

# Pilzurlaub – Pilzseminar 2024 - TERMINE:

## Hinweis!

**Die Preise der Übernachtungen werden eventuell noch geändert!  
Bitte bei Stornierungen diese auch immer in den gebuchten  
Hotels zusätzlich vornehmen.**

## Termine Herzogsreut/Tschechien:

CZ 1	Di 16.07. - Do 18.07.2024
CZ 2	Di 23.07. - Do 25.07.2024
CZ 3	Di 06.08. - Do 08.08.2024
CZ 3	Di 13.08. - Do 15.08.2024

## Pilzseminar Büchlberg:

B 1	Fr 16.08. bis So 18.08.2024
B 2	Fr 06.09. bis So 08.09.2024
B 3	Fr 13.09. bis So 15.09.2024
B 4	Fr 27.09. bis So 29.09.2024
B 5	Fr 04.10. bis So 06.10.2024

### Wichtig auch wieder für 2024!

- Buchung der Zimmer im Seminarhotel Büchlberg erfolgt nur noch über uns.
- Die Wegbeschreibung und Einladung - wie früher per Post - erfolgt nicht mehr. Dieses wird per Mail zugesandt. Auch die Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr auf Anforderung nach Seminarende per Mail zugesandt = Papier sparen.
- Storno von Übernachtungszimmern – Bitte allgemeine Stornobedingungen beachten.

**B = Büchlberg Bayerischer Wald** (165 € bis 01.06.2024, später 185 €) max. 17 Personen.

**CZ = Tschechische Republik (Tschechien)** (195 € bis 01.06.2024, später 215 €) max. 15 Personen).

Anmeldung per Mail: [info@123pilze.de](mailto:info@123pilze.de)!

## Pilzseminar Tschechien ... Zimmerreservierung nur über uns!

Seminarort und Übernachtungsort im Gasthof zur Alten Post in Herzogsreut!  
In seltenen Fällen oder bei Mitnahme eines Hundes muss in einer umliegenden Pension übernachtet werden.

Frühstück, Mittagsimbiss und Abendessen ist immer im Lokal zur Alten Post. Wir bitten um Verständnis, wenn dies nicht anderes änderbar ist. Der Zimmerpreis bleibt dennoch immer gleich und muss am Ende bei unserem Pensionsbesitzer Josef bezahlt werden.

[https://de.wikipedia.org/wiki/Gasthof\\_Zur\\_Alten\\_Post\\_\(Herzogsreut\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gasthof_Zur_Alten_Post_(Herzogsreut))

<http://www.altepost-herzogsreut.de>

Das Schöne ist, sie haben 3 Ferienwohnungen und 6 Doppelzimmer die uns bereits für die obigen Termine vollständig zur Verfügung stehen. Für den Notfall sind auch noch in unmittelbarer Nähe (ca. 6 Min. Fußweg) weitere Zimmer vorhanden, wo auch Hunde mit auf das Zimmer genommen werden dürfen. In den Seminarräumen sind ebenfalls Hunde erlaubt aber nicht auf den Zimmern in dem Gasthof zur Alten Post. Alle Zimmer sind mit Dusche und Toilette ausgestattet, wir sahen (denken) meist mit Fernseher und deutschsprachigen Sendern. Auch WLAN in Teilbereichen möglich. Während unserer Seminare ist dieser Lokalität „Geschlossene Gesellschaft“, sodass uns zusätzlich ein wunderbarer Biergarten zur Verfügung steht. Wenn wir nicht draußen sein können, bestimmen wir unsere Pilze in einen sehr großen schönen Nebenraum mit ca. 8 Tischen. Die Pilze zu dörren ist natürlich dort ebenfalls möglich. Die drei Vollpensions-Speisen nehmen wir im Gastraum ein.

## Ablauf Pilzseminare Herzogsreut/Tschechien:

### Tag 1 - Alle Pilze suchen erkennen bestimmen:

10:00 Besprechung und Vorstellung.

11:30 Pilzexkursion ca. 2 Stunden in einen nahegelegenen Wald.

13:45 Kleiner Mittagsimbiss.

14:30 Erklärung der Pilzarten in einen Raum oder im Freien.

Integriert sind die Zubereitung kleiner Pilzspezialitäten aus verschiedenen Pilzarten.

19:00 Abendessen mit anschließendem gemütlichem Beisammensein.

22:00 Zahlung der Tageszeche an dem Wirt.

Weitere Aufenthaltsmöglichkeit und Mitnahme von Getränken in den Biergarten.

### Tag 2 - Giftpilze sicher erkennen und dadurch überleben:

09:00 Abfahrt zur 1. Pilzexkursion des Tages in einen Wald in Tschechien.

**Personalausweis nicht vergessen!**

12:00 Einkehr zu einem Lokal für kleinen Imbiss und Getränke, Toilettenmöglichkeit.

Dieser Imbiss ist nicht in der Vollpension enthalten.

13:00 2. Pilzexkursion in einen Wald in Tschechien in unmittelbarer Nähe.

Rückfahrt von dort um ca. 14:30 nach Herzogsreut.

16:00 Pilzbestimmung in einen Raum oder im Freien.

Integriert sind die Zubereitung kleiner Pilzspezialitäten aus verschiedenen Pilzarten.

19:00 Abendessen mit anschließendem gemütlichem Beisammensein.

22:00 Zahlung der Tageszeche an die Wirtin.

Weitere Aufenthaltsmöglichkeit und Mitnahme von Getränken in den Biergarten.

### Tag 3 - Speisepilze - so viel Frisches wie möglich:

09:00 Pilzexkursion in einen nahen gelegenen Wald oder bei Pilzmangel

Weiterfahrt nach Tschechien zur Pilzexkursion.

12:00 Pilzbestimmung in einen Raum oder im Freien.

13:00 - 14:00 Mittagsimbiss mit anschließender Beratung Pilze und Verabschiedung der Teilnehmer, Abreise der Seminarteilnehmer!

Ende ca. 15:00 Uhr.

## Wir haben ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis ausgehandelt.

Wir bitten zu Bedenken, dass jeweils die Preise wegen Inflation um 10 oder mehr Prozent erhöht werden können (Heiz- und Lebensmittelkosten).

Frühstück: 8 €; Mittag 7 €; Abendessen 12 €; Essen-Gesamt 27 €			
Nur Übernachtung und je Nacht:	1 Tag	2 Tage	3 Tage
EZ je Tag	46 € (VP 73 €)	40 € (VP 67 €)	32 € (VP 59 €)
DZ oder App je Tag	37 € (VP 64 €)	30 € (VP 57 €)	26 € (VP 53 €)
EZ = Einzelzimmer, DZ = Doppelzimmer, App = Appartement, VP = Vollpension ... gilt je Person!			

Ein Hund ist nur im Schwesternhotel TEO erlaubt. Zusatzkosten je Nacht 10 €

**Option Voranreisetag Montag mit 3 Nächten bzw. 4 Tagen mit dabei sein:  
Sicherlich werden wieder 90-100 % vorzeitig am Montag schon dort sein:**

Nach Anmeldereihenfolge kann es vorkommen, dass alle Zimmer im Gasthaus zur Post ausgebucht sind. Es wird dann die Übernachtung in der Schwesternpension TEO angeboten, ca. 5-6 Min. Fußweg entfernt. Das Essen wie Frühstück usw... findet gemeinsam in der Alten Post statt. Zimmer und Preise sind gleich. Ein Hund ist nur dort erlaubt mit einem Zimmeraufschlag von 10 € je Nacht.

**Bitte Besonderheit in Herzogsreut beachten:**

Jeden Tag (täglich) ist um 22 Uhr beim Wirt die Tageszeche (Bierdeckel) zu bezahlen. Erst am Ende des Seminars ist nach Schlüsselabgabe die Übernachtungs- und Verpflegungspauschale zu bezahlen.

**Zu den Übernachtungskosten kommen die Seminargebühren hinzu die im Voraus bezahlt werden müssen:**

**Tschechienseminar CZ1-CZ3 = 195 € im Frühbucherrabatt und ab 01.06.2024 - 215 € pro Person!**

### **Termine Herzogsreut/Tschechien 2024:**

CZ 1	Di 16.07. - Do 18.07.2024
CZ 2	Di 23.07. - Do 25.07.2024
CZ 3	Di 06.08. - Do 08.08.2024
CZ 3	Di 13.08. - Do 15.08.2024

### **Besonders-Positives Seminarort Herzogsreut:**

Der Standort ist ca. 6 km Luftlinie von der Tschechen Grenze entfernt in Herzogsreut (Deutschland) ca. 850 Höhenmeter, etwa gleich hoch wie die alte Pension in CZ.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Herzogsreut>

- Zu unseren Pilzplätzen nach Tschechien wie Lenora und Märchenwald sind es ca. 30 Min (Lenora) bzw. 40 Min (Märchenwald Volary) Fahrzeit.
- Wir haben bereits 5 neue tolle Pilzplätze in unmittelbare Nähe (1-3 km) gefunden und als neue Exkursionsgebiete ausgewählt.  
Der Plan wohin wir auf Pilzexkursion unterwegs sind wird immer vom Pilzwachstum in Tschechien und Herzogsreut abhängen.  
Wir haben dadurch sicherlich eine noch größere Artenvielfalt!
- Die Wälder in unmittelbarer Nähe sind sehr artenreich, Lärchen, Kiefer, Weißtannen, Birken, Buchen und viele Fichten. Ein Eldorado an Pilzen.
- Die Zimmer wie auch die gesamte Lokalität ist sehr sauber und gepflegt.
- Die Besitzer sind sehr nett und herzlich. Wir die Organisatoren sind mehr als begeistert von Freundlichkeit und Sauberkeit.

- Urlaubsgemütlichkeit mit Pilzen und Pilzwanderungen in jeder Hinsicht. Hoffen wir nur noch auf viel Regen vor den Seminaren und Sonnenschein im Seminar.

Bitte in den Seminarräumen und im Gastrobereich keine selbstmitgebrachten Getränke und Speisen verzehren. Die Wirte müssen auch Leben 😊.

## Die Seminare in Herzogsreut werden veranstaltet von der Organisationsleitung Hertas Schwammerlseminare:

Firma Hertas Schwammerlseminare, Steuer-Nr.: 153/202/02946, [herta@wbwb.de](mailto:herta@wbwb.de)  
... für Tschechien Pilzseminare CZ1-CZ3. Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

<b>Bankverbindung:</b>	<b>Pilzseminare CZ - Herzogsreut bis 01.06.24 = 195 € danach 205 €</b>
Name:	Pilzkurse
Bank:	BNP PARIBAS (Consors)
IBAN:	DE64 7603 0080 0253 2380 14
BIC-/SWIFT-Code:	CSDBDE71XXX
Bemerkung:	Pilzseminar CZ1, CZ2, CZ3, CZ4

**Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr nur noch nach Anfrage nach dem Seminar per Mail zugesendet – Umweltbewusstsein Papier sparen!**

Mit der Zahlung der Seminargebühren werden alle die im Programm enthaltenen Stornobedingungen, Rechtsbelehrungen, Datenschutzerläuterungen und Unfallgefahrenaufklärungen so akzeptiert.

**Wir bitten uns eine Stornierung so früh wie möglich mitzuteilen um leere Zimmer zu vermeiden!**

### Pilzseminar Büchlberg 2024:

B 1	Fr 16.08. bis So 18.08.2024
B 2	Fr 06.09. bis So 08.09.2024
B 3	Fr 13.09. bis So 15.09.2024
B 4	Fr 27.09. bis So 29.09.2024
B 5	Fr 04.10. bis So 06.10.2024

Weitere Kurse für Fortgeschrittene siehe auch Kurse in Büchlberg sind BMG Pilzberaterkurs (25.07.-30.07.2024) und PSV = Pilzsachverständigenkurs DGfM (29.08.-03.09.2024).

### Zimmer im Seminarhotel Büchlberg können nur über uns gebucht werden.

Nur solange Vorrat reicht! Es stehen 5 Zimmer zur Verfügung.

3 DZ max. 2 Personen, 1 DZ max. 3 Personen, 1 EZ.

### Die Preise der Zimmer in Büchlberg Seminarhotel inkl. Frühstück sind:

Bezahlung erst bei Seminarbeginn im Hotel.

Bitte in den Seminarräumen und im Gastrobereich keine selbstmitgebrachten Getränke und Speisen verzehren. Die Wirte müssen auch Leben 😊.

## Preisliste Schnell-Berechnung Zimmer inkl. Frühstück in Büchlberg 2023

Wir bitten zu Bedenken, dass jeweils die Preise wegen Inflation erhöht werden können (Heiz- und Lebensmittelkosten). Genaue Daten werden wir erst Anfang Juli 2023 bekannt geben. Dadurch besteht immer noch eine kostenlose Stornierungsmöglichkeit, falls jemanden diese zu hoch erscheinen. Wir versuchen immer das optimalste Preis-Leistungsverhältnis zu erreichen.

Gilt immer pro Person!	Übernachtung EZ mit Frühstück	Doppel als Einzel mit Frühstück	Übernachtung DZ/3 Bett mit Frühstück
<b>2 Nächte</b>	Je 52,00 €	Je 55,00 €	Je 42,00 €
	104,00 €	110,00 €	84,00 €
<b>3 Nächte</b>	Je 44,00 €	Je 50,00 €	Je 38,00 €
	132,00 €	150,00 €	114,00 €
<b>4 Nächte</b>	Je 42,00 €	Je 47,00 €	Je 36,00 €
	168,00 €	188,00 €	144,00 €
<b>5 Nächte</b>	Je 40,00 €	Je 44,00 €	Je 34,00 €
	200,00 €	220,00 €	170,00 €
<b>6 Nächte</b>	Je 38,00 €	Je 42,00 €	Je 33,00 €
	228,00 €	252,00 €	198,00 €

## Ablauf Pilzseminare Büchlberg:

### Tag 1 - Alle Pilze suchen erkennen bestimmen:

10:00 Besprechung und Vorstellung, Begrüßungsimbiss.

12:00 Pilzexcursion in einen Wald

15:00 Erklärung der Pilzarten in einen Raum oder im Freien.

Integriert kleines Pilzsüppchen kochen aus vielen verschiedenen Pilzarten.

19:00-? Abendessen und weiteres gemütliches Beisammensein.

### Tag 2 - Giftpilze sicher erkennen und dadurch überleben:

09:00 Pilzexcursion in einen Wald

11:30 Pilzbestimmung in einen Raum oder im Freien.

12:00 - 14:00 Mittag mit integrierter Beratung Pilze.

14:00 Pilzexcursion in einen Wald

16:30 Pilzbestimmung in einen Raum oder im Freien.

19:00-? Abendessen und weiteres gemütliches Beisammensein.

### Tag 3 - Speisepilze - so viel Frisches wie möglich:

09:00 Pilzexcursion in einen Wald

11:30 Pilzbestimmung in einen Raum oder im Freien.

12:00 - 14:00 Mittag mit integrierter Beratung Pilze - Verabschiedung, Abreise der Seminarteilnehmer!

Ende ca. 15:00 Uhr.

**Wichtig!** Die Ablaufzeiten sind immer individuell zu betrachten! Zeitliche Verschiebungen sind generell üblich!

## **So und nun nochmal zum Preis, gilt immer pro Person!**

Diese Angaben beziehen sich immer auf eine Person und sind gültig für das Seminarjahr 2024!

~~~~~Kostenloses WLAN (Funk-DSL-Internet) im  
gesamten Seminarraum (Tschechien und Büchlberg) ~~~~~

## Seminare in Büchlberg:

### **Zimmer im Seminarhotel können nur über uns gebucht werden!**

*Wir werden immer versuchen zuerst alle Zimmer im Seminarhotel auszufüllen. Ab einer bestimmten Besetzung der Seminarplätze ist eine Buchung ohne Zimmer in Büchlberg (B1-B5) nicht mehr möglich. Das heißt wir werden bevorzugt Personen Seminarplätze vergeben, die auch im Seminarhotel übernachten. Wir bitten um Verständnis aber wir wollen das gesamte Kontingent im Hotel ausnutzen, da alle Teilnehmer gerne miteinander den Abend verbringen ohne wegfahren zu müssen!*

### **Seminar B1 bis B5:**

**165 € im Frühbucherrabatt und ab 01.06.2024 - 185 € pro Person!**

### **Büchlberg-Pilzseminar:**

#### **Im Preis enthalten:**

- Spätfrühstück am Anreisetag.
- Seminargebühr
- Freie Raumverfügung für Kochen, Pilze trocknen usw.

**Nicht enthalten:** Anfahrt, Übernachtung, Essen und Getränke!

**Hinweis zum Tag 1 Büchlberg... Pilze kochen:** In Büchlberg werden für die Fleischbeilagen (Pute, Schweinefleisch...) und sonstige Beilagen (Reis, Nudeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel) pro Person 6 € Unkostenbeitrag für die Hotelköchin berechnet. Bitte in die Liste Getränke/Essen selbst eintragen.

## **Die Seminare in Büchlberg werden veranstaltet von der Organisationsleitung EDV Bachmeier:**

Firma EDV Bachmeier, Steuer-Nr.: 153/202/02318, [edvbachmeier@t-online.de](mailto:edvbachmeier@t-online.de) ... für Büchlberger Pilzseminare B1-B5.  
Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Bankverbindung</b> | <b>Pilzseminare Büchlberg Pilzkurse EDV Bachmeier</b> |
| <b>B-Seminare:</b>    | <b>bis 01.06.24 = 165 € danach 185 €</b>              |
| Name:                 | Pilzkurse EDV Bachmeier                               |
| Bank:                 | BNP PARIBAS (Consort)                                 |
| IBAN:                 | DE61701204008474282004                                |
| BIC-/SWIFT-Code:      | DABBDEMMXXX                                           |
| Bemerkung:            | Pilzseminar B1, B2 B3, B4, B5                         |

Dieses Konto nur für  
Büchlbergseminare!  
B1, B2, B3, B4, B5

**Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr nur noch nach Anfrage nach dem Seminar per Mail zugesendet – Umweltbewusstsein Papier sparen!**

Mit der Zahlung der Seminargebühren werden alle die im Programm enthaltenen Stornobedingungen, Rechtsbelehrungen, Datenschutzerläuterungen und Unfallgefahrenaufklärungen so akzeptiert.

## Seminare in Tschechien,

### Gasthof zur Alten Post – Herzogsreut (Grenznahe):

**Tschechienseminar CZ1-CZ3 =**

**195 € im Frühbucherrabatt und ab 01.06.2024 - 205 € pro Person.**

## Die Seminare in Herzogsreut werden veranstaltet von der Organisationsleitung Firma Jessica Logistik:

Firma Hertas Schwammerlseminare, Steuer-Nr.: 153/202/02946, [herta@wbwb.de](mailto:herta@wbwb.de)  
... für Tschechien Pilzseminare CZ1-CZ3. Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

|                        |                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bankverbindung:</b> | <b>Pilzseminare CZ - Herzogsreut<br/>bis 01.06.24 = 195 € danach 215 €</b> |
| Name:                  | Pilzkurse                                                                  |
| Bank:                  | BNP PARIBAS (Conyors)                                                      |
| IBAN:                  | DE 3876 0300 8001 1345 4110                                                |
| BIC-/SWIFT-Code:       | CSDBDE71XXX                                                                |
| Bemerkung:             | Pilzseminar CZ1, CZ2, CZ3, CZ4, BMG                                        |

**Dieses Konto nur  
für Tschechien-  
Seminare! CZ1-CZ4  
und BMG.**

**Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr nur noch nach Anfrage nach dem Seminar per Mail zugesendet – Umweltbewusstsein Papier sparen!**

**Die Seminargebühren sind in einem Betrag bis 01.07.2024 im Voraus zu entrichten.**

Mit der Zahlung der Seminargebühren werden alle die im Programm enthaltenen Stornobedingungen, Rechtsbelehrungen, Datenschutzerläuterungen und Unfallgefahrenaufklärungen so akzeptiert.

### **Seminarabsage (Stornierungen):**

Stornierung bis 01.07.2024 - gesamte Seminargebühr wird ohne Abzug zurückerstattet.  
Stornierungen nach dem 01.07.2024 bis 14 Tage vor Seminarbeginn - Zurückerstattung 50 % der Seminargebühren. 13 Tage bis Seminarbeginn - keine Rückerstattung der Seminargebühren!

Wichtig! Storno von Übernachtungen in den Unterkünften - obwohl diese erst im Seminar bezahlt werden müssten - werden nach dem gleichen Prinzip bei Stornierung in Rechnung gestellt. Hier werden die Kosten für Verpflegung abgezogen. Wir empfehlen eine Reiserücktrittsversicherung!

### **Wichtig! Bitte rechtzeitig die Seminargebühren überweisen!**

Reservierungen ohne Zahlungseingang bis 01.07.2024 oder binnen 3 Wochen vor dem Seminar werden automatisch gelöscht und für die Nachrückenden der Warteliste oder der Allgemeinheit freigegeben. **Eine Teilnahme ist dann leider nicht mehr möglich!**

**Die Seminare werden durch Pilzexperten der Region Passau, Bayerischer Wald durchgeführt. Unter Ihnen sind geprüfte Pilzsachverständige der DGfM und/oder Pilzberater mit langjähriger Erfahrung.**

### **Ausfall von Veranstaltungen**

Im Krankheitsfall des Leiters oder Organisatoren z.B. bei Corona-Erkrankungen kann der Leiter die Veranstaltung absagen. Bereits geleistete Zahlungen werden selbstverständlich in vollem Umfang erstattet. Es bestehen keine weiteren Ansprüche gegen den Leiter, auch nicht auf die Durchführung eines Seminars durch einen bestimmten Dozenten.

Sollte eine Gastronomie aus irgendwelchen Gründen ausfallen, werden wir immer versuchen Ersatz-Lokalitäten zu finden. In diesem Fall ist eine kostenlose Stornierung möglich.

## **Wichtig für Büchlberg - Pilzseminar!**

Übernachtungsmöglichkeit bietet sich in mehreren Pensionen, Hotels oder Gaststätten an: Fremdenverkehrsamt Büchlberg steht mit Rat und Tat gern zur Seite, wenn es um deine Übernachtungswünsche geht. Im Internet unter <http://www.buechlberg.de> oder telefonisch unter: 0049/8505-9008-13

Im Seminarhotel sind Übernachtungen in begrenzter Anzahl möglich. Sind diese ausgebucht, werden wir dies mitteilen und es können auch Übernachtungen in umliegende Hotels gebucht werden.

Erst bei ausgebuchten Übernachtungsplätzen im Seminarhotel sorgen auch wir für eine kostenlose Vermittlung deiner Übernachtungswünsche!

### **Anmeldung per E-Mail mit folgenden Angaben:**

- Seminarnummer CZ1, B1... usw.
- Namen, Vornamen - aller Teilnehmer
- Postadresse.
- Teilnahmezeitraum, Veganer, Vegetarier, Zimmerwunsch, Anreisewunsch z.B. 1 Tag vorher oder 1 Tag nachher, ...sonstige Wünsche.
- Wenn möglich auch Telefonnummer - am besten des Handys, welches zum Seminar mitgenommen wird. Solltest du dich im Seminar verirren – haben wir deine Nummer!

Diese Angaben per E-Mail an: [info@123pilze.de](mailto:info@123pilze.de) senden!

### **Bestätigung erfolgt unmittelbar sofort oder innerhalb 3-4 Tagen nach E-Mail-Eingang.**

Sollte innerhalb 5 Tagen keine Bestätigung erfolgen, ist eventuell der Spam-Filter schuld, der die E-Mail abgeblockt hat. Bitte versuche eine weitere Anmeldung unter der E-Mail-Adresse: [edvbachmeier@t-online.de](mailto:edvbachmeier@t-online.de). Sollte auch dort keine Rückmeldung erfolgen – bitte telefonisch nachfragen unter Mobil: +49 160 11 00 952.

### **Ein zweites Bestätigungs-E-Mail erfolgt nach Zahlungseingang.**

**Die persönliche Einladung, Seminarablauf sowie die Anfahrtsbeschreibung und eventuelle letzte Informationen werden per E-Mail kurz vor dem Seminar zugesandt.**

**Die Exkursionszielorte werden erst am Seminartag bekannt gegeben. Diese sind meist nur wenige Kilometer vom Seminarort entfernt.**

**Das Seminarlokal bei den Büchlberger Seminaren ist Gasthaus Maier Büchlberg - Nebenraum/Seminarraum.**

Die Zimmerreservierung für Pilzseminare in Büchlberg im Seminarhotel, auch der Vor- und Nachtage, ist nur über uns möglich!

**Das Seminarlokal bei den Tschechien Seminaren ist**



## Gasthof zur Alten Post - Herzogsreut

Die Zimmerreservierung für Pilzseminare in Herzogsreut im Seminarhotel, auch der Vor- und Nachtage, ist nur über uns möglich!

[info@123pilze.de](mailto:info@123pilze.de) Tel. Mobil +49 160 1100952.

Eine direkte Reservierung dort in der Seminarzeit ist nicht möglich, da wir das gesamte Areal gebucht haben.

## ALLGEMEINES!

**Seminarsprache „DEUTSCH“ - es werden keine wissenschaftlichen Namen verwendet!**

**Umgangssprache zu den Teilnehmern, Organisatoren und Pilzexperten: „DU“**

Jeder Seminarteilnehmer hat die Möglichkeit alle gefundenen Speisepilze im Seminarlokal einfrieren zu lassen. Ausnahme: In den Tschechien-Seminaren werden die Pilze getrocknet oder frisch mitgenommen. Bitte einige Kühl-Akkus und eine oder zwei Kühltaschen für Heimtransport mitbringen. Auch wenn die Heimfahrt 8 Stunden oder länger dauert, bleiben die Pilze weiterhin gefroren und können als Winter-Pilzvorrat dienen. Aber Kühltaschen nicht während der Heimfahrt öffnen – dass könnte zum Auftauen der Pilze führen. **Aufgetaute Pilze dürfen nicht mehr verwendet werden!** Eingefrorene Pilze nicht vor der Verwendung auftauen, sondern gefroren in den Topf geben! Getrocknete Pilze niemals roh verzehren – Gefahr von Magen- Darmstörungen! Frisch mitgenommene Pilze müssen zu Hause auf Genießbarkeit überprüft werden. Angefaulte, übelriechende, matschige oder verschimmelte Pilze dürfen keinesfalls noch gegessen werden. Entsorgt diese bitte in einen euch naheliegendem Wald um die noch enthaltenden Sporen zu verteilen.

Getrocknete Pilze bitte nach einer Woche auf Brüchigkeit überprüfen!

Sie müssen wie Kartoffelchips brechen, biegsame gehören für 1 Stunde nochmals in den Trockner oder in den Backofen bei etwa 40-50 ° C.

Einige Reiskörner oder etwas Salz bindet die Restfeuchtigkeit in den Gläsern.

Werden angeschimmelte Pilze im Trockenglas, Beutel oder Tüte entdeckt, muss leider der gesamte Inhalt entsorgt werden.

**Esst niemals getrocknete Pilze ungekocht, sie sind immer noch roh und unverträglich!**

***Bei allen Seminaren stehen uns einige Trockenapparate zur Verfügung.***

Das Seminar soll kein Beute- oder Steinpilzseminar sein. Zufällig gesammelte essbare Arten können natürlich für den Privatgebrauch verwendet werden. Der Sinn und Zweck des Kurses sind die Kenntnisse um... 3, 5 oder 10 oder mehr neue Pilzarten zu erweitern, die nach dem Seminar zu 100 % sicher wiedererkannt werden können. In diesem Sinne - es ist nur wichtig viele neue Informationen über Pilze, Behandlung und Zubereitung zu erlernen.

Etwas sportlicher Urlaubscharakter bei Wanderungen im Wald und Natur soll natürlich auch bleiben!

**Zur Massenpilzsammlung um Wintervorräte zu schaffen dienen diese Seminare nicht! Bei uns gilt der Spruch: Weniger ist oft mehr und Wissen schafft abwechslungsreichere Fundergebnisse in der Heimat!**

**Wichtig!** Wir beschränken grundsätzlich die Fundmengen. Eine Duldung etwa 1 kg frische essbare ungeschützte Pilzarten pro Tag mitzunehmen wird von uns toleriert, da unter Anleitung auch das Putzen und weiterbehandeln der Pilzarten gelehrt wird. Bitte versucht deshalb nur Pilze in gutem Zustand zu sammeln!

**Der tägliche Schwammerlkönig:in!**

Jeden Tag wird ein Seminarteilnehmer zum Schwammerlkönig:in gekürt.

Ausschlaggebende Faktoren sind niemals die Fundmengen, sondern außergewöhnliche Funde, Raritäten oder besondere Wuchsformen...

Jeder Schwammerlkönig:in kann sich ein Erinnerungsgeschenk, aus der Siegerkiste, aussuchen. Die Entscheidung wer Schwammerlkönig:in wird, entscheidet das Seminarteam – Neutrale Vorschläge aus den Reihen der Teilnehmer werden bevorzugt berücksichtigt!

Zusätzlich gibt es am 2. Seminartag auch noch einen Giftkönig/in, diese Person hat die giftigsten Pilzarten gefunden. Hierzu gibt es einen besonderen Giftpreis.

### **Ehrenpreis: Der:Die Seminarschwammerlkönig:in 2024!**

In jedem Seminar wird ein(e) Seminarschwammerlkönig(in) gewählt. Als Trophäe bekommt er/sie ein Geschenk „Schwammerlkönig:in 2024“

Die Wahl erfolgt hier geheim, weshalb hier die nettesten und sympathischen Seminar-Teilnehmer/in zum „Schwammerlkönig:in“ gewählt werden!

**Zu den Ausflügen, Pilzexkursionen, Pilzwanderungen werden wir Fahrgemeinschaften bilden. Es ist nicht nötig mit dem eigenen Pkw anzureisen. Meist werden wir in kleinen Gruppen verschiedene Waldgebiete anfahren um möglichst wenig die Waldgebiete zu belasten. Wir haben bei jedem Seminar eine kleine Fahrerbox im Seminarraum ausgelegt. Es wäre schön, wenn jeder Mitfahrer zumindest einmalig hier 5 € oder mehr einwirft. Diese werden an die Autofahrer durch uns gerecht aufgeteilt, damit ihre Fahrtkosten etwas bezuschusst werden. Oder als gute Alternative ist auch ein Obolus von 0,15 € je geschätzten Kilometer den Fahrer zu geben.**

**Da es in den letzten Jahren mehrfach zu Verirrungen gekommen ist, empfehlen wir allen Teilnehmern ein Handy mitzuführen. Der Empfang ist in der Regel überall gut und das Aufsammeln verirrter Teilnehmer/innen wird für uns erleichtert.**

## **Sicherheitshinweis!**

**Nur von Pilzexperten freigegebene Pilze dürfen verarbeitet und anschließend getrocknet oder eingefroren werden.**

### **Abschluss Sonstiges:**

Natürlich erhält jeder eine Teilnahmebescheinigung und eine Rechnung am Ende des Seminars, wenn diese per Mail angefordert wird.

In der Regel akzeptieren die Finanzämter diese Seminare als Bildungskurse. Steuerberater oder Finanzamt diesbezüglich fragen.

### **Seminarabsage wegen fehlender Pilze oder zu wenig Teilnehmer:**

Sollte ein Sommer so trocken sein wie 2003 oder 2015 und weniger als 50 Pilzarten zu erwarten sind, kann es sein das Seminare von unserer Seite abgesagt wird. Diese Ausnahme fand bisher erst einmal statt (B3 im Jahre 2015). Selbstverständlich werden bei Absage unsererseits alle Seminargebühren zurückerstattet.

---

### **Anfahrtsmöglichkeit mit öffentlichem Verkehrsmittel (nur für Büchlberg möglich):**

Es ist selbstverständlich auch möglich per Bahn anzureisen.

Zielbahnhof ist Passau. Es bestünde die Möglichkeit, dass mit Bahnbus (RBO) der Zielort Büchlberg erreicht werden kann – Fahrtzeit Bus Passau - Büchlberg ca. 25 Min.

Viele Hotels/Pensionen übernehmen auch den Transfer zwischen Bahnhof Passau und Büchlberg – einfach vorher im Hotel/Pension anfragen.

**Post:** Wolfgang Bachmeier  
Schulbergstraße 36

94034 Passau  
**Telefon:** Handy 0049 160 - 11 00 952

Die Festnetznummer teilen wir dir gerne mit E-Mail mit.  
Eine Veröffentlichung im Internet wegen Werbemüll wollen wir vermeiden.

## **Sonstiges:**

Es wird kein Teilnehmer überfordert, auch wenn der Terminplan so aussieht. Weder eine Gehbehinderung wird ein Problem sein, noch sonstige gesundheitliche Beeinträchtigungen. Wir werden für jeden eine individuelle Betreuung gewährleisten. Kinder sind auch kein Problem, aber wir empfehlen schon ein Alter ab 10 Jahren. Eine Kinderermäßigung gibt es nicht, weil wir alle gleichwertig betreuen. Der Urlaubscharakter soll immer im Vordergrund stehen – dann wird es lockerer! Stress soll fernbleiben. Das gesamte Seminar wird sehr ungezwungen sein, ein Unterrichten in einem Unterrichtsraum, wo ein Pilzexperte am Podium steht und jeden langweilt, wird es nicht geben. Wir werden gemeinsam am Tisch sitzen, im Wald Pilze suchen, erläutern, nachblättern, bestimmen und besprechen. In Bayern ist das „Du“ obligatorisch, in unseren Seminaren – mit ihrer:deiner Erlaubnis - ebenso – es fördert die Gemeinsamkeit!

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich! Die Seminare sind für jeden geeignet!  
Dieses Seminar soll nicht nur zum Erlernen von Pilzarten gut sein, sondern auch Erholung, Spaß und kulinarischen Genuss bringen.  
Es soll auch kein Seminar zur Vorbereitung für die Pilzsachverständigenprüfung sein - obwohl es sicherlich ein guter Einstieg dafür ist. Hierzu haben wie unsere Pilzberaterseminare BMG und PSV in Büchlberg.

Bitte habe Verständnis, dass Veränderungen im Programmablauf nicht nur möglich sind, sondern sogar wahrscheinlich.

**Datenschutz:** Die uns mitgeteilten Daten werden gespeichert und nur für interne Zwecke verwendet, z.B. Info über neue Pilzseminare, Pilz-App oder Pilz-Bücher. Eine eingeschränkte Weitergabe erfolgt nur innerhalb der Seminarlokalitäten oder im gegenseitigen Einverständnis im Pilzseminar.

## **Rechtshinweis!**

# **Wichtig!**

**Pilze sollen möglichst mit der Stielbasis (Knolle) mitgenommen werden. Diese werden nach der Pilzexkursion auf den Tisch gelegt und soweit möglich nach Arten sortiert!**  
**Jegliches Putzen und Verwerten auch bekannter Pilzarten ist generell untersagt, solange nicht (nach dem Vieraugenprinzip) ein Pilzsachverständiger und ein weiterer Pilzexperte die Pilze für Speisezwecke freigegeben hat.**

**Bereits geputzte Pilze werden ohne Freigabe sofort entsorgt!**

**Aufnahme: Schmutz, Nadeln und Erdreich dürfen so weit entfernt werden, dass die Merkmale der einzelnen Pilzarten sichtbar sind. Dies kann bereits im Wald geschehen!**

**Sicherheitsverstoß: Einen Giftpilz oder nicht freigegebene Speisepilze auf andere Tische zu legen ohne Absprache unserer Pilzexperten gilt als absoluter Regelverstoß und wird mit sofortigem Ausschluss aus dem Seminar geahndet. Eine Rückerstattung von Seminargebühren erfolgt nicht!**

**Bitte keine ganz kleinen Pilze sammeln. Wir hatten schon Fälle, da wurden keine Rauköpfe (Tödlich Giftig) unter Pfifferlingen gefunden.**

**Schon wegen der fehlenden Sporenreife sind noch nicht sporenreife Pilze zum Sammeln nicht geeignet.**

**Wer Täublinge oder Pilze nicht kennt, sollte grundsätzlich keine Pilzarten auf Geschmack kosten, da diese durchaus zu Gesundheitsschäden führen können!**

Wir übernehmen keinerlei Haftung bei selbst verschuldeten Unfällen jeder Art oder bei Unverträglichkeitsreaktionen durch Pilzgenuss, z.B. der Mitnahme von Hallimasch! Natürlich werden wir auf unverträgliche Pilze hinweisen und diese nur auf besonderen Wunsch und mit Aufklärung freigeben. Für die richtige Pilzbestimmung obliegt die Verantwortung bei den Pilzsachverständigen! D.h. im Zweifelsfall werden vielleicht gute essbare Pilze nicht verwertet. Diese Vorsicht empfehlen wir auch grundsätzlich allen Pilzsammlern.

**Einzeldetails:** Giftige, ungenießbare, unbestimmbare oder verdorbene Pilze werden ausgesondert. Eventuell werden Einzeldetails per Digitalkamera festgehalten und gespeichert. Alle bestimmten Pilze werden namentlich erläutert. **Es wird darauf hingewiesen, dass nur die Pilze, die vorgelegt wurden auch freigegeben werden können.** Niemals Pilze, die ähnlich aussehen aber nicht vorgelegt werden verwenden, weil dies zu schwerwiegenden Fehlbestimmungen führen kann. Eine Pilzbestimmung ist nicht mündlich, per Telefon oder per Foto möglich, weil dadurch keine sichere Bestimmung gewährleistet werden kann. Pilze können wie alle Lebensmittel Allergien auslösen. Hattest du schon einmal durch eine Pilzmahlzeit Unverträglichkeitsreaktionen – solltest du lieber auf Pilze verzichten! Pilze sind leicht verderbliche Lebensmittel, eine sofortige Verwendung ist angeraten. Lange Lagerzeiten können eine Eiweißzersetzung verursachen, welches zu einer Lebensmittelvergiftung führen kann. Wurmlöcher sollten ausgeschnitten werden. Nicht, weil die Maden/Insekten giftig sind, sondern weil sie durch mitführende Bakterien den Pilz leichter verderben lassen. Die meisten Pilze sind roh giftig und können zu Magen-Darm-Beschwerden führen. Auch **getrocknete Pilze dürfen nicht roh verzehrt werden!** Bitte ausreichend garen - mindestens 5 bis 10 Minuten ist angeraten. Bei einigen Pilzen, wie z. B. beim Hallimasch ist ein Abkochen von 20 Minuten empfohlen, da sie sonst zu Beschwerden führen könnten; wenn diese Arten vorhanden sind werden wir besonders darauf hinweisen.

**Pilze dürfen nach dem Einfrieren „nicht“ aufgetaut werden, sondern sie gehören noch gefroren in den Kochtopf!**

### **Sonstige Gefahren:**

Nach § 13 Abs. 2 des Bayerischen Waldgesetzes müssen wir jede Unfallhaftung bei den Pilzwanderungen ausschließen! Das Betreten des Waldes ist immer auf eigene Gefahr und kann durch keine Haftpflichtversicherung abgedeckt werden. Die Unfallabsicherung im Seminarhotel ist Gastronomieangelegenheit; ebenso schließen wir für die private Anfahrt jede Haftung aus. Wir empfehlen eine private Unfallversicherung. Waldwanderungen bergen immer einige Gefahren. Leicht kann durch ein Erdloch oder Wurzel der aufrechte Gang verloren gehen und man landet im Morast oder man verläuft sich im Wald. Beides sollte jeder versuchen zu vermeiden! Ansonsten besteht nur geringe Gefahr – Raubtiere sind selten und Wildschweine sind schneller weg als man sie sieht. Zur Beruhigung: Die Wälder sind meist so klein, dass die nächste Teerstraße - nach einer Stunde Walddurchquerung - gefunden werden kann. Der Handyempfang ist meist überall gut, und sollte sich wirklich jemand verlaufen, Anruf genügt und wir umfahren den Wald – länger als 30 Minuten dauert dies sicherlich nicht!

### **Fundmengen:**

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei extremem Pilzwachstum nach Bayerischem Naturschutzgesetz BayNatSchG und dem Waldgesetz für Bayern BayWaldG sowie nach der Bundesartenschutzverordnung BArtSchVO bei geschützten Pilzen wie Steinpilze, Pfifferling usw. pro Person die Pilzmengen begrenzen werden.

---

**Wegen Sturm- und Borkenkäferschäden bitten wir immer zusätzlich folgendes zu beachten: Gefahrenhinweis für Pilzseminare!**

Durch Sturmschäden sind die Pilzsammel-Regionen stark beschädigt worden, weshalb folgendes zu beachten ist:

- **Betretet nie den Gefahrenbereich, wenn dort Forstarbeiten stattfinden.** Immer Mindestabstand 400 Meter einhalten!

- **Klettert nie auf umgefallene Baumteile oder unterquert querstehende geschädigte Bäume.** Diese können immer noch unter Spannung stehen und plötzlich ungeahnt abbrechen, wodurch durch Splitter oder Äste schwere Verletzungen möglich sind.
- **Bei plötzlich auftretendem Wind oder Gewitter jeglichen Wald verlassen und zu den Autos zurückkehren.** Geschädigte Bäume oder Äste könnten zu Boden fallen.
- **Gesperrte Gebiete nie betreten.** Anweisungen von Forstarbeitern immer befolgen.
- **Waldgebiete mit viel umgefallenen Bäumen immer großräumig meiden.**
- **Das Betreten von Wald- und Wiesengebieten geschieht immer auf eigene Gefahr. Unfallhaftung ist hier nicht möglich, d.h. wir übernehmen keinerlei Unfallhaftung zu Fahrten oder Begehungen zu den empfohlenen Waldgebieten.**

**Deshalb seit immer vorsichtig und umsichtig, wenn ihr Wälder und Wiesen betretet.**

**Bedenkt auch Wurzeln oder Äste können leicht zum Sturz und zu Verletzungen führen.**

**Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir Waldgebiete nur empfehlen und im Wald keine direkte Pilzklärungen durchführen. Jede Person kann sich selbst einen Wald zum Pilze sammeln suchen. Wir sind nur zuständig für die qualifizierte Pilzberatung in den Seminarräumen der dort vorgelegten Pilzarten.**

**Mit pilzlichen Grüßen und der Hoffnung auf gutes Pilzwetter und viel Spaß!**

**Geschäftsführer EDV Bachmeier: Gabriele Bachmeier: Für die Seminare Büchlberg B1-B5  
Organisationsleitung: Bachmeier i.V. Geschäftsführer: Für die Seminare Tschechien CZ1-CZ3  
Pilzexperte: Herbert Grundmüller  
Pilzsachverständiger (PSV - DGfM): Wolfgang Bachmeier  
... und in Vertretung weitere Pilzsachverständige bzw. Pilzexperten der Region.  
Die Arbeit einiger der Pilzexperten erfolgt ehrenamtlich - nur mit gesetzlicher Reisekostenentschädigung!**

Weitere Informationen auch im Internet unter <http://www.123pilze.de/pilzseminar/>  
Zu empfehlen sind auch die Informationen über Pilze unter der Internetadresse: [www.123pilze.de](http://www.123pilze.de) , interessant ist hier die Pilzsuchmaschine [www.pilzsuchmaschine.de](http://www.pilzsuchmaschine.de) und das Pilzforum [www.123pilzforum.de](http://www.123pilzforum.de) .

**Die Seminare werden veranstaltet von der Organisationsleitung:**

**Für Herzogsreut/Tschechien:**

Firma Schwammerlseminare, Steuer-Nr.: 153/202/02946, [herta@wbwb.de](mailto:herta@wbwb.de) ... für Tschechien Pilzseminare CZ1-CZ3.  
Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

Bankverbindung: Jessica Logistik Pilzseminare (CZ1-CZ4, BMG)  
Bank: BNP PARIBAS (Consort)  
IBAN: DE 3876 0300 8001 1345 4110  
BIC-/SWIFT-Code: CSDBDE71XXX

---

**Für Büchlberg:**

Firma EDV Bachmeier, Steuer-Nr.: 153/202/02318, [edvbachmeier@t-online.de](mailto:edvbachmeier@t-online.de) ... für Büchlberger Pilzseminare B1-B5.  
Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

Bankverbindung: Pilzkurse EDV Bachmeier - Büchlberg-Pilzseminare (B1-B5)  
Bank: BNP PARIBAS (Consort)  
IBAN: DE61 7012 0400 8474 2820 04  
BIC-/SWIFT-Code: DABBDMMXXX

## **Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr auf Wunsch per E-Mail zugesendet.**

**Mit der Bezahlung der Rechnung/Vorauszahlung werden die AGB, Widerrufs- und Stornobedingungen laut diesem Programm akzeptiert. Datenschutz: Außerdem stimme ich zu, solange ich nicht selbst Widerspruch dagegen einlege, dass das Bild meiner Person in der internen Seminarchronik verwendet werden darf. Eine Entfernung eines solchen Bildes ist per Mail zu jedem Zeitpunkt selbstverständlich möglich. Eine Datenweitergabe und Speicherung meiner Adress- und Telefondaten innerhalb der Veranstalter, Gastronomie und der Dozenten ist mir bekannt und wird mit der Bezahlung anerkannt. Mir ist auch bekannt, dass eine Teilnahme ohne diese Zustimmung nicht möglich ist.**

Stand: 13.10.2024