

Jahresprogramm 2015

September	01.09. 15.09. 29.09.	Pilzkurs Teil 1 Pilzkurs Teil 2 Pilzkurs Teil 3 Ganzer September Pilze sammeln für Verein	19:30 Uhr im Lokal PVG
Oktober	03.10. 11.10. 17.10. / 18.10. 25.10.	Pilzkurs Exkursion Limpach Schweizerische Pilzausstellung lung Regio Treff	Info am 29.09 10:00 Uhr Waldhütte Limpach Wangen a A, Salzhaus 09:30 Uhr Lokal PVG
November	15.11. 16.11. 23.11.	Regio Treff Reinigung Lokal PVG Jahresrückblick; Digitalbil- der alle!	09:30 Uhr Lokal PVG 20:00 Uhr 20:00 Uhr Lokal PVG
Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr	17:30 Uhr Eröffnungspapéro

<http://www.vsvp.com/index.html>

...dann auf Startseite drücken

Die Ausstellung besuchen wir gemeinsam

Schweizerische Pilzausstellung

Wangen an der Aare, Salzhaus,

17. / 18. Oktober 2015



Qualität vor Ort

Sie finden alles rund ums Wohnen bei uns in Grenchen.

Möbel Lanz
Kirchstrasse 54
2540 Grenchen

Tel 032 652 60 60
Fax 032 652 61 16
mail@moebellanz.ch

Pilze und Alkohol

Quelle: www.vinobole.ch ...absolut interessante Seiten

Zwei gute Speisepilze enthalten Wirkstoffe, die in Verbindung mit Alkohol bei manchen Menschen allergieähnliche Erscheinungen hervorrufen. Es sind:

- Netzstieliger Hexenröhrling
- Faltentintling

Zu dieser Reaktion kann es kommen, wenn man Stunden vor und bis zu einem Tag nach dem Essen Alkohol trinkt. Der Betroffene läuft rot an, und es treten Kreislaufstörungen mit allerlei Begleitsymptomen auf. Diese klingen zwar nach einiger Zeit wieder ab, können aber in abgeschwächter Form erneut auftreten, wenn in den darauffolgenden Tagen Alkoholhaltiges getrunken wird. Diese Vergiftungserscheinungen haben grosse Ähnlichkeit mit der Wirkung von Antabus, das zur Heilung von Alkoholikern eingesetzt wird.

Hüten Sie sich vor Pilzvergiftungen, indem Sie alle gesammelten Wildpilze von einem amtlich anerkannten Pilzkontrolleur kontrollieren lassen.

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



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

Freunde des VPG

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

Nr. 2

2015

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

info@pilzverein-grenchen.ch

Pilzkurs im September

Unser traditioneller Pilzkurs im Herbst erfreut sich grosser Beliebtheit. Dieses Jahr mussten wir uns entschliessen, den Beginn nach hinten zu legen. Pilze sind kaum vorhanden. Der Wald war zu trocken.

Mit etwas über zwanzig Teilnehmern starteten wir also kurz nach Beginn September. Sabine Hug führte mit einem theoretischen Einstieg den Kurs interessant und praxisnah auf den Weg in die Welt der Pilze. An diesem ersten Abend konnten unsere Pilzexperten, trotz Mangel im Wald, die Unterschiede zwischen Lamellen- und Röhrenpilzen erläutern. Zum Erklären von Merkmalen konnten wir doch auf eine Vielfalt von über 40 Arten greifen. Allerdings ist nicht das Auswendiglernen von Arten gefragt, sondern das Erkennen der Zugehörigkeit eines Pilzes zu einer Familie. Welcher Pilz ist ein Steinpilzartiger? Was unterscheidet den Steinpilz von einem Gallenröhrling. Welches sind Merkmale eines Ritterlings, eines Trichterlings, oder wie sieht ein Täubling aus. Natürlich imponieren unseren Kursleuten die schönen, essbaren Steinpilze und Eierschwämme am meisten.



Als weiteren Verlauf unseres Kurses werden wir die Interessierten an insgesamt drei Abenden am Tisch noch weiter in die Materie bringen. Viele Pilze bekommen wir mehrmals zu Gesicht. Farben und Formen sind sehr variabel. Das Highlight, als Abschluss des Kurses wird wiederum eine Samstags-Exkursion sein. An diesem Anlass fahren wir in den Bucheggberg und gehen mit den Teilnehmern in kleinen Gruppen durch den Wald. Das im Lokal Gelernte soll nun in die Praxis gesetzt werden. Welcher Pilz kann bei Weisstannen, welcher bei Eichen oder Buchen wachsen? Wie sieht ein Hexenring aus? Welcher Pilz stinkt da schon auf Distanz? Der Bewuchs und die Beschaffenheit des Waldbodens geben Hinweise auf das mögliche Vorkommen von Pilzen. Gerne begeistern wir neue Pilzfreunde und stecken sie mit dem Virus unseres Hobby's an. Wenn aus unseren Kursteilnehmern neue Mitglieder werden, freut uns das besonders. Herzlich willkommen.



Chabiswurst

29. Juni 2015



Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst. Ernst Streit hat uns bei der Archer Waldhütte einmal mehr mit seinen Chabiswürsten verwöhnt. In Folie mit dem Chabis gegart sind die etwas ganz Leckeres. Das herrliche selbstgebackene Brot von Lisbeth Aeschlimann hat uns dazu wunderbar geschmeckt. Unser Winzer Roger Phillot lies uns seinen Letztjährigen degustieren. Auf den Bildern sieht man zufriedene Gesichter. Herzlichen Dank für die Initiative und das Organisieren, das Mitbringen und das Mitmachen. Bilder auf: <http://www.pilzverein-grenchen.ch/Foto>

Einfrieren roher Pilze Quelle: www.vinoble.ch ...absolut interessante Seiten

Roh einfrieren lassen sich Steinpilz, Maronenröhrling, Totentrompete, Semmelstoppelpilz und Heidenrotkappe. Andere Pilze müssen vorher gekocht werden. Da es beim Einfrieren von Lebensmitteln zum Erhalt der Qualität immer auf eine möglichst schnelle Gefriereschwindigkeit ankommt sollen grössere Pilze vorher in Scheiben geschnitten werden und offen auf einem Brett oder einer flachen Schale bei -18/-20°C eingefroren werden.

Nach einigen Stunden können sie tiefgefroren in Beutel abgefüllt werden. Vor dem Verschliessen der Beutel die Luft mit dem Mund oder mit einem im Handel erhältlichen Vakuumgerät absaugen. Die gefrorenen Pilze können an der Luft aufgetaut werden wobei sie schon bereits im halb aufgetauten Zustand gebraten werden können.

Wer weiss das?

1. Welche Farbe hat das Netz am Steinpilzstiel?
 Steinpilze haben kein Netz
 blau
 weiss
2. Täublinge sind:
 Lamellenpilze
 Röhrenpilze
 Bauchpilze
3. Das Fadengeflecht im Boden heisst
 Sporen
 Myzel
 Wurzel
4. Der Schopftintling ist ein....?
 Giftpilz
 Baumpilz
 Speisepilz
5. Morcheln wachsen im.....
 Herbst
 Frühling
 Winter
6. Knollenblätterpilze heissen alle:
 Tricholoma
 Lepista
 Amanita
7. Der giftigste Pilz heisst
 Amanita rubescens
 Herbstlorchel
 grüner Knollenblätterpilz

Gleich hier, neben dem kleinen Quiz platzieren wir noch ein anderes Rätsel. Wer weiss, was auf dem Bildchen hier dargestellt ist?



- a: Fadenspühldeckel
- b: Gewürzstreuerdeckel
- c: Kaffeefilter

Natürlich wissen Insider sofort um was es geht. Wir haben uns gefragt, wie ein solches Ding zu der Archer Waldhütte kommt. Lisbeth hat uns aufgeklärt und mit der Geschichte amüsiert.

Familienfest Arch 23. August 2015

Seit Jahren, gegen Ende August organisieren wir unser Familienfest im Archer Wald. Mit Freude konnten wir über zwanzig Mitglieder willkommen heissen. Nach dem Eintreffen verschwanden einige aber kurzum wieder in den Bäumen mit der Hoffnung, doch ein paar Pilze vor die Augen zu bekommen. Der Herbst-Saisonstart will der Natur heuer für unsere Sache nicht gelingen. So fanden wir auf unserem „Ausstellungsstein“ dieses Jahr nur eine an zehn Fingern abzählbare Anzahl an Pilzen vor. Das Apéro lockte gegen 1100 Uhr die meisten Leute wieder zur Feuerstelle zurück. Willy von Burg hatte zuverlässig die Getränke mit seinem Lieferwagen angeliefert. Ziemlich genau um die Mittagszeit durften wir dann die Steaks ab Grill mit den verschiedenen Salaten geniessen. Es war von allem genug vorhanden.

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

Härdöpfusalot, Bohnensalat, Chabissalat, Tomaten. Der Tisch war reich gedeckt.. Weil das Wetter ein bisschen unsicher war, so haben einige von uns sich wieder einmal in der Waldhütte zum Essen eingerichtet. Im Übrigen darf auch mal der Komfort der Archer Waldhütte erwähnt sein. Küche mit fliessend Kalt- und Warmwasser. Elektrisch kochen, gutes Licht im ganzen Haus sowie die Toiletten sind für eine solche Anlage weit weg des Dorfes absolut Spitze.

Herzlichen Dank allen die zum Gelingen dieses Anlasses beigetragen haben!

