

Jahresprogramm 2014

Januar	17.01	Generalversammlung	18:00 Uhr Rest Treff Bettlach
Februar	24.02.	Digitalbilder Kurt	
März	16.03	Regio Treff	09:30 Uhr im Lokal PVG
	30.03.	Delegiertenversammlung VSVP	
April	27.04.	Regio Treff	09:30 Uhr im Lokal PVG
Mai	25.05.	Waldexkursion mit Pilzvereinen	09:00 Uhr Treffpunkt Rest.Hirschen Lengnau
Juni	..06.	Chabis Würste mit R.&E.Streit	?Waldhütte Arch?
	22.06.	Regio Treff	09:30 Uhr Lokal PVG
Juli	28.07.	Vereinsabend im Wald	Info am 21.07. im Lokal PVG
August	19.08.	Pilzkurs Teil 1	19:30 Uhr in Lokal PVG
	24.08.	Familienfest Arch	10:00 Uhr Waldhaus Arch
September		Ganzer August	Pilze sammeln für Verein
	02.09.	Pilzkurs Teil 2	19:30 Uhr im Lokal PVG
	16.09.	Pilzkurs Teil 3	
	20.09	Pilzkurs Exkursion	Info am 16.09
		Ganzer September Pilze sammeln für Verein	
Oktober	19.10.	Limpach	10:00 Uhr Waldhütte Limpach
	27.10.	Regio Treff	09:30 Uhr Lokal PVG
November	16.11.	Regio Treff	09:30 Uhr Lokal PVG
	17.11.	Reinigung Lokal PVG	20:00 Uhr
	24.11.	Jahresrückblick; Digitalbilder alle!	20:00 Uhr Lokal PVG
Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr	17:30 Uhr Eröffnungspéro

Schweinsmedaillons mit Sherry-Morchel-Sösseli



Für 2 Personen
Zutaten

- 15 g getrocknete Morcheln
- ca. 2 dl Wasser
- 4-6 Schweinemedallions je 2 cm dick
- Pfeffer, Salz, Zucker
- 1 kleine Zwiebel feingehackt
- 1 dl Sherry
- 1,5 dl Rahm
- 1 EL Balsamico Essig
Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz

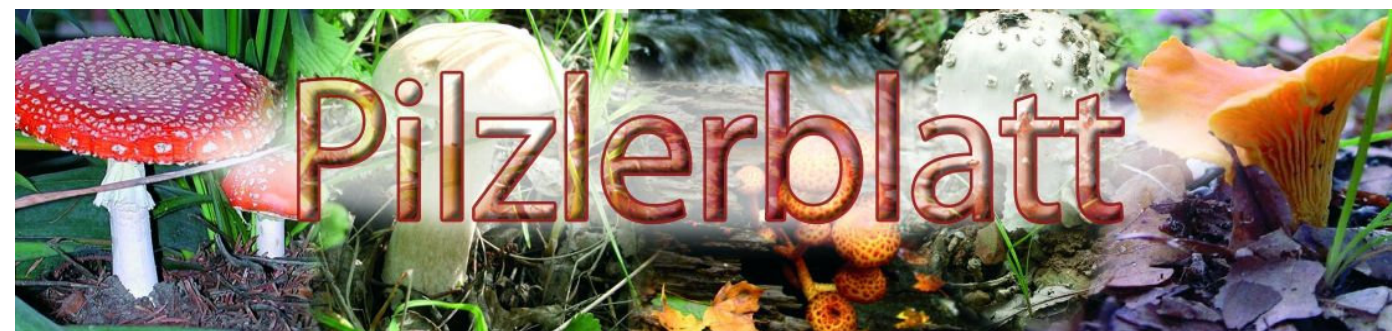
Zubereitung

1. Wasser aufkochen und Morcheln damit übergiessen. ca. 30 Minuten quellen lassen. Danach Morcheln abgiessen. Einweichwasser auffangen und sieben. Morcheln fein schneiden.
2. Medaillons mit Pfeffer, Salz und wenig Zucker würzen. In Öl 2 Minuten anbraten. Im auf 80 C aufgeheizten Ofen warm halten.
3. Falls nötig noch etwas Öl in die Bratpfanne geben, Zwiebeln und Morcheln darin anbraten mit Sherry ablöschen. Diesen etwas einköcheln lassen, dann das Morchel-Einweichwasser und Rahm dazugiessen und insgesamt 15 Minuten einköcheln lassen. Mit Balsamico, Cayenne, Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passen hausgemachte Tagliatelle. (..... breite Nudeln)



Morcheln kann man durch das ganze Jahr kaufen – in getrockneter Form. Aber nur jetzt, im Frühling, kann man sie auch frisch kaufen. Über den hohen Preis tröstet man sich am besten mit dem Wissen hinweg, dass Morcheln so geschmacksintensiv und mindestens so delikatschmeckend wie Trüffel sind. Das Schönste aber ist, dass Morcheln zu jenen kostbaren Lebensmitteln gehören, die sehr teuer, dafür aber einfach und schnell zu einer wunderbaren Mahlzeit zu verarbeiten sind. Mir schmecken sie am besten in einer klassischen Rahmsauce auf breiten, nicht zu dicken Nudeln.



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. 1

2014

Generalversammlung vom 17. Januar 2014 im Restaurant Treff in 2544 Bettlach

Mit 21 Mitgliedern und einem Gast wurde die diesjährige GV durchgeführt. In dieser Zahl der Anwesenden sind auch fünf Neumitglieder enthalten. Es freut uns, mit interessierten Leuten unsere Reihen zu füllen. Für immer verlassen haben uns im 2013 die langjährigen Freunde Walter Fink und Fritz Bürgin. Die Anlässe des vergangenen Jahres wurden einerseits mit digitalen Bildern untermalt und andererseits durch unseren technischen Leiter Kurt Bisang in seinem Jahresbericht gewürdigt. Die Kasse ist im 2013 leicht rückläufig. Allerdings soll sie sich gemäss Budget im 2014 mit dem grossen Anlass, der Ausstellung wieder erholen. Im Vereinsvorstand gibt es dieses Jahr keine Aenderungen, lediglich die Revisoren wurden ergänzt. Nach einer guten Stunde wurde unsere GV von der Küchencrew mit einem feinen Nachtessen verwöhnt. Wirtin Marianne hat uns mit selbstgebackenen Züpfli für alle Anwesenden überrascht. Dem Wirt Ezio Frigo danken wir für den sehr entgegenkommenden Preis. Besucht das Rest. Treff auch durch das Jahr. Tipp: Ezio's Rest Rössli an der Dorfstrasse in Selzach ist ein Gourmettempel.

Das Jahr 2014 — Pilzverein Ausstellungsjahr

Am letzten Septemberwochenende 27. / 28.9.2014 ist es wieder soweit. In der Mehrzweckhalle des Schulhauses Büelen in Bettlach werden wir aktiv. Bereits laufen erste Vorbereitungen, Papierkram das meiste, aber zu Beispiel braucht es Bewilligungen und Anfragen wie auch das Bestellen von Inseraten etc.

Sehr wichtig ist das Anfragen von vielen Helferinnen und Helfern, damit der reibungslose Ablauf sichergestellt werden kann. Wir brauchen nebst unseren Pilzfachleuten auch viele nette Personen zum Servieren, in der Küche zum Bereitstellen des Geschirrs und dann auch zum Abwaschen.

Wer gerne dabei sein will, kann sich ab sofort melden. Wir sind um alle froh und danken jetzt schon.

Anmelden persönlich an einem Montagabend im Lokal, per Telefon an ein Vorstandmitglied, per Post oder am Liebsten per E-Mail: anmeldung@pilzverein-grenchen.ch oder info@pilzverein-grenchen.ch

Oder noch einfacher, das Formular auf der Homepage benutzen.

Den Text: **Helfer Ausstellung 2014** anklicken. Die Internetadresse ist oben zu sehen.



Willy von Burg AG

Getränkhandel
& Transporte

Ankerstrasse 15



IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde, 2540 Grenchen

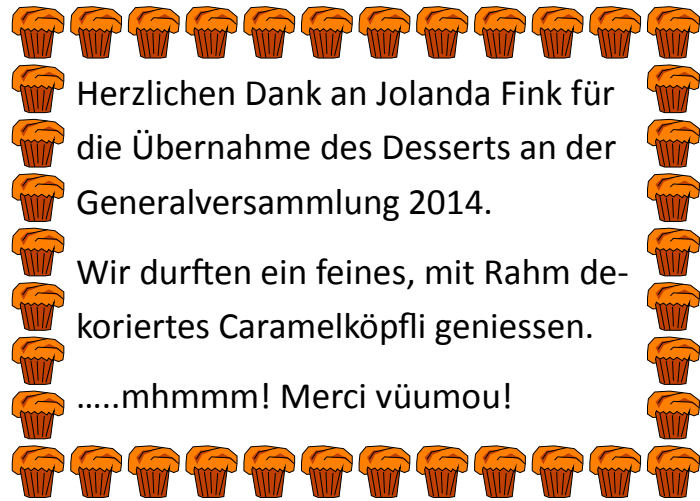
Druck: Christoph Balluff

ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
Postfach
2540 Grenchen

Redaktion: Andreas Baumgartner

info@pilzverein-grenchen.ch

Erscheint 3x jährlich mit je 175 Exemplaren



Herzlichen Dank an Jolanda Fink für die Übernahme des Desserts an der Generalversammlung 2014. Wir durften ein feines, mit Rahm dekoriertes Caramelköpfler geniessen.mhm! Merci vüumou!

Wettbewerb mit dem Kreuzworträtsel

Wir verlosen an der **Ausstellung 27.9. und 28.9.2014** an beiden Tagen je fünf Pilzpastetli



Ziehung der an der Ausstellung pro Tag eingeworfenen richtigen Lösungen jeweils um 1200 Uhr!

...genau richtig zur Essenszeit!

Werfen Sie bis 11:45 Uhr eine Karte mit dem Lösungswort beim Ausstellungseingang in den vorgesehenen Behälter.

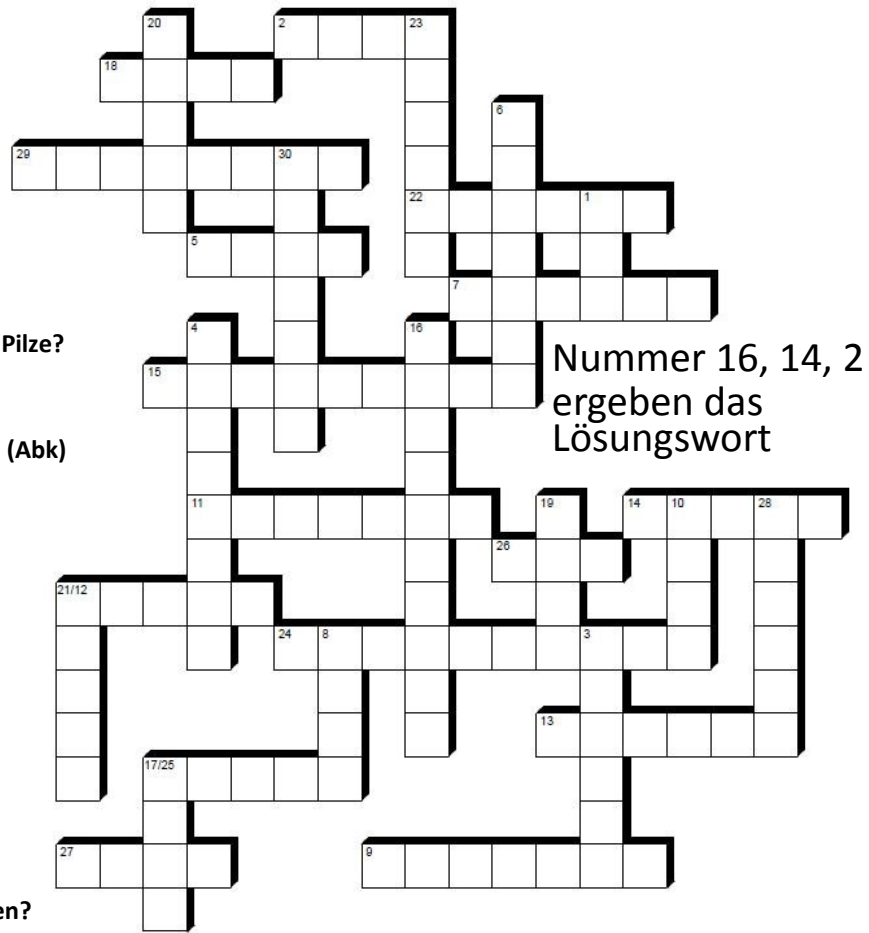


**Räder
Reifen
Accessoires**

RADAC AG
Solothurnstrasse 120
2540 Grenchen
Tel. 032 653 88 44
Fax. 032 653 88 45
E-Mail: radac@radac.ch

Wir stehen Ihnen gerne in allen Bereichen der Räder, Reifen und Accessoires zur Verfügung. Unser Selbstverständnis ist es, Ihnen einen freundlichen und kompetenten Service zu bieten.

1. Farbe des Fliegenpilzes
2. Farbe des Eierschwammes
3. Wie heissen die Samen der Pilze
4. Es gibt Röhren undpilze
5. Amanita rubescens ist derpilz
6. Drogenpilze wachsen auf
7. Der Kartoffelbovist gilt als
8. Wieviele Spoern sind in Schläuchen
9. Gründungsmitglied des PVG
10. Wo ist jeweils das Familienfest?
11. In welchem Tal sammeln wir im Oktober Pilze?
12. Fadengeflecht des Pilzes im Boden
13. Was essen wir an Sylvester im PV
14. Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (Abk)
15. Käsesorte mit weissem Schimmel
16. Pilz-Antibiotika
17. Anderer Weisschimmelkäse
18. Darf man Pilze roh essen?
19. Die Sporen der Dachpilze sind....
20. Sporen der Knollenblättler sind
21. Der Rehpilz heisst auchpilz
22. Der Pfeffermilchling ist sehr
23. staubt beim Drauftreten
24. Armilariella mellea ist der
25. Steinpilz auf französisch
26. Farbe der Milch des Reizker
27. Darf man Pilze in Alugeschirr aufbewahren?
28. Schwester der breitblättrigen Glucke
29. Schädlicher Pilz am Mensch
30. Verwechslungsgefahr mit Morchel



Nummer 16, 14, 2 ergeben das Lösungswort

Wie ist die Abkürzung unseres Vereins?



Ueber Morcheln wird jeden Frühling genügend berichtet, auch in unserem Blättchen.

Deshalb stellen wir hier einmal einen, sogar giftigen Doppelgänger vor.

Frühlingslorchel Gyromitra esculenta

Das lateinische Wort „esculenta“ bedeutet essbar. Vor Jahren fand man ihn sogar getrocknet noch in den Regalen der Grossverteiler.










Dieser Pilz ist aber giftig, kann sogar zu Todesfällen führen. **Im Wald stehen lassen!**

Das entstehende Krankheitsbild wird Gyromitra-Syndrom genannt und ist ähnlich der Vergiftung durch Knollenblätterpilze.

Das erste Highlight dieses Jahres nach der GV war der Dia- oder besser Digitalbildabend von Kurt Bisang. Er verstand es bestens uns mehr als eine Stunde lang mit selbstgeschossenen Bildern zu unterhalten. Der momentanen Saison entsprechend waren nebst Pilzen auch andere Bewohner der Wälder zu bewundern. Moose und Flechten sind bei genauer Betrachtung auch für uns Pilzfreunde interessant. Flechten zum Beispiel sind bekanntlicherweise ein Kompositum von Pilz und Alge. Sie bewohnen den gleichen oder zumindest ähnlichen Lebensraum wie unsere Pilze. An den Montagabenden im Vereinslokal ist im Moment das gesellige Beisammensein dem Fachsimpeln gleichwertig. Jetzt in der Zwischensaison haben wir Zeit, auch etwa ein politisches Thema anzusprechen. Da einige von uns auch bei den Grenchner Fischern dabei sind, war natürlich jetzt im Frühling auch die Forelleneröffnung vom 16. März ein Thema. Wer den grössten Fisch unserer Gegend aus dem Wasser gezogen hat, war in unserem Vereinslokal nicht zu erfahren. Der Wirt des Fischerhauses, Forster Kurt, ist seit diesem Jahr Mitglied in unserem Verein. Dies kann für uns ein Grund sein, das Restaurant während des Sommers vermehrt zu besuchen.

Pilz- Sammelvorschriften in unserem Umfeld.

Bezugsquelle: Website VAPKO

KANTON (Links)	SCHONZEIT (totales Pflückverbot)	MENGENBEGRENZUNG (kg pro Person / Tag)	WEITERE VORSCHRIFTEN
 BE	-	2 kg	Organisiertes Pilzsammeln ist verboten (ausgenommen geführte Exkursionen zu Ausbildungszwecken).
 AG	-	-	Organisiertes Sammeln verboten. Bewilligungspflicht für gewerbsmässiges Sammeln.
 BL	-	-	Keine besonderen Bestimmungen (ausser für die Gemeinde Allschwil).
 FR	von 20h bis 07h	2 kg	Die mutwillige Zerstörung von Pilzen ist verboten.
 NE	-	-	Keine besonderen Bestimmungen.
 VD	Dem Familienkonsum entsprechende Menge.	-	Das Sammeln zu erwerbszwecken benötigt eine Bewilligung des Regierungsstatthalteramtes. Mehr als 60 seltene und bedrohte Arten unterliegen einem Sammelverbot.
 JU	-	2 kg	Organisiertes Sammeln ist verboten. Pilze nur sorgfältig von Hand pflücken.
 SO	-	-	Verordnung über Pilzschonung und Sammelvorschriften vom 27. April 1998 wurde ersatzlos gestrichen
 Deutschland	-	1 kg	