

Das Jahresprogramm 2016

GV 18.00 Uhr, Rest Treff Bettlach	Januar	22.01.
Digitalbilder Kurt	Februar	29.02.
Delegiertenversammlung VSVP	März	20.03.
Regio-Treff im Pilzlokal 09.30 Uhr	April	03.04.
Exkursion mit Pilzvereinen. Rundwanderung Bucheggberg ca. 2 Std Treffpunkt Freibad Grenchen 09.00 Uhr	Mai	22.05.
Vereinsabend mit bräteln im Wald	Juni	13.06.
Chabis-Würste, Ernst Streit	Juni	27.06.
Vereinsabend im Wald (Infos 18.07.)	Juli	25.07.
Familienfest Waldhaus Arch ab 10.00 Uhr	August	21.08.
Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal	August	30.08.
Pilze sammeln für den Verein	August	Ganzer Monat
Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal	September	13.09.
Pilzausstellung	September	24/25.09.
Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal	Oktober	04.10.
Pilzkurs Exkursion (Infos am 03.10)	Oktober	08.10.
Limpach	Oktober	09.10.
Regio-Treff Exkursion Treffpunkt Pilzlokal 09.00 Uhr	Oktober	16.10.
Regio-Treff im Pilzlokal 09.30 Uhr	November	06.11.
Reinigung Pilzlokal	November	14.11.
Jahresrückblick, Digitalbilder alle!	November	28.11.
Pilzlerneujahr im Lokal 17.30 Uhr	Dezember	28.12.

Zwei Freunde treffen sich:

"Wohin gehst du?"

"Ins Kino."

"Was läuft dort?"

"Quo Vadis"

"Was heisst das?"

"Wohin gehst du"

"Auch ins Kino..."



IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde, 2540 Grenchen

Druck: Christoph Balluff

ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
Andreas Baumgartner
Bielstrasse 4
2544 Bettlach

Redaktion: Andreas Baumgartner
info@pilzverein-grenchen.ch
Erscheint 3x jährlich mit je 190 Exemplaren

Willy von Burg AG

Getränkhandel &
Transporte

Ankerstrasse 15

Tel 032 645 26 56



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

2016

Sehr geehrte Freunde des Pilzvereins Grenchen,

an der Generalversammlung 2016 durften wir mehr Teilnehmer begrüßen, als dies in den letzten Jahren der Fall war. Insbesondere waren auch wieder neue Mitglieder zu begrüßen. Herzlich willkommen, Carli und Charles! Tatsächlich konnten wir in den letzten Jahren an den GV's immer wieder Neueintritte verzeichnen. Aktive Mitglieder sind wir per GV 2016 knapp vierzig, langjährige Unterstützung erhalten wir von circa 95 Gönnern. Das macht Freude und stärkt unseren Verein. Wir sind stolz auf unser abwechslungsreiches

Jahresprogramm, an den Anlässen machen alle gerne mit. Die Montagabende im Vereinslokal haben aus Sicht des Pilzbestimmers ein recht gutes, hohes Niveau. Auch im tiefsten Winter bringt es unser TK Chef fertig etwas Interessantes auf den Tisch zu legen. Nebst der reinen Magenbotanik widmen wir uns auch der Bestimmung von Pilzen die normalerweise nicht in den Sammlerkörben zu finden sind.



Es ist wirklich so, „überall het's Pilzli dra“. Diese Tatsache ist faszinierend und lässt immer wieder über Wunder der Natur staunen. Einem Pilzverein geht das „Material“ nie aus. Natürlich sind wir auch aktiv im geselligen Vereinsleben. Wir unternehmen Anlässe draussen und verbinden so das Pilzesammeln mit gemütlichem Zusammensein. Die mit dem Verein gefundenen Speise-Pilze werden kontrolliert und tiefgekühlt. Für die Pilzküche an unserer Ausstellung brauchen wir einige Kilos guter Esspilze. Wir sind stolz darauf, dass wir in den letzten Jahren keine Zuchtpilze dazukaufen mussten. Dies stand zwar schon zur Diskussion, doch haben unsere fleissigen Mitglieder es immer wieder geschafft, die nötige Menge aus der Natur zu sammeln. Es macht Freude, einem Verein anzugehören, in dem die Aktiven auch echt aktiv sind. Jede und jeder macht seinen Job gut. Wir brauchen alle. Dieses Jahr stellen wir am Wochenende des 24. und 25. September in der Mehrzweckhalle des Schulhauses Büelen in Bettlach wieder eine prächtige Pilzausstellung auf die Beine.

Wie gesagt: Wir brauchen alle!



ENDLICH: Roger's Chüttenechueche

Man nehme:

- 1 Kuchenteig ausgewallt 32 cm ("Weight Wachters-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



Eine lebenslange Leidenschaft
für Höchstpräzision

meister
STANZTECHNIK

Hans Meister AG
Bettlachstrasse 276
2540 Grenchen

www.h-meisterag.ch

+41 32 645 02 85

Die Engländer hatten zumindest in den vergangenen Jahrhunderten eine traditionelle Abneigung gegen Pilze. Man verabscheute sie und hielt sie als eine Art pflanzliches Ungeziefer. Schon den Kindern impfte man ein, dass man Giftpilze verachten und hassen sollte.

In Wales nennt man Giftpilze noch heute "Fleisch der Gnome".

Ganz anders dagegen die Franzosen. Die älteste Schrift über eine Pilzzucht hatte 1650 ein Franzose namens de Bonnefons verfasst. Da das Geheimnis der Pilzzucht wie ein Augapfel gehütet wurde, hatte Frankreich bis in die Anfänge unseres Jahrhunderts das Monopol in der Champignonzucht. Wir kennen doch den Begriff „Champignons de Paris“

Pilzausstellung 2016melde Dich!

Wir suchen genau Dich, als verantwortliche Person darfst Du für unsere reichhaltige/pilzige TOMBOLA die Feder führen.

Eintragen in der Agenda: 29. August 2016 1900 Uhr im Lokal.

Orientierung der Mithelfer zur Pilzausstellung

Wer weiss Bescheid?

1. Darf man Pilze roh essen?

- a natürlich
- c Pilze nür gekocht essen
- b nur Champignons

2. Woran erkennt man einen Steinpilz?

- a am weissen Netz am Stiel
- b sie sind sehr gross
- c an den Lamellen

3. Welcher Täubling hat weiche Lamellen?

- a der Damentäubling
- b Russula ochroleuca
- c der Frauentäubling

4. Echte Reizker haben Milch

- a gelbe
- b rote
- c weisse





5. Champignons haben Lamellen

- a rosa/braune
- b gelblich/grüne
- c weisse/bläuliche

6. Knollenblätterpilze haben Lamellen

- a grüne
- b dunkle
- c weisse

Pilzschontage

		Verordnung über Pilzschontage und Sammelvorschriften vom 27. April 1998 wurde ersatzlos gestrichen
	2 Kg	Organisiertes Pilzsammeln ist verboten (ausgenommen geführte Exkursionen zu Ausbildungszwecken).
		Organisiertes Sammeln verboten. Bewilligungspflicht für gewerbsmässiges Sammeln.
	Von 2000 Uhr Bis 0700 Uhr	2 Kg, das mutwillige Zerstören von Pilzen ist untersagt

Pilzausstellung 2016

Samstag 24. Sep.— Sonntag 25. Sep. 2016

Mehrzweckhalle Büelen Bettlach

Wir zählen auf alle!!

