

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 93 (2015)
Heft: 1

Artikel: VAPKO-Tagung in Muri bei Bern
Autor: Neukom, Hans-Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935477>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

VAPKO-Tagung in Muri bei Bern

HANS-PETER NEUKOM

Pilzkontrolleure tragen eine grosse Verantwortung. Damit die Experten für das Prüfen der Pilze privater Sammler fit sind, bilden sie sich jedes Jahr weiter. So im Oktober 2014 in Muri bei Bern.

Für Sammler gibt es wohl kaum Schöneres, als mit einem Korb voll selbstgesammelten Schwämmen heimzukehren. Doch sind alle Pilze auch essbar? Keineswegs! Gerade Kenner wissen, dass zahlreiche Speisepilze giftige Doppelgänger haben. Und selbst wenn sie sich ihrer Ernte recht sicher sind, schätzen sie nicht nur die Rückversicherung durch den Pilzkontrolleur, sondern auch das anregende Fachsimpeln mit ihm. Eine passionierte Berner Sammlerin bringt es auf den Punkt: «Beim geringsten Zweifel lasse ich meine Pilze immer noch von einer ausgewiesenen Kontrollperson prüfen. Dies ist allemal sicherer als vor der Pilzmahlzeit ein Stossgebet zum Himmel zu schicken.»

Wie wichtig diese Arbeit ist, belegen die rund 40 Kilogramm tödlich giftigen Knollenblätterpilze, die im letzten Jahr allein die Deutschschweizer Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure aus dem privaten Sammelgut aussortiert haben. Diese Menge hätte gut 800 Pilzliebhaber töten können! Damit tragen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure nicht zuletzt dazu bei, hohe Therapiekosten einzusparen.

20 Jahre Pilzkontrolle

Die Weiterbildung und Generalversammlung der Pilzkontrolleure der Region Deutschschweiz fanden am Wochenende des 4. und 5. Oktobers 2014 im Hotel Sternen in Muri bei Bern statt. Organisatorin der Tagung war Liliane Theurillat, VAPKO-Präsidentin, unterstützt von Erich Herzig und Silvia Schiess, beide im Vorstand des Vereins für Pilzkunde Bern. Sowohl Organisation, Ablauf und Essen als auch die Räumlichkeiten liessen nichts zu wünschen übrig. Allen, die dazu beigetragen haben, ein herzliches Dankeschön von Seiten der VAPKO. Verschiedene Mitglieder des Berner Pilzver-

eins waren für das Sammeln von Pilzen verantwortlich. Auch ihnen sei bestens gedankt.

«Für unsere Pilzbestimmungsübungen und den Pilztest brauchen wir immer eine stattliche Anzahl frischer Pilze, um die Weiterbildung überhaupt seriös durchzuführen», sagt Liliane Theurillat. Sie muss es wissen, denn nach zwölf Jahren tritt sie als Präsidentin der VAPKO zurück. Als Pilzkontrolleurin steht sie seit 20 Jahren im Dienst der Gemeinde Muri. «Auch in den nächsten Jahren werde ich dieses verantwortungsvolle Amt weiter ausüben», sagt die Pilzexpertin und ergänzt: «Bis jetzt macht mir die Tätigkeit viel Spass und es bereitet mir grosse Genugtuung, Sammlerinnen und Sammler vor unliebsamen Überraschungen zu bewahren.» Vor allem schätzen Pilzler ihre Tipps: So lernen bereits kleine Pilznasen, dass alle Pilze wichtig für das Ökosystem Wald und keine Fussbälle sind.

Fachkundlicher Teil

Pünktlich um 13 Uhr eröffnete die Präsidentin die Tagung. Anschliessend referierte Dr. Beatrice Senn-Irlet, Mykologin der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) in Birmensdorf, in einem spannenden Vortrag über Pilzfundlisten zum nationalen Datenzentrum für Pilze – welche Daten werden von wem für wen gesammelt und ausgewertet (siehe Kasten S. 26)?

Nach einer kurzen Pause machten sich die Pilzkontrolleure mit einschlägiger Fachliteratur, Lupe und Chemikalien daran, die von ihnen und dem Verein für Pilzkunde Bern gesammelten Pilze zu bestimmen. Dabei mussten die Teilnehmenden auch den Wert – «Speisepilz», «kein Speisepilz» oder «Giftpilz» – der jeweiligen Art notieren. Bei Bedarf standen ihnen VAPKO-Instruktoren beratend zur Seite. Für heikel zu bestimmende Arten betreute Christian Klee, Leiter VAPKO-Mik-Kurs, zusätzlich ein Mikroskop. Denn von den rund 5500 Grosspilzarten, die in unseren Wäldern und Fluren wachsen,

gibt es solche, die ohne Mik nicht zu unterscheiden sind, denken wir nur an die Gattungen Rötling (*Entoloma*) und Risspilz (*Inocybe*). Während der Pilzkontrolle können Pilze zwar nicht auch noch mikroskopisch bestimmt werden. Hier geht es vor allem darum, visuell rasch und sicher zu entscheiden, ob ein Pilz essbar oder giftig ist. Dabei gilt für den Kontrolleur das Motto: «Im Zweifelsfall nie.»

Von den fleissigen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleuren wurden 204 Pilze mit deutschen und lateinischen Namen sowie dem Speisewert beschriftet. Unter den bestimmten Pilzen waren auch einige nicht alltägliche Arten wie der Berindete Seitling (*Pleurotus dryinus*), der Violettgelbe Pfifferling (*Cantharellus ianthinoxanthus*) und der Rötende Gabelblättling (*Cantharellula umbonata*). Pilzkontrolleur August Kaiser meinte denn auch: «An dieser Weiterbildung sehe ich immer wieder Arten, die ich in unserem Kanton nur selten zu Gesicht bekomme.» Stetige Weiterbildung sowie der Erfahrungsaustausch unter Kolleginnen und Kollegen seien eben wichtig – denn Genuss oder Verdross liegen oft nahe beisammen.

Ob aber alle Pilze richtig bestimmt waren, zeigte die anschliessende Besprechung mit den Instruktorinnen Barbara Zoller und Rita Illien. Sie stellten den Bestimmenden ein gutes Zeugnis aus. Nur wenige Bestimmungen mussten bemängelt werden. Zum Beispiel der Gemeine Erd-Ritterling (*Tricholoma terreum*). Er wurde als Schärflicher Ritterling (*Tricholoma sciodes*) angeschrieben. Hätte der Bestimmer eine Geschmacksprobe (nach gut einer Minute kauend brennend scharf) durchgeführt, dann wäre ihm schnell aufgefallen, dass es sich da nicht um den makroskopisch ähnlichen Gemeinen Erd-Ritterling handeln konnte. Dies zeigt auch der deutsche Name Schärflicher Ritterling eindrucklich.

Verwechselt wurde auch der Rot-schuppige Raukopf (*Cortinarius bolaris*), welcher als Purpurpilziger Holzritter-

ling (*Tricholomopsis rutilans*) beschriftet wurde. Die Holzritterlinge aber haben immer sattgelbe und ausgebuchtete bis breit angewachsene Lamellen. Beim genaueren Betrachten hätten mindestens die aufsteigend schmal angewachsenen Lamellen und das rotbraune Sporenpulver, welches oft an den Cortinaresten der Haarschleierlinge zu beobachten ist, nicht in die Gattung Holzritterling führen sollen.

Pilztest

Während den Bestimmungsübungen konnten die Kontrolleurinnen und Kontrolleure wiederum den vom VAPKO-Kursleiter This Schenkel organisierten Pilztest absolvieren und so ihr Pilzartenwissen testen. Den Test bestanden schliesslich 27 Teilnehmende. Von den 20 aufgelegten Arten mussten mindestens 15 mit ihrem korrekten Speisewert bestimmt werden, und dies ohne Hilfsmittel. Vor der Pilzbesprechung ging This Schenkel kurz auf einige knifflige Arten ein, die beim Test auflagen. So etwa das kleinere Exemplar des giftigen Tiger-Ritterlings (*Tricholoma pardalotum*). Auch solche nicht typische Fruchtkörper mit wenigen, dachziegelartigen, schwarzen Schuppen, wie auch der giftige Faserige Tiger-Ritterling (*Tricholoma filamentosum*), mit faseriger Hutoberfläche, müssten bei der Pilzkontrolle erkannt werden. Vor allem einige essbare Erd-Ritterlinge stehen den beiden giftigen Arten makroskopisch nahe.

Der Kupferrote Gelbfuss (*Chroogomphus rutilus*) wurde von einigen mit seinem

Bruder, dem Filzigen Gelbfuss (*Chroogomphus helveticus*), verwechselt. Dies aber sei nicht weiter tragisch, da beide Arten essbar sind, betonte This Schenkel.

Apéro und Bankette

Um 19 Uhr traf sich die Gesellschaft zum von der Gemeinde Muri verdankenswerterweise gespendeten Apéro. Dabei überbrachte Frau Daniela Pedinelli, Gemeinderätin des Ressorts Umweltschutz und Energie, die besten Grüsse der Gemeinde und betonte: «Muri könne sich glücklich schätzen, mit Liliane Theurillat, Pilzkontrolleurin für Muri, eine solch ausgewiesene Pilzfachkraft in ihren Reihen zu haben.» Die Gemeinderätin wünschte der VAPKO auch künftig viel Erfolg bei ihrer Tätigkeit im Dienste des Gesundheitsschutzes.

Anschliessend genoss die Festgesellschaft den kulinarischen Dreigänger: gebratene Felchenfilets mit bunten Salaten, Roastbeef mit Kartoffelgratin, und als Höhepunkt ein köstliches Dessertbuffet.

Während des Banketts hob Musik-Allrounder Hansi Kolz die Stimmung unter den Anwesenden mit gekonnten musikalischen Tönen. Die Stimmung der Festgesellschaft war gut. Ein Abend, der bei allen Beteiligten sicher in bester Erinnerung bleiben wird.

Jahresversammlung

Am Sonntagmorgen um 9 Uhr treffen sich die Abgeordneten von den Mitglieds-gemeinden zur 86. Generalversammlung. VSPV-Präsident Rolf Niggli ist ebenfalls

anwesend und wird herzlich begrüsst. Als Stimmenzähler werden Peter Kaupp, VAPKO-Ehrenpräsident, sowie Barbara Zoller, VAPKO-Instruktorin, gewählt.

Die Präsidentin führt die Versammelten gewohnt sicher durch die Traktandenliste.

Die Jahresberichte der Präsidentin und des Kursleiters werden mit Applaus verdankt.

Monika Ackermann, VAPKO-Kassiererin, erläutert die Jahresrechnung, die zu keinen Diskussionen führt. Der Antrag der anwesenden Revisoren, Rosemarie Kuhn und Peter Kaupp, auf Annahme der Rechnung und Déchargeerteilung an den Vorstand, werden ohne Gegenstimme und Enthaltung angenommen.

Wahlen: 2014 ist ein Wahljahr. Infolge verschiedener Demissionen müssen folgende Vorstandsmitglieder ersetzt werden: Präsidentin Liliane Theurillat, Vize-Präsident Hugo Ritter, Sekretär Hans-Peter Neukom (Ehrenmitglied), Internet-Verantwortlicher Jean-Claude Michel (Ehrenmitglied) und GSLI-Vertreter Erich Sager. Der Vorstand schlägt der Versammlung folgende Kandidatinnen und Kandidaten für die neu zu besetzenden Ämter vor: Hugo Ritter als Präsident (bisher Vize-Präsident), Marionna Schlatter-Schmid als Sekretärin (seit mehreren Jahren Instruktorin), Marco Gschwend als Internet-Verantwortlicher (Informatiker und Mitglied des Pilzvereins Region Einsiedeln) und als GSLI-Vertreter Lukas Diem (LM-Inspektor am Laboratorium der Urkantone). Das Amt des Vize-Prä-

Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure an der VAPKO-Tagung in Muri beim Pilzbestimmen.

Photos HANS-PETER NEUKOM



sidenten bleibt bis auf Weiteres vakant. Alle vorgeschlagenen Kandidatinnen und Kandidaten werden einstimmig gewählt. Die übrigen Vorstandsmitglieder werden in globo wieder gewählt.

Unter dem Traktandum Ehrungen wird die lange und verdienstvolle Arbeitszeit der scheidenden Vorstandsmitglieder bestens verdankt. Liliane Theurillat wird vom Vorstand zur Ehrenpräsidentin vorgeschlagen und von der Versammlung unter stehenden Ovationen gewählt. In einer treffenden Laudatio (siehe SZP, 4-2014, Seite 31) würdigt der neue Präsident Hugo Ritter die grosse Energie, Diplomatie und den enormen Kampfgeist, mit welchem sich die «gnädige Dame aus Bern» während zwölf Jahren für die Belange der VAPKO eingesetzt hat. Ebenso dankt VSVP-Präsident Rolf Niggli der Präsidentin für die stets gute und erspriessliche Zusammenarbeit mit dem Verband.

Tagungsort 2015: Die nächste VAPKO-Tagung findet am 24. und 25. Oktober 2015 in Islikon / TG statt. Organisatorin ist Silvana Füglistaler, VAPKO-Aktuarin.

Pilzvergiftungen 2014

Katharina Schenk-Jäger, Ärztin, Verbands-toxikologin des VSVP und Pilzexpertin

vom Tox-Zentrum, berichtet über die beim Tox-Zentrum registrierten Pilzvergiftungen. Bis anfangs Oktober 2014 seien 520 Anfragen wegen Problemen zu Pilzen eingegangen, davon 459 zu Expositionen mit rund 350 Betroffenen. Darunter wurden auch drei Vergiftungen mit potenziell tödlich giftigen Knollenblätterpilzen (positiver Amatoxinnachweis) registriert. Betroffen waren eine Einzelperson und ein Ehepaar. Dank einer angemessenen medizinischen Behandlung in den darauffolgenden Tagen, haben sich die Patienten glücklicherweise erholt.

Ebenfalls eine schwere Vergiftung ereignete sich mit Grünlingen (*Tricholoma equestre*). Der Verlauf sei typisch gewesen. Die Symptome traten nach mehreren kurz hintereinander genossenen Mahlzeiten auf. Leider suchte der Betroffene keine Pilzkontrollstelle auf! Hier hätte der Kontrolleur den Sammler bestimmt auf die seit 2001 bekannten heimtückischen Vergiftungssymptome (Rhabdomyolyse = Auflösung der querstreiften Muskelfasern) durch den Grünling aufmerksam gemacht.

Bemerkenswert ist auch, dass sich letztes Jahr mehrere Vergiftungen durch den Pantherpilz (*Amanita pantherina*) ereigneten. Dieser giftige Doppelgänger ist

von Laien nicht so einfach vom ähnlichen essbaren Perlpilz (*A. rubescens*) zu unterscheiden. Zum Schluss macht Katharina Schenk-Jäger alle Pilzkontrolleure und Notfallpilzexperten, die bei Pilzvergiftungen zum Einsatz kommen, auf ihre Schweigepflicht aufmerksam: Informationen zu Pilzvergiftungen und Patienten unterliegen der Schweigepflicht.

Nachdem keine weiteren Meldungen zum Traktandum «Verschiedenes» eingegangen sind, schliesst die Vorsitzende um 10.45 Uhr die GV und lädt zum vom Kanton Bern gespendeten Apéro und dem anschliessenden Mittagessen ein.

Während des Apéros überbrachte Beatrice Struchen, Grossratspräsidentin des Kantons Bern, Grüsse des Kantons. In ihrer Rede erwähnte sie die Wichtigkeit der Pilzkontrolle für die Schweizer Bevölkerung. In guter Erinnerung als Kind seien ihr die jeweiligen Besuche mit ihren Eltern beim Genfer Pilzkontrolleur geblieben. «Der damalige Kontrolleur wusste immer Spannendes und Interessantes zu den gesammelten Pilzen zu berichten. Gespannt war ich jeweils auch, ob alle Pilze in der Küche verwendbar waren», erzählt Beatrice Struchen. Sie wünscht der VAPKO weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

Pilzfunde melden, sammeln und auswerten

Von Pilzfundlisten zum nationalen Datenzentrum für Pilze – welche Daten werden von wem für wen gesammelt und ausgewertet? Solche und weitere Fragen beantwortete Beatrice Senn-Irllet, Mykologin der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) in Birmensdorf, in ihrem spannenden Referat an der VAPKO-Tagung in Muri.

Mit der Convention on Biological Diversity (CBD) 1992 in Rio hat sich auch die Schweiz verpflichtet, die Biodiversität zu sichern und zu schützen. Dazu gehört auch die hiesige Pilzflora. Fundmeldungen zu einheimischen Pilzen sammelt das nationale Datenzentrum für Pilze Swiss-

Fungi. Dank der Freiwilligenarbeit zahlreicher Amateurmykologen können zu den Höheren Pilzen überhaupt flächendeckende Angaben wie die der Artenvielfalt, der geographischen Verbreitung, der Begleitvegetation sowie räumlichen und zeitlichen Veränderungen gemacht werden. Diese Daten geben den Behörden wichtige Hinweise auf Vorkommen schutzbedürftiger Arten und dienen der Beratung in der Umsetzung des Artenschutzes. Es hat sich gezeigt, dass die bisherigen Daten, über 500000 zu rund 7000 Pilzarten, für unterschiedliche Fragestellungen ausgewertet werden konnten. Mit Modellberechnungen werden potentielle Verbreitungsgebiete gezeichnet, Substratlisten helfen bei der Bestimmung und zeitliche Auswertungen zeigen, in welchen

Regionen gerade Giftpilze Hochsaison haben. Zusammen mit ähnlichen Daten aus anderen europäischen Ländern konnte in einer wissenschaftlichen Studie gar dargestellt werden, wie sich die Erscheinungszeit vieler Pilzarten in den letzten 40 Jahren geändert hat. So zeigten Beobachtungen hierzulande, dass die Pilzsaison in den letzten Jahren früher begann und später endete – also länger wurde. Am Schluss ihres interessanten Vortrages betonte Beatrice Senn-Irllet noch, dass man beim Bestimmen von Pilzarten für den Kartierungsatlas genau hinschauen sollte. Als Beispiel zählte sie verschiedene Arten von Eierschwämmen (*Cantharellus*).



FRITZ BURKHALTER
Sekretär Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP

Schweizer Pilze!

Agaricus bisporus mit gegen 8'000t und Pleurotus ostreatus, Pleurotus eryngii, Lentinula Edodes mit über 250t pro Jahr aus heimischer, Schweizer Produktion, stehen beim Pilzliebhaber und Konsumenten unter Champignons Suisses hoch im Kurs. Um die heutige Marktversorgung von gegen 80% bei frischen Champignons und 35% bei Edelpilzen mit den zwölf VSP Mitgliedern gegenüber dem billigen Importdruck zu sichern respektive auszubauen, arbeiten der VSP und seine Mitglieder eng mit den Abnehmern zusammen. Mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften steht in diesem Jahr die Grundlagenarbeit der Erzeugerorganisation Pilze an.



Die Familie Häcki der Firma Kernser Edelpilze GmbH aus Kerns hat mit ihrem Projekt „Automatisch hergestelltes Pilzsubstrat – einheimische Pilze“ den Hauptpreis des agroPreis 2014 und somit den Siegercheck über CHF 20'000 gewonnen.

Foto: Raphael Bühlmann, Schweizer Bauer

agroPreis 2014

Häcki's haben ein eigenes Substrat aus Schweizer Rohstoffen kreiert und zusammen mit einem Schweizer Unternehmen eine automatische Pilzsubstratabfüllanlage entwickelt. Eine weltweite Novität, welche mittlerweile in mehrfacher Ausführung verkauft werden konnte. Mitte der 90er Jahre produzierten Kernser Edelpilze GmbH rund 30kg Edelpilze pro Woche, heute sind es 3500kg. Abnehmer sind Detailhandel und Gastronomie. Mit Durchsetzungskraft und Ehrgeiz schafften Sepp Häcki und sein Sohn Patrick den Durchbruch und konnten dank Unterstützung von Privaten ihr Projekt erfolgreich abschliessen. „Geniesst den Abend, liebes Publikum. Kauft Schweizer Pilze und macht so auch uns glücklich“, so der abschliessende Rat von Sepp Häcki an das Publikum.



Täglich frisch aus Schweizer Produktion



Champignon de Paris



Shiitake



Austernpilz



Kräuterseitling



Grifola



Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Alpine Bio Pilzzucht AG, Niederstockern BE
Biopilze Schneeberg, Obfelden ZH
Fine Funghi AG, Gossau ZH
Inwiler Edelpilze GmbH, Inwil LU
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
Laubscher's Vitalpilze GmbH, Kappelen BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Stadler Culture de champignons, Aigle VD
Suter Champignons AG, Frick AG
Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp BE

Veranstaltungen

21. März 2015

Generalversammlung in Aigle

24. April – 3. Mai 2015

VSP an der LUGA

24. April – 3. Mai 2015

VSP im Grünen Zentrum, BEA

1. September 2015

Mitgliedertagung

Rezepte und Tipps:

www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.

VSVP – Chemikalien- bestellung zur Pilzbestimmung

Die bis zum Bestellschluss bestellten Chemikalien werden im Frühling an der VSVP Delegiertenversammlung gegen Barzahlung ausgeliefert. Einheitspreis pro Fläschchen: CHF 5.–. Aus Sicherheitsgründen erfolgt kein Postversand.

Makrochemikalien/Réactifs macrochimiques

- Ammoniak 25% – Ammoniaque
- Anilin – Aniline
- Eisenchloridlösung (*) – Solution de chlorure de fer (*)
- Eisen-II-Sulfatlösung 10% – Sulfate de fer
- Formalin 35% – Formaline
- Guajak-Tinktur – Teinture de gaïac
- Kalilauge (KOH) 20% – Potasse (KOH)
- Natronlauge 20% – Soude
- Salpetersäure 65% – Acide nitrique
- Salzsäure 36% – Acide chlorhydrique
- Schwefelsäure 60% – Acide sulfurique
- Sulfovanillin – Sulfovanilline

Chemikalien für Notfallpilzexperten sind mit (*) gekennzeichnet.

Leeres Fläschchen mit Pipette CHF 1.–; leeres Fläschchen mit Spatel CHF 1.–; Ersatz-Pipette oder Spatel CHF –.80; Carbovit Aktivkohle 100 ml CHF 30.–

Bestellungen per Post oder Mail an:

Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8809 Pfäffikon SZ
Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluewin.ch
oder

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon
Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Bestellschluss für die DV vom 22. März in Burgdorf:
14. März 2015.

USSM – Commandes de réactifs pour la macro- et la microscopie des champignons

Les réactifs, commandés dans les délais, sont délivrés lors de l'assemblée des délégués USSM au printemps. Paiement comptant à la livraison. Prix de chaque flacon: CHF 5.–. Pour des raisons de sécurité, nous ne pouvons pas effectuer des livraisons par colis postaux.

Mikrochemikalien/Réactifs microchimiques

- Baumwollblau – Bleu coton
- Brillantkresylblau (ev. *) – Bleu de crésyl (ev *)
- Chlorhydratlösung 60% (*) – Solution d'hydrate de chloral (*)
- Eisenbeize – Solution acétique de chlorure de fer
- Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) – Tampon glycéric GSD (remplace le L4)
- Immersionsöl – Huile d'immersion
- Kalilauge 3% (*) – Potasse (KOH) (*)
- Karbolfuchsin – Fuchsin phénolique
- Karmesinessigsäure – Carmin acétique
- Kongorot SDS (*) – Rouge Congo SDS (*)
- Lugolsche Lösung – Solution de Lugol
- Melzers Reagens (*) – Réactif de Melzer (*)
- Patentblau V – Bleu patenté V
- Phenollösung 2% – Solution phénolique
- Phloxin B – Phloxine B
- Salzsäure 5% – Acide chlorhydrique
- Sudan IV – Soudan IV
- Toluidinblau – Bleu de toluidine

Les réactifs pour experts champignon en milieu hospitaliers sont marqués avec (*). Autres réactifs selon entretien.

Bouteille vide avec pipette CHF 1.–; Bouteille vide bêche CHF 1.–; Pipette ou bêche CHF –.80; Carbovit charbon activé 100 ml CHF 30.–. Adressez vos commandes par écrit à:

Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8809 Pfäffikon SZ
Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluewin.ch
ou

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon
Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Délai de commande pour l'AD du 22 mars à Berthoud:
14 mars 2015