Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz
Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons
Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

www.vapko.ch
Deutschschweiz

Einladung
zur Fachtagung und Generalversammlung der VAPKO Deutschschweiz

Samstag, 24. Oktober und Sonntag, 25. Oktober 2026

Bad Ramsach Quellhotel
Ramsacherstrasse 40, Häfelfingen
4448 Läufelfingen BL

Samstag, 24. Oktober 2026

Fachtagung

Fortbildung und Erfahrungsaustausch

Bitte bringt frisches Pilzmaterial mit! Abgabe in der Garage vis-à-vis des Hoteleingangs

09.45 Uhr	**Eröffnung der VAPKO-Tagung** und Begrüssung mit dem Blasmusikensemble Läufelfingen
10.30 Uhr	**Beginn Fachtagung mit Workshops zu folgenden Themen** ▪ Amanita ▪ Frischegrad von Speisepilzen ▪ Pilze des Kontrollscheins ▪ Schnupperkurs Mikroskopie ▪ Freies Pilze-Bestimmen
12.00 Uhr	**Mittagessen**
13.30 Uhr- 16.30 Uhr	**Fortsetzung der Workshops** 13.30 Uhr - 15.30 Uhr freiwilliger Pilzerkennungstest
16.45 Uhr	**Besprechung der Ergebnisse von Workshops und Test**
18.15 Uhr	**Apéro**
19.00 Uhr	**Nachtessen**

Sonntag, 25. Oktober 2026

98. Generalversammlung VAPKO Deutschschweiz

Geschäftlicher Teil

09.30 Uhr **Beginn der Generalversammlung**

Traktanden gemäss Statuten:

1. Begrüssung, Wahl der Stimmenzähler
2. Protokoll der GV vom 26. Oktober 2025 in Lyss
3. Jahresberichte
   - 3.1. des Co-Präsidenten
   - 3.2. der Kursleiterin
4. Kassenwesen
   - 4.1. Bericht der Kassierin
   - 4.2. Bericht der Revisoren
   - 4.3. Décharge des Vorstands
5. Änderung Geschäftsjahr
6. Mutationen
7. Wahlen
   Wahl des Vorstands, der Revisor:innen und der Zentralrät:innen
8. Pilzkontrollstatistik 2025
9. Informationen zur Überarbeitung der Website
10. Anträge von Mitgliedern: Die Anträge sind bis spätestens Mittwoch, 30. September 2026 an das Co- Präsidium zu richten (kontakte@vapko.ch)
11. Tagungsort 2027
12. Verschiedenes

11.00 Uhr **Apéro riche**

Anfahrt mit öV nach Bahnhof Läufelfingen		**Abfahrt**	**Ankunft**
Bern	Richtung Olten, umsteigen in Olten	08:07	09:11
Zürich HB	Richtung Olten, umsteigen in Olten	08:06	09:11
Basel	Richtung Interlaken, umsteigen in Olten	08:30	09:11
Olten	Richtung Sissach	09:02	09:11
Luzern	Richtung Olten, umsteigen in Olten	08:05	09:11
St. Gallen	Richtung Lausanne, umsteigen in Olten	06:58	09:11

Achtung: ab Läufelfingen auf Wunsch Transport mit dem Shuttle Bus ins Hotel (bitte bei der Anmeldung angeben). Der Fussweg von Läufelfingen zum Hotel beträgt ca. 1 Stunde und geht bergauf.

Anfahrt mit dem Auto:

A2 Basel - Luzern

- Ausfahrt Eptingen > Läufelfingen (Achtung bis 20% Steigung) oder
- Ausfahrt Diegten > Känerkinden > Buckten > Läufelfingen

A1 Zürich - Bern

- Ausfahrt Rothrist > Aarburg > Olten > Trimbach > Hauenstein > Läufelfingen

A3 Zürich - Basel

- Ausfahrt Sissach > Thürnen > Depflingen > Rümlingen > Häfelfingen

Das Hotel befindet sich 2 km oberhalb von Läufelfingen. Kostenlose Aussenparkplätze sind vorhanden.

Fahrzeiten:

ab Zürich	1 h 4’	ab Basel	38’	ab Olten	17’
ab Bern	55’	ab Luzern	55’	ab St. Gallen	1 h 53’

Teilnahmegebühren:

Nur GV	kostenlos
Sa/So ohne Übernachtung, ohne Nachtessen	CHF 120.-
Sa/So ohne Übernachtung mit Nachtessen	CHF 150.-
Sa/So mit Übernachtung und Nachtessen im Doppelzimmer	CHF 220.-
Sa/So mit Übernachtung und Nachtessen im Einzelzimmer	CHF 250.-

(Die Anzahl der Einzelzimmer ist limitiert, es gilt die Reihenfolge der Anmeldung)

Anmeldung: **https://forms.gle/fHFRtsofXyLJrysM6**

Anmeldeschluss: 30. September 2026

Abmeldung: Bei einer Abmeldung nach dem Anmeldeschluss müssen die vom Hotel in Rechnung gestellten Kosten weiterverrechnet werden.

Auskunft: Esther Indra, 079 697 78 26

Workshops VAPKO Tagung 2026

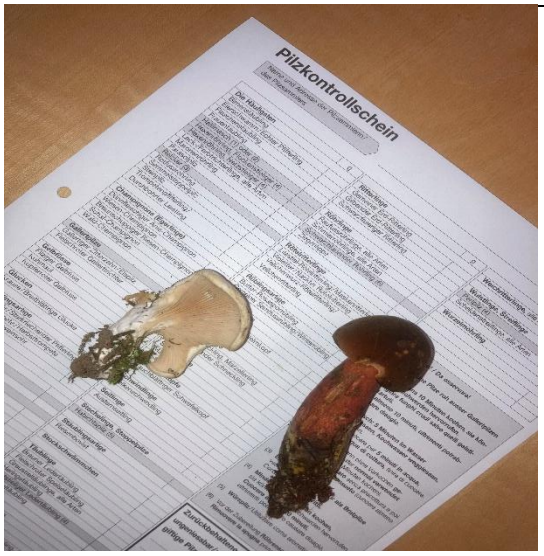
Amanita

Maximal 16 Teilnehmende

Vormittags: Präsentation «die faszinierende Gattung Amanita – von essbar bis tödlich».

Nachmittags: Pilzbestimmung von Amanita-Arten und Pilzarten, die mit Amanita verwechselt werden können wie Arten aus den Gattungen Agaricus, Macrolepiota, Limacella, etc. je nach Angebot.

Für die Pilzbestimmung am Nachmittag wird in zwei Gruppen gearbeitet.



Pilze des Kontrollscheins

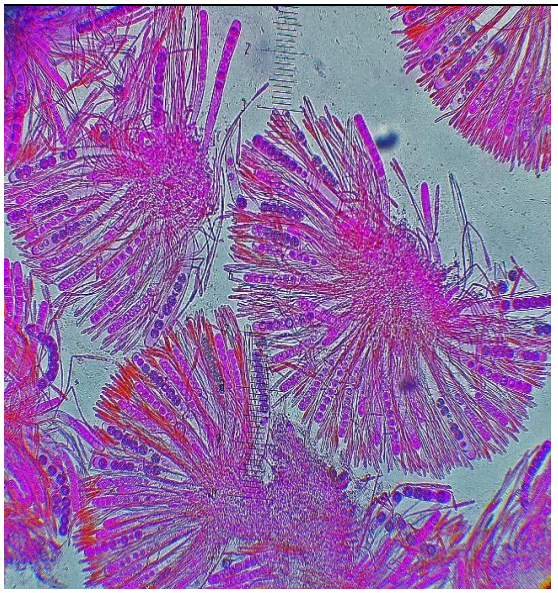
Maximal 12 Teilnehmende

Wir frischen die Merkmale der Pilze des Kontrollscheins auf, vergleichen und unterscheiden ähnliche Arten und geben uns so zusätzliche Sicherheit in der makroskopischen Bestimmung. Wir besprechen die Wahrnehmung des Frischegrades eines Pilzes und welche Indizien dafürsprechen, einen Speisepilz als für den Verzehr geeignet zu deklarieren.

Freies Pilze-Bestimmen

Maximal 18 Teilnehmende

freies Pilze-Bestimmen mit Schwerpunkt auf den Gattungsmerkmalen.



Schnupperkurs Mikroskopie

Maximal 6 Teilnehmende

Pilzinteressierte ohne Vorkenntnisse in der Mikroskopie sind hier genau richtig. Es soll die Begeisterung für die mikroskopischen Elemente der Pilze geweckt werden. Sie sind oft für die Bestimmung der Art von enormer Wichtigkeit.
Das Herstellen einfacher Sporenpräparate, das Darstellen von Sporenornamenten mit Färbetechniken, das Ausmessen von Sporen sowie das Beobachten der Jodreaktion sind einige der Themen, die im Schnupperkurs behandelt werden. Die notwendigen Chemikalien sowie ein Mikroskop können zur Verfügung gestellt werden; bitte auf der Anmeldung vermerken.

Frischegrad von Speisepilzen

Maximal 12 Teilnehmende

Wann ist ein Speisepilz noch zum Verzehr geeignet und wann nicht mehr? Die Beurteilung des Frischegrades gehört zu den zentralen Aufgaben der Pilzkontrolle. Anhand verschiedener Pilzarten werden typische Alterungs- und Verderbsmerkmale vorgestellt und diskutiert. Grenzfälle werden beurteilt und Erfahrungen ausgetauscht. Das Ziel ist eine möglichst einheitliche Bewertung des Frischegrades in der Praxis. Die Themen:

- Frische, Reife und Verderb von Speisepilzen
- Verfärbungen, Madenbefall, Austrocknung und Zersetzung
- Sensorische Beurteilung (Aussehen, Konsistenz, Geruch)
- Praktische Entscheidungshilfen für die Pilzkontrolle
- Lebensmittelrechtliche und hygienische Aspekte