



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

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

IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde
2540 Grenchen
Druck: Christoph Balluff
ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
Postfach 445
2540 Grenchen
Redaktion: Andreas Baumgartner, andi@donar.ch

Nr. 1
2012

32. Jahrgang
erscheint
dritteljährlich
April 2012
Auflage: 160

Freunde des VPG
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.



25 Jahre Vereinspräsident Franz Forster

Für diese lange Zeit haben wir unseren Franz zum Ehrenpräsidenten "befördert". Er hat das verdient, ganz klar. Franz, wir danken Dir für Deine Arbeit. Fünfundzwanzig Jahre bedeutet eine ganze Generation, unsere Kinder sind in dieser Zeit flügge geworden und sind von zu Hause ausgezogen. Der Pilzverein ist unter Deiner Leitung zu einer wichtigen Institution in Grenchen geworden. Du hast uns in verschiedenen Vereinslokalen immer das Gefühl gegeben ein zu Hause zu haben. Unsere Anliegen hast Du bei den Amtsstellen und Behörden vorgetragen und Du hast auch Gehör gefunden. Dank Dir haben wir jetzt ein Vereinslokal in dem wir „wohl“ sind. Die Pilzkontrolle von Grenchen konntest Du auch gerade in dieser Lokalität unterbringen. Zwei Fliegen auf einen Schlag, dem Verein wie der Gemeinde ist gedient

1984 wurde Franz vom damaligen Präsidenten Anton Aschwanden den anwesenden aktiven Mitgliedern an einen Montagabend vorgestellt. Damals waren wir noch im Rest. Mühle.

Nach dem 75 jährigen Vereinsjubiläum hat Franz an der Generalversammlung 1987 das Amt des Präsidenten übernommen. Neben dem Vorstand machte Franz auch in der damals noch existenten technischen Kommission mit. Mit fünfundzwanzig Jahren als unser Chef hat er mit dem Verein für Pilzkunde Grenchen und Umgebung das 100 jährige Jubiläum erreicht.

Foto zeigt Franz ca 1987



Shiitake (Lentinus edodes)

Shiitake ist ein japanischer Speisepilz, er wird "König der Pilze" genannt und wächst auf Holz. Shiitake hat gesundheitliche Wirkungen und stärkt mit seinen verschiedenen Inhaltsstoffen, vor allem das Immunsystem. Shiitake kann auch dazu beitragen, Bindegewebe zu festigen, Cholesterin zu senken und die Werte des "guten" HDL-Cholesterin zu erhöhen.

Vereinsreise, Samstag 21. Juli 2012

Um den 100.sten Geburtstag unseres Vereines zu würdigen, haben wir uns entschlossen wieder einmal eine Reise zu machen.

Es wird ein eintägiger Ausflug werden. Die ganze Familie kann mit: Kind und Kegel, Grosi's und Enkel. Die Uebernahme der Kosten für Mitglieder durch den Verein wurde beschlossen. Das Kostendach pro Person ist relativ hoch... wir lassen uns nicht lumpen.. Nichtmitglieder unseres Vereines müssen nur das Essen selber bezahlen. Gerne laden wir auch den **Lengnauer Pilzverein zum Mitkommen** ein.



Als Ziel geben wir im Moment nur das Stichwort „Süd-Schwarzwald“ bekannt. Es wird keine Pilzexkursion. **Identitätskarte mitnehmen.** ...eine löcherige Sache, aber eben nicht Emmentalerkäse.

Das ungefähre Programm:

Abfahren mit dem Car wollen wir ca. um 08:00 Uhr
Abfahrt in Bettlach, Mathys Parkplatz Ost beim Bahnhof

Kaffee und Gipfeli gegen 09:15—09:45 Uhr



Ankunft am Ziel um ca 10:30
Besichtigung : „Tour in eine andere Welt“
(..warmes Jäckli anziehen)

Mittagessen ist für 12:00 Uhr vorgesehen



Ungefähr um 14:00 Uhr starten wir zu einer Rundwanderung für gut 1 Stunde.
Es braucht Schuhe, in denen man wohl ist, keine Stögelischeuhe.

Kurz nach 16:00 Uhr fährt der Car wieder Richtung Heimat ab.

Wir werden gegen 18:00 Uhr wieder bei uns Im Aaretal eintreffen. Gemütlicher Tagesausklang mit einem gemeinsamen Nachtessen im Rest Kakadu in Bettlach.

Anmelden ab sofort im Vereinslokal an den Montagen!
Oder bei Andi Baumgartner, Bielstrasse 4, 2544 Bettlach via Post

Oder am Liebsten via E-Mail: anmeldung@pilzverein-grenchen.ch

Anmeldung Vereinsreise vom 21. Juli 2012

Name:.....Vorname:.....Anzahl Pers.....

- Menu 1, Wild, Reh oder Hirsch mit passenden Beilagen, feines Dessert
 - Menu 2, Fleisch, Rind oder Schwein mit passenden Beilagen, feines Dessert
 - Menu 3, Geflügel, Poularden oder Gänsefleisch, Beilagen, feines Dessert
- Das genaue Menü macht der Wirt, bei der Anmeldung 1, 2, oder 3 angeben!

Treffpunkt beim Bahnhof Bettlach, Parkplatz Mathys Ost, Bahnhofplatz
Der Car fährt pünktlich um 0800!

Am Besten sofort anmelden an die Adresse rechts.



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.

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

Februar im Lokal

Eine ganz gelungene Sache war der von Kurt Bisang angesagte Bilder-Abend. Mit dem neu angeschafften Computer können wir jetzt noch viel besser die Digitalfotos der Mitglieder auf den grossen Bildschirm bringen. Kurt, Fritz, Susi und Andi haben ihre Sticks mitgebracht und uns ihre Kollektionen erklärt. Guten Anklang fanden die Pflanzenbilder von Susi und Kurt. So sieht man auch, wie Pilze und Pflanzen „Symbiosen“ eingehen,

Keine Angstmache,...aber passen Sie auf!**Lorcheln sind giftig**
 Wenn man im Internet über Vergiftungsfälle mit Lorcheln sucht, findet man eher wenig. Lorcheln sind seltener, aber sie kommen vor... Vor Lorcheln darf auch gebührend gewarnt werden. Die darin enthaltenen Gifte, erwähnt werden die Hellvellasäure und das Gyromitrin, bewirken gefährliche Reaktionen des menschlichen Körpers. Im Internet Wikipedia habe ich folgendes gefunden:

—Zitat—

Im menschlichen Körper wird Gyromitrin zu [Monomethylhydrazin](#) umgewandelt. Anfangssymptome nach Aufnahme des Stoffes sind [Kopfschmerzen](#), [Übelkeit](#) und [Schwindelgefühle](#). In großen Mengen, wie sie in der Regel bereits in einer einzigen Frühlingslorchel vorkommen, führt Gyromitrin zunächst zu [Leberversagen](#) und schliesslich zum [Tod](#). Die letale Dosis für den Menschen liegt bei 30 bis 50 mg Gyromitrin pro Kilogramm Körpergewicht. Aufgrund der Flüchtigkeit von Gyromitrin reicht schon die bloße Präsenz der Giftpilze in einem schlecht gelüfteten Raum aus, um eine Vergiftung über die Atemwege hervorzurufen.

—Zitat Ende—

Verwechseln Sie deshalb die giftigen Lorcheln nicht mit den essbaren Morcheln. Kenner sagen sogar, dass auch Morcheln vor den Verzehr getrocknet und verlüftet werden sollen. Dies eben, weil diese auch Hellvellasäure enthalten. Bei ca. 60° C verflüchtigt sich diese. Nun, gut, ich finde sowieso, getrocknete Morcheln entwickeln in der Sauce das intensivere, würzigere Aroma als frisch gepflückte.

Roger verrät sein lange gehütetes Geheimnis

Rezept für den legendären "Chüttenechueche".

Man nehme:

1 Kuchenteig ausgewallt 32 cm ("Weight Watchers-Teig" vom Coop wird sehr schön knusprig)
 4 bis 5 schöne reife Quitten
 50g Haselnüsse gemahlen

Guss:

2 dl Milch
 2 Eier
 1/2 Päckchen Vanillezucker
 50 gr Zucker
 (oder ein Beutel Wähengusspulver vom Coop mit 3dl Milch anrühren)



Glasur:

1dl Quittengelée

Zubereitung:

Den Teig auf ein gefettetes Kuchenblech geben
 Mit einer Gabel gleichmässig einstechen
 Haselnüsse daraufgeben.

Die Quitten schälen,
 in Schnitze schneiden und in etwas Zuckerwasser weichkochen.
 (Vorsicht: immer wieder mit einer Nadel probieren, ob die Schnitze weich sind.)
 Die weichen Schnitze sofort abgiessen und flach ausbreiten zum Auskühlen.



Die noch warmen Schnitze auf den Teigboden legen.

Den Kuchen bei 190 °C im Backofen mit Ober- und Unterhitze (oder Umluft- mit zusätzlicher Unterhitze) backen.

Nach 5 Minuten Backzeit den Guss über den Kuchen geben und danach noch 30 bis 35 Minuten fertig backen.

Den Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter geben.
 Den Quittengelée mit sehr wenig Wasser aufkochen und über dem ausgekühlten Kuchen mit einem Pinsel verteilen.

Danach einfach nur noch geniessen. (z.B. mit etwas Schlagrahm)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht Roger

Der Ehemann isst mit Genuß das Pilzgericht: "Schatz, woher hast du das tolle Rezept?"

Die Antwort kommt als der Teller schon leer ist: "Aus einem Krimi!"

Ganz wichtige Tätigkeiten für mich!

Sofort anmelden für die Vereinsreise vom Samstag 21. Juli 2012!
 In den Kalender eintragen und markieren, anfärben! WICHTIG!

Die Anmeldung als Helfer bei der Ausstellung vom letzten September-Wochenende 29.09.12—30.09.12 muss ich abschicken

Adresse für beides:

Verein für Pilzkunde
 Postfach
 2540 Grenchen, oder : anmeldung@pilzverein-grenchen.ch
 Am Besten sofort erledigen!
 Der Pilzverein braucht mich!ich brauche den Pilzverein!



JAHRESPROGRAMM 2012

Januar	20.01	GV
Februar	27.02	Digitalbilderpräsentation Mitglieder
März	11.03.12, 25.03.12	09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal Delegiertenversammlung VSVP
April	22.04.12	09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal
Mai	20.05.12	09.00 Uhr Waldbegehung mit PV Lengnau + PVBüren Treffpunkt vor Rest. Hirschen Lengnau
Juni	10.06.12 25.06.12	09.00 Uhr Regio-Treff Exkursion Infos Regio Treff vom 22.04 Vereinsabend mit bräteln im Wald
Juli	21.07.12 30.07.12	Vereinsreise (100-Jahre Verein für Pilzkunde Grenchen) Vereinsabend im Wald (Infos 23.06)
August	14.08.12 26.08.12 28.08.12	* Pilzkurs Familienfest Arch * Pilzkurs
Sep	11.09.12 22.09 29.09.12 30.09.12	* Pilzkurs Pilzkurs Exkursion (Infos 11.09) Pilzausstellung Schulhaus Büelen Bettlach Pilzausstellung Schulhaus Büelen Bettlach
Oktober	? 28.10.12	Limpach 09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal
November	18.11.12	09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal Jahresrückblick (ev. Spezielle Funde)
Dezember	28.12.12	Pilzlerneujahr