

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. 2
2011

31. Jahrgang

erscheint
dritteljährlich

August 2011

Auflage: 160

Freunde des VPG
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.



Öffnungszeiten Fischerhaus

Dienstag bis Freitag 1600 - 2200 Uhr
ab 3. Mai 1100 - 2200 Uhr
Samstag 1000 - 2200 Uhr
Sonntag 1000 - 2100 Uhr

Restaurant Fischerhaus Grenchen

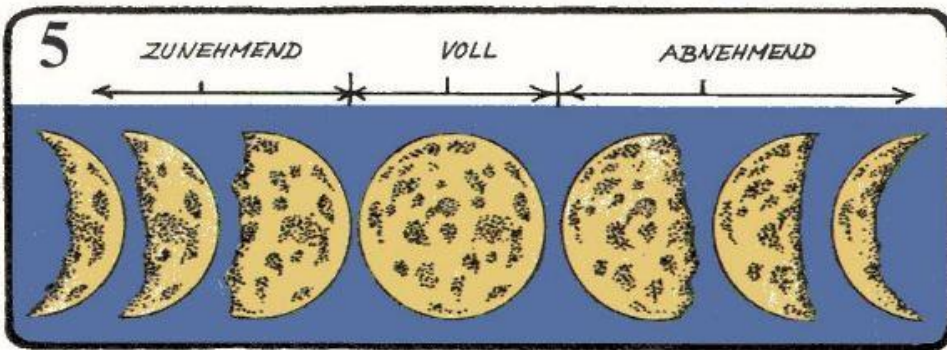
Kurt Forster
032 652 91 86
079 631 98 32

Ruhetag ist am Montag



Mondphasen

Alle wissen, dass wir dieses Jahr keinen Jahrhundert -Sommer hatten. Der Juli war eher kühl und trüb, teilweise nass. Fast wie im April. Warme Sonnentage waren eher die Ausnahme, meistens war es bewölkt. Man hätte es sich für die Schul- oder Betriebsferien anders gewünscht. Aber Achtung, diese Aussage stimmt für Ferientechniker, Sonnenbädler, Badihöckeler und ähnliche. ...nicht für uns Pilzler. Für uns begann eine Hochsaison, seit Jahren wieder mal ein starkes Pilzvorkommen. Seit dem letzten Neumond, das heisst mit dem zunehmenden Mond, sind unsere Waldfrüchte aus dem Boden erschienen. Die Mystik mit dem Mond, glaube jeder was er will, aber es hat schon etwas. Wenn dazu die Feuchtigkeit und die Temperatur im Boden stimmen, ...es kommt mir immer vor, als würde der Mond mit dem Zunehmen die Pilze aus dem Boden ziehen. Genau bis zum Vollmond, dann ist für die abnehmende Halbzeit wieder Schluss mit dem Pilzwachstum. Dann schleichen wir wieder mit leeren Körben durch den Wald, in der Hoffnung doch noch den verspäteten Stoss eines Steinpilzringes auszumachen.übrigends, der nächste Neumond ist am 29. August 11.



Die Pilzkontrolle
Mit dem jetzt gültigen schweizerischen Lebensmittelgesetz sind Pilzkontrollstellen zu einer Dienstleistung der Gemeinden an ihre Steuerzahler geworden. Für die Pilzsammler in unserer Region sind die Leistungen unentgeltlich. Wohlweislich haben die Gemeinden Grenchen und Bettlach sich damals beim Wechsel der gesetzlichen Regelung für ein Beibehalten entschieden. Die enormen Kosten einer aufwändigen Behandlung eines an einer Pilzvergiftung erkrankten Patienten stehen in keinem Verhältnis zu den geringen Kosten für den Unterhalt der Pilzkontrollstellen. Die bei uns in der Region tätigen Pilzexperten sind alle Mitglieder in unserem Pilzverein. Sie bilden sich regelmässig weiter und absolvieren freiwillige und obligatorische Pilzfachleute-Prüfungen.

Das System zum Arbeiten mit einem Bestimmungsschlüssel.

Mit 10 Punkten wird der Pilz beschrieben. (aufschreiben)

1. Hutform
Die Hutform von jungen, reifen und älteren Exemplaren, rund, halbrund, trichterig, ausgebreitet usw
2. Hutfarbe
Die Hutfarbe von jüngeren, reifen und älteren Exemplaren. Die Hutfarbe ist kein alleiniges, eindeutiges Merkmal.
3. Hutoberfläche
Die Hutoberfläche von jüngeren und älteren, feuchten und trockenen Exemplaren schuppig, schmierig, filzig, trocken usw.
4. Fleisch
Eigenschaften des Fleisches, auch Verfärbungen beim Schneiden brüchig, zäh, dünnfleischig, dickfleischig, faserig, usw.
5. Lamellenfarbe
Lamellenfarbe von jüngeren und älteren Exemplaren. Wichtiges Bestimmungsmerkmal! eventuell Röhren, Poren, Stacheln, Leisten etc. stehen.
6. Lamellenhaltung
Form der Lamellen, Leiten, Anastomosen, Dicke und Dichte der Lamellen, deren Eigenschaften wie brüchig, weich, usw. je nach Ordnung, Röhren, Poren, Stacheln, Leisten.
7. Sporenfarbe
Bestimmung Sporenfarbe durch Absporen eines Pilzes geschehen. Sporenbild kann Sporenfarbe zeigen. Die Sporenfarbe, die Sporengrösse und Form (Mikroskop) sind wichtig.
8. Stiel und Stielmerkmale
Stieleigenschaften, Farbe, Musterung, Velum usw, Stielform z B bauchig, zylindrisch usw., Eigenheiten der Stielspitze und der Stielbasis, des Stielfleisches, z B hohl, brüchig, faserig usw sind wichtig zur Bestimmung
9. Geruch und Geschmack
Geruch und der Geschmack des Pilzes (keine Geschmacksprobe bei Giftpilzen!). Bestimmung von Geruch und Geschmack wird am besten an der Fruchtschicht vorgenommen. Achtung auf Fremdgerüche
10. Vorkommen
Wichtig ist die Umgebungsflora, wo und auf was und bei welchen Pflanzen oder Bäumen wurde der Pilz gefunden.



Ein Pilzrezept mit selber gesammelten Reizkern

1. Zwei mittlere Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
 2. Reizker säubern und waschen, in Scheiben schneiden.
 3. Zucchini halbieren und aushöhlen, in dünne Scheiben schneiden
 4. Zwiebeln mit ein wenig Öl in einer Pfanne glasig braten. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Die Zucchini ebenso mit in die Pfanne geben, kurz anbraten.
 5. Reizker hinzufügen. Das Ganze noch einmal zusammen anbraten.
 6. Am Schluss das Pilzgericht mit wenig Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen.
 7. Mit Pfeffer und Salz würzen, Paprika hinzugeben und durchrühren.
 8. Die Masse etwa zehn Minuten lang leicht köcheln lassen.
- Zu diesem Pilzgericht passt ein kleines Kalbsteak mit Reis.
- E Guete!

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/>

Sommerzeit-Steinpilzzeit

Immer am Montagabend ab 2000 Uhr treffen wir uns im Lokal an der Tunnelstrasse 29 in Grenchen. Gerne begrüssen wir interessierte Personen. Eben habe ich im Radio gehört, dass im Moment, es ist um den 10. August 2011, ein grosses Pilzvorkommen herrsche. Soviel Pilze wie jetzt gerade habe es seit Jahren nicht mehr gegeben. Na Bravo, ab mit uns in den Wald.
 Auch interessant, heute Notenkurs: 1 Euro = 1,04 CHF



Filziger Gelbfuss (*Chroogomphus helveticus*)

Vorkommen:
 Sommer bis Herbst, im Nadel- und Mischwald unter Fichten, z.T. auch fünfnadligen Kiefern

Beschreibung: essbar
 Hut:
 4-8 cm, jung dick-halbkugelig mit eingerolltem, scharfem Rand, alt nur wenig gewölbt aufschirmend. Oberfläche wildlederartig weichfilzig-faserig, Farbe bräunlich-orange, auch etwas fuchsig überfärbt, mit hellem, dichtem Velum zum Stiel.
 Stiel:
 Zylindrisch, voll, fuchsig überfärbt, mit angedeuteter Ringzone mit hellen Velumresten. Farbe matt-orange, ockerlich und alt oder nach Befassen kupferförmlich nachdunkelnd, die abgerundete oder leicht zugespitzte Basis mit rosafarbenem Myzel.
 Lamellen:
 Dick, weitstehend, gegabelt und weit herablaufend. Farbe jung matt orange, dann durch Sporenpulver olivschwärzlich nachdunkelnd.
 Fleisch:
 Dick, weich, matt gelborange, verletzt lila verfärbend. Beim Kochen lila verfärbend
 Geruch:
 Schwach, leicht süsslich.
 Geschmack:
 Leicht fruchtig-säuerlich-pilzig.

Es Witzli

Ein Mann und eine Frau gehen in den Wald. Sagt die Frau: "Guck mal, da ist ein Pilz!". Sagt der Pilz: "NA UND?".

Es zwöits Witzli

Nach einem leckeren abendlichen Pilzgericht mit selbst gesammelten Pilzen setzt sich der Pilzsammler wohl gesättigt auf die Couch und liest zur Entspannung in seinem Pilzhandbuch. Auf einmal wird er blass und das Buch gleitet ihm aus den Händen. „Was ist denn los?“ fragt ihn seine Frau. Darauf der Pilzsammler: „Jetzt kann uns nur noch ein Druckfehler retten ...!“

..und die Folge davon... Es dritts Witzli

Eine Frau kommt in Trauerkleidung in die Buchhandlung. In der Hand hält sie das Buch „Die Pilze unserer Heimat“. Der Buchhändler drückt ihr ergriffen die Hand: „Herzliches Beileid, gnädige Frau, der Verlag hat den Druckfehler bereits korrigiert ...“



Dieser Pilz wird manchmal unkorrekt auch als **Kupferroter Gelbfuss** bezeichnet.

Unterscheiden kann man ihn aber gut: Der kupferrote hat einen glatten Hut.

Beide werden beim Kochen violett



JAHRESPROGRAMM 2011

25. Juli	Vereinsabend im Wald , Info dazu am 18.7.
16. August	Pilzkurs Start
20. August	Pilze sammeln für Verein
27. August / 28. August	Pilzbestimmertagung Wangen Mithelfen beim Pilze organisieren
28. August	Familienfest Arch
29. August	Vereinsabend im Wald, Info dazu am 22.8.
30. August	Pilzkurs 2. Abend
3. September	Pilze sammeln
13. September	Pilzkurs 3. Abend
17. September	Pilzkurs Exkursion, Info dazu am 13.9.
24. September	Pilze sammeln
8. Oktober	Pilze sammeln
15. Oktober	Pilze sammeln
16. Oktober	Limpach Waldhütte
22. Oktober	Pilze sammeln
23. Oktober	Regio Treff Lokal Grenchen 0930 Uhr
29. Oktober	Pilze sammeln
20. November	Regio Treff, Lokal Grenchen 0930 Uhr
28. November	Jahresrückblick spezielle Funde, K. Bisang
28. Dezember	Pilzlerneujahr

Sofort anmelden beim Franz Forster



Lösung Kreuzworträtsel April-Ausgabe

- Morcheln sindpilze Schlauch
- Farbe der Maimorchel Gelb
- Farbe der hohen Morchel Schwarz
- Lorcheln sind giftig
- Lateinischer Name der Morcheln Morchella
- Morchella conica Spitzmorchel
- Morcheln essen macht nicht Dick
- Ganz fein ist eine Morchel....sauce Rahm
- Rohe Morcheln ... essen Nie
- Rohe Morcheln habensäure Helvella
- Morcheln kann man gut trocknen
- Morcheln passen gut zusteak Kalbs
- Sporenschläuche haben Schläuche acht
- Morchel vermehren sich durch Sporen
- Ein begehrter Speisepilz Morchel
- Die Köpfe der Morcheln sindartig Waben
- Morcheln gelten roh als giftig
- Morchel war der Name einer Rekord...Kuh
- 1 Kg Morcheln über 200 Franken kostet
- Morcheln sind innen hohl