzen gefüllten Toast hat der Paparazzi leider verpasst.

Delegiertenversammlung VSVP

Samstag, 22. März 2025 - Vorbereitung

An zwei Sitzungen wurden die organisatorischen Abläufe für die DV mit folgenden Eckwerten definiert: Samstag den Saal bereitstellen und das Essen für Sonntag vorbereiten; Sonntag: DV durchführen.

Als Novum in der Geschichte des VSVP (Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde) hatten wir als Organisatoren für die Delegierten das Essen selber zubereitet und mit einem attraktiven Rahmenprogramm der DV einen einmaligen Rahmen gegeben.



Apéro von Erika und Aline



16 Kilo Rüebli, 35 Kilo Härpfel



Ein paar Kilo Fleisch

Die gute Vorbereitung war die Basis für die erfolgreiche Delegiertenversammlung.

Nach knapp 2 Stunden war die Halle mit 150 Sitzplätzen für die DV bereit. Die Abnahme mit technischem Check durch den Verbandspräsidenten war problemlos und unser Engagement wurde bereits am Samstag von den Verbandsverantwortlichen gelobt.

Auch am Sonntag konnten wir von den Delegierten viel Lob und Anerkennung entgegennehmen.

Diese Lob gebührt unseren Helferinnen und Helfern, welche einen tollen Job gemacht haben. Bravo und Merci vielmal!



Die Halle ist bereit.



AgustaWestland Da Vinci – bis 2026 wird die gesamte Flotte durch den Typ Airbus H145 ersetzt.

Am Samstagnachmittag fand das traditionelle Rahmenprogramm für den Verbandsvorstand statt. Mit der Besichtigung der Rega-Basis in Wilderswil haben wir dem Vorstand vom VSVP einen Blick hinter die Kulissen der Rega vermitteln können. Vor dem Nachtessen gab es beim Apéro im «Whiskyness» eine musikalische Einlage.



Beim Apéro: Ein Ständli auf der Pipe.

Sonntag, 23. März 2025 – Delegiertenversammlung

Bereits bei der Ankunft wurden die Delegierten mit Werners Wegweisern und einem **HERZLICH WILLKOMMEN** überrascht:



Ob mit dem Auto



oder mit dem ÖV



Herzlich willkommen!





Michèle Beglinger vom Tourismus Ringgenberg-Goldswil-Niederried (RiGoNi) hielt die Eröffnungsrede in Deutsch und Französisch. Davon waren auch die Delegierten aus der Romandie begeistert!

Da die Versammlung ein Schwerpunktthema hatte, dauerte die DV fast drei statt zwei Stunden!

Die Küchencrew hatte die Verzögerung jedoch problemlos im Griff und das Gemüse war trotz der Verspätung auf den Punkt gegart und nicht verkocht. Bravo Küche!



Rund 120 Delegierte nahmen an der DV teil. Dank Kaffee/Gipfeli vor Beginn der DV hielten alle Delegierten bis zum Ende der Versammlung durch.



Immer gerne gesehen ...



... die Exponate von Werner Meyer!

Nach der DV hatte die Jugendmusik Ringgenberg ihren grossen Auftritt. «A good start», zwei Soli von den Tambouren, «Stand by me», «Shake the rattle and roll» und «Surfin' U.S.A» begeisterten die Delegierten.



Die Jugendmusik Ringgenberg-Goldswil hat voll überzeugt. Bravo!

Verdienstabzeichen

Zum ersten Mal in unserer Vereinsgeschichte konnten 4 Mitglieder mit dem Verdienstabzeichen für 20 oder mehr Jahre Vorstandstätigkeit und/oder als Chef TK ausgezeichnet werden. Alle vier waren überrascht und freuten sich über die Ehrung.



Ueli Kehrli, Hörli Matter, Wali Steffen, Hans Wysser

Für das leibliche Wohl

Nach dem Apéro mit feinen Blätterteig-Beilagen von Erika und Aline gab es als Menü eine Frühlingssuppe, gefolgt von einer währschaften Bärner Platte und als Dessert Ämmtaler Merängge mit Glace und Nidle.

WALDerlebnis mit Hans Iseli

Samstag, 12. April 2025

Shinrin Yoku ist ein japanischer Begriff und heisst übersetzt „Waldbaden“.

«Wald und Bäume sind Symbole des ewigen Kreislaufes des Lebens. Der Wald gibt uns Kraft und Energie zum Auftanken. Es ist ein Ort, um loszulassen und den Alltag auszublenden.»

(hansnatura.jimbo.site.com)



Hans Iseli gibt eine kleine Einführung.

Im Vereinslokal gab uns Hans Iseli eine Einführung für den bevorstehenden Anlass. Für uns Pilzler wurde die Symbiose Wald ↔ Pilze auf eine interessante Art und Weise vorgestellt. Zahlen wie 1 Kilo Fruchtkörper eines Pilzes wird von ca. 30'000 Kilo Myzelium gespiesen waren für Viele von uns so nicht bekannt.

Bekanntlich schauen Pilzler nicht „nur“ auf den Boden, sondern auch in die Bäume, um die Symbiosepartner der Pilze als Anzeiger zu finden. In die Bäume schauen und Bäume ertasten / erfühlen war dann bei der praktische Anwendung im Ru-



Pilzler einmal auf Baumsuche.

genwald ein spannendes Thema. So lernten die 23 Teilnehmenden durch Fühlen und Riechen den Wald von einer anderen Seite kennen. Selbst Zweifler waren von den gemachten Erfahrungen beeindruckt.

Zurück im Vereinslokal stellten einige Vereinsmitglieder ein fein duftendes Tannenbadesalz her.



Josiane und Marianne fachsimplen übers Waldbaden.

Der Anlass fand bei Cervelats, Käse und Brot, gefolgt von Kaffee und Fränzis Kuchentriologie fand seinen Abschluss.

Hans Iseli besuchte während zwei Jahren das Kräuterseminar des Inforamas und bietet seither Walderlebnisse an und stellt verschiedene Kräuter- und Naturprodukte her.

Lieber Hans, herzlichen Dank für die Erklärungen und das WALDerlebnis. Wir haben den Wald von einer interessanten Seite kennen gelernt und werden diesen Event gerne weiterempfehlen.



Eine Auswahl von Hansnatura-Produkten.

Mehr Infos unter:

<https://www.diemtigtal.ch/poi/hansnatura>

Personalfest auf dem Ballenberg

Samstag, 17. Mai 2025

Zwei Fliegen auf einen Schlag! Da die Pilzausstellung und die Delegiertenversammlung VSVP nur wenige Monate auseinanderlagen, wurden die Personalfeste zusammengelegt.

1978 öffnete das Freilichtmuseum Ballenberg seine Tore. 16 Museumsobjekte wurden damals präsentiert. Heute sind über 100 historische Gebäude aus allen Landesteilen auf dem Museumsgelände zugänglich. Ueli Kehrli und Ruedi Gafner führten uns in zwei Gruppen durch das Freilichtmuseum Ballenberg. So hatten die 47 Teilnehmenden Gelegenheit hinter die Kulissen zu blicken und Insiderinfos zu erhalten.



Begrüssung durch Ueli Kehrli.



*Das erste Haus auf Ballenberg:
Villa Schafroth von Burgdorf.*

Eines der Ziele im Freilichtmuseum Ballenberg sind alte Handwerke auszuüben und so den Besuchern einen Einblick in vergangene Techniken zu geben. Sei es die Arbeit an der Esse, das Sägen von Holz mit Wasserantrieb, das Brennen von Dachziegeln, usw., usw.



*Gruppe Ueli im «Jura» unterwegs:
Haus von La Chaux-de-Fonds.*



Die Gruppe Ruedi besucht das Tessin.



Die Häuser waren spartanisch eingerichtet und boten kaum Komfort.

Nach dem spannenden Rundgang konnten im Bären bei einem feinen Essen Hunger und Durst gestillt werden.

Frisch gestärkt gings auf individuelle Entdeckungsreise im Freilichtmuseum. Die Vielfalt ist riesig und vieles haben wir noch nicht gesehen. Ueli Kehrli und Ruedi Gafner ein grosses Merci vielmals für die Führungen! Ihr habt uns gluschtig gemacht und wir kommen wieder!

Spissa rettet Leben!

Sonntag, 30. März 2025

Mehrmals im Winter macht Hausi ein Kontrollgang auf Chuelibrunnen. An jenem Sonntag hörte er bei Ankunft Geräusche aus dem Haus. Sind da etwa Einbrecher am Werk? Vorsichtig näherte sich Hausi der Spissa – er traute seinen Augen nicht: Ein junges Pärchen hatte es sich in der Spissa gemütlich gemacht!



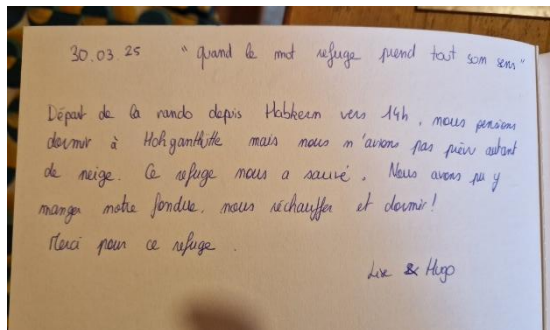
Die Schuhe passen nicht zur Jahreszeit.

Die Beiden waren am Vortag um 14 Uhr in Habkern aufgebrochen und wollten in der Hoganthütte übernachten. Von den Schneemassen überrascht, blieben sie in der Gegend von Chuelibrunnen im Schnee stecken. In der Spissa fanden sie eine Not-Unterkunft und hatten bei einem Fondue den Abend und die Nacht im eingefeierten Stübli verbracht.



Am Sonntag: Beide «Gäste» auf dem Weg zurück nach Habkern.

Nicht auszudenken, was hätte passieren können, wenn die Beiden die Spissa nicht als Schutzhütte gefunden hätten.



Ein Gästebucheintrag erinnert an den Besuch.

Chuelibrunnen



Hausi im Mai auf Chuelibrunnen: Vom Sturm entwurzelte Tannen zerlegen und die Strasse wieder fahrbar machen.



Das alte Plumpsklo hat nun eine WC-Schüssel mit Klappe, was hoffentlich nicht zu längeren Sitzungen führen wird!



Zwei Bänkli zum Geniessen!

Unser Hüttenwart Hausi hat nicht nur die Wärschtage sehr gut organisiert, sondern auch die Stromversorgung verbessert. So ist auch bei schlechtem Wetter genügend Strom vorhanden. Eine von ihm leihweise zur Verfügung gestellte Kühlbox sorgt bei längeren Aufenthalten für haltbare Lebensmittel und Pilze können sogar tiefgefroren werden.

Zersch Klappe ufmache

Bevor dis Gschäft tuesch mache

Derna guet Wasser ischiesse

U d Klappe wieder schliesse!

*Gilt auch für Männer:
Zuerst die Bedienungsanleitung lesen!*



Sehr schöne Arbeit, Bravo Hausi!



Frisch gekärchert ist der Platz vor der Hütte blitzblank!



Res Zurbuchen beim Recherchieren.

Im Stübli gibt es «Graffitis», welche fast 100 Jahre alt sind. Diese interessierten Res Zurbuchen, Dorf Chroniker von Habkern. Er machte eine Bestandsaufnahme und die Resultate seiner Forschung werden irgendwann in einem seiner Bücher nachzulesen sein.



Nach verschiedenen Tests im Vorjahr: die Open-Air Dusche von Hausi ist in Betrieb!



Sagi Wali hat diesen Schrank gespendet und gleich selber zusammengebaut. Merci Wali!

Samstag, 14. Juni und Samstag, 4. Oktober 2025

Am ersten Wärchttag waren bei sommerlichen Temperaturen 16 Teilnehmende dabei. Unweit der Spissa war Schwenten angesagt, während in der Küche das Mittagessen zubereitet wurde.

Zu Beginn der Wärchtage gab es wie immer ein feines Znüni. Frisch gestärkt konnten dann die Arbeiten in Angriff genommen werden.



Schwänte im Grossformat.



David und Barbara füllen ihren Sack.



Öppis vom Grill ist immer fein.



Alle haben eine Stärkung verdient.

Am zweiten Wärchttag waren 13 Vereinsmitglieder anwesend. Bei kühlen Temperaturen gings ans Wegräumen von gefällten Käfertannen, während für einmal der Hüttenwart Hausi nicht mit der Motorsäge im Einsatz war: Er kochte für uns ein feines Essen. Dieser Arbeitseinsatz war wieder ein toller Erfolg.



Die Küchenmannschaft fährt Jeep.



Und es wurde wieder gefeuert!

Auch in diesem Jahr waren die Wärchtage von einer tollen Kameradschaft getragen und haben allen grosse Freude bereitet. So soll es sein!

Allen Helfenden ein grosses Merci vielmals und auf ein Wiedersehen im Jahr 2026!



Ä Guete zäme!

Bestimmungsabende

Pilzverein Interlaken & Umgebung
Öffentliche Bestimmungsabende
Jeden zweiten Montag ab 23. Juni 2025
23. Juni, 7. Juli, 21. Juli, 4. August, 18. August, 1. September, 15. September, 29. September, 13. Oktober und 27. Oktober, jeweils von 20.00 bis 22.00 Uhr im Vereinslokal im Änderberg (ännet dem Flugplatz bei der Holzbrücke rechts, 20 Meter)
Die Teilnahme ist gratis und unverbindlich, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.



Die Einladung richtet sich an alle Menschen, die gerne Pilze sammeln und ihre Kenntnisse in einer geselligen Runde unter Gleichgesinnten vertiefen wollen.

Veranstalter: Verein für Pilzkunde Interlaken & Umgebung
Sponsoren: Druckbuchsen: ARB elektro ag ... weil wir Energie in ihr Leben bringen Interlaken Schönbühl Oberhofen

Warum nicht einmal etwas Neues ausprobieren? Einmal im Monat war vor dem Bestimmungsabend Bräteln angesagt. Für eine schöne Glut war gesorgt und wer Interesse hatte, konnte seine Grilladen mitbringen und selber bräteln.



Trotz Regen wird gegrillt.



2. Abend: Anspruchsvolle Bestimmungen.



Pilzauswahl vom 1. September.

Der geplante Brätelabend am 1. September wurde wegen der schlechten Wetterprognose abgesagt und konnte am 29. September nachgeholt werden. Die Nachwehen der Hitzeperiode vom August waren auch beim Pilzvorkommen spürbar – Röhrlinge gab es fast keine und auch die anderen (Speise-) Pilze machten sich rar.

Montag, 13. Oktober 2025

Der zweitletzte Bestimmungsabend 2025 mit folgendem Thema: Erkennen und Verstehen der verschiedenen Beschreibungen von Lamellenformen und -arten. Als Gruppenarbeit konnten die „Profis“ den „Einsteigern“ helfen und für alle war dies ein lehrreicher Abend – sei es als Auffrischung oder um Neues kennenzulernen.



Die Auswahl an Lamellenpilzen war riesig und am Schluss erzeugten die Begriffe: gedrängt stehend, entfernt stehend und untermischt, gegabelt, queradrig verbunden, glatt, gesägt, gekerbt, frei, gerade angewachsen, ausgebuchtet angewachsen, mit Zahn herablaufend oder herablaufend keine Berührungsängste mehr.



Besonders schön war, dass an fast allen Bestimmungsabende auch Nicht-Mitglieder anwesend waren. Für die organisierenden TK-Mitglieder war dies eine grosse Wertschätzung.

Montag, 27. Oktober 2025

Auch wenn das Pilzvorkommen eher bescheiden war, konnte doch eine interessante Auswahl an Exponaten zusammengestellt werden. Immerhin waren sieben essbare Pilze dabei!



Pro Tisch ein feiner Imbiss!

Am letzten Bestimmungsabend war der technische Teil kurz, da im Anschluss alle in den Genuss eines feinen Imbisses kamen. Dieser wurde vom Verband VSVP als Dank für die Organisation der DV 2025 gesponsort. Besten Dank! Ebenfalls besten Dank den Bäcker:innen Erika, Andrea und Hausi für die gesponsorten Backwaren.



Dorfmarkt Ringgenberg

1. August 2025

Nach einem Jahr Pause war unser Verein wieder am Dorfmarkt Ringgenberg präsent. Unsere Pilzschnitten waren einmal mehr der grosse Renner und innerhalb von 4 Stunden waren 200 Pilzschnitten weg.



Der Stand ist bereit für den Ansturm.

Unsere Sponsoren waren zur Verkostung eingeladen und viele sind unserer Einladung gefolgt.



Sagi-Wali mit Motorsagi.



Die Köche am Fachsimpen.

Aline hatte früh morgens die Sauce bei Scala Gusti abgeschmeckt.

Merci vielmal allen Helfenden, es war super!



Vereins-Exkursionen

Diverse Daten

Nach dem Dorfmarkt in Ringgenberg war unser Pilzvorrat aufgebraucht. Mit 3 Exkursionen und verschiedenen Einzelaktionen konnten wieder Pilze für die nächsten Anlässe gesammelt werden.



Pilze rüsten, rüsten, ...



Einige Vereinsmitglieder haben auch ausserhalb der Vereins-Exkursionen fleissig Pilze für den Verein gesammelt. Zur Sicherheit wurden diese jeweils von einem TK-Mitglied kontrolliert. So ist sichergestellt, dass nur essbare Pilze verarbeitet wurden.

Beispiel: Am 8. August sind folgende Pilzsorten verarbeitet worden:

Steinpilze (<i>Boletus edulis</i>)	Maronenröhrlinge (<i>Boletus badius</i>)
Sandröhrling (<i>Suillus variegatus</i>)	Flockenstieler Hexenröhrling (<i>Boletus erythorpus</i>)
Gelber Lärchenröhrling (<i>Sullus grevillei</i>)	Eierschwämme (<i>Cantharellus cibarius</i>)
Schweinsohren (<i>Gomphus glavatus</i>)	Reifpilz / Zigeuner (<i>Rozites caperata</i>)
Fichtenreizker (<i>Lactarius deterrimus</i>)	Diverse Täublinge (<i>Russula</i>)
Boviste (<i>Bovista</i>)	Violetter Lacktrichterling (<i>Laccaria amethystea</i>)
Bronzeröhrling (<i>Boletus aereus</i>)	Mehlrläsling (<i>Clitopilus prunulus</i>)
Perlpilze (<i>Amanita rubescens</i>)	Parasolpilze (<i>Macrolepiota procera</i>)

Öffentliche Exkursionen

Samstag, 23. August und Samstag, 13. September 2025

Nachdem die 1. Exkursion im August wegen fehlendem Pilzvorkommen abgesagt werden musste, konnte am 13. September die zweite Exkursion durchgeführt werden. Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen waren für die Ausstellung über 40 Sorten vorhanden und die Teilnehmenden waren begeistert.



Die Ausstellung wird mit grossem Interesse verfolgt.

Während die Teilnehmenden den Ausführungen von Helene (Pilzkontrolleurin und Pilznotfallexpertin), Andrea (Mitglied TK und Pilzkontrolleurin in Spee) und Werner Meyer (Mitglied TK) lauschten wurden die Pilze für das bevorstehende Mittagessen zubereitet.



Zum Kochen bereit!



Herzlichen Dank an die Mitglieder der TK für die Organisation und Durchführung.

Ein besonderer Dank an Vroni und Adrian Zurbuchen vom Restaurant Alpenblick Habkern sowie Anni Zurbuchen für die gewährte Gastfreundschaft. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren sehr positiv und gegen 16 Uhr war der Anlass bereits zu Ende.

Unsere Jungpilzler – Jungpilzler-Träff

Der Jungpilzler-Träff wurde im Jahr 2024 erstmals durchgeführt. Leider war das Interesse bei den Jungpilzern in diesem Jahr eher bescheiden.

Pilzverein Interlaken & Umgebung
Jungpilzler-Träff
Jeden vierten Montag ab 23. Juni 2025
23. Juni, 21. Juli, 18. August, 15. September und 13. Oktober
jeweils von 18.30 bis 19.30 Uhr im Vereinslokal beim Änderberg
(annet dem Flugplatz bei der Holzbrücke rechts, 20 Meter).
Die Teilnahme ist gratis und unverbindlich, Begleitpersonen
der Kinder sind herzlich willkommen.



Die Einladung richtet sich an Kinder und ihre Angehörigen,
die gerne Pilze sammeln und ihre Kenntnisse unter Anleitung
von Pilz Kennern vertiefen wollen.

Veranstalter: Verein für Pilzkunde Interlaken & Umgebung
Sponsoren: Druckkosten: 4488 € (inkl. AG) – wird von Energie in der Laubst. bringen – Interlaken – Schönbühl – Oberhofen



Ueli unterrichtet Gross und Klein am Jungpilzler-Träff.

Allen Kursleitern und Kursleiterinnen besten Dank für ihren Einsatz!

Unsere Jungpilzler – Jungpilzlerkurs

Mit dem bewährten Konzept der Premiere im Jahr 2023 fand zum 2. Mal ein Jungpilzlerkurs an drei Mittwochnachmittagen zwischen den Sommer- und Herbstferien statt. Dieses Angebot richtete sich an Anfänger, um so den Einstieg in die Welt der Pilze zu vereinfachen. 15 Kinder nahmen am 2. Jungpilzlerkurs teil und konnten so Pilzler-Basics auf spielerische Art erlernen. Am ersten Kursnachmittag wurden Basics vermittelt. Mit dieser Basis konnten die Kinder dann erste Zuordnungen vornehmen.



Alle Kinder sind sehr interessiert.

Am zweiten und dritten Kurstag wurde das Erlernte in die Praxis im Änderbärg bzw. Rugen umgesetzt.



14 begeisterte Kinder zusammen mit Ueli.

Pilzverein Interlaken & Umgebung
Jungpilzlerkurs
 Mittwoch, 20. Aug., 3. und 17. Sept. 2025
 Ab 13.30 bis 17.00 Uhr, Vereinslokal bei der Änderberg-Holzbrücke in Bönigen
 Kurskosten: Fr. 30.– inklusive Kursunterlagen und Pilzbestimmungsbuch
 Weitere Info und Anmeldeformular auf www.pilzvereininterlaken.ch
 Auskunft und Anmeldung: Barbara Michel, Rothornstrasse 11, 3806 Bönigen
 Telefon 079 644 99 57; E-Mail: barbara@pilzvereininterlaken.ch
 Anmeldefrist bis 30. Juni 2025. Achtung: die Teilnehmerzahl ist beschränkt!



Der Kurs richtet sich an Buben und Mädchen von der 3. bis zur 9. Klasse, die Interesse an den Zusammenhängen in der Natur haben und unter fachkundiger Leitung verschiedene essbare und giftige Pilzarten kennenlernen wollen.
Veranstalter: Verein für Pilzkunde Interlaken & Umgebung
 Sponsor: Druckbuchen, André elektro AG, weil wir Energie in ihr Leben bringen, Interlaken, Schindler, Oberhofen



*Auf den Stämmen werden Austernseitlinge (*Pleurotus ostreatus*), Igel-Stachelbart (*Herici-um erinaceus*) und Japanisches Stockschwämmle (*Pholiota nameko*) wachsen.*

Verborgene Schönheit – Die wunderbare Welt der Pilze

Donnerstag, 4. September 2025

Unser Mitglied Andreas Leuenberger hat mit seinem Werk «Verborgene Schönheit – Die wunderbare Welt der Pilze» ein Pilzbuch der besonderen Art geschrieben. In diesem Buch geht es in erster Linie nicht um Bestimmungsmerkmale oder essbare / nicht essbare Pilze, sondern um die verborgenen Schönheiten der Pilze, welche nur bei genauem Hinschauen zu sehen sind.



Mit diesem Bildband hat Andreas Leuenberger etwas Einmaliges geschaffen und wird hoffentlich viele Pilzfreunde erfreuen. Danke dafür!

Zum Jubiläum «50 Jahre Bödeli-Bibliothek» anfangs September haben Andreas Leuenberger und Ueli Kehrl in einem Vortrag Interessierte auf eine faszinierende Entdeckungsreise durchs Pilzjahr mitgenommen.

Der Vortrag wurde mit einer Pilzausstellung ergänzt und hat dadurch die Buchinhalte zusätzlich veranschaulicht.

Der Autor Andreas Leuenberger anlässlich seiner Buchpräsentation zum Jubiläum «50 Jahre Bödeli-Bibliothek».

Die Auflage ist limitiert und unter der ISBN: 978-3-03818-564-2 im Weber Verlag erhältlich. Das Buch kann auch direkt bei Andreas Leuenberger zu einem Vorzugspreis für alle Mitglieder des Pilzvereins bezogen werden (+41 77 415 65 34).

Mäntigs-Träff in Lauterbrunnen

Montag, 20. Oktober 2025



Ueli, Hans und Werner gestalten die Ausstellung.

Von der ev.-ref. Kirchgemeinde Lauterbrunnen wurden wir zu einem Referat über Pilze eingeladen, da am Mäntigs-Träff in Lauterbrunnen in diesem Jahr das Thema «Ernährung und Nahrungsmittelproduktion» thematisiert wurde. Als Einleitung gab die Präsentation von Hans Zurbuchen über die Entstehung und Symbiose der Pilze Auskunft.

Eine kleine Ausstellung mit echten Pilzen und mit Exponaten von «Meyer's Schwümm» hat dem Anlass einen tollen Rahmen gegeben.



Klein aber fein: Das Interesse an der Ausstellung war sehr gross.

Ein (Därlig-) Ringgenberger namens ...



Werner Meyer.

Mit viel Fantasie und noch mehr Mut etwas Unbekanntes und Neues anzupacken – so begann vor über 30 Jahren die Pilzkunst von Werner Meyer.

Hunderte von Stunden hat Werner in die Entwicklung seiner Kunstpilze investiert, geprübelt und so Erfahrungen gesammelt. Dabei waren einige Rückschläge zu verkraften – sei es durch die Reaktion chemischer Verbindungen bei den ange-

wendeten Materialien oder durch nimmersatte Mäuse.

Schon bald waren seine Kunstwerke weit herum bekannt und unser Verein ist stolz bei öffentlichen Anlässen seine Exponate ausstellen zu dürfen.

Merci vielmal Werner! Trotz vielen externen Anfragen leiht Werner seine Exponate nicht aus. Der Aufwand, vor allem für Reparaturen bei Beschädigungen, steht in keinem Verhältnis zu einem allfälligen Ertrag. So bleiben seine Pilze unserem Verein vorbehalten.



Sauber geordneter Arbeitsplatz.



Resultat: Filigrani Lamälle.



Lamellen werden «gschnätzt».

Wir wünschen Werner weiterhin eine ruhige Hand, viel Erfolg beim Modellieren und Gestalten und freuen uns weiter hin auf sein grosses Fachwissen. Schön, dass du bei uns bist!

Vereinslokal Änderbärg

Im Vorraum vom Vereinslokal wurde vor Jahren eine klaffende Lücke unterhalb vom Dach mit einem Leintuch provisorisch abgedeckt. Kurz vor Jahresende 2024 haben René und Urs Schranz an einem neblig kalten Samstag das Leintuch durch einen Holzverschlag ersetzt.



Vor Arbeitsbeginn ...



... und nach vollbrachtem Wärbh.



Urs Schranz in vollem Einsatz!

Seit Jahren war ein Rugenbräu Plakat an der Wand im Vorraum. Da wir Kurse für Jungpilzler anbieten, entsprach dieses Plakat nicht den Vorgaben für Jugendschutz und wurde entfernt. René und Urs: Merci vielmal!



Die Platzverhältnisse im Vereinslokal stiessen bei kühlen Temperaturen an die Kapazitätsgrenze. Mittelfristig sind Lösungen notwendig, damit auch in diesen Fällen genügend Platz für die Bestimmungsabende zur Verfügung steht.

TK-Weiterbildungstag

Samstag, 25. Oktober 2025

Bericht von Hans Zurbuchen

Am Samstag, 25. Oktober 2025 besuchten die Mitglieder der TK die Ausstellung „Die Welt der Pilze“ im Gartencenter Wyss in Zuchwil. TK-Chef Ueli Kehrli hatte dort eine Führung mit dem Pilzexperten Urs Widmer aus Oensingen vereinbart. Pilzausstellungen in anderen Regionen sind immer wieder interessant, weil man dabei auch neue, in der eigenen Region seltene, Arten kennenlernt.



Die Ausstellung bestand aus einer Mischung von naturgetreuen Modellen von Nadja Gaszczyk und echten Pilzen aus der Region.

Nebst echten Pilzen und umfassendem Anschauungsmaterial enthielt die Ausstellung eine Fotowand, ein riesiges Wissensspiel und ein reichhaltiges Angebot an Zuchtpilzen. Gespannt waren aber alle TK-Mitglieder auf die rund 60 lebensgetreuen Pilzmodelle, welche Nadja Gaszczyk aus Ralingen/Deutschland auf der Basis von Styrodur-Hartschaum für diese Ausstellung angefertigt hat. Beim Vergleich mit den künstlichen Pilzen unseres TK-Mitglieds Werner Meyer darf man Frau Gaszczyk gratulieren. Ihre Modelle sehen ihren naturgewachsenen Doppelgängern ebenfalls sehr ähnlich.



In einem wandgrossen Wissensspiel konnten die Besucher ihre Kenntnisse testen oder erweitern.

Nach angeregten Fachgesprächen mit Urs Widmer führte Ueli seine TK im gemieteten Kleinbus weiter nach Attisholz. Ein feines Mittagessen in der Kantine der stillgelegten Papierfabrik bildete einen weiteren Höhepunkt im Tagesprogramm.



v.l.: Hausi, Aline, Juliane, Hansruedi, Andrea, Werner, Maya, Ueli

Jahresabschluss Vorstand und Technische Kommission

Samstag, 29. November 2025

Zum dritten Mal gab es vor dem Nachtessen ein Rahmenprogramm. Mit dem Besuch des Bauernhofs der Familie Feuz in Unterseen gab es ein Einblick in eine moderne, automatisierte Tierhaltung. Mit rund 100 Kühen, 40 Kälber, 100 Guschti und einem Muni ist dies der grösste Betrieb auf dem Bördeli.



Der Freilaufstall ist riesig.



Zwei der 40 Kälber.



Kuh in der autom. Melkbox.



Alles computerüberwacht.

Mit den zwei computergesteuerten Melkrobotern hat sich für den Bauer die Arbeit von der körperlichen Anstrengung zur geistigen Herausforderung verschoben. Jede Kuh ist im System erfasst und wird nur gemolken und mit Gläck versorgt, wenn dies gemäss Programmierung stimmt. Eine Kuh hält mit 70 (!) Durchgängen durch die Melkbox innerhalb von 24 Stunden den Rekord. Eine automatische Fütterung gab es nur bei 4 Durchgängen. Das Catering der Metzgerei Seiler hat diesen Anlass abgerundet und fand im Vereinslokal Änderbärg statt.



Markus Blaser am Rösti brutzeln.



Stefan beim Essenfassen.

Das Amt des/der Vizepräsidenten/in ist weiterhin vakant. Mit 1 bis max. 2 Sitzung und der HV ist der jährliche Aufwand überschaubar. Das ist deine Chance, um «Vereinskarriere» zu machen!



Gemütliches Beisammensein nach dem Essen.

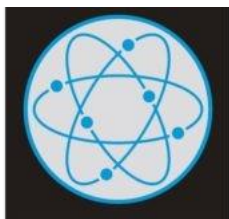
Bist du interessiert? Dann melde dich beim Präsidenten!

Ausblick

Keine grosse Pilzausstellung, keine Delegiertenversammlung. Nach 2 Jahren mit zusätzlichen Events wird uns das Jahr 2026 etwas Ruhe bringen, bzw. wir werden (noch) mehr Zeit für die Pflege unserer traditionellen Anlässe haben.

Unsere Sponsoren

Wir danken unseren Sponsoren für die wertvolle Unterstützung!



AHB elektro ag



Unser Pilzkalender 2026



Erhältlich für CHF 9.00 bzw. CHF 3.00 für Vereinsmitglieder bei mail@vpki.ch