

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, andi@donar.ch

Nr. 1
2010

30. Jahrgang
erscheint
dritteljährlich
April 2010
Auflage: 120

Freunde des VPG
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

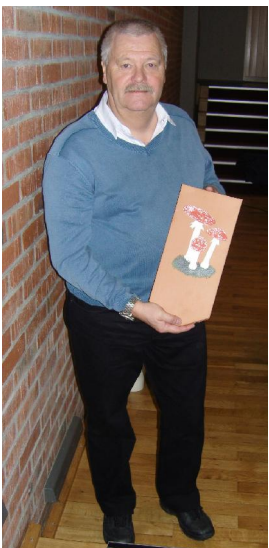
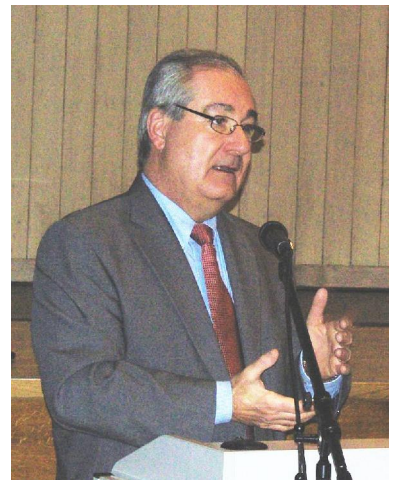


Liebe Mitglieder des **Verein für Pilzkunde Grenchen und Umgebung**,
Liebe Leser dieses Pilzlerblattes,

Mit einem schweizweit wichtigen Anlass haben wir eine erste Aktivität zu unserem 100-jährigen Jubiläum durchgeführt. Ein bisschen Eigenlob darf hier sein. Das haben wir Grenchner Pilzler nämlich tadellos hingekriegt. Die schweizerische Delegiertenversammlung ist gemeint.



Am 28. März fanden sich die Vertreter der Pilzvereine der ganzen Schweiz im Parktheater ein. Die Teilnehmer wurden von unserem Vicepräsidenten Andreas Baumgartner dreisprachig willkommen geheissen. Mit einer Powerpoint Präsentation und witzigen Einschüben stellte der Stadtpräsident Boris Banga in seiner Begrüßungsrede unsere Uhrenstadt vor. Der weitere Verlauf der DV wurde darauf vom Verbandspräsidenten Rolf Niggli und dem abtretenden Vice Edgar Maradan in deutsch und französisch durchgezogen. Neben den üblichen Verbandstraktanden wurden Ehrungen vorgenommen. Der schon erwähnte Edgar Maradan wurde für seine Jahre im Vorstand und als Vicepräsident gewürdigt. Als Geschenk offerierte ihm der VSVP eine Reise, nicht ganz nach Madagaskar, aber nach Zürich in den Zoo mit dem madegassischen Masoala Regenwald. Der langjährige Verbandstoxikologe Dr. René Flammer ist zurückgetreten, er wurde ganz speziell geehrt. Für die Laudatio ist sein Sohn aus der Ostschweiz angereist. Mit bestem Insiderwissen reflektierte dieser das Leben und Wirken seines Vaters im familiären und beruflichen Umfeld. Der zurücktretende Toxikologe konnte auch seine Nachfolgerin Frau Katharina Schenk präsentieren. Als Medizinerin wirkt und arbeitet sie hauptberuflich im Tox Zentrum Zürich. Frau Schenk wurde von der Versammlung einstimmig und mit Applaus gewählt.



Der offizielle Teil der Veranstaltung endete zur vorgesehenen Zeit. Unser Präsident Franz Forster durfte als Dankeschön für das Organisieren der Delegiertenversammlung einen von Erwin Widmer aus Solothurn bemalten Ziegel empfangen. Im Foyer gab das von der Stadt Grenchen gesponsorte Apéro nun endlich die Gelegenheit zu einigem Fachsimpeln.

Das grossartige Essen der Küchenbrigade des Parktheaters schmeckte allen vorzüglich. Wirt Rolf Meier hat einen Nidle-Kalbsbraten kredenzt, dazu wurde ein hervorragender Kartoffelgratin und Gemüse gereicht. Das Dessert „Crème brûlée“ war megafein. Mit diesem Menu hat er bei uns definitiv drei Gourmet Sterne erreicht. Absolut empfehlenswert, diese Küche!

Restaurant Parktheater Grenchen
R. & M. Meier - Schulthess
Lindstrasse 41
2540 Grenchen
Tel. 032 654 99 22
E-Mail: info@parktheater.ch
Www.parktheater.ch



Das Restaurant Parktheater Grenchen ist der Treffpunkt für jeden Anlass. Theater, Kongresse, Sitzungen, Bankette, Ausstellungen, Partys, Verein-/ Familienanlässe u.v.m.
Klausurtagungen, Vorstandssitzungen, Direktionsbesprechungen usw.

Die **Stühle im Vereinslokal** wurden ersetzt. Die Finanzierung läuft über ein Stuhlsponsoring.

Ich habe meinen Stuhl für CHF 50.- schon gekauft! **..und Du?**

Komm ins Vereinslokal und buche Deinen Stuhl.

Der Pilzverein hat auch Gönnerkarten. Damit kannst Du auch im Freundes- und Bekanntenkreis zu Gunsten unserer Vereinsfinanzen aktiv werden



Morcheln gehören zur Gattung der Schlauchpilze. Sie sind Bodenbewohner, die bevorzugt nach Regen, an windstillen Tagen, bei Temperaturen um die 15 Grad C, in Laubwäldern auf humus- und kalkreichen Böden vorkommen. Dort wo Eschen oder Weisstannen vorkommen habe ich schon Glück gehabt.

Der Großteil der Morcheln sind Speisepilze. Köstlich, gesund und exquisit.

100 g Morcheln enthalten mehr als 60% des Tagesbedarfs eines Erwachsenen an Vitamin D.
Darüber hinaus Vitamin E, B1, B2 und Vitamin C.

Selber finden ist im Fall der Morcheln doppelt besser als selber kaufen. Immerhin kostet 1 kg frischer, Speisemorcheln über CHF 200,-

EXKLUSIV! Morchelbrille von Fielfrau. Im Internet gefunden!

Damit kann jetzt endlich jeder und jede sich innert kürzester Zeit zum Morchelfindspezialisten entwickeln. Gemäss dem Entwickler reagiert die Brille auf Phosphor. So gesehen, sollen dann alle Morcheln hell erstrahlen. Das mühsame Suchen ist endlich passé.



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

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



Neumitglieder immer herzlich willkommen!

Besuchen Sie hin und wieder unsere Homepage im Internet. Sie finden dort aktuelle Begebenheiten. Das Jahresprogramm ist dort aufgeschaltet. In Zukunft sollen kurzfristig abgemachte Exkursionen dort auch ersichtlich sein. An Montagen wird im Vereinslokal wetterbedingt manchmal sehr kurzfristig entschieden. Klar, in die Pilze muss man, wenn sie da sind!

Reservieren Sie sich das Datum der Pilzausstellung

25./26. September 2010

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

JAHRESPROGRAMM 2010	
22. Februar	Präsentation von Digitalbildern
14. März	Regio Treff
27/28. März	DV VSVP
18. April	Regio Treff
30. Mai	Exkursion mit anderen Vereinen
20. Juni	Regio Treff
26. Juli	Vereinsabende im Wald
17. August	Pilzkurs
29. August	Familienfest in der Archer Waldhütte
31. August	Pilzkurs
5. September	Seeländische Pilzbestimmertagung (S. Feusi)
14. September	Pilzkurs
18. September	Exkursion Pilzkurs
25./26. September	Pilzausstellung / 100 Jubiläum
?? Oktober	Limpacher Familienpilzen und Ferienpass
28. Oktober	Regio Treff
28. November	Regio Treff
29. November	Jahresrückblick / ausserordentliche Funde
28. Dezember	Pilzlerneujahr

Franz kommt mit 'nem Veilchen nach Hause. Fragt Graziella: "Was hast denn du angestellt?"

"Es hat angefangen zu regnen und da hab' ich mich unter einen Pilz gestellt."

"Aber davon kriegt man doch kein Veilchen!"

"Doch! Dann sind die Schlümpfe gekommen und haben mich verhauen!"

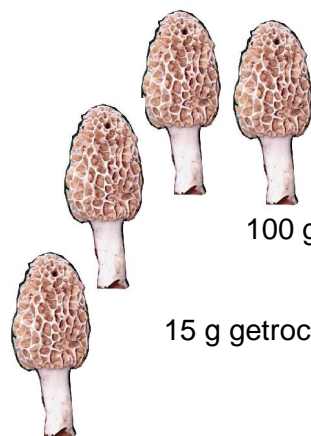
Ein Pilzsammler beobachtet zwei Jäger, wie sie ein geschossenes Wildschwein mühevoll zu ihrem Auto ziehen. Nach einiger Zeit lacht er und sagt: "Kein Wunder, dass ihr euch so schwer tut. Ihr zieht ja entgegengesetzt zur Richtung der Borsten."

Die beiden bedanken sich für den guten Tip und ziehen nun weiter in Richtung der Borsten. Nach einigen Minuten sagt der eine Jäger zum anderen:

"Also, leichter geht es schon, aber leider entfernen wir uns so auch immer mehr von unserem Auto!"

Wie macht man eigentlich eine einfache

Morchel Rahm Sauce

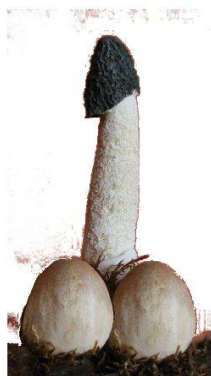


Zutaten:
100 ml Sahne
40 g Butter

100 g fein gehackte Champignons
6 El trockener Weisswein
2 fein gehackte Schalotten

15 g getrocknete eingeweichte Morcheln
Salz und Pfeffer
Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten, die Champignons mitschmoren. Mit Morchelwasser ablöschen, dann mit Weisswein einkochen lassen. Morcheln hineingeben und Rahm dazu und alles 5 min köcheln lassen.



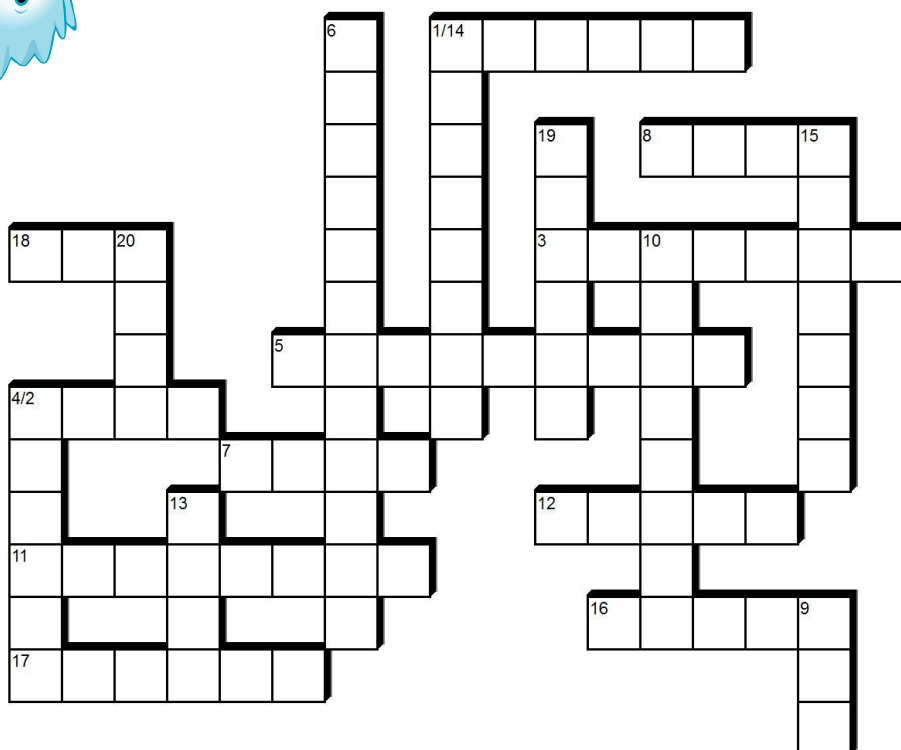
Stinkmorcheln sind keine Morcheln



- Morcheln sindpilze
- Farbe der Maimorchel
- Farbe der hohen Morchel
- Lorcheln sind
- Lateinischer Name der Morcheln
- Morchella conica auf deutsch?
- Morcheln essen macht nicht
- Ganz fein ist eine Morchel....sauce
- Rohe Morcheln soll man ... essen
- Rohe Morcheln habensäure
- Morcheln kann man gut
- Morcheln passen gut zusteak
- Sporenschläuche haben Sporen
- Morchel vermehren sich durch
- Ein begehrtter Speisepilz heisst
- Die Köpfe der Morcheln sindartig
- Morcheln gelten roh als
- Morchel war der Name einer Rekord...
- 1 Kg Morcheln über 200 Franken
- Morcheln sind innen



Morchelzeit



Da hat doch tatsächlich ein Ingo Baumgartner ein Gedicht auf die Morchel zustande gebracht. Ich finde es lustig und will es Euch hier wiedergeben.

*Die Morchel trauert vor sich hin,
 sie fehlt in lyrischen Berichten.
 Nicht Goethe, Schiller, Hölderlin,
 gar niemand wollte sie bedichten.*

*Ich will es tun, umsonst, oh weh!
 Nichts reimt sich sauber, rein auf Morchel.
 Ich geb es auf und fahr zum See,
 als Taucher klarerweis mit Schnorchel.*

Gerne nehme ich Beiträge zu diesem Blatt in aller Art entgegen. Dies können auch handschriftliche Sachen sein. Fotos oder Zeichnungen sind natürlich auch willkommen. Oder vielleicht versucht sich jemand im Dichten. Sehr gut kommen auch immer wieder Pilzrezepte an.

Wichtig ist einfach, dass man die Manuskripte gut lesen kann. Am Besten ist es natürlich, Sie kommen an einem Montag zu uns ins Pilzlerlokal und bringen Ihren Beitrag gleich vorbei. Für unsere Internetpräsenz nehme ich auch interessante Geschichten entgegen. Dort hat es viel mehr Platz als hier in diesem Blatt. Es ist dort möglich, ganze Fotoserien zu veröffentlichen. Nehmen Sie für solche Vorhaben mit mir Kontakt auf.