

# Pilzurlaub - Pilzseminar 2022 - TERMINE:

Neu! Seminarleitung durch die zwei Pilzsachverständige Matthias Stirner & Markus Schmid in Begleitung des 3er-Teams - Herta - Schupo und Wolfgang

Vorläufiges Programm!

## Pilzseminar Büchlberg Zusatzseminare:

<b>M &amp; M 1</b>	Fr-So 05.08. - 7.08.2022 mit täglicher Pilzausstellung! ... mit Schupo, Herta und Wolfgang als Gäste.
<b>M &amp; M 2</b>	Fr-So 07.10. - 09.10.2022 mit täglicher Pilzausstellung!

### Wichtig auch wieder für 2022!

- 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. Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr im Seminar.
- Storno von Übernachtungszimmern – Bitte allgemeine Stornobedingungen beachten.

**B = Büchlberg Bayerischer Wald** (135 € bis 01.06.2022, später 155 €) max. 25 Personen.

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

Weitere Kurse für Fortgeschrittene siehe auch Kurse in Büchlberg sind **BMG Pilzberaterkurs (25.07.-30.07.2022)** und **PSV = Pilzsachverständigenkurs DGfM (29.08.-03.09.2022)**.

Zimmer im Seminarhotel Büchlberg können nur über uns gebucht werden.

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

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

**Die Preise der Zimmer in Büchlberg Seminarhotel inkl. Frühstück sind im Maximum folgende:**

**DZ 37,50 € pro Nacht und Person, EZ 42 € pro Nacht und Person.** Komplette Liste der Preise im Seminarhotel Büchlberg. Bezahlung erst bei Seminarbeginn im Hotel.

**BMG / PSV Schulung / Seminare Preise pro Zimmer**  
2 EZ + 3 DZ bei 3er Belegung im DZ: + 20,00 € für je ÜF oder je 40,00 € ÜVP

	Übernachtung EZ  Frühstück	Doppel als Einzel  Frühstück	Übernachtung DZ  Frühstück	Übernachtung EZ Fr.+Mi.+ Brotz.+Abe. Vollpension	Doppel als Einzel Fr.+Mi.+Brotz.+Abe. Vollpension	Übernachtung DZ Fr.+Mi.+Brotz.+Abe. Vollpension
<b>2 Nacht</b>	Je 42,00 € 84,00 €	Je 48,00 € 96,00 €	Je 75,00 € 150,00 €	Je 64,50 € 129,00 €	Je 70,50 € 141,00 €	Je 120,00 € 240,00 €
<b>3 Nacht</b>	Je 40,00 € 120,00 €	Je 45,00 € 135,00 €	Je 69,00 € 207,00 €	Je 62,50 € 187,50 €	Je 67,50 € 202,50 €	Je 114,00 € 342,00 €
<b>4 Nacht</b>	Je 38,00 € 152,00 €	Je 42,00 € 168,00 €	Je 65,00 € 260,00 €	Je 60,50 € 242,00 €	Je 64,50 € 258,00 €	Je 110,00 € 440,00 €
<b>5 Nacht</b>	Je 36,00 € 180,00 €	Je 40,00 € 200,00 €	Je 61,00 € 305,00 €	Je 58,50 € 292,50 €	Je 62,50 € 312,50 €	Je 106,00 € 530,00 €
<b>6 Nacht</b>	Je 34,00 € 204,00 €	Je 38,00 € 228,00 €	Je 57,00 € 342,00 €	Je 56,50 € 339,00 €	Je 60,50 € 363,00 €	Je 99,50 € 597,00 €

Alle Mahlzeiten werden in Büfettform angeboten.

Jedes Büfett hat auch vegane und vegetarische Gerichte in der Auswahl.

Die Vollpension beinhaltet pro Tag: Mittagessen, Nachmittagssnack und Abendessen. Das Frühstück ist bereits im Zimmerpreis inkludiert.

Getränke sind NICHT in der Vollpension enthalten.

Für Gäste OHNE Vollpension sind alle Büfettkomponenten einzeln preislich ausgezeichnet oder es wird ein „All you can eat“ Preis angegeben.

Auch Gästen die nicht in unserem Haus übernachten kann eine Vollverpflegung angeboten werden.

Hier beträgt der Preis für 3 Tage 66,00 € und jeden weiteren Tag pro Person 22,00 €

Eine solche Buchung ist nur für die gesamte Dauer des Seminares/Schulung und nur am 1. Tag des Seminares/Schulung bis 11 Uhr möglich.

## **Ablauf Pilzseminare Büchlberg:**

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

10:00 Besprechung und Vorstellung.

12:00 Pilzexkursion in einen Wald

15:00 Erklärung der Pilzarten. Pilzausstellung mit Gattungslehre!

19:00-? Abendessen und weiteres gemütliches Beisammensein.

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

09:00 Pilzexkursion in einen Wald

11:30 Erklärung der Pilzarten. Pilzausstellung mit Gattungslehre!

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

14:00 Pilzexkursion in einen Wald

16:30 Pilzbestimmung in einen Raum oder im Freien. Pilzausstellung mit Gattungslehre!

19:00-? Abendessen und weiteres gemütliches Beisammensein.

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

09:00 Pilzexkursion in einen Wald

11:30 Erklärung der Pilzarten. Pilzausstellung mit Gattungslehre!

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 2022!

---

~~~~~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 (M & M 1 und M & M 2) 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 M & M 1 und M & M 2:**

**135 € im Frühbucherrabatt und ab 01.06.2022 - 155 € 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!

## 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 M & M 1 und M & M 2. 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 01.06.22 = 135 € danach 155 €</b>              |
| Name:                 | Pilzkurse EDV Bachmeier                               |
| Bank:                 | BNP PARIBAS (Consors)                                 |
| IBAN:                 | DE61701204008474282004                                |
| BIC-/SWIFT-Code:      | DABBDMMXXX                                            |
| Bemerkung:            | Pilzseminar M & M 1, M & M 2                          |

**Dieses Konto nur für  
Büchlbergseminare!  
M@M 1 und M@M 2**

### Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr im Seminar.

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

### Die Seminargebühren sind in einem Betrag bis 01.07.2022 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 01.07.2022 - gesamte Seminargebühr wird ohne Abzug zurückerstattet. Stornierungen nach dem 01.07.2022 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 01.07.2022 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 M & M 1 und M & M 2... 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!

[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!

Am 2. Seminartag gibt es Giftkönig:in, diese Person hat die giftigsten Pilzarten gefunden. Hierzu gibt es einen besonderen Giftpreis.

### **Ehrenpreis: Der:Die Seminarschwammerlkönig:in 2022!**

In jedem Seminar wird ein(e) Seminarschwammerlkönig(in) gewählt. Als Trophäe bekommt er/sie ein Geschenk „Schwammerlkönig:in 2022“

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 Fahrerklasse 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.**

**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. 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:** Herta Haimerl  
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!**

**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 Pilzerklärungen 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 Seminarplanung EDV Bachmeier:**

*Gabriele Bachmeier: Für die Seminare Büchlberg M & M 1 und M & M 2*

**Fachbereichsleitung: Pilzsachverständiger (PSV - DGfM): Markus Schmid & Matthias Stirner.**

*Assistenz im M & M 1: Pilzexperte: Herbert Grundmüller*

*Assistenz im M & M 1: 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 Büchlberg M & M 1 und M & M 2 über die** Firma EDV Bachmeier, Steuer-Nr.: 153/202/02318, [edvbachmeier@t-online.de](mailto:edvbachmeier@t-online.de) ... für Büchlberger Pilzseminare M & M 1 und M & M 2. Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

Bankverbindung: Pilzkurse EDV Bachmeier - Büchlberg-Pilzseminare (M & M 1 und M & M 2)

Bank: BNP PARIBAS (Consort)

IBAN: DE61 7012 0400 8474 2820 04

BIC-/SWIFT-Code: DABBDMMXXX

## **Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr im Seminar.**

**Mit der Bezahlung der Rechnung 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 dieser Zustimmung nicht möglich ist.**