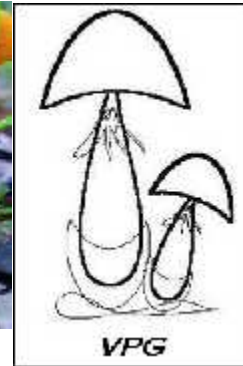




Pilzlerblatt



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde
2540 Grenchen
Druck: Hausdruckerei Pilzverein
ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
Postfach 445
2540 Grenchen
Redaktion: Andreas Baumgartner

Nr. 1
2008

27. Jahrgang
erscheint
dritteljährlich
April 2008
Auflage: 95



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

Liebe Pilzfreunde, liebe Leserin, lieber Leser,

Dieses Jahr ist es wieder so weit! Wir stellen eine **Pilzausstellung** auf die Beine. Erfahrungsgemäss werden wir ungefähr 250—300 Pilzsorten zeigen können. Wenn alles stimmt, von Wetter bis Feuchtigkeit, können es problemlos noch fünfzig Sorten mehr sein.

11. Oktober — 12. Oktober 2008
im Zwinglihaus, Grenchen

Möchten Sie dabei sein?

Zur perfekten Vorbereitung auf die Pilzsaison führen wir für interessierte Einsteiger und vielleicht zukünftige Vereinsmitglieder einen Pilzler-Kurs durch.

Kurs: 12. August, 26. August, 9. September 2008
Exkursion: 20. September 2008

Während dem ganzen Jahr treffen wir uns immer am Montagabend um 2000 Uhr in unserem Lokal im EBOSA Gebäude. Der Eingang ist im Innenhof nord.

Unsere Ziele sind:

- Freude an der Natur vermitteln
- Anfänger in die Pilzkunde einführen
- In der Mykologie Weiterbildung betreiben

Halten Sie sich an die Regeln des Pilzschutzes !

Sammeln Sie nur soviel Pilze, wie Sie für sich gebrauchen können !

Benützen Sie zum Sammeln einen Korb und keinen Plastikbehälter !

Reinigen Sie Ihr Sammelgut schon im Wald.

Halten Sie sich an die örtlichen Pilzschutzbestimmungen !

In den Kantonen Solothurn und Bern gilt :

- Vom 1. - 7. Tag jeden Monats = Pflücken verboten
- sonst pro Tag und Person max. 2 Kg gestattet



TRUTEN-PILZ-RAGOUT
An Bärlauch Cantadou Sauce
Mit breiten Nudeln

Zeitbedarf ca. 35 Min.
Für 4 Personen

Zutaten:
500 g breite Nudeln
1 EL Pflanzenöl
300 g Trutenbrust (fingerdicke Streifen schneiden)
75 g Schalotten (fein gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (gepresst)
300 g gemischte Pilze (geschnetzelt)
20 g Butter
2 Dezi Weißwein
2 Dezi Bouillon

15 junge Bärlauchblätter gehackt
1—2 Dezi Halbrahm
100 gr Pfeffer Cantadou (Provencale geht auch)
Salz
Pfeffer, schwarz, gemahlen

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:
Brennwert 3887 kJ (923 kcal)
Eiweiß 53 g
Fett 40 g
Kohlenhydrate 83 g

1. Trutenfleisch leicht salzen und pfeffern, dann im leicht erhitzten Öl von allen Seiten ca. 1—2 Min. anbraten, warm halten.

2. Nudeln in Salzwasser ca. 5—7 Min. bissfest kochen, warmhalten

3. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Pilze hinzufügen, 1 Min. kräftig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Etwas Bouillon hineingeben. Kalbfleisch begeben und 3—5 Min. garen. Cantadou dazugeben, nicht mehr kochen, unterrühren und heiss halten. Halbrahm dazugeben. Den gehackten Bärlauch dazu geben, 2—3 Minuten in der heissen Sauce ziehen lassen. Eventuell den Rest Bouillon hineingeben, Sauce soll sämig sein

5. Nudeln im Sieb abtropfen lassen, auf Teller verteilen. Truten-Pilz-Ragout darüber geben. Nach Belieben mit Peterli oder Schnittlauch bestreuen. sofort servieren.

Läck, isch das fein!!
....und gsung!! E Guete!

(Rezept angepasst von Andi)

Berücksichtigen Sie unsere Gönner bei Ihren Einkäufen!

Willy von Burg AG
Getränkehandel & Transporte
Ankerstrasse 15
2540 Grenchen/SO
032 645 26 56
Fax 032 645 30 70



Morchel

Speisemorchel (*Morchella esculenta*)

Systematik

Reich: Pilze (Fungi)

Klasse: Echte Schlauchpilze
(Ascomycetes)

Ordnung: Pezizales

Familie: Morchelartige (*Morchellaceae*)

Gattung: Morcheln (*Morchella*)

Art: Speisemorchel

Wissenschaftlicher Name

Morchella esculenta

(L.) Pers.

Die Morchel ist ein zur Klasse der Schlauchpilze gehörender Pilz, dessen Fruchtkörper sich in einen hohlen Stiel und einen hohlen bräunlichen Hut gliedert. Für den Namen gibt es zwei Herleitungen: wegen des dunklen Kopfes von vulgärlat. *mauricula*, „kleine Mohrin“, sowie von mittelhochdeutsch *morhel*, was „kleine Möhre“ bedeutet.

Insgesamt gibt es 15 Morchelarten, von denen man in Europa etwa 6 findet, deren Unterscheidung aber recht unsicher ist. Die Oberfläche des Hutes, der 4–12 cm groß werden kann, ist durch eine typische wabenartige Färbung („Hutwaben“) stark vergrößert, so dass dort eine große Zahl von Sporen gebildet werden kann. Die Hutform ist birnenförmig-oval (spitzkegelig bei der Spitzmorchel), die Hutfarbe variiert von gelblich-braun über ockerfarben bis zu einem dunklen Olivbraun. Alle Morchelarten sind mittlerweile recht selten und sollten darum geschont werden.

Im ungekochten Zustand sind auch die essbaren Arten der Morcheln giftig.



JAHRESPROGRAMM Pilzverein Grenchen 2008

Januar bis März

Treffen im Vereinslokal, eventl. Exkursionen im Frühling
18.1. GV

18.2. Dia Abend "Bergblumen" mit K. Bisang

9.3. Regio Treff, 0930 Uhr im Lokal

31.3. Neue Gattungslehre nach Gröger, 1 Teil

April bis Juni

Morchelzeit, Maipilze, erster Schub Bolets gegen Ende Juni

wir gehen an den Montagen bereits in den Wald

20.4. Regio Treff 0930 Uhr im Lokal

25.5. Waldbegehung mit PV Lengnau,
0900 Uhr, Rest Hirschen, Lengnau

22.6. Regio Treff, Exkursion, ---Info's am 20.4.

Juli

Ferienund doch Montage im Wald

26.7. Pilze sammeln

August

Montage im Wald, Familienfest

12.8. Pilzbestimmer Abend

16.8. Pilze sammeln

24.8. Familienfest Archer Waldhütte

26.8. Pilzbestimmer Abend

30.8. Pilze sammeln

September

Montage im Wald, Pilze sammeln für die Ausstellung
Limpacher Waldhütte, ganzer Monat Pilze sammeln,
7.9. Seeländische Pilzbestimmertagung

9.9. Pilzbestimmer Abend

20.9. Pilzbestimmer Abend Exkursion

28.9. Limpach, Waldhütte

Oktober

Alle 2 Jahre unsere Pilzausstellung,

Ferienpass der Grenchner Schulen

12.10. Pilzausstellung im Zwinglihaus

26.10. Regio Treff 0930 Uhr im Lokal

?? Ferienpass

ganzer Monat Pilze sammeln

November

Pilze sammeln

16.11. Regio Treff 0930 Uhr im Lokal

Dezember

Pilzler Neujahr

28.12. Pilzlerneujahr

Morchelsuppe (Rezepte uralte)

Die abgebrühten und mit einem Tuche abgetrockneten Morcheln werden in Scheiben geschnitten, mit Butter, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer weich gedämpft, mit etwas Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe oder heissem Wasser zu einer Suppe verrührt mit kleinen Klösschen zu Tisch gegeben.

Zu den Morchelsuppen kann man auch getrocknete Morcheln verwenden, doch müssen dieselben vorher zwei Stunden in heisses Wasser gelegt werden.

Die Morcheln werden geputzt, überbrüht, in kaltem Wasser zugesetzt und weich gekocht, dann auf einem Sieb ablaufen lassen, mit frischem Wasser nochmals abgeschwenkt, fein gehackt, mit Fleischbrühe oder heissem Wasser übergossen, nochmals aufgekocht und vor dem Servieren mit zwei Eidotter legiert.

Neumitglieder herzlich willkommen!