

Jahresbericht 2024

Sa & So, 21. & 22. September 2024

Grosse Pilz-Ausstellung Burgseelihalle Ringgenberg

Einheimische Pilze

Naturgemäss präsentiert

Jungpilzler stellen aus

Wie sehen unsere Kinder das Reich der Pilze?

«Pilzler-Latein»

Meyer's lustige Welt der Pilze

Öffnungszeiten:

Samstag: 11.00 – 22.00 Uhr

Sonntag: 10.00 – 18.00 Uhr

Verein für Pilzkunde
Interlaken & Umgebung



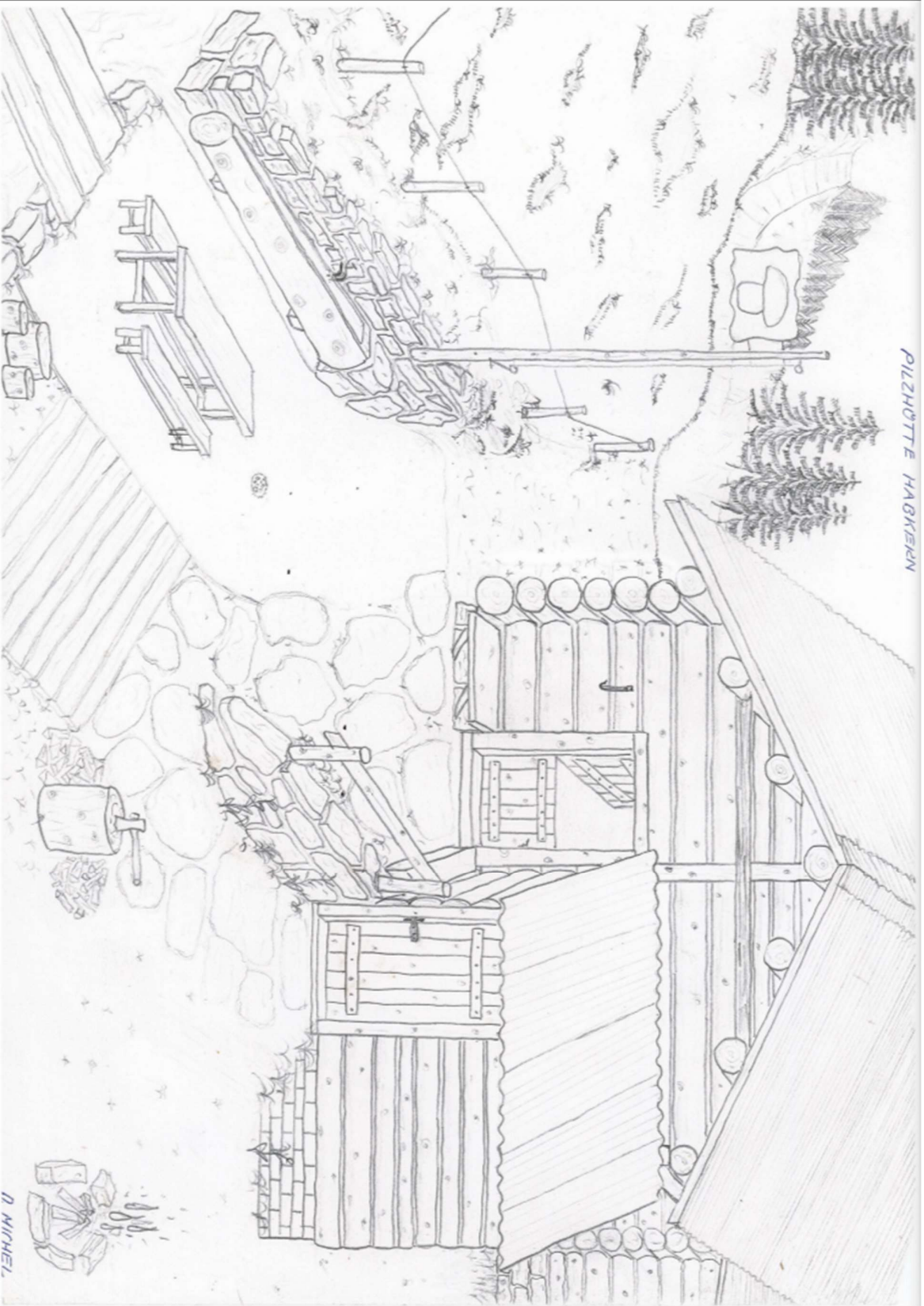
Eintritt Fr. 5.-
Kinder gratis

Pilzler-Festwirtschaft

Gemütlich zusammen plaudern, Tipps austauschen, dazu eine Erfrischung und ein Ringgenberger Pilzpastetli geniessen...

Sponsor Drucksachen: AHB elektro ag ...weil wir Energie in Ihr Leben bringen Interlaken Schlosswil Oberhofen

PILZHÜTTE HAGEN



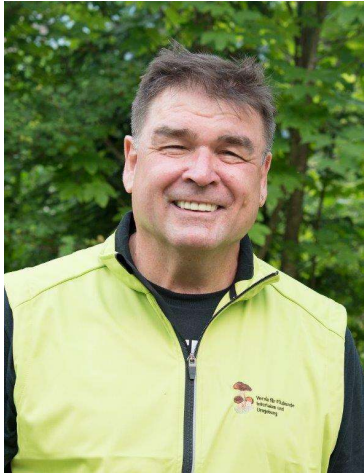
Inhaltsverzeichnis

Herzlich Willkommen zum Jahresbericht 2024.....	4
Adventsfenster Bönigen – Iseltwald Tourismus 2023.....	5
Winterpilze am Änderbärg.....	6
85. Hauptversammlung Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung.....	7
Besuch Brauerei 476 Faulensee.....	9
Vereinslokal Änderbärg.....	11
Unterwegs mit dem Botaniker.....	12
Kochen im Restaurant Alpenrose, Hofstetten.....	13
Pilzler am Kreismusiktag Ringgenberg.....	14
Mitenand für Chrattige.....	15
Bestimmungsabende.....	16
Vereins-Exkursionen.....	18
Jungpilzler-Träff.....	20
Wärchtage Chuelibrunne.....	23
Pilz-Bestimmungstag Winterthur.....	25
Fotowettbewerb Kalender 2025.....	26
Grosse Pilzausstellung Burgseelihalle Ringgenberg.....	27
Ein Stedtlar namens.....	35
Aus dem Vorstand und der TK.....	36
Jahresabschluss Vorstand und Technische Kommission.....	37
Ausblick 2025.....	38
Unsere Sponsoren.....	39

Zeichnung links:

Pilzhütte «Spissa» Chuelibrunne, gezeichnet von Daniel Michel

Herzlich Willkommen zum Jahresbericht 2024



Wie bereits aus dem Titelbild ersichtlich, war die Pilzausstellung das Grossereignis im vergangenen Vereinsjahr. Die Technische Kommission (TK) hat sich bestens auf diesen Anlass vorbereitet und bei der Gestaltung des Jahresprogrammes 2024 die Programmschwerpunkte auf die Ausstellung gelegt. Die beliebten öffentlichen Exkursionen, unsere Präsenz am Dorfmarkt in Ringgenberg am 1. August und der Jungpilzlerkurs mussten auf Grund der verfügbaren Ressourcen aussetzen, bzw. wurden in einem anderen Format durchgeführt.

Der Pilzkalender 2025 war wieder ein Erfolg. Die von Mitgliedern eingereichten Bilder und das gestaltete Layout von Hans Zurbuchen haben wesentlich dazu beigetragen. Bravo und Danke allen Einsendenden und Hans für die Gestaltung und Organisation - anfangs September gedruckt und an der Pilzausstellung aufgelegt – einfach grossartig!

Neben den Vorbereitungsarbeiten für die Pilzausstellung wurde der Schlafraum auf Chuelibrunnen fertiggestellt, wo es nun nach 12 Jahren auch wieder ein Gästebuch gibt. Im Vereinslokal Änderbärg wurden ebenfalls viele Arbeiten umgesetzt. Details zu diesen Themen findet ihr im Jahresbericht.

Im administrativen Bereich ist ab diesem Jahr TWINT als Alternative zu Münz und Banknötli vorhanden. Ob im Vereinslokal, oder an der Pilzausstellung – TWINT ist für alle da.

Unsere Homepage wird laufend aktualisiert und auf der Startseite sind die letzten Änderungen verlinkt. Die wöchentliche Publikation der 100 Pilzrezepte aus dem Buch «Erfolgsrezepte mit Pilzen» konnte dieses Jahr auf unserer Homepage und auf Facebook abgeschlossen werden. Auf unserer Facebook-Seite «Pilzverein Interlaken» hatten wir Ende Jahr rund 600 Freunde, die unsere Beiträge sehen. Schon gewusst? Mit dem Whats-App-Vereins-Chat bist du jederzeit auf dem aktuellen Stand.

Nun wünsche ich Dir mit dem Jahresbericht 2024 viel Spass!

Beat Affolter
Präsident

Adventsfenster Bönigen – Iseltwald Tourismus 2023

Donnerstag, 7. Dezember 2023

Kurz vor Jahresende 2023 wurden wir von Bönigen-Iseltwald Tourismus eingeladen, beim Adventsfenster zu unterstützen. Da dieses Datum nach dem Redaktionsschluss des Jahresberichtes 2023 war, eröffnet dieser Event den diesjährigen Jahresbericht.

Das Adventsfenster war eine gute Gelegenheit, unseren Verein der Bevölkerung von Bönigen vorzustellen. Die Vorbereitungsarbeiten waren schnell erledigt und um 17 Uhr dampfte der Kochtopf mit einer feinen Böniger Pilzsuppe. Die Gäste wurden von Aline, Juliane, Hausi und Hansruedi bewirtet und das weihnachtliche Ambiente hat diesem Anlass eine wunderbare Stimmung beschert.



Juliane, Aline und Hausi sind bereit!



Pilzli als Suppendeko, gebacken von Juliane.



Die ersten Gäste geniessen den Ausschank.



Ä bsundere Chlous!

Der Schreibende hat mit seiner Great Highland Bagpipe ebenfalls ein Beitrag zum Adventsfenster geleistet.

Titia Weiland, Leiterin vom Tourismusbüro, war voller Freude, wollte sie doch als Kind das Spiel auf diesem Instrument lernen.



Hansruedi, Juliane und Hausi beim Degustieren.

Gegen halb acht Uhr waren die letzten Suppen verteilt und das Adventsfenster von Bönigen – Iseltwald Tourismus zu Ende. Titia Weiland war vom Besucheraufmarsch begeistert.

Besten Dank an Aline, Juliane, Hausi und Hansruedi für die Bewirtung der Gäste und Titia Weiland für das Vertrauen in unseren Verein.

Winterpilze am Änderbärg

Samstag, 20. Januar 2024

Nach 2 Jahren am Lombach fand dieses Mal der Anlass in der Nähe unseres Vereinslokals statt. 2 Tage vor dem Anlass wurde die Landschaft winterlich eingepackt und machte so die Pilzsuche zur unerwarteten Herausforderung. Die Gruppenleiter Ueli, Hans und Werner hatten eine gute «Spürnase» und so kamen ein paar interessante Exponate auf den Bestimmungstisch.



Gruppe Werner marschiert los.



Die Ausbeute - trotz tief verschneiter Landschaft – ergab eine interessante Bestimmungsrunde.



Interessante Fundorte ...



... und Pilze: Judasohr



Tolle Winterlandschaft - genau auf unseren Ausflug hin!

Im Anschluss wärmten sich die Teilnehmenden mit Glühwein und gegen den Hunger gab's Bratwurst sowie Kuchen von Erika und Aline. So ging der 1. Vereinsanlass im Jahr 2024 zu Ende.

85. Hauptversammlung Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung

Samstag, 17. Februar 2024

Mit 50 Mitgliedern und einem Gast war die 85. Hauptversammlung sehr gut besucht. Unsere Jungpilzler David und Fabio Michel nahmen zum ersten Mal an der HV teil und läuteten eine neue Ära ein.



Als Einstimmung auf die HV konnten die Anwesenden das Vereinsjahr 2023 in Bildern geniessen. Die von der TK organisierten Events ermöglichten einen gelungenen Rückblick.



Meine erste HV als Präsident.



Die Tischdekorationen waren wieder TOP! Bravo Werner Meyer!



Heinz Rieder präsentierte zum letzten Mal die Jahresrechnung.



Wahlen Vorstand: Juliane Heiber als Sekretärin und Stefan Balli als Kassier.

Die Mutationen im Vorstand, bei der Kassenrevision und in der Technischen Kommission (TK) waren neben der grossen Pilzausstellung Schwerpunkte der Versammlung.

Bei der Kassenrevision gab Alex Scheidegger nach 8 Jahren seinen Rücktritt. Mit Urs Jenzer als Banker konnte ein fachkompetenter Revisor gefunden werden.



Hansruedi Batzli



Andrea Schranz

Die Technische Kommission wurde mit Hansruedi Batzli und Andrea Schranz-Bhend verstärkt.

Andrea bildet sich zurzeit zur Pilzkontrollleurin weiter. Dazu wünschen wir ihr viel Erfolg.



Ueli Kehrli berichtete über die Bestimmungsabende, die Technische Kommission und die Pilzkontrolle Brienz.

Im Weiteren orientierten Hans Wysser und Ueli Kehrli über die Pilzkontrollen in Unterseen sowie Brienz.

Ueli Kehrli stellte zusammen mit Hans Zurbuchen, Walter Steffen und Hausi Zürcher das Jahresprogramm 2024 vor.



Helene Schneider erzählte von 3 Fällen als Spitalnotfallexpertin.



Erika Gilomen bereitete am Vorabend 12 Kilo Pilze für die Pastetlisaucе zu.



Erika überwacht das Anrichten der Pastetli.

Besuch Brauerei 476 Faulensee

Samstag, 2. März 2024

In Faulensee gibt es seit 11 Jahren die Brauerei 476, welche einmal im Monat seinen VIP-Mitgliedern Gelegenheit gibt, die Brauerzeugnisse zu verkosten. Da Hefe ein wichtiger Bestandteil beim Brauhergang und Hefe bekanntlich ein Pilz ist, wurde das Wissenschaftliche mit dem Wirtshausschaftlichen verbunden. Zu dieser Exkursion fanden sich 24 Interessierte ein.



Begrüßung durch Beat von Weissenfluh (vorne, Bildmitte, «Rückenansicht») und Michu Rohr (Bild links).

Der Präsident und Braumeister Beat von Weissenfluh und sein Braugeselle Michael Rohr weihten uns in die Geheimnisse des Bierbrauens und die Geschichte der Brauerei 476 ein. Einmal im Monat brauen die B476-er ca. 120 Liter Bier. An den eingangs erwähnten Member Abenden werden immer vier verschiedene Biere frisch gezapft. Während der letzten Jahre wurde an über 60 Bierrezepten getüftelt. Ein Hochgenuss für Bierliebhaber und exklusiv nur im B476!



Die einen lauschen den Ausführungen von ...



... Michu Rohr (mit Hefe in der Hand) ...



... während die anderen bei Wurst, Brot und Bier fachsimpeln.

Ohne Hefe kein Bier! Doch Hefe ist nicht gleich Hefe: Was sind Hefestämme? Niedergärige oder obergärige, flüssige oder trockene Hefe verwenden? Für die Brauer Beat und Michael alles Routine. Bei der anschliessenden Degustation konnten die Teilnehmenden die Biere geniessen und feststellen, dass der Hefepilz seine Wirkung erzielt hat. Die Hefe „frisst“ nicht nur Zucker und produziert Kohlensäure. Sie ist auch ein wichtiger Bestandteil und hilft mit, dem Hopfen und Malz im Bier den entsprechenden Geschmack zu geben.

Mit einer feinen Brauerbratwurst und Brot war auch für das leibliche Wohl ausreichend gesorgt.

Schön, eine tolle Alternative zu den Grossbrauereien zu haben. Macht weiter so! Ein grosses Merci an Beat von Weissenfluh und Michael Rohr vom B476! Bravo, ihr habt das super gemacht!

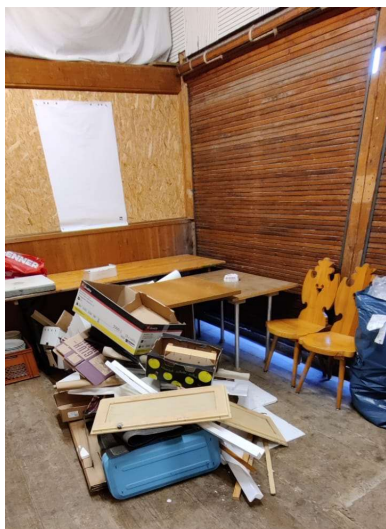


Unser Sponsor Skywings stellte uns einmal mehr den Bus für den Transfer zu Verfügung. Merci vielmal!

Vereinslokal Änderbärg

Samstag, 23. und 30. März 2024

Wali Steffen, René und Urs Schranz haben unser Vereinslokal am Änderbärg entrümpelt. Neben der Entrümpelungsaktion waren ausserdem eine, von Ueli Kehrli zur Verfügung gestellte Tiefkühltruhe und ein neuer (Wein-) Kühlschrank zu installieren.



Ä grosse Hufe Grümpel!



Danke Ueli für die Kühltruhe!



Ist nicht nur für Wein geeignet.

Im Februar wurde unser Vereinslokal von Unbekannten versprayt. Trotz Anzeige und Aufruf in den sozialen Medien konnte die Täterschaft bisher nicht angehalten werden. Als Sofortmassnahme haben wir eine Videoüberwachung installiert. Diese verhindert hoffentlich weitere Vandalenakte.

Inzwischen sind die Sprayereien entfernt. Hoffentlich bleibt dies auch so.



Wer das auch immer gewesen ist ...



... wir finden das nicht lustig!

Anfangs Sommer hat die Burgergemeinde Bönigen im Auftrag von Heinz Seiler die Schmierereien entfernen lassen. Merci vielmal!

Unterwegs mit dem Botaniker

Samstag, 6. April 2024



Hans und Adi bei der Begrüssung.

Bei sommerlichen 25 Grad machten sich 21 Interessierte mit dem Botaniker Adrian Möhl – aufgewachsen auf dem Bödeli – auf, um die vielfältige Botanik rund ums Vereinslokal zu erkunden. Das enorme Fachwissen von Adrian gab uns einen interessanten Einblick in die Flora und an einfachen Beispielen bemerkten wir wie unterschiedlich sich die mageren und fetten Böden auf das Wachstum und die Artenvielfalt auswirken.



Adi erklärt die Entstehung des Bödeli.



Die Artenvielfalt wird fachkundig erklärt.

Ein Beispiel: Das Hirtentäschli hat fleischfressende Samen. Fleischfressende Pflanzen sind allgemein bekannt; fleischfressende Samen weniger.



Instruktion Handling FlorApp.



Fett- und Magerwiese (oben).

Mit der FlorApp können unsere Mitglieder Daten erfassen und die Datenbank dieser App direkt aktualisieren.

Kochen im Restaurant Alpenrose, Hofstetten

Samstag, 4. Mai 2024

Kochen in der Alpenrose zu Hofstetten – ein Insidertipp! Die Atmosphäre, das gemütliche Beisammensein und der Höhepunkt, ein fünfgängiges Menü mit Pilzen geniessen, bleibt auch dieses Mal für alle Beteiligten ein unvergessliches Erlebnis. Einmal mehr hat die gute Vorbereitung durch Hans, Ueli, Erika und Aline den Event perfekt gemacht. Allen Vieren ein grosses Merci vielmal!



Ein Teil der Chrütligruppe.



Allergattig Chrütleni.



Jungpilzlerin mit Schnupperstift.



Spargel Cremesuppe mit Morcheln.

Wie im vergangenen Jahr sorgten einige für die Salatbeilagen, während sich die anderen dem Mis-en-Place in der Küche widmeten.



Chrütleni mit Salat.



Pilzpolenta mit Fleischchrügli.

Nach 4 Stunden intensiver Küchenarbeit kamen wir und die Hotelgäste in den Genuss des 4-Gang-Menüs und alle waren voll des Lobes!



Mehrschichtegi (Flöige)-Pilzturte.

Pilzler am Kreismusiktag Ringgenberg

Freitag, 31. Mai bis Sonntag, 2. Juni 2024

Nach dem Motto: «Äs isch äs gä u äs übercho» zeigte sich einmal mehr, wie wichtig ein gut funktionierendes Netzwerk ist. Hans Zurbuchen, Ehrenmitglied der Musikgesellschaft Ringgenberg / Eigenössischer Veteran und Ehrenmitglied im Pilzverein bemerkte, dass beim Kreismusiktag in Ringgenberg und bei unserer Pilzausstellung noch ein paar Einsätze zu besetzen waren. Warum nicht gegenseitig aushelfen? Ein Aufruf im Pilzler-Chat und schon haben sich 15 Mitglieder gemeldet! Die Reaktion von Sandra von der MG Ringgenberg war wie folgt: *«Das ist ja der fudleblutte Wahnsinn, eure Hilfsbereitschaft 🥰 Merci vielmal – ich bin sprachlos und begeistert!!! Eifach grandios 😊»*.



Unsere Einsätzen waren sehr willkommenen und alle hatten grossen Spass. Für viele war der Einblick in die Tätigkeit eines anderen Vereins eine interessante Erfahrung und zugleich Inspiration für unsere Pilzausstellung.

Die MG Ringgenberg revanchierte sich mit tatkräftiger Unterstützung an unserer Pilzausstellung. Auch hier gilt das Prädikat: «Eifach grandios!» Ein grosses Merci vielmal al-

len Musikantinnen und Musikanten! Die gegenseitige Wertschätzung war für beide Vereine eine tolle Erfahrung und darf auch in Zukunft seine Fortsetzung finden.

Bilder von links nach rechts: Beat und Res; Hausi, Andrina und Juliane; Margrit und Peter; Helene; Daniel; Erika; Fränzi; Hansruedi; Kabita; René; Wali.

Mitenand für Chrattige

Donnerstag, 18. Juni 2024

Die Organisatoren «Mitenand für Chrattige» luden uns zu einem Vortrag über Pilze ein. 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 den Anlass abgerundet.



Hans, Ueli & Werner beim Einrichten



Bekannte und ...



... weniger bekannte Pilze



Viel Interessantes über Pilze gab's zu hören



Das Interesse war sehr gross



Teil Naturpilze



Ein feiner Imbiss für alle

Ueli Kehrli, Hans Zurbuchen und Werner Meyer haben diesen Nachmittag gestaltet und sind bei den Zuhörenden auf reges Interesse gestossen. Viele der Seniorinnen und Senioren sind oder waren passionierte Pilzler bzw. Pilzlerinnen und vom Gezeigten begeistert.

Bestimmungsabende (ein paar Beispiele)

Alle 2 Wochen am Montag von Ende Juni bis Ende Oktober

Montag, 8. Juli

Präsentation von Erika, Aline und Hansruedi.

Eine interessante Palette mit verschiedenen Arten forderten die Anwesenden beim Bestimmen. So soll es sein!



OpenAir Bestimmung

Ein kleiner Ausschnitt der gezeigten Pilze.

Montag, 22. Juli

Präsentation von Ueli.

Wiederum waren viele Mitglieder und Nicht-Mitglieder (die Bestimmungsabende sind öffentlich) anwesend.

Nach dem 3. Abend hatten die Anwesenden ihre Kenntnisse für einen erfolgreichen Start in die Pilzsaison 2024 aufgefrischt.



OpenAir-Bestimmungsabend - ein Hit!



Mitglieder der Technischen Kommission am Fachsimpeln.



Grosse Auswahl an Pilzen!

Montag, 4. August

Präsentation von Erika und Andrea.

Da an der Pilzausstellung das Vereinsmikroskop im Einsatz ist, gab es eine Schulung für Juliane.

Im Anschluss ein spontanes Ständchen von Chrigel Riesen und Urs Jenzer.



Helene instruiert Juliane beim Mikroskopieren von Pilzen.



Chrigel Riesen und Urs Jenzer sorgten am Schluss mit einem musikalischen Ständchen für eine Überraschung.

Montag, 30. September

Präsentation von Werner und Aline.

Eine Woche nach der grossen Pilzausstellung fanden sich 26 Personen am Bestimmungsabend ein. Einige (noch) Nicht-Mitglieder konnten begrüsst werden. Dank unserer Ausstellung wollten diese mehr über die Faszination Pilze wissen.



Eine stattliche Auswahl.



Sporenbilder - immer interessant.



Nun gehts ans Bestimmen.



Ist es dieser oder doch dieser Pilz?

Der traditionelle Jahresabschluss fand in gewohntem Rahmen statt. Infolge Abwesenheit des Schreibenden einmal ohne Bilder.

Vereins-Exkursionen

Diverse Daten

In diesem Jahr fanden mehrere Vereins-Exkursionen statt, um möglichst viele selbst gesammelte Pilze für die Pilzpastetli an der Pilzausstellung zusammen zu tragen. 5 Unentwegte haben die Nacht auf Donnerstag in der Spissa verbracht, um am Morgen am Ende der Wildschutzzeit für die 1. Exkursion bereit zu sein. Diese Taktik hat sich bewährt, konnten wir so nach Sonnenaufgang «in die Pilze starten». In kurzer Zeit waren die Körbe gefüllt und mehrere Kilo Pilze zu Gunsten der Ausstellung zusammengetragen. Beim anschliessende «Zmörgelen» konnten wir in aller Musse Pilzler beobachten, die ebenfalls ihr Glück versuchten.



7.8.: Fund von oberhalb der Strasse.



Öppis Schwümm ...



... blanchiert und vakuumiert.

Bei der 2. Exkursion war uns der Wettergott nicht gut gesinnt, denn die Exkursion war von Nebel und Regen geprägt. Trotzdem konnten fast 6 Kilo blanchierte Pilze in die Tiefkühltruhe gelegt werden.

Vorübergehend machten sich die Steinpilze rar. So waren vor allem Eierschwümm, Kraterellen und Schweinsohren in den Körben. Zum Erstaunen vieler Vereinsmitglieder waren die Eierschwümm in mehreren Schüben in grossen Mengen vorhanden. Als endlich die Steinpilze «das Licht der Welt erblickten», waren die meisten Exemplare stark mit Proteinen kontaminiert. Einige Wochen vor der Ausstellung waren auch die Herrenpilze «chärngsund» und konnten so die Pilzpastetli bereichern. So hatten wir ein ausserordentlich gutes Eierschwümm- und Steinpilzjahr! Sicher einmalig.

Die Pilzvielfalt liess lange auf sich warten. Uns war das Glück hold und in der Woche vor der Ausstellung war die Artenvielfalt wenigstens zufriedenstellend. Einzig bei den Röhrlingen waren die grossen Mengen kurz vor der Ausstellung nicht mehr vorhanden.

Dank dem Vereins-Chat war immer eine stattliche Anzahl Vereinsmitglieder an den Exkursionen dabei. Vor der Ausstellungen sah der Pilzbestand wie folgt aus (inkl. der 120 Kg Champignons von der Champignons AG Wauwil):

								Umrechnung
Art	Gemischt	Steinpilze	Eierschwämm	Kratarellen	Schweinsohren	Champignons	Faktor	roh
roh	0.00	28.21	0.00	0.00	0.00	120.00	1.00	148.2
blanchiert	65.12	2.20	21.07	7.31	3.54	0.00	1.50	148.9
gedörrt	0.00	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	1.0
Würfel	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.0
Total Kilo	65.12	30.51	21.07	7.31	3.54	120.00	----	298.07
								Stand 18.09.24

Pastelifüllung	Pilze je Kg	0.784
----------------	-------------	-------

Da alle Vorräte für die Ausstellung geplündert waren fand im Oktober nochmals eine Exkursion statt. Da unser Vereinslokal anderweitig belegt war, wurden die Pilze im Restaurant Alpenblick Habkern verarbeitet. Einmal mehr ein grosses Merci vielmals an Vroni & Adrian für die Gastfreundschaft.



Zu fünft waren wir unterwegs und hatten mehr als 5 Kilo Pilze in den Körben!



Erika am Blanchieren und Vakuumieren im Restaurant Alpenblick Habkern.

Jungpilzler-Träff

Einmal im Monat von Juni bis Oktober

Montag, 24. Juni 2024 – 1. Jungpilzler-Träff

Nach dem erfolgreichen 1. Jungpilzlerkurs im Jahr 2023 fand der Kurs in einem anderen Format eine Fortsetzung, da die personellen Ressourcen bei den Vereins-Exkursionen eingeplant waren. Einmal im Monat waren die Jungpilzler als «Vorgruppe» von 18:30 Uhr bis 19:30 Uhr an den Bestimmungsabenden dabei.



Ein grandios gestalteter Flyer von Hans Zurbuchen! Einfach super!



Werner und Hans führten durch den 1. Jungpilzler-Träff 2024. Nicht nur die Jungpilzler, auch die Begleitpersonen waren sehr interessiert.

Montag, 22. Juli 2024 – 2. Jungpilzler-Träff



Holzmodelle mit Zuordnung.

Infolge Sommerferien waren am Juli Jungpilzler-Träff etwas weniger Kinder anwesend. Auch dieser Event hat begeistert und die Kinder konnten die gezeigten Exponate problemlos bestimmen und essbare von nichtessbaren oder gar giftigen Pilzen unterscheiden

Die Anwesenden konnten vom „Kleingruppen-Modus“ profitieren und der Träff war mit einem Intensivkurs vergleichbar

Die anwesenden Buben lösten die Bestimmungsaufgaben mit Bravour!

Montag, 19. August – 3. Jungpilzler-Träff

Die Sommerferien waren vorbei und 16 Kinder (!) trafen sich zum 3. Jungpilzler-Träff! Hans, Ueli und Barbara begeisterten die Kinder und Eltern mit der Auswahl an Pilzen.



Die für den Grundkurs geschaffenen Holzpilze von Ueli waren wieder eine gute Basis bei der Zuordnung der Studienobjekte.



Jung und Alt sind mit Begeisterung dabei!

Montag, 16. September 2024 – 4. Jungpilzler-Träff

Der 4. Träff hatte einen besonderen Schwerpunkt: Briefing der Jungpilzler für die Pilzausstellung vom 21./22. September 2024. Ein Wettbewerb, Anmalen von Holzpilzmodellen und Fachsimpeln der Jungpilzler mit den Kindern waren Briefingthemen. Da gleichzeitig das 2. Briefing für die Erwachsenen stattfand und das Vereinslokal als Materialdepot für die Ausstellung erhalten musste, organisierten Ueli und Hans aus Platzgründen für die Kinder ein Parcours am Änderbärg.



Rund 35 verschiedene Pilze befanden sich auf dem Parcours.

Montag, 14. Oktober 2024 – 5. und letzter Jungpilzler-Träff im Jahr 2024



Pilze bestimmen - Routine für die Jungpilzler!



Die Jungpilzler mit Leitungsteam.

Als Dank fürs Mitmachen und als Erinnerung erhielten alle Kinder ein Schlüsselanhänger mit Pilzmotiv und den Jahreskalender 2025.

So attraktiviert Ihr Euren Verein (VSVP-Newsletter 3/2024)

Hast Du auch schon versucht, Bekannte oder Nachbarskinder für Pilze zu interessieren? Das ist nicht immer einfach. Viele Leute wollen sich heutzutage nicht mehr verbindlich in einem Verein engagieren. Daher ist der Pilzverein Interlaken kreativ geworden: Er hat viele seiner Aktivitäten auch für Nichtmitglieder geöffnet und bietet Pilzkurse für Kinder an, mit viel Erfolg. Wie er dabei konkret vorgegangen ist, könnt Ihr in der neuen Ausgabe der SZP nachlesen.

Hans Zurbuchen schrieb einen tollen Artikel in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde (SZP) über unsere Erfahrungen bei der Initiierung des Jungpilzlerkurses 2023 und zum Jungpilzler-Träff 2024. Der Artikel fand im Verband grossen Anklang und andere Vereine sind herzlich eingeladen, unser «Kochrezept» zu übernehmen.

Wir freuen uns den Jungpilzlern auch im Jahr 2025 ein interessantes Programm anzubieten. Details dazu an der Hauptversammlung am 8. Februar 2025 und im Jahresprogramm 2025.

Wärchtage Chuelibrunne

Samstag, 8. Juni und Samstag, 5. Oktober 2024

Wie in den vergangenen Jahren wurde an 2 Werktagen die Bergschaft Bohl mit Schwenten unterstützt. Gleichzeitig waren Arbeiten in der «Spissa» geplant.



Das Schild über der Eingangstüre wurde sanft restauriert.

Letzteres freute mich besonders, hatte ich im Sommer auf Chuelibrunne ein Familienfest und konnte den neu erstellten Schlafraum testen. Fazit: Perfekte Arbeit, alles tiptop! Bravo und Merci den Machern!

Gemäss dem Motto «Vorsorgen ist besser als heilen»: Ein Feuerlöscher samt Löschdecke gehört neu auch zum Inventar.



Team Innenausbau: Godi, Hansruedi & Wali



Die Blende am Geschirrschrank ist auch fertig.



Der verrottete Zaun wurde ersetzt.



*v.l.n.r.: Kabita, Hansruedi, Fabio, Martin, David, Barbara, Godi, Wali, Hene, Aline; Höri, Juliane, Ruedi, Beat, Fränzi, Aschi, Heidi; Paparazzi: Hausi
nicht auf dem Bild: Andrina & Amélie*



Höri geniesst den Aufenthalt auf Chuelibrunne.



Chefkoch Hene im Element.

Nach dem traditionellen Znüni-Start begann der Wärchttag in Gruppen: ① Schwenten, ② Schlafraum, ③ Kochen. Nach 13 Uhr war der Tisch gedeckt und bei einem feinen Mittagessen konnten die verbrauchten Kalorien nachgetankt werden.

Tages-Fazit: Einfach toll! Unsere Mitglieder melden sich in Scharen, um Frondienst zu leisten! Bravo und Merci vielmals!

Die «Schwentner-Gruppe» hatte oberhalb der Strasse das Weideland von allergattig Wildwuchs befreit. Die Äpler und natürlich auch die Kühe wird's freuen!



Wie immer: Äs bravs Füürli!



Barbara, David, Fabio, Aline, Martin, Aschi & Juliane bei der verdienten Pause.



Aline bringt Nachschub.

Zwischen den Wärchtagen war Hausi mit der Finalisierung im Schlafraum und dem Einbau eines Ofens im Stübli beschäftigt. Nun können unsere Pilzlerinnen und Pilzler Komfort-Übernachtungen auf Chuelibrunne geniessen und so nach dem Aufstehen direkt pilzlen.

Ab diesem Jahr liegt in der Spissa wieder ein Gästebuch auf. Für Besucher ist es Ehrensache mit Einträgen ein wenig «Spissa Geschichte» zu schreiben.



Dank Ofen angenehme Wärme garantiert.

Am 2. Wärchttag waren wieder einige Mitglieder am «Chrampfen». Hausi hatte wieder genügend Arbeiten für uns gefunden 😊.



Instruktion für Wägchnächte



Rauch, Rauch, Rauch ...



FIGUGEGL

Pilz-Bestimmungstag Winterthur

Samstag, 31. August 2024

Vom Vorstand und der Technischen Kommission haben Ueli Kehrli, Juliane Heiber, Hausi Zürcher, Hansruedi Batzli und der Schreibende einen Weiterbildungstag besucht. Unsere Hausaufgaben – frische Pilze aus der Region mitbringen – hatten wir problemlos erfüllt.

Die Organisatoren wurden von den Anmeldungen überrascht. Fast 100 Interessierte nahmen am Pilzbestimmungstag in Winterthur teil. Da der Bestimmungsraum für ca. 80 Personen ausgelegt war, waren die Platzverhältnisse sehr beengt. Eine Obergrenze für Anmeldungen hätte dies verhindert.



Unsere Auswahl für den Bestimmungstag.



Viele weitere Objekte zum Bestimmen.



Fröhliche Gesichter unserer Teilnehmer.

Da Juliane an unserer Pilzausstellung den Bereich Mikroskop betreute, gab es für sie einen zusätzlichen Teil «Mikroskopie». Juliane konnte so ihre beruflichen Erfahrungen mit dem Mikroskop sehr gut anwenden und hat das Gezeigte problemlos umgesetzt.

Fotowettbewerb Kalender 2025

Bereits Ende Juli mussten die Bilder für den Pilzkalender 2025 eingereicht sein. Und warum? An der grossen Pilzausstellung im September wurde der Kalender zum Kauf angeboten. Viele Mitglieder hatten am Wettbewerb teilgenommen und die Jury hatte die Qual der Wahl: Konnten doch nur 13 Bilder berücksichtigt werden. Als Dank für die Teilnahme am Wettbewerb haben alle Teilnehmende den Kalender 2025 als Geschenk erhalten.



Im Kalender 2025 sind wieder einmalige Pilzmotive unserer Mitglieder zu sehen. Neben Bekanntem gibt es auch weniger Bekanntes wie: Harziger Sägeblättling, Morchelbecherling, Rundspor-Lorchel, Scharfer Korkstacheling, usw., usw.

Wer den Pilzkalender 2025 noch nicht erworben hat, muss sich beeilen – es het, solangs het!

Grosse Pilzausstellung Burgseelihalle Ringgenberg

Samstag, 21. und Sonntag, 22. September 2024

Im Jahr 2018 fand die letzte grosse Pilzausstellung statt – damals noch im Hangar auf dem Flugplatz. Auf Grund der vorhandenen Infrastruktur in der Burgseelihalle und der positiven Erfahrungen von der Ausstellung «Meyer's Schwümm» im April 2022 war der Hangar auf dem Flugplatz kein Thema.

Und nun war es wieder soweit! Bereits ein Jahr vor der Ausstellung erfolgte die Gründung eines OK's. An 10 Sitzungen wurde alles geklärt und definiert. Im Weiteren besuchten Aline, Andrea, Juliane, Hansruedi und der Schreibende den Jugendschutzkurs für Vereine. Das Personal wurde vor der Ausstellung instruiert und so waren die Voraussetzungen bezüglich Hygiene und Jugendschutz sichergestellt.

Die Unterstützung unserer Mitglieder war der Schlüssel zum Erfolg. Wie im Abschnitt «Kreismusiktag MG Ringgenberg» beschrieben haben uns die Musikanten mit vielen Einsätzen unterstützt. Der Frauenverein Ringgenberg-Goldswil und weitere Externe stellten ebenfalls Personal und so konnten alle Chargen besetzt werden.

70% vom Erfolg ist die Vorbereitung (Jungfraubahnen, Gustav-Käser-Kurs).

An 9 OK-Sitzungen wurden Fragen geklärt, Aufgaben zugewiesen und Lösungen definiert.

Events / Aktuelle Events

Aktuelle Events

☐	Name	Datum, Uhrzeit	Anzahl Helfende	
☐	Pilzausstellung Briefing Personal Fr, 13.09.24	Fr, 13.09.2024 ☉	3 / 3 Helfende ▲	
☐	Pilzausstellung Briefing Jungpilzler Mo, 16.09.24	Mo, 16.09.2024 ☉	4 / 4 Helfende ▲	
☐	Pilzausstellung Mi, 18.09.24	Mi, 18.09.2024 ☉	13 / 15 Helfende ▲	
☐	Pilzausstellung Do, 19.09.24	Do, 19.09.2024 ☉	14 / 21 Helfende	
☐	Pilzausstellung Fr, 20.09.24	Fr, 20.09.2024 ☉	26 / 30 Helfende	
☐	Pilzausstellung Sa, 21.09.24	Sa, 21.09.2024 ☉	54 / 63 Helfende ▲	
☐	Pilzausstellung So, 22.09.24	So, 22.09.2024 ☉	54 / 77 Helfende ▲	

Hinzufügen Events importieren Events löschen bis Einsatzplan Alle Events löschen

Das Planungstool hat die Planung wesentlich erleichtert und 5 Tage vor dem Einsatz wurde vom System automatisch eine Erinnerungsmail an die betreffenden Leute verschickt.

Mit dem Planungstool "Helfereinsatz" hatten wir stets den Überblick.



Vorstand und TK 2024 - die "Macher: innen" der Pilzausstellung 2024

An 2 Briefings wurde das Personal über die Pilzausstellung informiert. Mit der Abgabe des T-Shirts und bei Käse, Wurst und Brot konnten 60 Personen gebrieft werden. Helfende von der Musikgesellschaft Ringgenberg waren vom Briefing befreit, da sie wenige Wochen vorher am Kreismusiktag im Einsatz waren und somit die Grundsätze kannten.

Der Countdown läuft ...

Die Vorbereitungsarbeiten waren abgeschlossen und nun gings an die Umsetzung. Bei der Champignons AG in Wauwil hatten wir 120 Kg Champignons bestellt.



Transport von 120 Kg Champignons.



Heinz blanchiert die Champignons ...



... und am nächsten Tag mit den anderen Pilzen verheiratet.

Dienstagmorgen: Ehrenpräsident Wali Steffen und der Schreibende machten sich auf den Weg nach Wauwil, um die 120 Kg Champignons zu holen.

Alles verlief reibungslos und wir plauderten gemütlich miteinander, bis sich Wali - ohne Vorwarnung - auf der Autobahn fotografieren liess – je nach «Bildqualität» können solche Fotos CHF 100 kosten ...



Die Bühnenverlängerung steht!



Auch an der Gastro-Bestuhlung wird gearbeitet.

Mit 14 Personen war die (Turn-) Halle nach nur 4,5 Stunden in eine (Fest-) Halle umgebaut! Nach den Erfahrungen im Hangar auf dem Flugplatz in einer kaum für möglich gehaltenen Rekordzeit.



Die Tische werden vorbereitet.



Die Tische sind für die Exponate bereit.



Tischdekos und -sets sind verteilt.



Urs kümmert sich um die Eingangsdeko.



Ein paar haben bereits Pause ...

Die Stimmung war immer entspannt und fröhlich und die Vorfreude auf die Ausstellung war spürbar. «Alte Hasen» und Neulinge ergänzten sich optimal – genau so soll es sein.



... und Schibe-Wali ist auch gleich soweit.

Am Donnerstagnachmittag wurden die ersten Exponate abgegeben und gleich den Experten zum Bestimmen übergeben.



Beispiele abgegebener Exponate – in der Mitte: Hansruedi's Jahrhundert-Steinpilzfund.



Briefing um 8:00 Uhr mit Kaffee!

Schlussspurt für die Ausstellung: Am Freitagmorgen wurden die «Exponaten Sammler» gebrieft: Auf Uelis Wunschliste standen nach dem «Wareneingang» vom Vortag Röhrlinge, Rüblinge und Schmierlinge. In verschiedenen Gruppen brachen die Suchenden auf, um Ueli's Wünsche zu erfüllen.

Die Ausstellung ist bereit!



Echte Landschaften sind entstanden.



Werner's Pilzlerlatein darf bei keiner Ausstellung fehlen!



Die Ausstellung mit den Exponaten, Pilzlerlatein und dem Mikroskop auf der Bühne, die Tische für die Jungpilzler vor der Bühne und 216 Sitzplätze im Saal für gemütliches Beisammensein stehen für die Besucher bereit!

Liebe Helferinnen, liebe Helfer
Ihr habt einen super Job gemacht!
Bravo und Merci vielmal!

Freitagabend – noch haben wir Tageslicht und alles ist bereit! Sorry lieber Hangar auf dem Flugplatz, da hast du keine Chance.

Jungpilzler

In der langjährigen Ausstellungsgeschichte unseres Vereins gab es zum ersten Mal einen Bereich von und für Jungpilzler. Das Team der Jungpilzler bestand aus mind. 1 Jungpilzler und einem Erwachsenen. Als Besonderheit konnten die Kinder Pilz-Holzrohlinge nach ihren Ideen anmalen und behalten. Der Wettbewerb mit verschiedenen Fragen zu Pilzen in der Ausstellung fand regen Zuspruch und als Preise gab es tolle Schlüsselanhänger, eine Trinkflasche oder Täfelis.



Gedrechselte Rohlinge von Ueli zum Bemalen.



Die Jungpilzler sind für den Ansturm bereit.

Mehrere Kinder vom Jungpilzler-Träff und Jungpilzlervereinsmitglieder meldeten sich spontan zur Mithilfe. Die Betreuung war durch eine erwachsene Person sichergestellt.

Mikroskop



Juliane hat eine neue Passion gefunden.

Gute Kenntnisse in Chemie, ein gutes Auge, ein Mikroskop und eine ruhige Hand, dies gepaart mit Fachwissen: Das ist Mikroskopieren.

Viele Besucher waren vom Gezeigten beeindruckt, denn viele konnten das «Innenleben der Pilze» zum ersten Mal aus dieser Perspektive sehen.



Abbildungen von Sporenbilder.

Fredel Balsiger war in unserem Verein vor Jahren ein begeisterter Mikroskopierer. Mit grosser Freude stellte er fest, dass Juliane sich dem Mikroskopieren widmet.

Öppis Ässe und Trinke

Warum nicht die Vereinsgeschichte und das Gastroangebot auf den Tischsets verbinden? Mit 13 verschiedenen Sujets angefangen mit Vereinsmitgliedern auf Chromatte im Jahr 1942 bis heute waren alle Tischsets originell gestaltet.



Motto: «sehr Guet u Gnueg».

Wieder einmal ein feines Pastetli! Da unsere Ausstellung nicht jährlich stattfindet, war dies für viele Besucher ein wichtiger Grund die Ausstellung zu besuchen.

Eine 94-jährige Besucherin – aufgewachsen in Goldswil und inzwischen in einem Altersheim – hat extra ihre Tochter aus Zürich für den Transfer in die Burgseelhalle aufgebeten. Nicht nur die rüstige Rentnerin, auch die Besucher lobten die feinen Pastetli über alles.

Heinz hat mit dem Mis-en-Place die Pastetlifüllung perfekt vorbereitet und Erika hat mit ihrer Küchen-Crew die Sauce super abgestimmt. Das ist echte Zusammenarbeit! Bravo!



Briefing Bestellsystem für die Crews Service und Buffet.

Am Kreismusiktag in Ringgenberg vor wenigen Wochen gesehen, und schon bei uns im Einsatz: Das Bestellsystem, um Bestellungen effizient und elektronisch abzuwickeln.

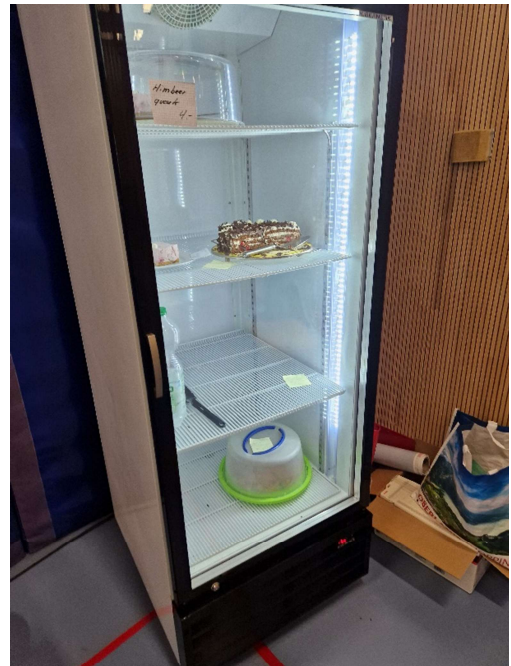
So wurden die Bestellungen direkt am Buffet bzw. in der Küche ausgedruckt.

Oft war das Einkassieren noch nicht abgeschlossen und schon war das Bestellte am Tisch. Dieses System ist nicht nur schnell: Am Sonntagabend stand der detaillierte Warenverkauf ausgedruckt zur Verfügung.



Das Kuchenbuffet präsentiert sich mit "Spukschutz".

Am Kuchenbuffet war auch einiges los. Backwaren in allen Variationen sowie Schwarzwälder-, Baileys- und Quarkorten sorgten für einen süssen Abschluss. Merci vielmal allen Bäckerinnen und Bäcker!



Die Kühlkette der Torten war garantiert.



Abräumen mit dem «Vereins-Rollator» Modell Servierwagen.

Unsere Besucher waren voller Lob und freuen sich auf die nächste Ausstellung! Dies wird erst in ein paar Jahren der Fall sein.

Vorher werden wir im Mai 2025 unsere Helferinnen und Helfer an einem Personalfest gebührend feiern!

Alles hat ein Ende

Sonntagabend, 18 Uhr – die Ausstellung ist zu Ende!

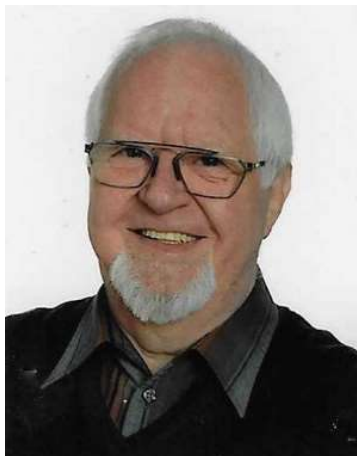
Eigentlich Schade, denn alles hat gut funktioniert und von der wunderbaren Ausstellung war nach etwas mehr als 2 Stunden Rückbau nichts mehr zu sehen.

Ein riesengrosses Merci viel, vielmal allen Helferinnen und Helfern! Das war spitze!



Muesch nid truurig si – nach dr Usstellig isch vor dr Usstellig - di nächscht Usstellig chunnt sicher irgendwann ...

Ein Stedtlar namens ...



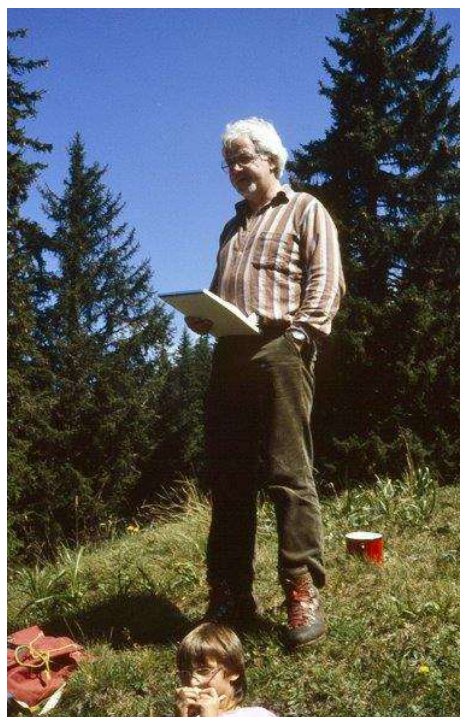
Alfred «Fredel» Balsiger.

1982 trat Fredel unserem Verein bei. Schon ein Jahr später wurde er in den Vorstand berufen und war in verschiedenen Funktionen für unseren Verein tätig: 1983 als Sekretär, von 1984 bis 1986 als Präsident, von 1999 bis 2010 als Kassier. Als Vorstandsmitglied war Fredel zugleich Mitglied in der TK.

Neben diesen Ämtern, die er mit grossem Pflichtbewusstsein und Sorgfalt ausführte, galt seine Leidenschaft dem Bestimmen von Pilzen. Seine Bestimmungen mit Schleimpilzen sind legendär und das Vereinsmikroskop war sein ständiger Begleiter. Vereinsmitgliedern konnte Fredel diese faszinierende Welt näherbringen und dank seinen Nachforschungen wurde das Wissen im Verein gestärkt.



Fredel und Höri am Bestimmen mit Lupe und Mikroskop.



Präsident Fredels Einweihungsrede "Spissa" auf Chuelibrunnen.

Die Weiterbildung war für ihn ebenfalls ein grosses Thema. So besuchte Fredel 8 Kurse bei W. Pätzolt in Deutschland und 6 Kurse in der Schweiz. An 10 Bestimmertage vertiefte er sein Pilzlerwissen.

Mit seinem grossen Fachwissen liess sich Fredel zum ersten diplomierten Spitaldiagnostiker bei René Flammer im Spital ausbilden. Bei Anzeichen von Pilzvergiftungen war sein Wissen im Spital Unterseen gefragt und er konnte gesundheitliche Spätfolgen wegen Pilzvergiftungen minimieren oder gar ganz eliminieren.

Ab und zu ist Fredel an den Vereinsanlässen dabei und er verfolgt das Vereinsgeschehen weiterhin mit grossem Interesse. Wir wünschen ihm gute Gesundheit und danken ihm für sein grosses Wirken zu Gunsten unseres Vereines.

Aus dem Vorstand und der TK

Wie bereits erwähnt war das vergangene Vereinsjahr durch die grosse Pilzausstellung geprägt.

An der Delegiertenversammlung vom VSVP (**V**erband **S**chweizer **V**ereine für **P**ilzkunde) in Naters bei Brig nahmen Ueli Kehrli und der Schreibende teil. Ein Geschäft war für uns von besonderem Interesse: Welcher Verein führt die Delegiertenversammlung 2025 durch? Unsere Bewerbung – vorgetragen in Deutsch und bestem Français Fédéral – fand Zuspruch und wir haben den Zuschlag erhalten. Mehr dazu im Abschnitt «Ausblick 2025».

Die neuen Vorstandsmitglieder Juliane Heiber und Stefan Balli haben sich im Vorstand, Andrea Schranz und Hansruedi Batzli in der TK mit viel Engagement eingebracht. Allen Vorstands- und TK-Mitgliedern MERCI VIELMAL für die konstruktive und angenehme Zusammenarbeit!

Veränderungen in der Technischen Kommission (TK)



*Ehrenmitglied
Erika Gilomen*

Erika Gilomen (seit 2002) und Wali Steffen (erstmalig 1988 in einem Protokoll als TK-Mitglied erwähnt) sind zwei langjährige, kompetente und hilfsbereite Mitglieder. Auf Ende 2024 haben beide den Rücktritt aus der TK bekannt gegeben. Für ihren Einsatz zum Wohl unseres Vereins danken wir ihnen herzlich und möge beiden das ruhigere Vereinsleben weiterhin viel Spass bereiten.

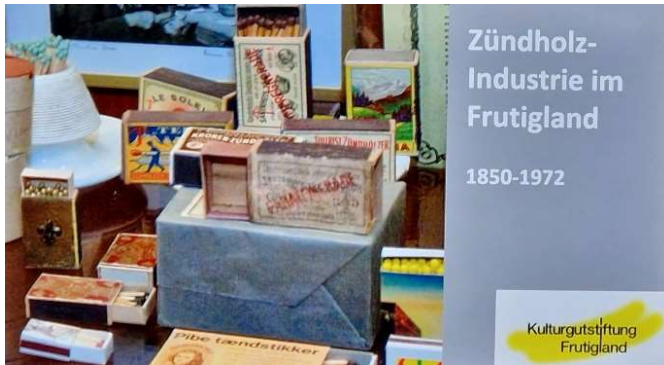


*Ehrenpräsident
Wali Steffen*

Wir freuen uns, auch in Zukunft an ihrem Wissen teilzuhaben. Erika darf natürlich weiterhin feine Backwaren zubereiten und Wali seine Anekdoten aus vergangenen Vereinsjahren zum Besten geben.

Jahresabschluss Vorstand und Technische Kommission

Zum Jahresabschluss 2024 gab es wieder ein Rahmenprogramm. Mit dem Debriefing zur Pilzausstellung war der 1. Teil «geschäftlich» geprägt. Anschliessend folgte der kulturelle Teil mit der Besichtigung des Zündhölzlimuseums in Frutigen. Alle waren von der Geschichte, den Auswirkungen auf die Familien mit den gravierenden gesundheitlichen Folgen (Nekrose), hervorgerufen durch den ohne Schutz verwendeten gelben Phosphor, beeindruckt.



Die Löhne waren damals sehr bescheiden:
1 Rahmen einlegen 2 – 3 Rp. (Tagesleistung etwa 20 Rahmen); Ausnehmen und Füllen: 30 – 35 Rp. pro Tausend; Taglohn Tunker: 2 – 3 Fr/Tag. Ein Jahreslohn betrug etwa 100 Fr.
Zum Vergleich: 1 Kg Brot: 35 Rp; 1 Kg Kartoffeln: 7 Rp.; 1 Kg Magerkäse: 70 Rp.



Die Arbeitsbedingungen waren sehr hart und von langen Arbeitszeiten (z.B. im Jahre 1877 von 6 Uhr bis 21 Uhr) geprägt. Schlecht belüftete Arbeitsräume, fehlende Hygienemassnahmen wie kein fliessendes Wasser und keine sanitären Einrichtungen, haben sich ebenfalls nachteilig auf die Gesundheit der Mitarbeitenden ausgewirkt.

Unsere Eindrücke konnten wir beim dritten und letzte Teil verarbeiten: Im Off-Road-Bistro in Wilderswil wurden wir mit Speis und Trank zum Jahresabschluss verwöhnt. Herzlichen Dank an Regula Jossi und ihr Team für das feine Nachtessen und das tolle Ambiente.

Ausblick 2025

Die 86. Hauptversammlung findet am Samstag, 8. Februar 2025 wieder im Waldhotel Unspunnen zu Matten statt und beginnt mit einem Rückblick auf das Vereinsjahr 2024.

Die bewährten Events «Öffentliche Exkursionen», «Dorfmärt Ringgenberg 1. August» und «Jungpilzler-Träff» werden wieder im Jahresprogramm sein. Der im Jahr 2023 durchgeführte Jungpilzlerkurs zwischen den Sommer- und Herbstferien erfährt im Jahr 2025 eine Neuauflage. Wir freuen uns bereits heute auf viele neue Jungpilzlerinnen und Jungpilzler.

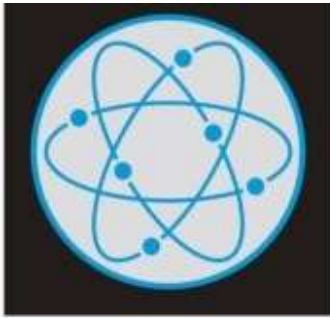
Ein Winter-/Frühjahrsprogramm, die Bestimmungsabende und die Vereins-Exkursionen sind ebenfalls vorgesehen. Bereits heute besten Dank allen Mitgliedern fürs Mitmachen und der TK für die Organisation und Durchführung der Anlässe.

Das nächste Jahr wird die Delegiertenversammlung (DV) vom Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP) den Höhepunkt bilden. Die DV findet am Sonntag, 23. März 2025 in der Burgseelihalle Ringgenberg statt. Wir erwarten 100 Delegierte aus der ganzen Schweiz und als Novum in der Geschichte des VSVP wird der organisierende Verein, also wir, die Delegierten selbst bekochen. Nach den Erfahrungen an der Pilzausstellung 2024 wird uns dieser Event wohl kaum vor grosse Probleme stellen und wir können unseren Verein einmal mehr präsentieren.

Die Planung für diese DV ist auf Kurs und mit dem VSVP abgestimmt. An der DV wird ein Begleitprogramm einen besonderen Rahmen geben. Willst du im Back-Office dabei sein? Dann zählen wir gerne auf deine Unterstützung!

Ebenfalls ein grosses Merci vielmal unseren Sponsoren! Schön, dass Ihr den Pilzverein unterstützt!

Unsere Sponsoren



AHB elektro ag



die Mobiliar

Generalagentur Interlaken-Oberhasli



Interlaken 1852



Sonntag, 23. März 2025

**Delegiertenversammlung
Verband Schweizerische
Vereine für Pilzkunde**



Burgseelihalle Ringgenberg