

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 100 (2022)
Heft: 4

Artikel: Das Besondere an der Studienwoche in "Äschlismatt"
Autor: Meier, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1033471>

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: 24.03.2025

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

Das Besondere an der Studienwoche in «Äschlismatt»

PETER MEIER

Mit rund 42 Teilnehmenden war auch diesen Herbst die traditionelle Verbandsstudienwoche im Gasthof «Löwen» in Escholzmatt schon früh ausgebucht.

Während meines anderthalbtägigen Besuchs für die SZP versuchte ich, hinter das «Erfolgsrezept» des Anlasses, der zum 18. Mal am gleichen Ort stattfand, zu kommen.

Ein spannendes Programm:

Jeden Morgen eine Exkursion in kleinen Gruppen in der eindrücklichen Voralpenlandschaft Entlebuch und Emmental.

Am Nachmittag das Bestimmen der Funde im grossen Saal und in den zwei kleinen «Stuben» und immer um 17.30 Uhr die Besprechung, an der besondere Arten vorgestellt werden.

Dazu am Abend Fachvorträge wie «Pilze im Pfywald», in schönster Walliser Mundart von Martin Urben, «Pilze in La Palma» von Silvia Feusi und Paul Gerber und «Komische Pilze» von Markus Wilhelm.

Der Donnerstag ist jeweils für eine ganztägige Exkursion reserviert, bei der (nebst Pilzen) auch ein geografisch-ge-schichtliches Ziel im Zentrum steht.

Und last, but not least: Unterkunft und Verpflegung bei Familie Lauber im «Löwen».

Was ist denn das Spezielle?

Ein spannendes Programm – sicher ein sehr wichtiger Punkt für den Erfolg. Doch im Gespräch mit KursteilnehmerInnen wurde klar, was das Besondere an der Studienwoche ist.

Im Folgenden einige der spontanen Antworten auf meine Frage: «Was ist denn das Spezielle an Escholzmatt?»

«Mir gefällt die kollegiale Atmosphäre und die gute Stimmung. Ich fühle mich im Bestimmungssaal, in der Landschaft und im Gasthof wie daheim; es ist wie eine Woche Ferien. Darum bin ich in früheren Jahren mit meiner Frau nach der Studienwoche jeweils nochmals nach Escholzmatt gefahren, und wir haben zusammen ein paar sehr schöne Tage verbracht.» (Bernard Gsell aus Lutter im Elsass, Mitglied PV Basel)

Grosser Spass an der Arbeit

«Ich komme schon 15 Jahre in diese Studienwoche; es passt mir sehr hier. Man kann grossen Spass haben bei der Arbeit

und gerade darum mykologisch ausgezeichnetes leisten. Zudem gibt es keine Berührungsängste zwischen Anfängern und Fortgeschrittenen.» (Martin Urben, Gruppenleiter Gattungslehre, Leukerbad, PV Oberwallis)

«Ich sammle am Morgen, was ich am Nachmittag bestimmen will. Wenn ich dabei nicht weiterkomme, wende ich mich an die Spezialisten; sie sind alle sehr kooperativ. Ich bin zum 10. Mal hier und fühle mich wohl.» (Silvana Füglistaler, Islikon, PV Thurgau)

Der Wissensstand ist heute höher

«Seit 1989, der ersten Studienwoche (noch im Ort Entlebuch), hat es eine grosse Entwicklung gegeben: Die technischen Hilfsmittel waren damals noch bescheiden. Heute gehören Laptop, Mikroskope mit digitalen Fotoapparaten und die elektronisch gespeicherte Fachliteratur und natürlich das Internet (fast) zum Standard. Der Wissensstand ist heute höher als in den Anfängen! Die Studienwoche ist sehr wichtig für mich: Ich treffe Leute, die ich seit langem kenne; das Bestimmen ist immer sehr kameradschaftlich. Ich freue mich, dass

Begeisterte Teilnehmende an der Studienwoche:
Bernard Gsell

Silvana Füglistaler

Jörg Gilgen

Photos PETER MEIER



ich immer noch teilnehmen kann, nun zum 33. Mal! Im Moment haben wir fünf TeilnehmerInnen, die 30-mal und mehr dabei sind!» (Jörg Gilgen, Burgdorf, PV Burgdorf/Oberburg)

«Hier habe ich Zeit für mein grosses Hobby, und zwar nicht nur von 8–17 Uhr, denn auch beim Essen und in der Freizeit beim Zusammensitzen in der Beiz kommt es immer wieder zu interessanten Gesprächen. Ich habe hier Kontakt mit Gleichgesinnten und auch Experten. Ich erhalte zudem eine Bestätigung beim Bestimmen; das ist für mich nicht unwichtig, obwohl ich eine recht grosse Erfahrung habe.» (Pamela Rösch, Jonen, PV Zug)

Die Woche ist sensationell!

«Hier kann ich endlich mit Gleichgesinnten länger und vertieft über Pilze diskutieren. Ich habe die Möglichkeit, mich auszutauschen und noch mehr zu lernen. Die Woche ist sensationell!» (Mike Krebs, Rüfenacht, PV Belp)

«Ich bin Pilzkontrolleurin und kann hier meine Kenntnisse vertiefen. Der Wissensaustausch ist wichtig für mich. Die Kameradschaft und das fröhliche Beisammensitzen am Abend – auch nach den Vorträgen – gefallen mir sehr!» (Dodo Langemann, Zollikon, PV Zürich)

«Eben schickte ich meiner Tochter eine Nachricht: Wir sind in unserer 3. Heimat angekommen! Als Erklärung: Wir wohnen in Olten und haben noch eine Wohnung im Wallis. Meine Frau Christa und ich fühlen uns sehr wohl hier im Entlebuch und im Gasthof Löwen. Es passt einfach alles: die Teilnehmenden, das Kursprogramm, die Land-

schaft und natürlich die Pilze und die Bestimmungsarbeit. Ich nehme zum 15. Mal teil.» (Urs Kellerhals, Präsident WK, Olten, PV Olten)

Hinauf zur Alp «Sprützli»

«Ich bin zum 30. Mal in der Studienwoche; 17-mal versuchte ich als Gruppenleiterin, AnfängerInnen für die Welt der Mikroskopie zu begeistern. Vor dem Entlebuch besuchte ich mehrere Male den Verbandskurs in Meienberg.

Hier bin ich weg vom Alltag und kann meinem geliebten Hobby frönen. Ich treffe viele Bekannte, kann mein Wissen auffrischen und erhalten – und erst noch in einer kameradschaftlichen Atmosphäre.

Nicht zu vergessen sind die für mich wichtigen Ausflüge auf die Alp «Sprützli» zu Familie Gerber, wo ich mich immer mit ihrem feinen Alpkäse eindecke. Und meist liegt auch noch ein Besuch bei Kambly im nahen Trubschachen drin.» (Angela Meier-Stöckli, Tägerig, PV Meltingen)

Und vom Gasthof «Löwen» erklären Elisabeth Lauber und ihr Sohn Röbi unisono: «Es ist für uns immer ein besonderes Erlebnis, wenn die Pilzler kommen – viele kennen wir schon seit langer Zeit. Und wenn es am Abend etwas ruhiger ist, sitzen wir auch gerne mit ihnen zusammen.»

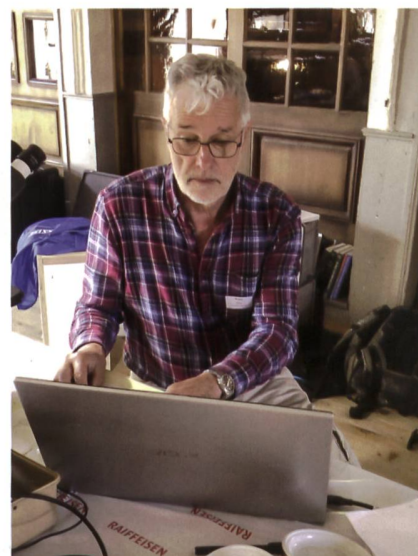
Vorfreude auf 2023!

Also rundum erfreuliche Rückmeldungen von langjährigen und neuen TeilnehmerInnen. Das freut natürlich den Organisator und Leiter der Studienwoche,

Markus Wilhelm, ebenfalls sehr: «Ja, wir haben ein gutes Konzept, und Kameradschaft und Geselligkeit haben ihren wichtigen Platz. Es sind alle willkommen, und alle tragen etwas zum guten Gelingen bei.

Ich freue mich schon auf die Studienwoche 2023!»

Der Organisator der Studienwoche:
Markus Wilhelm



Die Wirte im «Löwen»:
Elisabeth Lauber und Röbi Lauber



Mike Krebs



Urs Kellerhals



Vegi-Burger mit Pilzpattie



Zutaten 4 Personen

- 500 g Champignons
- 70 g Walnüsse
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauch
- 30 g Kichererbsenmehl
- 150 g zarte Haferflocken
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Schalotten
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Tomate
- 3 EL Mandelmus
- Muskat, S&P
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Burgerbrötchen



Mehr Rezepte:

Zubereitung

1. Walnüsse fein hacken. Champignons putzen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. Mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne alle Zutaten anbraten, anschließend vom Herd nehmen, Walnüsse untermischen.
2. Kichererbsenmehl mit 4 EL Wasser vermischen. Haferflocken in einem Standmixer zerkleinern, Petersilie geschnitten dazugeben. Dann zur Champignon-Masse geben. Alle Zutaten miteinander verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Kichererbsenmehl zugeben, würzen mit Salz und Pfeffer. Zu 4 Burger-Patties formen. Die Burger von beiden Seiten braun anbraten.
3. Rucola waschen, trocken schütteln. Zwiebel in Ringe schneiden. Ahornsirup in einem Topf erhitzen, Zwiebelringe darin karamellisieren, dann beiseitestellen.
4. Tomate in Scheiben schneiden. Mandelmus mit Muskat und Zitronensaft verrühren, bei Bedarf ein zwei Tropfen Wasser dazumischen.
5. Burgerbrötchen im Backofen kurz erwärmen oder die Innenfläche in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Anrichten mit Tomate, Zwiebelringen, Rucola, Pattie und Mandelmus.

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.champidor.ch



Schweiz. Natürlich.