



BOLLIGER

bolliger@bolliger-co.ch Tel. +41 32 644 30 70

Kanalreinigung, Saugarbeiten, Kanalfernsehen,
Strassenwischgut- und Schlammrecycling

Bolliger & Co. AG
Niklaus Wengistrasse 107
2540 Grenchen

Grosse Ravioli mit Pilzen ...das Originalrezept habe ich hier gefunden: fooby.ch

Natürlich glaube ich nicht alles und habe deshalb das Rezept und die Zutaten ein bisschen an mich angepasst! Schliesslich habe ich selber gesammelte Pilze, nicht nur Zuchtware! Das wird geschmacklich viel besser!

Füllung

Pilze hacken. Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Pilze ca. 15 Min. andämpfen, Flüssigkeit verdampfen, abkühlen. Pilze mit Ricotta, Parmesan, Eigelb und Salbei mischen, würzen.

Ravioli

Teige entrollen, längs halbieren. Mit gleichmässigem Abstand jeweils 1 EL Füllung auf die unteren Hälften der Teigstreifen verteilen. Obere Teighälften mit wenig Eiweiss bestreichen, über die Füllungen legen, Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit Teigrädchen trennen. Rand mit Gabel eindrücken.

Ravioli sieden

Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Fertigstellen

Bratbutter in einer Pfanne erwärmen. Pilze ca. 5 Min. andämpfen. Butter, begeben und warm werden lassen, bis sie schäumt und leicht nussig riecht. Grobgehackte Baumnüsse und Salbeiblätter begeben ca. 3 Min. anbraten. Ravioli begeben, sorgfältig mischen.



Zutaten (* = Füllung)

- *100g Pilzmischung Bucheggberg
- *100g Kräuterseitlinge
- *100g Steinpilze
- *1EL Olivenöl
- *100g Ricotta
- *40g Parmesan
- *1 Eigelb
- *½EL Salbei, fein geschnitten
- *¼TL Salz, Pfeffer nach Wunsch
- 30 gr Baumnüsse grob gehackt

IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde, 2540 Grenchen
 Druck: Christoph Balluff
 ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
 Andreas Baumgartner
 Bielstrasse 4
 2544 Bettlach
 Redaktion: Andreas Baumgartner
 info@pilzverein-grenchen.ch

Willy von Burg AG

Getränkhandel &
 Transporte
 Ankerstrasse 15
 Tel 032 645 26 56



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

Freunde des VPG

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

<http://www.pilzverein-grenchen.ch>

info@pilzverein-grenchen.ch

Auflage: 213 Expl

Nr. 3

2018

Dezember

Liebe Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Grenchen, liebe Pilzfreunde, liebe Freunde des Pilzvereins, vor kurzem hat mich ein Kollege gefragt, was eigentlich das Interessante am Pilzlen und an den Pilzen wäre. Die sähen ja alle gleich aus, ausser der mit den weissen Punkten, den roten, den kenne er natürlich. Ganz ehrlich, einfach so aus dem Ärmel schütteln konnte ich die Antwort auch nicht. Um ihm eine begriffliche Antwort zu geben, habe ich erst mal um den Brei herum geredet. Habe ihm erklärt, das sei dasselbe Fieber wie wenn jemand ein angefressener Fussballfan sei. Oder wenn jemand in einem Chor mitsinge, es sei einfach die Freude an der Sache. Bei genauerem Hinsehen aber ist das Pilzlen doch etwas anderes, es ist mehr. Es verbindet das Draussensein, das Freudehaben an der Natur mit dem Kennen der Schwämme. So gesehen ist es einerseits gesund, weil es Bewegung bringt und es ist andererseits gut für die Bildung. Nicht vergessen darf man den kulinarischen Aspekt. Herrliche Gerichte lassen sich mit den wohlschmeckenden Pilzen zubereiten. Mit dem Pilzlen lernt man aber auch viel anderes aus der Natur. Zum Beispiel wie Bäume und Pflanzen wachsen, wie einige davon mit Pilz-Mycelien eine Lebensgemeinschaft, eine Symbiose eingehen. Die eine Wachstumsform gibt der anderen etwas das sie braucht und umgekehrt. Die Natur kann das und macht das. Wir können viel von ihr lernen, wir müssen es nur erkennen und umsetzen.

Demnächst finden wir uns wieder in der Weihnachtszeit. Viele Leute sehen sich in dieser Zeit einem Zwang ausgesetzt, den anderen um sich herum mit Geschenken eine „Freude“ zu machen. Diese Freude scheint nur zu erreichen sein mit einem möglichst gekauften, teuren eventuell sinnlosen Ding. Offensichtlich leben viele Schenker jedes Jahr eine qualvolle Zeit durch mit dem Finden des Richtigen. Trotz dem sich viel Mühe geben, treffen viele dennoch daneben und kaufen irgend einen Müll, der dann durch den Beschenkten mit wieder viel Mühe in einem Laden umgetauscht werden muss. Bitte bewahrt mich davor!

Schenken und Geben macht wirklich Freude. In dieser Weihnachtszeit will ich mir Mühe geben ein bisschen von meiner Zeit zu schenken, mit den Leuten um mich herum gute Gespräche zu führen. Ein paar nette Worte schenken, dem Gegenüber zu erkennen geben, dass ich es wertschätze. Danke sagen für das gute gegenseitige Auskommen durch das ganze Jahr. Sagen, dass ich mich auf weitere Achtung und Anteilnahme am gemeinsamen Leben freue. Das es Freude macht, zusammen zu sein. Schöne, freudige Weihnachtszeit wünsche ich Ihnen.
 Andi Baumgartner, Vicepräsident

Neumitglieder immer herzlich willkommen!

Besuchen Sie hin und wieder unsere Homepage im Internet. Sie finden dort aktuelle Begebenheiten.

Das Jahresprogramm ist dort aufgeschaltet.

<http://www.pilzverein-grenchen.ch/>

An allen Montagen, das ganze Jahr hindurch treffen wir uns im Vereinslokal. Es wird über Pilze gefachsimpelt, wir bestimmen gefundene Arten. Das Vereinsleben wird gepflegt, es ergeben sich gute Gespräche über alles Mögliche. Pilzinteressierte Leute nehmen wir gerne als neue Mitglieder auf. Schnuppergäste: **Herzlich willkommen!**

Jahresprogramm 2018

Pilzverein Grenchen

Jahresrückblick, Digitalbilder alle!	November	26.11.
Wettbewerb, gefundene + bestimmte Arten	Dezember	01. - 17.12.
Pilzlerneujahr im Lokal, 17.30 Uhr	Dezember	28.12.

Generalversammlung 2019	Januar	18.01.
-------------------------	--------	--------

Einladung zur 108. Generalversammlung 18. Januar 2019

Im Restaurant Treff, Grossmatt 1,

2544 Bettlach, um 1800 Uhr

Traktanden:

Begrüssung
Appell mit Präsenzliste
Protokoll der letzten GV
Mutationen
Jahresberichte
Budget und Beiträge
Kassabericht
Wahlen
Jahresprogramm
Verschiedenes



Freundliche Einladung an alle Mitglieder (es erfolgt kein separater Briefversand)

Bitte meldet Euch bis zum Montag 14. Januar 2019 an! *

Pilzverein Grenchen, Andreas Baumgartner, Bielstrasse 4, 2544 Bettlach

Mail: anmeldung@pilzverein-grenchen.ch * ..oder direkt einschreiben im Lokal

Wissen—Was sind eigentliche Pilze?

Gemäss Studien sind die Pilze im „Stammbaum des Lebens“ mit ihrer Erscheinungsweise am ehesten in der Nähe zu Tieren zu sehen. Dies wurde anhand von DNA Analysen herausgefunden.

Folgende Merkmale weisen Pilze aus:

- Pilze gewinnen Energie nicht aus Sonnenlicht (Pflanzen machen das), Pilze brauchen zum Leben organische Nährstoffe (sie sind „heterotroph“). Diese Nahrung beziehen sie durch die Wände ihrer Zellen (dies ist eine Art Osmose) Pilze bewegen sich nicht.
- Im Gegensatz zu Tieren und Pflanzen bilden Pilze ein Zellfaden- Geflecht, (auch „Hyphengeflecht genannt“), oder sie leben als einzelne Zellen, z B Hefepilze.
- Zellen von Pilzen haben einen Zellkern, was sie mit Tieren, Pflanzen und Einzellern zu den „Eukarionten“ vereint, das trennt sie von Bakterien und Archaeen ab.
- Pilze haben eine feste Zellwand, meistens viel Chitin enthaltend. (Tiere haben weiche Zellen)
- Pilze verbreiten sich mittels Sporen, damit sichern sie die Fortpflanzung und so den Erhalt.

Quelle: Deutsche mykologische Gesellschaft, Internet

Einladung zum Pilzler-Weihnachtsfondue - Pilzler-Neujahr 2018

Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr	Im Lokal	17:30 Uhr Eröffnungsapéro
----------	--------	----------------	----------	---------------------------

An alle Pilzler-Mitglieder und Helfer der Pilzausstellung vom September 2018



Es git Käse-Fondue. Diesmal die Version „Fred Fischer“ Bitte Caquelon und Brenner mit Brennstoff, sowie Gabeln mitnehmen.
(Gasbrenner gehen am Besten, Paste weniger gut)

Bitte anmelden bei Andi Baumgartner 079 330 12 13
oder auf der Liste im Lokal! oder anmeldung@pilzverein-grenchen.ch

Pilzlen mit dem Handy?

Jeder Pilzler weiss, dass man im Wald mit einem kiloschweren Pilzbuch nicht klarkommt. Die Pilze in der Natur sind im Vergleich mit einem Bild aus dem Buch kaum zu bestimmen. Es braucht zumindest marginale Kenntnis, um richtig in der Literatur zu suchen.

Seit einiger Zeit findet man für die modernen Smartphones sogenannte App's zum Bestimmen von Pilzen. Einige dieser Applikationen funktionieren nicht einmal ganz schlecht. Ich habe diverse ausprobiert und komme vielfach auf ein gültiges Bestimmungsergebnis. Allerdings habe ich auch Vorkenntnisse, das erleichtert mir die Sache. Es gefällt mir bei einigen Produkten auch, dass man sich mit verschiedenen Methoden trainieren kann. Mit diesen App's kann man lernen. Teilweise kann auch der Fundort via GPS gespeichert werden, bei standortreuen Pilzarten eine gute Sache um ein Jahr später wieder hin zu finden.



Aber Achtung, teilweise sind die App-Resultate ungenügend. Die sehr typischen, gut erkennbaren und bekannten Speisepilze werden eventuell einigermassen erkannt. Viele seltenere Arten werden aber gar nicht erkannt, oder das Resultat stellt sich bei Vorlegen des Fundes bei einer Pilzkontrolstelle als falsch heraus. Das kann gefährlich sein. Diese App's sind teilweise brauchbar, vielleicht gut zum Lernen, sie ersetzen aber niemals fundierte Kenntnisse und den Gang zu einer Fachperson. Beim Bestimmen von Pilzen sind auch Geruch und Geschmack sehr wichtig. Soweit sind App's und Smartphones noch nicht.

Pilzkontrolstellen in der Schweiz

Im Heft „saldo“ vom Oktober 2016 findet sich die Aussage, dass in der Schweiz die Anzahl der Pilzkontrolstellen ständig abnehme und im Gegensatz dazu die Anzahl der Vergiftungen zunehme. Vor fünfzehn Jahren habe es ca. 11 vergiftete Personen in der CH gegeben, im Jahr 2014 seien es 54 gewesen.

Die Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz hat vor Jahren in vielen Bereichen die „Selbstverantwortung und Selbstkontrolle“ eingeführt. Dies, wie wir wissen auch aus Spargründen. Damit wurden nämlich die Kantone und darauf die Gemeinden von der Bereitstellung einer amtlichen Pilzkontrolle entoben. In der Schweiz setzte der Sparwille ein, vielerorts wurde die Dienstleistung tatsächlich aufgehoben. Das könnte finanziell ganz kräftig nach hinten schiessen.

In der Schweiz (Anzahl Gemeinden ca. 2250) gibt es tatsächlich immer weniger Kontrollstellen. Auf der VAPKO Homepage zähle ich ca. 321. Vor gut zehn Jahren waren es noch 332.

Bei der jährlichen Weiterbildungsveranstaltung des Kanton Solothurn waren in diesem Herbst ungefähr 20 Pilzfachleute anwesend. Vor fünfzehn Jahren war teilweise der Hörsaal des Wallierhof im Riedholz von Pilzkontrolleuren voll.

Eine Woche Intensivstation zur Behandlung einer schweren Pilzvergiftung kostet ohne Weiteres 20'000.– bis 30'000.– Franken. Sollte die Behandlung eine Organverpflanzung nötig machen steigen die Kosten rasant an, eine halbe Million Franken kann es schon werden. Ein einziger Fall würde die Sparbemühungen auf den Haufen werfen.

Treffen sich Hausi und Heiri vom Pilzverein, Hausi hat ein neues Velo.. "Supper", sagt Heiri, "wo hast Du das denn her?"

"Das war Zufall, ich war in der Witi am Spazieren, da ist eine Frau auf einem Velo daher gekommen, ist abgestiegen, hat sich splitternackt ausgezogen, hat ihre Sachen auf einem Bigeli neben sich gelegt und gesagt, ich könne alles von ihr haben." "Guet usgläse", meint darauf Heiri, "dere ihri Klamotte hätte Dir jo sowieso nit passt!"