



VEREIN FÜR PILZKUNDE GRENCHEN & UMGEBUNG

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

IMPRESSUM

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

Nr. 1  
2009

29. Jahrgang  
erscheint  
dritteljährlich  
April 2009  
Auflage: 120

Freunde des VPG  
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.



Seit Jahrzehnten haben wir Einfluss auf den Abfluss.

Niklaus Wengistrasse 107, 2540 Grenchen, Tel. 032 644 30 70

Gassler Beck

Peter Gassler  
Jurahofstrasse 1  
2540 Grenchen

Minuten-Kalbfeischröllchen gefüllt mit Frühlingspilzen, Mozzarella, Oliven und Ruccola auf Polenta mit schwarzem Olivenöl  
Hauptgericht für 4 Personen

pro Person 3 dünne Plätzchen vom zarten Kalbsrücken 30-35gr -> den Kalbsrücken zwischen 2 Folien auf ca. 3-4mm starke Scheiben klopfen.

Für die Füllung:  
100gr Frühlingspilze nach Angebot in Würfel geschnitten  
30gr Ruccola geschnitten  
10 Stk. kleine Oliven geschnitten  
80gr Mozzarella  
60gr geriebener Parmesan  
1 Schalotte in feine Würfel geschnitten  
1 Messerspitze zerdrückte Knoblauch

Polenta Grundrezept(6-8 Portionen)  
0,5l Milch  
0,5l Rahm  
200gr Polenta Maisgrieß  
1 Schalotte in kleinen Würfeln  
50gr Butter  
1 Rosmarinweig  
Olivenöl

Für die Füllung können Sie Bärlauch verwenden

Zubereitung:  
Die geschnittenen Pilze mit Schalotten und dem Knoblauchconfit heiß anbraten. Ruccola und Oliven hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Die Mozzarellawürfel unterheben und die Füllung beiseite stellen. Die ganze Masse mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für die Polenta:  
Die Schalottenwürfel mit Rosmarin in Olivenöl anschwitzen, den jungen Mais hinzugeben und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend die Milch, den Rahm und die Butter hinzugeben. Das Ganze 1x aufkochen lassen und den Maisgrieß einrühren. Erneut 1x aufkochen lassen und auf dem Wasserbad ca. 1 Std. quellen lassen.

Die Kalbfeischröllchen:  
Die Kalbfleischplätzchen in einer Pfanne kurz und heiß(ca. 5 Sekunden) nur auf einer Seite anbraten. Die innere Fläche muß roh sein. Sofort herausnehmen und mit der Füllung kleine Röllchen formen. Mit Parmesan bestreuen und bei Oberhitze im Backofen ca. 1-1,5 Minuten überbacken. Auf der Polenta anrichten und mit schwarzem Olivenöl angießen.

Tip:  
Die Füllung der Röllchen kann je nach Jahreszeit und Angebot variieren. Eignet sich auch für Rindfleisch!

**Jahresprogramm Pilzverein Grenchen**

23. Januar	GV	
März	Digitalkamerapräsentation der Mitglieder	
15. März	Regio-Treff Lokal Grenchen jeweils 9:30 Uhr	
19. April	Regiotreff Lokal Grenchen jeweils 9:30 Uhr	
24. Mai	Waldbegehung mit Pilzverein Lengnau	
	9:00 Uhr Rest. Hirschen Lengnau - fakultatives Picknick im Waldhaus	
21. Juni	Regiotreff Exkursion 9:00 Uhr Rest. Bären	Infos Regio-Treff 19. April
26. Juli	Pilze sammeln	
15. August	Pilzsammeltag	
18. August	Pilzkurs im Vereinslokal	
30. August	Familienfest Waldhaus Arch	
22. August	Pilzsammeltag	
1. Sep	Pilzkurs	
15. Sep	Pilzkurs	
19. Sep	Exkursion	
?? Okt	Limpach	ganzer Monat Pilze sammeln
25. Okt	Regiotreff Lokal Grenchen jeweils 9:30 Uhr	
08. Okt	Ferienpass	
15. November	Regiotreff Lokal Grenchen jeweils 9:30 Uhr	
30. November	Jahresrückblick spez. Pilzfunde	
28. Dezember	Pilzlerneujahr	

**Der Bärlauch**

Man findet diese Waldpflanze vor allem in schattigen Laubwäldern auf nährstoffreichem, feuchtem Boden. Zeitig im Frühling duftet es hier dann entsprechend stark nach der nach Knoblauch riechenden und schmeckenden Pflanze, die oft in großen Massen auftritt.

Die jungen Blätter kann man für gewöhnlich ab März, die Blütenstände ab April ernten. Alle Teile des Bärlauch sind verwendbar, man sollte jedoch seine Zwiebeln nicht ernten, um den Bestand nicht zu gefährden. Kulinarisch sind die jungen Blätter am interessantesten. Man erntet sie, bevor die Pflanze blüht. Ältere Blätter sind zwar nicht giftig, schmecken aber derber und zäher. Bärlauchblätter können roh oder gekocht genossen werden, blanchiert eignen sie sich auch zum Einfrieren. In der Küche wird Bärlauch zu hinreissenden Gratins, Suppe, Salat (mit Kartoffeln) oder Spaghetti. Die Blüten schmecken scharf und eignen sich als Würze oder Garnitur.

**Tipp aus Susi's Schatzkistli**

Die Blütenknospen des Bärlauch eignen sich hervorragend um in Essig eingelegt zu werden. Ernten Sie die frischen, noch geschlossenen Knospen mit cirka einem Zentimeter Stängel. Waschen Sie sie gründlich sauber. Bereiten Sie einen Sud aus halb Essig und Wasser, gewürzt mit etwas Senfkörnern, Nelken, Lorbeer, eventl wenig Kümmel zu. Den heißen Sud giessen Sie über die in Gläser eingefüllten Bärlauchknospen und lassen das Ganze stehen. Nach einer Woche haben Sie eine wunderbare Beilage, zum Beispiel zu Raclette. Hervorragend in Salatsaucen.



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



## Neumitglieder immer herzlich willkommen!

Wir treffen uns immer am Montagabend um 2000 Uhr  
 Sogar im Winter gelingt es unserem Obmann Kurt Bisang etwas zum Bestimmen aus dem Wald mitzubringen. Im Frühling sind jetzt nebst Porlingen und anderen Holzbewohnern auch die Morcheln dabei. In diesem Jahr war genügend Feuchtigkeit im Boden. Man hört deswegen auch von Funden, die über den Mengen der letzten zwei bis drei Jahre liegen. Man hört!! Es wäre schön, wenn der eine oder die andere auch mal eine Foto mit einem Nest der begehrten Morcheln zuhanden dieses Pilzlerblattes abgeben würde. Es würden sich auch die nicht mehr so waldgängigen Mitglieder mitfreuen.  
 Es ist ein altes Sprichwort: Geteilte Freude = doppelte Freude

**Ab Anfang Mai beherrscht in manchen Gebieten für zwei bis drei Wochen der edle und fast weiße Mairitterling die Pilzszene. Als naher Verwandter des Grünlings duftet er roh nach Mehl oder frischen Gurken. Zu gleicher Zeit kann leider der ähnliche Ziegelrote Rißpilz die Pilzmahlzeit in einen Schierlingsbecher verwandeln. Sein Gift stört die Nervenfunktionen. Trennmerkmale: Hut rötend und einreißend, mit süßlichem Geruch. ( Abbildung hier rechts: Mairitterling)**



### Neues Pilzlokal

- Vereinslokal
- Pilzkontrolle
- Vereinsbeizli



**Berücksichtigen Sie unsere Gönner bei Ihren Einkäufen!**

**Egli Beck**  
 Bettlachstr. 37  
 2540 Grenchen  
 032 652 20 45

**Ruedi Leuenberger** 27. 10. 1925 - 06. 02. 2009

Wie haben wir doch alle gestaunt, als der Präsident am 23. Januar an der GV 2009 gesagt hat, unser Ruedi Leuenberger sei seit 1952 in unserem Verein. Das sind viele Jahre, nämlich 57. Wie er selber gesagt hat, war sein Verhältnis zur Natur schon immer sehr gut. Er hat das gebraucht, das Draussensein. Die Natur, das Wandern und auch der Pilzverein haben ihm den gewünschten Ausgleich zu seiner beruflichen Tätigkeit in der Backstube gegeben. Viele Male hat er aus Wald und Feld kleine Proben nach Hause gebracht, um sie genauer zu untersuchen und zu bestimmen. Seine Kenntnisse um Bäume, Sträucher, Gräser und vor allem auch Pilze wuchsen mit den Jahren ins Wissenschaftliche. Seine Beschreibungen haben wir an den Bestimmungsabenden mit Staunen angehört. Ruedi war im Pilzverein unser Garant für das richtige Bestimmen. Wenn er am Schluss einer Arbeit uns bestätigt hat, wir hätten den richtigen Namen des Pilzes herausgefunden, waren wir immer stolz. Wenn wir jeweils an der Pilzausstellung die Pilze angeschrieben haben, war Ruedi unsere wandelnde Datenbank. Er wusste den kleinsten Inocybe (Risspilz) beim Namen. Mit dem Moser umzugehen, hat er uns beigebracht, hat uns seine Tricks zum Nachschlagen im richtigen Schlüssel verraten. Im Frühling 1994 haben wir unter seiner Leitung die ganzen für uns wichtigen Bestimmungsbücher bis auf Stufe Familie auseinandergenommen. Ascomyceten, Basidiomyceten, Basidiomyceten nach Jülich und die Porlinge, es war eine grosse Sache. Mit dem Resultat dieser Arbeit konnten dann auch die weniger gewandten Mitglieder den richtigen Bestimmungsschlüssel herausfinden und benutzen. Im Laufe der Zeit hat dann das Schicksal seine Hand an Ruedi gelegt. Mit Schrecken haben wir damals zur Kenntnis genommen, Ruedi ist im Spital, hat ein "Schlägli" gehabt. Als er dann aber nach einiger Zeit wieder bei uns war, haben wir aufgeatmet. Doch Ruedi war anders, er hatte das Sprechen und Gehen wieder lernen müssen. Die Kraft im einen Arm wurde nicht mehr wie früher. Das Autofahren hat er sich zum Glück erhalten können, so konnte er wieder in den Buechiberg und die weitere Umgebung. Wir waren alle froh, dass er mit seinem "Breschteli" so gut umgehen konnte. Er hat auch nie gejammert oder geklagt, er war der Meinung, es könnte ja schlimmer sein. Doch im letzten Jahr, wir diskutierten in die Zukunft hat Ruedi mal die Bemerkung gemacht: Vielleicht bin ich ja dann nicht mehr dabei. Unsere Antwort: Red nid so Züg! Feinfühlig wie er war, hat Ruedi es irgendwie vielleicht geahnt, am 6. Februar 2009 hat er die Augen zugemacht.  
 Der Pilzverein Grenchen und Umgebung wird Dich nie vergessen!



## Zum Gedenken

