

Pilzurlaub – Pilzseminar 2025 - TERMINE:

Termine Leoprechting Deutschland

Für Übernachtung (Zimmer) muss selbst gesorgt werden.

(...nähe Büchlberg und Hutthurm im östlichen Bayerischen Wald).

LEO 1: 29.08. - 31.08.2025 ... Fr. - So. Wochenend-Pilzseminar ^{1*}

... mit den Pilzsachverständigen Schupo (Herbert Grundmüller) und Wolfgang Bachmeier.

LEO 2: 12.09. - 14.09.2025 ... Fr. - So. Wochenend-Pilzseminar ^{1*}

... mit den Pilzsachverständigen Schupo (Herbert Grundmüller) und Matthias Stirner.

^{1*} Veranstalter EDV Bachmeier: Pilzseminare LEO 1+2

- Nach der Anmeldung erfolgt eine Reservierungsbestätigung.
- Nach eingegangener Zahlung der Seminargebühren folgt eine Zahlungsbestätigung.
- Bis maximal eine Woche vor dem Seminar werden die letzten Informationen mitgeteilt; wie Wegbeschreibung, sonstige Änderungen oder Hinweise.
- Bei Storno von Übernachtungszimmern – Bitte allgemeine Stornobedingungen des Hotels beachten.

Anmeldung per Mail: info@123pilze.de

Seminarort ist Gasthaus Fuchs in Leoprechting (Hutthurm bei Büchlberg).

<https://gasthaus-fuchs.de/> Übernachtungszimmer sind dort nicht vorhanden.

Zimmerreservierungen müssen eigenständig durchgeführt werden.

Hutthurm, Büchlberg ist ca. 5 km entfernt.

Tipp! Hotel Ambros wäre zu Fuß leicht erreichbar.

<https://pension-ambros-buchlberg.hotel-mix.de/>

Ablauf Pilzseminare LEO 1+2 in Leoprechting (Hutthurm bei Büchlberg)

Tag 1 - Freitag - Alle Pilzarten suchen, erkennen und bestimmen:

10:00 Besprechung und Vorstellungsrunde.

12:00 Möglichkeit Abo- oder Mittagessen laut Karte.

<http://gasthaus-fuchs.de/speisekarte>

13:30 Pilzexkursion ca. 2 Stunden in einen nahegelegenen Wald.

15:30 Erklärung der Pilzarten im Seminarraum.

19:00 Möglichkeit des Abendessens laut Karte mit anschließendem gemütlichem Beisammensein.

Tag 2 - Giftpilze sicher erkennen und dadurch überleben:

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

11:30 Pause: Möglichkeit Mittagessen laut Karte. Alternativ kann es sein, dass es ein Tagesausflug mit Mittagseeinkehr wird. Auch CZ (Tschechien-Tagesreise) ist möglich; bei zu wenig Pilzarten in der unmittelbaren Region. Bitte Ausweis mitnehmen!

13:00 Abfahrt zur 2. Pilzexkursion des Tages in einen Wald in unmittelbarer Umgebung.

16:00 Pilzbestimmung im Seminarraum.

19:00 Abendessen mit anschließendem gemütlichem Beisammensein.

<http://gasthaus-fuchs.de/speisekarte>

20:30 Giftpilzvortrag für Interessierte.

Tag 3 - Speisepilze - so viel Frisches wie möglich:

09:00 Pilzexkursion in einen nahen gelegenen Wald.

12:00 Mittagessen laut Karte:

<http://gasthaus-fuchs.de/speisekarte>

13:00 Anschließend Pilzbestimmung mit persönlicher Lernkontrolle im Seminarraum.

Ende ca. 15:00 Uhr.

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

Die Seminargebühren sind in einem Betrag bis 01.07.2025 im Voraus zu entrichten. Im Vorbucherrabatt = 175 € ... ab 01.07.2025 = 195 €

Wochenend-Pilzseminar LEO 1 wird veranstaltet von der Organisationsleitung EDV Bachmeier:

Firma EDV Bachmeier, Steuer-Nr.: 153/202/02318, edvbachmeier@t-online.de ...

Nach § 19 Umsatzsteuergesetz (Kleinbetrieb) ist bei unseren Rechnungen keine Umsatzsteuer enthalten!

Bankverbindung	Wochenend-Pilzseminar EDV Bachmeier (LEO 1+2) Im Vorbucherrabatt = 175 € ... ab 01.07.2025 = 195 €	Dieses Konto nur für LEO 1 und LEO 2 Wochenend- seminar.
Name:	Pilzkurse EDV Bachmeier	
Bank:	BNP PARIBAS (Consort)	
IBAN:	DE61701204008474282004	
BIC-/SWIFT-Code:	DABBDEMMXXX	
Bemerkung:	Pilzseminar LEO 1, LEO 2.	

Wir bitten eine Stornierung so früh wie möglich, mitzuteilen.

Rechnung und Teilnehmerbescheinigung bekommt ihr im Seminar.

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

Seminarabsage (Stornierungen):

Stornierung bis 01.07.2025 - gesamte Seminargebühr wird ohne Abzug zurückerstattet.
Stornierungen nach dem 01.07.2025 bis 14 Tage vor Seminarbeginn - Zurückerstattung 50 % der Seminargebühren. 13 Tage bis Seminarbeginn - keine Rückerstattung der Seminargebühren!

Wir empfehlen eine Reiserücktrittsversicherung!

Wichtig! Bitte rechtzeitig die Seminargebühren überweisen!

Reservierungen ohne Zahlungseingang bis 01.07.2025 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.

Anmeldung per E-Mail mit folgenden Angaben:

- Seminarnummer LEO 1; LEO 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 senden!

Bestätigung erfolgt unmittelbar 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. Sollte auch dort keine Rückmeldung erfolgen – bitte telefonisch nachfragen unter Mobil: +49 160 11 00 952.

Nach Zahlungseingang erfolgt ein zweites Bestätigungs-E-Mail.

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.

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 zu trocknen oder am letzten Tag frisch mitzunehmen. Auch eine persönliche Zubereitung ist möglich.

Wichtiger Gesundheitshinweis!

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 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 wird von uns toleriert diese mitzunehmen, da unter Anleitung auch das Putzen und Weiterbehandeln der Pilzarten gelehrt wird. Bitte versucht deshalb nur Pilze in gutem Zustand zu sammeln!

Der:die 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 2025!

In jedem Seminar wird ein(e) Seminarschwammerlkönig(in) gewählt. Als Trophäe bekommt er/sie ein Geschenk „Schwammerlkönig:in 2025“

Die Wahl erfolgt geheim, weshalb hier der/die netteste und sympathischste Seminar-Teilnehmer/in zum „Schwammerlkönig:in“ gewählt wird.

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. Es wäre schön, wenn jeder Mitfahrer im Auto einen Obolus von ca. 10 Cent je gefahrene Kilometer den Fahrer (für Sprit, Reinigung, Abnutzung) gibt.

Selbstverständlich soll dies eine freiwillige Sache sein und kein genereller Zwang.

Oft fahren Freundesgruppen und Familien sowieso in einem Fahrzeug oder wechseln sich bei der Fahrzeugbenutzung ab.

Da es in den letzten Jahren mehrfach zu Verirrungen im Wald 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 für Speisezwecke verarbeitet werden. Meist wird hierzu eine Doppelkontrolle von zwei Pilzberatern durchgeführt. Am Boden liegende Pilze oder nicht vorgelegte Pilze dürfen keinesfalls Verwendung finden = Lebensgefahr!

Abschluss Sonstiges:

Natürlich erhält jeder eine Teilnahmebescheinigung und eine Rechnung am Ende des Seminars. Diese kann jederzeit nachträglich auch per Mail angefordert werden.

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, dass weniger als 50 Pilzarten zu erwarten sind, kann es sein, dass Seminare von unserer Seite abgesagt werden. Diese Ausnahme fand bisher erst einmal die letzten 20 Jahre statt (B3 im Jahre 2015). Selbstverständlich werden bei Absage unsererseits alle Seminargebühren zurückerstattet.

Anfahrtsmöglichkeit mit öffentlichem Verkehrsmittel:

Es ist selbstverständlich möglich per Bahn anzureisen. Zugbahnhof wäre Passau Hbf. Weiter ginge es mit dem Bus zum Zielort Herzogsreut.

Eine Anfrage der Mitnahme oder Abholung vom Bahnhof Passau mit einem kleinen Unkostenbeitrag wird gerne vermittelt. Oft kommen andere Teilnehmer von dieser Richtung.

Post: Wolfgang Bachmeier
Schulbergstraße 36
94034 Passau

Telefon: Handy 0049 160 - 11 00 952

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 ein Alter ab 10 Jahren. Eine Kinderermäßigung gibt es nicht, weil wir alle gleichwertig betreuen. Der Urlaubscharakter soll immer im Vordergrund stehen. 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 unseren Seminaren ist das „Du“ obligatorisch.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich! Die Seminare sind für jeden geeignet!

Diese Seminare sollen nicht nur zum Erlernen von Pilzarten gut sein, sondern auch Erholung, Spaß und kulinarischen Genuss bringen.

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 kleinen Pilze sammeln. Wir hatten schon Fälle, da wurden unreife Rauköpfe (TÖDLICH GIFTIG) unter Pfifferlingen gefunden.

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

Wer Täublinge oder diverse andere Pilzarten 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 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 per Telefon oder per Foto möglich. 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 sattfinden.** 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 seid immer vorsichtig und umsichtig, wenn ihr Wälder und Wiesen betretet.

Bedenkt auch, dass Wurzeln oder Äste leicht zu Sturz und Verletzungen führen können.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir Waldgebiete nur empfehlen und im Wald keine direkten Pilzerkklärungen 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!

*Logistik-Geschäftsführerin Fa. EDV Bachmeier für das Pilzseminar LEO 1: Gabriele Bachmeier.
Prokura-Beauftragter Wolfgang Bachmeier.*

Für die Seminare Leoprechting (Hutthurm bei Büchlberg) sind folgende Dozenten geordert:

LEO 1: Pilzsachverständiger (PSV - DGfM, Pilzberater BMG, Ausbilder BMG): Wolfgang Bachmeier.

LEO 1+2: Pilzsachverständiger (PSV - DGfM, Pilzberater BMG) Herbert Grundmüller.

LEO 2: Pilzsachverständiger (PSV - DGfM, Pilzberater BMG) Matthias Stirner.

... und in Vertretung weitere Pilzsachverständige bzw. Pilzexperten der Region.
Die Arbeit einiger Pilzexperten erfolgt ehrenamtlich.
Meist nur mit gesetzlicher Reisekostenentschädigung oder Aufwandsentschädigung.

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 , interessant ist hier die Pilzsuchmaschine www.pilzsuchmaschine.de und das Pilzforum www.123pilzforum.de .

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 möglich. Eine Datenweitergabe und Speicherung meiner Adress- und Telefondaten innerhalb der Veranstalter, Gastronomie und der Dozenten ist mir bekannt und wird mit der Bezahlung der Seminargebühr anerkannt. Mir ist auch bekannt, dass eine Teilnahme ohne diese Zustimmung nicht möglich ist.

Impressum

Wolfgang Bachmeier, Schulbergstraße 36 94034 Passau Mobil +49 160 11 00 952.

Anfragen immer über info@123pilze.de

Stand: 07.11.2024

* LEO 1 und LEO 2 sind in einem weiteren Programm verfügbar. Diese Seminare finden in Leoprechting (Hutthurm, bei Büchlberg) ohne direkte Übernachtungsmöglichkeit statt.
DGfM = Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
BMG = Bayerische Gesellschaft für Mykologie e.V.
PSV = Pilzsachverständiger der DGfM e.V.