

EINLADUNG für Mitglieder
ZUM PILZLERNEUJAHR...es git Fondue
Am 28. Dezember im Lokal ab 18.00 Uhr
..Tunnelstrasse 31, 2540 Grenchen
wie gäng: Caquelons mit Gabeln mitnehmen



eine Anmeldung ist bis am 18. Dezember 2015 erforderlich

Per Post an Andi Baumgartner Bielstrasse 4, 2544 Bettlach

oder: anmeldung@pilzverein-grenchen.ch

oder: 032 645 14 77 079 330 12 13

Einladung zur 105. Generalversammlung 22. Januar 2016

Im Restaurant Treff, Grossmatt 1, 2544 Bettlach, um 1800 Uhr

Traktanden:

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



Freundliche Einladung an alle Mitglieder, Anschliessend an die GV gemeinsames Nachtessen

Bitte meldet Euch bis zum 18. Januar 2016 an!

Pilzverein Grenchen, Andreas Baumgartner, Bielstrasse 4, 2544 Bettlach

Mail: anmeldung@pilzverein-grenchen.ch

..oder direkt einschreiben im Lokal



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
Erscheint 3x jährlich mit je 190 Exemplaren

Willy von Burg AG

Getränkhandel &
Transporte



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

Freunde des VPG

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

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

info@pilzverein-grenchen.ch

Nr. 3

2015

Das trockene Pilzjahr 2015

Zu Beginn des Pilzjahres fanden ein paar eifrige Sucher tatsächlich Morcheln. In der Mitte Jahr haben einige von uns sogar Steinpilze gefunden, bravo. Dennoch war es trocken und bald trockener, der ersehnte und für die Natur nötige Regen kam einfach nicht. Die Landwirtschaft beklagte das fehlende Nass ebenfalls, bei uns im Aaretal wurde künstlich bewässert aus dem Fluss. Die eigentliche Schwamm-Saison ab Juli bis gegen Ende Oktober war in der ganzen Schweiz mangels Wasser ohne grosses Pilzwachstum. Die nötige Feuchtigkeit fanden Cracks höchstens in eher sonnenabgewandten oder in für wasserführend bekannten Gegenden. So wurde die ansprechende nationale Pilzausstellung in Wangen an der Aare mit viel Mühe und vielen Chrapfern, mit Funden aus der ganzen Schweiz bestückt. Das Beibringen von Frischware zeigte sich als für viele Arten absolut schwieriges Unterfangen. Es blieb pilzarm bis in den Herbst. Seit meinen über dreissig Jahren Tätigkeit im Pilzwesen, habe ich noch nie so wenig Pilze gefunden, auch noch nie so wenige kontrolliert. Trotzdem, Kurt unser TK Chef bringt es auch bei völliger Trockenheit noch fertig, etwas zum Bestimmen auf den Tisch zu zaubern. Das knappe Vorkommen am Pilzen gab damit den interessierten Vereinsmitgliedern die Gelegenheit, die gefundenen Arten etwas genauer anzuschauen. Die mykologischen Kenntnisse wurden im 2015 eher etwas verbessert, es wurde nicht nur „Magenbotanik“ betrieben. So gesehen, betrachten wir die vergangenen Monate mit dem mageren Pilzerscheinen einfach positiv. Meine Betrachtungsweise geht noch weiter. Auf ein mageres Jahr wird doch natürlicherweise wieder ein besseres folgen. Das stimmt uns auch wieder freudig, installieren wir doch Ende September 2016 unsere Pilzausstellung. Nebst den jährlich wiederkehrenden Aktivitäten wird dieser Anlass das Highlight unserer Vereinstätigkeit sein. Häkeln wir das alte Jahr also positiv ab und stimmen wir uns auf ein feuchteres, morchelreiches, steinpilzreiches, erfolgreiches neues Ausstellungs-Vereinsjahr ein.

Allen Freunden, Gönnern und Mitgliedern danke ich für ihre Unterstützung und das Mitsegeln im Vereinsschiff. Der Wind bläst für alle gleich. Wenn wir unser Schiff richtig im Wind behalten, segeln wir zusammen vorwärts.

Frohe Weihnachtstage, erholsame Festtage und einen guten Rutsch ins 2016 wünsche ich Ihnen.

Andreas Baumgartner, Vicepräsident



In eigener Sache! ...wir brauchen für den Vorstand obermegadringend eine Aktuarin oder einen Aktuar.

- Sitzungs- und Versammlungsprotokolle schreiben
- im Vorstand mitmachen

Melde Dich, ob noch jung, jünger oder nimm so jung!

Wir brauchen Dich!

Das Präsidentenamt ist ebenfalls immer noch vakant. Dank unserem guten Zusammenarbeiten im Vorstand ist unser Pilzverein in gutem Wind. Finden wir in unseren Reihen eine Person, die unserem Vereinsschiffchen die Segel stellen würde?



Eigene Pilze züchten

An der Pilzausstellung in Wangen a A , oben auf der Galerie hat an einem Stand die Firma Pilzbox ihre Austerseitlinge vorgeführt. Natürlich konnte man die Kartonschachtel mit dem Pilzmyzel direkt kaufen. Gemäss Beschrieb soll es sehr einfach sein diese Pilze zu betreuen. Ernte wird garantiert.....gekauft!! Zu Hause habe ich die Schachtel erst einmal beiseite gestellt. Wir waren ja noch mitten in der Waldpilzseason. Obwohl wegen der Trockenheit in freier Natur keine grossen Pilzvorkommen zu erwarten waren, hatten wir „Profis“

doch hin und wieder einige Exemplare im Korb. Nun ja, deshalb habe ich mit Züchten zugewartet. Erst gegen Ende November habe ich die Box angeworfen. Bis dahin war sie zu, das heisst, das Myzel noch luftdicht in einem Plastik eingeschweisst in der Schachtel. Meine leichte Befürchtung, es sei schon kaputt wegen Sauerstoffmangel erwies sich als unbegründet. Keine Standschäden. Genau wie im Beschrieb bin ich vorgegangen, habe erst mal an der angezeigten Stelle mit einem Schnitzer ein Kreuz

in den Plastik geschnitten. Dann das Plastik leicht angehoben und den Einschnitt kräftig mit Wasser gesprüht, da habe ich nicht gespart. Jeden Tag habe ich das Myzel mit Wasser gefüttert, ungefähr eine gute

Woche oder zehn Tage lang. Bei mir in der Küche lag die Schachtel an einer sonnenschützten Stelle. Plötzlich ging es los, Die Austerseitlinge drängten sich wie verrückt aus dem Karton. Seither, seit ein paar Tagen esse ich Pilze, Ok, es sind immer die gleichen, im Moment schmecken sie mir und meinen Leuten noch. Wenn dann diese ersten vorbei sind, werde ich wie beschrieben die Schachtel noch auf der umgekehrten Seite benützen und beernten können. Die Pilze kann man gut einfrieren, also ernte ich was es hergibt. Das verbleibende Myzel versuche ich dann auf einen verrotten Holschnitzelhaufen zu übertragen. Wenn ich Glück habe und das Substrat dem Pilz gefällt, werde ich die Austerseitlinge dann im Garten züchten. Die Pilze sind festfleischig, gut schneidbar. Sie schmecken gut!



Was bei uns läuft...



Frühlingsexkursion

Getarnt als Kräutereckursion schlichen wir den Bettlacher Hofacher hinauf. Genau wurden die Waldränder und die Frühlingswiesen abgesehen. Die Natur war in vollem Saft, war am Sicherneuern. Viele interessante Kräuter hat uns die Expertin Susi Bur direkt am Standort vorgeführt und erklärt. Sie weiss viel über Heilpflanzen und wie man sie gezielt einsetzt.

Morcheln habe wir keine gesichtet

Montage im Lokal

Die trockene Pilzseason kann uns nicht erschüttern.

An den Bestimmungsabenden bringen unsere Mitglieder immer frisches Pilz-Material auf den Tisch.



Gesellige Anlässe

- Chabiswurstessen Waldhaus
- Familienfest in Arch
- Bestimmungsabende im Wald
- Ausflug ins Limpachtal
- Pilzlerneujahr mit Fondue

Pilzausstellung 2016

Samstag 24. Sep. — Sonntag 25. Sep. 2016

Mehrzweckhalle Büelen Bettlach

Wir zählen auf alle!!



Verein für Pilzkunde
Grenchen & Umgebung