

VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni VAPKO ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de
mycologie**

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La nouvelle réglementation
du commerce et du contrôle des champignons (2)

Les révisions de la législation fédérale

Roland Gavillet

ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Les changements ont été introduits à l'occasion de trois révisions successives intervenues en 1988, 1995 et 2002.

Révision de 1988

Au «contrôle officiel», institution incontournable jusqu'alors, vient s'adjoindre le «contrôle reconnu officiellement», expression qui recouvre le contrôle exercé par le personnel des entreprises, dont la qualification est reconnue par les autorités.

Le contrôle d'entreprise était ainsi institué, mais le partage des tâches avec le contrôle officiel n'était pas clarifié. On entrait alors dans une période transitoire et incertaine où les principes de l'ancien et du nouveau droit se chevauchaient.

S'agissant des champignons frais:

- a. les autorités cantonales pouvaient déterminer les espèces admises et les points de vente,
- b. les livraisons devaient être munies d'un bulletin d'accompagnement (document indiquant que les champignons ont été contrôlés).

Révision de 1995

Le droit de 1995 finalise la révision de 1988:

1. Pour la première fois, une liste positive des champignons comestibles valable pour toute la Suisse est élaborée. Les champignons frais y sont classés en deux catégories: l'une comprenant les variétés admises dans l'ensemble du commerce, l'autre sur le marché seulement (respectivement 64 et 144 espèces au 07.05.02). Sont également mentionnées les variétés qui peuvent être cultivées, remises au consommateur à l'état séché ou surgelé, ainsi que celles qui peuvent entrer dans la composition des conserves et masses à garnir.
2. L'Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur les champignons, nouvellement promulguée, définit les attributions:
 - a. Les champignons commercialisés professionnellement sont soumis au contrôle reconnu officiellement; les pouvoirs publics n'assument plus qu'une surveillance par sondages, à l'instar des autres denrées alimentaires.
 - b. Les cantons réglementent le contrôle des champignons cueillis et utilisés de manière non professionnelle. Il s'agit, concrètement, des champignons destinés à la consommation personnelle et des récoltes privées mises occasionnellement dans le commerce. Ce contrôle a été dévolu, formellement ou tacitement, aux contrôleurs officiels.
3. Les prérogatives accordées aux cantons en matière de limitation des espèces admises et de détermination des points de vente sont supprimées.
4. Le commerce des champignons n'est plus soumis à autorisation. A partir de là, tout un chacun peut vendre des champignons sans que l'autorité de surveillance en soit informée, y compris par colportage ou sous forme de mélange, pour autant que les espèces soient autorisées, contrôlées et conformes aux exigences légales.

Révision de 2002

La Confédération considère:

- a. que le contrôle des champignons officiel ou reconnu officiellement va à l'encontre du nouveau concept de la loi sur les denrées alimentaires fondé sur le principe de l'autocontrôle;
- b. que le contrôle exercé par les pouvoirs publics est subsidiaire et se fait par procédé d'échantillonnages;
- c. qu'étant donné que de nombreux autres aliments présentent un risque considérable, le traitement particulier réservé aux champignons ne se justifie plus.

Par conséquent, contre l'avis exprimé par différents milieux, en particulier de la VAPKO, la révision de 2002 supprime les dernières dispositions du «droit spécial» qui réglait encore le contrôle des champignons, notamment:

- a. le contrôle officiel et le contrôle reconnu officiellement,
- b. l'obligation de soumettre les champignons commercialisés à l'examen d'un contrôleur diplômé,
- c. les règles spécifiques de contrôle (obligation de contrôler chaque espèce séparément, chaque lot entièrement, etc.),
- d. l'obligation de munir chaque livraison de champignons frais d'un document mentionnant que la marchandise a été contrôlée (bulletin d'accompagnement).

Désormais, les exigences générales de l'autocontrôle, en vigueur dans l'ensemble du commerce des denrées alimentaires, sont seules applicables.

Les modalités d'exécution de ce nouveau droit seront développées dans un prochain article.

Dr. Eugen Hauser

70 Jahre jung, Ex-Präsident und Ehrenmitglied der VAPKO



Eugen Hauser war 1984 bis 1996 im Vorstand der VAPKO-Deutschschweiz tätig. Während drei Jahren amtierte er als GSLI-Vertreter und wurde 1987 als VAPKO-Präsident der Region Deutschschweiz und zugleich als Präsident des Zentralvorstands gewählt. 1995 bis 1996 trat er ins zweite Glied als Vizepräsident zurück und gab 1996 an der GV in Schaffhausen den Austritt aus der VAPKO, welche ihn an der damaligen Jahresversammlung seiner ausserordentlichen Verdienste wegen zum Ehrenmitglied ernannte.

Mit seiner überaus sachkundigen sowie humorvollen Art leitete er die Sitzungen und VAPKO-Tagungen in kompetenter Weise. Unvergesslich bleiben seine brillanten Reden aus dem Stegreif und seine von ihm als Delikatesse gepriesene Krähensuppe! Dank seiner Sprachgewandtheit schlug er auch so manche Brücke über

den «Röstigraben» der VAPKO-Westschweiz/-Deutschschweiz. Ebenso war er durch seine diplomatische Art für ein gutes Verhältnis und eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen der VAPKO und dem Bundesamt für Gesundheit BAG verantwortlich. Dazu setzte er sich als einer der Hauptverantwortlichen mit Erfolg für die damalige Durchführung von Handelspilzkursen der VAPKO ein.

Noch immer ist er beruflich als kompetenter, selbstständiger Unternehmensberater für verschiedene Firmen tätig. Auch eines seiner liebsten Hobbys – die Jagd – betreibt er noch intensiv jedes Jahr. Mit welchem Erfolg, entzieht sich leider unseren Kenntnissen.

Am 21. November 2003 feierte Eugen Hauser nun den 70-jährigen Geburtstag in alter Frische. Zu seinem runden Wiegenfest gratuliert ihm die VAPKO ganz herzlich und wünscht ihm für die Zukunft nur das Beste.

VAPKO-Sekretär, Hans-Peter Neukom

Neue Vorstandsmitglieder der VAPKO-DS

Anlässlich der GV vom 2. November 2003 in Basel musste infolge des Rücktritts unseres Präsidenten Peter Kaupp (siehe Laudatio) ein neuer Präsident gewählt werden. Der Vorstand schlug der Versammlung unsere letztes Jahr neu gewählte Vizepräsidentin Liliane Theurillat vor. Einstimmig und mit Applaus wurde sie in ihrem neuen Amt bestätigt. Dadurch wurde das Amt des Vizepräsidenten frei. Für diese Charge stellte sich vorübergehend unser Beisitzer Oswald Rohner zur Verfügung. Auch er wurde einstimmig und mit Applaus gewählt.

Da die VAPKO in den letzten Jahren immer mehr Geschäfte zu erledigen hatte (erwähnt sei nur etwa die neue Internetseite), wurde im Vorstand beschlossen, zwei neue Beisitzer aufzunehmen. Dafür wurden vom Vorstand Hugo Ritter und This Schenkel der Versammlung vorgeschlagen, welche ebenfalls einstimmig gewählt wurden.

Die VAPKO heisst die beiden neuen Vorstandsmitglieder herzlich willkommen und wünscht ihnen in ihrem verantwortungsvollen Amt viel Freude und Erfolg.

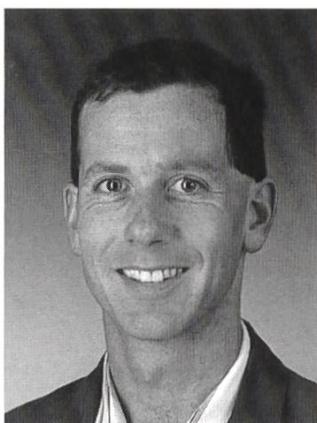


Hugo Ritter

Hugo Ritter ist 1956 geboren und wohnt in Horgen bei Zürich. Er absolvierte eine Banklehre mit Berufsmittelschule und darauf die Kantonale Maturitätsschule für Erwachsene. Danach studierte er an der ETH Zürich Pharmazie. Nach Beendigung des Studiums arbeitete er einige Zeit in der Offizin als Apotheker, bevor er als Beauftragter für Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umwelt ins IBM-Forschungslabor in Rüschlikon wechselte, wo er heute noch tätig ist.

Schon in jungen Jahren ging er auf die Pilzpirsch, wo ihn ausschliesslich die essbaren Pilze (vor allem «Brown Cups») interessierten. Heute ist er aktiv tätig im Verein für Pilzkunde Zürich sowohl als Pilzbestimmer der technischen Kommission wie auch als Kassier. Als Doppelmitglied ist er

zusätzlich im Verein für Pilzkunde Zurzach und Umgebung aktiv. 1999 absolvierte er mit Erfolg die VAPKO-Prüfung und im darauffolgenden Jahr auch den Spitaldiagnostikkurs. Seit drei Jahren beliefert er zusammen mit der Apothekerin Maria Neuhäusler die VSVP-Mitglieder mit Chemikalien für die Mikroskopie.



This Schenkel

This Schenkel ist 1959 geboren und wohnt in der Stadt Zürich. Nach der Ausbildung zum Primarlehrer 1983 arbeitete er in Tagelswangen während gut drei Jahren als Primarlehrer. Darauf absolvierte er eine Ausbildung zum Theaterpädagogen und war danach drei Jahre lang selbständiger Theaterpädagoge.

Da ihn bereits in jungen Jahren die Schönheiten und Geheimnisse der Natur faszinierten, erstaunt es nicht, dass er 1992 eine Stelle beim Stadtforstamt in Zürich annahm, um als Waldschullehrer zu unterrichten. Während dieser Zeit absolvierte er an der Uni Zürich ein zweijähriges Nachdiplomstudium in Umweltwissenschaften. Danach liess er sich zum Feldornithologen und Exkursionsleiter ausbilden und unterrichtet heute als

Allmendschullehrer bei Grün Stadt Zürich (ehemals Stadtforstamt) angewandte Kulturlandthemen. Vor drei Jahren bestand er auch die Jagdprüfung und ist nebenbei seit zehn Jahren als Dozent an der pädagogischen Hochschule des Kantons Zürich für Waldpädagogik tätig.

Mykologisch betätigt er sich seit vielen Jahren im Verein für Pilzkunde Zürich, wo er auch das Amt als Pilzbestimmer der technischen Kommission inne hat. 1998 absolvierte er die VAPKO-Prüfung am «Plantahof» in Landquart und war danach zwei Jahre für die Stadt Zürich als Pilzkontrolleur tätig. Seit zwei Jahren führt er dieses Amt nun in Schlieren aus.

H.-P. Neukom, VAPKO-Sekretär

Ernennung von Peter Kaupp, Basel, zum Ehrenmitglied der VAPKO-Deutschschweiz

Laudatio auf Peter Kaupp, ehemaliger Präsident der VAPKO

Als Peter Kaupp sich am 27. September 1998 nach dem Rücktritt von Rolf Stocker spontan als Präsident der VAPKO-Deutschschweiz zur Verfügung stellte und in die Lücke sprang, rechnete er sicher nicht damit, dass dieses Präsidium ihm an Zeit mindestens so viel wie ein Halbamt abverlangen werde. Das hängt aber mit seinem Charakter zusammen. Wenn er etwas tut, dann ist er mit Leib und Seele dabei.

Das war bereits so, als Peter Kaupp in jugendlichen Jahren das Velo-Rennfahren zu seinem Beruf gemacht hatte. Mit gleicher Begeisterung spielt er Didgeridoo. Schon immer faszinierte ihn die Theaterwelt. Und es ist nur natürlich, dass er seit kurzem intensiv in einem Laientheater mitmacht und seine vielfältigen Talente als Theaterspieler auslebt.

Peter Kaupp ist seit 1991 am Kantonalen Labor Basel-Stadt als Lebensmittelkontrolleur tätig. Auch beruflich kam er dadurch mit den Pilzen in Kontakt. 1992 absolvierte er in Hornberg erfolgreich die Prüfung zum deutschen Pilzsachverständigen und in Liebegg an der Landwirtschaftlichen Schule nach dem VAPKO-Kurs die Prüfung als Pilzkontrolleur. Seither ist er zusätzlich als amtlicher Pilzkontrolleur am Kantonalen Labor Basel-Stadt tätig.

Die Pilze und die VAPKO liegen Peter Kaupp noch immer sehr am Herzen. Das zeigt die VAPKO-Tagung 2003, die er in Basel organisiert hat. Leider musste er Anfang 2003 sein Amt als Präsident der VAPKO-Deutschschweiz und auch dasjenige als Zentralratspräsident der gesamtschweizerischen VAPKO, welches er seit 1999 innehatte, aufgeben. In seiner erfolgreichen Amtszeit hat Peter Kaupp in der VAPKO viel bewegt. Er hat sich vehement dagegen gewehrt, dass die Kontrolle von privat gesammeltem Pilzgut schleichend verschwinden sollte. Er hat seine ausserordentlich guten Beziehungen zu Politik und Medien geschickt genutzt, um die Öffentlichkeit für die wichtige Institution der Pilzkontrollstellen zu sensibilisieren. Das ging über Presse-

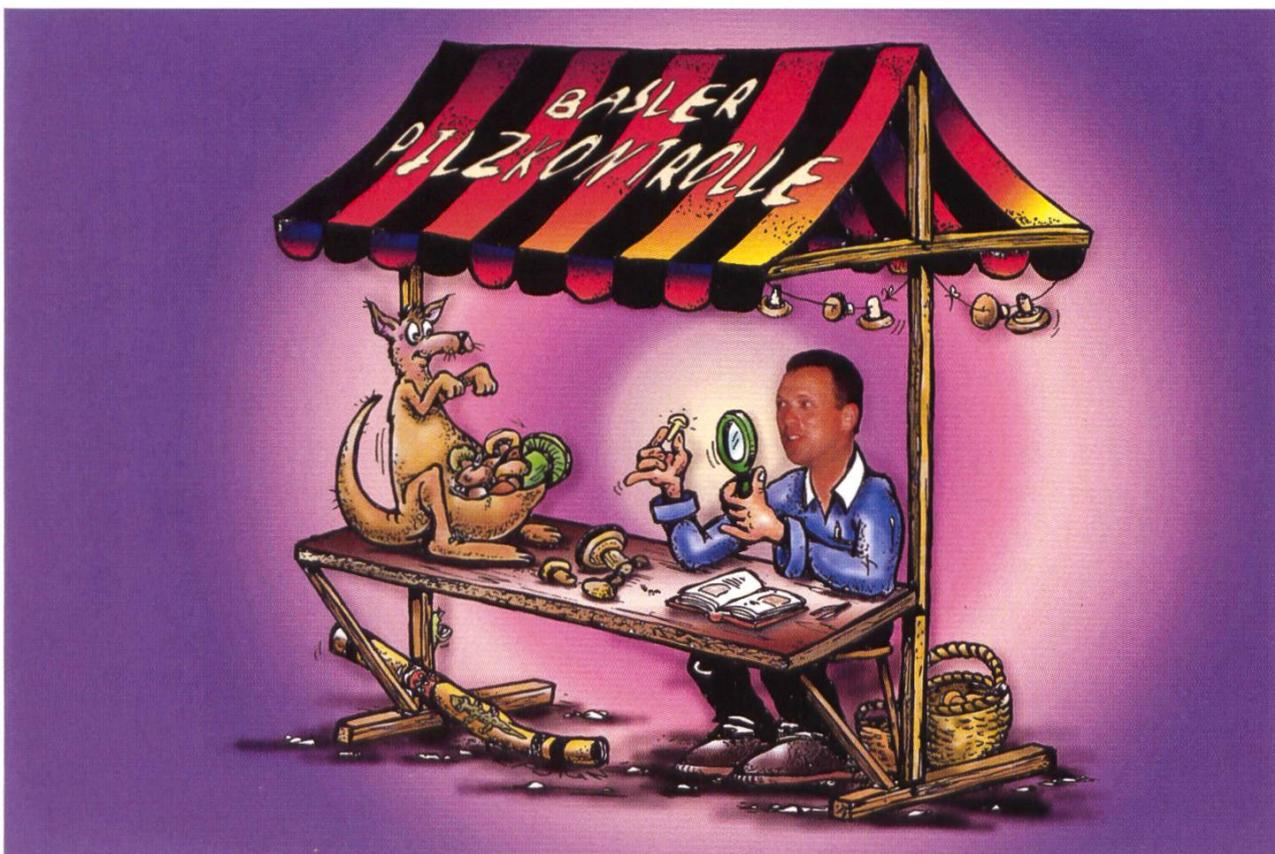


Illustration: Peps Dändliker, Küssnacht

konferenzen bis hin zur Bildung eines Komitees für die Lancierung einer Verfassungsinitiative auf eidgenössischer Ebene. Der ständig aufrechterhaltene öffentliche Druck hat viele Verantwortliche im Gesundheitsbereich zu einem Umdenken veranlasst und ihnen vor Augen geführt, was es den Staat, die Versicherungen und den Einzelnen kosten würde, wenn Pilzvergiftungen nicht vermieden werden können. Mit ebenso viel Herzblut hat er sich dafür eingesetzt, dass der Beruf Pilzkontrolleur in der eidgenössischen Gesetzgebung verankert sein muss. Das Projekt, die Berufsanerkennung beim Bundesamt für Berufsbildung und Technologie zu erlangen, damit Kontrolleure inskünftig den geschützten Titel «Pilzkontrolleur mit eidg. Fähigkeitsausweis» führen dürfen, beruht auf seiner Initiative. Auch die gesteigerte, professionellere Werbung und der Internet-Auftritt der VAPKO unter einer eigenen Homepage sind seinem Drang nach Neuem und Optimalen zu verdanken. All dies machte ihn zum «Mister VAPKO» schlechthin, als den er anerkennend und liebevoll von uns genannt wird. Deshalb verdient er wie kaum ein anderer in unserer Vereinigung die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft.

Basel, den 2. November 2003

Oswald Rohner, Vizepräsident der VAPKO-DS

Instruktionskurs für Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure 2004

Wie bekannt, musste der Kurs 2003 mangels Frischpilzen verschoben werden.

Der VAPKO-Kurs 2004 ist aus diesem Grunde bereits ausgebucht.

Neue Anmeldungen werden auf eine Warteliste genommen.

Erfahrungsgemäss gibt es zu Kursbeginn noch einzelne Absagen von Teilnehmern, in diesem Fall kontaktieren wir sofort die nächsten angemeldeten Interessenten, die Reihenfolge erfolgt nach Eingang der Anfrage.

Wir danken für Ihr Verständnis und hoffen, Sie allenfalls im Jahr 2005 im Kurs begrüßen zu dürfen.

Anfragen an Anita Wehrli, Oberseenerstrasse 46, 8405 Winterthur. Tel. 052 232 43 60.

E-Mail: wehrli.anita@bluewin.ch

VAPKO-Kursleitung: Anita Wehrli

Spital-Notfall-Kurs

Die VAPKO Region Deutschschweiz bietet im September 2004 wieder einen zweitägigen Spital-Notfall-Kurs an. Der Kurs findet **Samstag und Sonntag, 11. und 12. September 2004**, im «Plantahof» Landquart statt.

Maximal 12 Teilnehmer, die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Kurskosten: Fr. 250.– inkl. Kursmaterial. Kost und Logis etwa Fr. 200.–.

Kursleitung: Herr Dr. René Flammer.

Nach Absolvierung des Kurses sollten Sie in der Lage sein, den Arzt oder das Spital bei einer Pilzvergiftung wirksam zu unterstützen, zum Beispiel durch das Sicherstellen, Aufbereiten und Bestimmen der beteiligten Pilze.

Bedingung: Die Teilnehmer müssen ihr eigenes Mikroskop (dazu die notwendigen Chemikalien) mitbringen und in der Lage sein, dieses zu bedienen und einfache Präparate selber herzustellen.

Anmeldeformulare können bei der Vapko-Kursleiterin an folgender Adresse bezogen werden: Anita Wehrli, Oberseenerstrasse 46, 8405 Winterthur, Tel. P: 052 232 43 60, G: 052 212 07 22.

E-Mail: wehrli.anita@bluewin.ch.

Anmeldeschluss: **31. Mai 2004**

Die VAPKO-Kursleiterin: Anita Wehrli

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2004 / Calendrier 2004/ Calendario 2004

Bitte berücksichtigt beim Erstellen des Jahresprogramms 2004 die nachfolgenden Daten der allgemeinen Veranstaltungen des VSVP!

Dans votre programme d'activité 2004, veuillez tenir compte des dates suivantes des manifestations générales de l'USSM!

Vi prego nell'allestimento del Vostro programma annuale 2004 di tener conto delle seguenti date della Unione delle Società Micologiche Svizzere USMS!

21.3.	Biberist SO (Gerlafingen)	Delegiertenversammlung VSVP Assemblée des Délégués USSM
22.8. und 28.8. et 11.9. bis 19.9. bis 24.9. bis 28.9. bis 8.10. au	23.8. Bettlach SO 29.8. Romont FR 17.9. Plantahof Landquart GR 25.9. Escholzmatt LU 29.9. Friedrichroda (D) 3.10. Plantahof Landquart GR 10.10. Faoug FR	Pilzbestimmertagung Journées romandes de Mycologie Kurs VAPKO-Deutschschweiz Mykologische Studienwoche VSVP Dreiländertagung WK-Tagung/Journées de la WK Cours romand de détermination

Präsidentenkonferenz in Laufen:

21. Februar im Restaurant Rössli!

Mykologische Studienwoche Escholzmatt 2004

Die Studienwoche des VSVP findet erstmals in Escholzmatt (Entlebuch, Kanton Luzern) statt. Wir werden uns erfreulicherweise weiterhin mit der reichhaltigen Pilzflora des Biosphärenreservates Entlebuch beschäftigen können.

Das behäbige, durch die Familie Lauber geführte Hotel Löwen liegt in der Ortsmitte in Bahnhofsnähe und verfügt über die von uns benötigte Infrastruktur. Arbeitsplätze sowie Parkplätze sind genügend vorhanden, die Zimmer (vorwiegend Zweibettzimmer) komfortabel, und auch die Küche hat einen guten Ruf. HundebesitzerInnen müssen ihren Liebling leider zu Hause lassen.

Im Hotel werden keine Hunde toleriert. Ich bin überzeugt, dass wir uns im «Löwen» bei einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis wohl fühlen werden.

Durch den Besuch der Studienwoche des VSVP bietet sich ernsthaften Pilzfreundinnen und Pilzfreunden die ausgezeichnete Gelegenheit, ihr Wissen zu erweitern, die Bestimmungsmethoden zu verfeinern und eine Woche lang mit Gleichgesinnten Erfahrungen auszutauschen. Weniger versierte Pilzkennerinnen und -kenner sind ebenso willkommen wie Spezialistinnen und Spezialisten.

Kursziel

- exaktes Pilzbestimmen
- Pilze makroskopisch, mikroskopisch, unter Einsatz aller Mittel (Optik, chemische Reagenzien, Spezialliteratur) untersuchen, bestimmen, beschreiben, kartieren, zeichnen oder malen.

Programm

Sonntag, 19. September: Ankunft, Zimmerbezug, Einrichten Arbeitsplatz, Orientierung, Nachtessen
Montag bis Freitag: Exkursionen, Fundbearbeitung, Vorträge
Samstag, 25. September: Diavortrag, Schlussbesprechung, Abreise

Spezielles

Exkursionsgebiete: Verschiedene Waldgesellschaften und Hochmoore.
Bei genügend Interesse wird je eine Sondergruppe *Mikroskopie* (vorwiegend mikroskopische Pilzbestimmung), *Ascomyceten* (Bestimmung von Schlauchpilzen) und *Gattungslehre* gebildet.

Literatur

Zur Verfügung stehen die Verbandsbibliothek mit ausgesuchten Standardwerken, ein Hellraum- und ein Diaprojektor.

Mitbringen

Kameradschaftsgeist und Humor, Stiefel, Regenschutz, Sammelutensilien, persönliche Literatur («Moser» von Vorteil), Lupe und, falls vorhanden, Reagenzien, Mikroskop, Binokularlupe, **Tageslichtbeleuchtung (inkl. Verlängerungskabel und Mehrfachstecker)**.

Unterkunft und Arbeitsräume

Hotel Löwen, Familie Lauber, Hauptstrasse 112, 6182 Escholzmatt

www.mypage.bluewin.ch/hotel.loewen

Zweibettzimmer (Einzelzimmer sind sehr rar, ein Anspruch auf ein Einbettzimmer besteht nicht).

Kosten

Kursgeld Fr. 150.– pro Person.

Vollpension etwa Fr. 100.– pro Person und Tag für Doppelzimmer, etwa Fr. 120.– für Einbettzimmer.

Anmeldung

Bis spätestens 31. Mai bei

F. Leuenberger, Widenstrasse 16, 6317 Oberwil. Tel. 041 710 29 16

Bemerkungen

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und im Monat Juli schriftlich bestätigt.

Für die Organisation: F. Leuenberger

Unsere Verstorbenen

Carnet de deuil

Necrologio

Birrer Josef

26.03.22–4.10.03

Seppi trat 1986 dem Verein für Pilzkunde Zofingen bei. Er war ein guter Kamerad und stets zur Stelle, wenn Hilfe gefragt war. Er war sein ganzes Leben auf der Suche, Neues zu erlernen. Mit seinen Geschichten und seinem Wissen konnte er uns immer wieder unterhalten. Auch seine selbst gebackenen Luzerner Lebkuchen, die er bei jedem Anlass mitbrachte, werden uns in guter Erinnerung bleiben.

Schon lange drohten dunkle Schatten,
dass du bald würdest von uns gehen.
Wir danken dir, dass wir dich hatten,
dein Bild wird immer vor uns stehen.