

Das Jahresprogramm 2016

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 Pilzlerlokal	November	14.11.
Jahresrückblick, Digitalbilder alle!	November	28.11.
Pilzlerneujahr im Lokal 17.30 Uhr	Dezember	28.12.

Pilzausstellung 2016melde Dich!

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

Wiener– Eierschwamm Gulasch

Quelle: <http://www.gutekueche.at/>

Zutaten für 4 Portionen

50	g	Butter
1	kg	Eierschwämme (Pfifferlinge)
1	EL	Mehl
1	Prise	Paprikapulver (edelsüss)
1	EL	Petersilie
1	Prise	Salz und Pfeffer
500	g	Sauerrahm
1	TL	Zitronensaft
150	g	Zwiebeln (klein)



Zubereitung

1. Für das **Eierschwammgulasch** die Eierschwämme trocken putzen. Die Butter zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel anschwitzen, mit dem süßen Paprika bestäuben und mit dem Zitronensaft ablöschen.
2. Die Schwämme nun darin dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann etwa 5 Minuten garen lassen. Es entsteht sehr viel Flüssigkeit.
3. Die Flüssigkeit abgiessen und die Pilze beiseite stellen. Mehl mit Sauerrahm verrühren und damit den Pilzfond binden und kurz aufkochen.
4. Die Schwämme wieder dazugeben und abschmecken.
5. Anschließend den restlichen Sauerrahm und den Peterli begeben und servieren.

IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde, 2540 Grenchen
Druck: intern
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

Auflage: 190 Expl

Nr. 2

2016

August

Pilzausstellung

Samstag 24. Sep.2016, 1000 - 1900 Uhr

Sonntag 25. Sep.2016, 1000 - 1600 Uhr

Mehrzweckhalle Büelen Bettlach

- Risotto mit Steinpilzen
- Pilzschnitten
- Pilzpastetli
- Kaffee Fliegenpilz
- Feine Torten und Kuchen

Reichhaltige Tombola

Freundliche Einladung

Pilzverein Grenchen - Bettlach

29. August 2016 1900 Uhr im Lokal.

Orientierung
 der Mithelfer zur Pilzausstellung

Wir zählen auf alle!!



Mykophile Menschen, also Pilzfreunde, leben in Europa vor allem in Italien, Bayern und Holland. Auf der britischen Insel geben sich die Schotten und Waliser mykophil - anders die Engländer. Auf der Iberischen Halbinsel sind Basken und Katalanen Pilzfreunde: ein keltisches Erbe? Denn Kastilier, Aragoner, Galicier und Andalusier sind mykophob. Die Grenzlinien sind scharf gezogen. Nördlich von Tortosa in Katalonien sind die Menschen Pilzsammler, südlich von der Stadt kann man den Spruch hören: "Nur Katalanen und Ziegen essen Pilze."

Quelle: <http://www.zauberpilz.com/zeitung>



WHISKY Bratwürste by Rolf Keller

Ein Anlass, der ebenfalls zur Tradition wird. Am 20. Juni fand sich ein stattlicher Mitgliederhaare beim Cadotschstein ein. Rolf's Whisky-Würste schmeckten uns hervorragend. Damit man uns nicht nachsagen kann, wir seien unterdessen zu einem Fressverein mutiert, das Fachsim-peln in unseren Hauptthema kam natürlich an diesem gelungenen Vereinsabend nicht zu kurz. Merci an Rolf und an alle.



**Chabiswurst
Aschi und Renat
27. Juni 2016**



Herzlichen Dank an Aschi und Renat für die Vorbereitung und die Durchführung bei der Archer Waldhütte. Lisbeth hat uns dazu mit Ihrem tollen Brot verwöhnt, merci vüu mou! Unsere Winzer aus Lengnau liessen uns ihren 2015er Regent degustieren. Danke Rosmarie und Roger!



Man muss zugeben, an diesem Abend kamen die Pilze etwas zu kurz. Ausrede: Es hatte keine.



Gewerbeausstellung Bettlach 15. April—17. April 2016

Die Gwärbi Bettlach findet in der Regel alle vier Jahre statt. Nach dreissig Jahren vorne dran und immer Erfolg hat Urs Derendinger das OK-Präsidium an Ruedi Spielmann übergeben. Neue Ideen, auch im Verpflegungsbe-reich kamen auf. Jeden Tag zu den Hauptessenszeiten sollte etwas Besonderes die Gwärbi Besucher erfreuen.

Am Sonntagmittag der Bettlacher Gewerbeausstellung konnten die Besucher Pilzschnitten und Pilzpastetli geniessen. Unser Pilzverein wurde vom Organisationskomitee um diese kulinarische Aufwertung angefragt. So stellten sich Esthi mit Gottemeitschi Arlinda, Lisbeth und Ernst, Rolf und Kurt an den Herd. Herd ist übertrieben, es wurde auf unserer improvisierten Feldküche gekocht. Fünfzig Kilo Misch-Pilze wurden umgesetzt. Berechnet man pro Portion etwa 250 Gramm, ergibt sich das stattliche Resultat von 200 Portionen. Dem vernehmen nach wurde gegen Schluss um die letzten Pilze und Schnitten fast gekämpft.

„I ha grad no e Portion verwütscht“ kam uns zu Ohren.

Es hat demnach geschmeckt, das freut uns!



Pilzkurs Herbst 2016

Wir führen auch im 2016 unseren beliebten Pilzkurs durch. Es hat noch Plätze. Platzzahl maximal 25 Personen.

Daten: 30. August, 13. September, 04. Oktober, 08. Oktober (Exkursion)

Kurs ist für Nichtmitglieder. Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Interesse an Pilzen und der Natur ist aber wichtig.

anmeldung@pilzverein-grenchen.ch , 079 330 12 13 Andreas Baumgartner, ...oder an ein Vorstandsmitglied

Ein Unterländer besucht das Appenzellerland und fragt das kleine Bäuerlein: "Warum trägt ihr so komische Ohrringe?"

Bauer: "Das sind unsere Solarzellen, ich werde es dir beweisen. Hebe mal dein Hosen-bein!"

Der fremde Besucher hebt also das Hosenbein und der Appenzeller Bauer pinkelt ihm ans Bein.

"Gsiehts, wir haben immer warmes Wasser!"



Wer weiss Bescheid?

Die Lösungen zu den Fragen in der letzten Pilzlerzeitung

1. Pilze nur gekocht essen
2. Steinpilze haben ein weisses Netz am Stiel
3. Der Frauentäubling hat weiche Lamellen
4. Echte Reizker haben rote Milch
5. Champignons haben rosa/braune Lamellen
6. Knollenblätterpilze haben weisse Lamellen



Bergrestaurant Untergrenchenberg

<http://www.untergrenchenberg.ch/>

info@untergrenchenberg.ch

Tel. 032 652 16 43

Fax. 032 652 30 71

Vreni und Ruedi Schneider heissen Sie auf dem schönen Untergrenchenberg herzlich willkommen.

TATORT Vollenweiderareal 2. / 3. April 2016

Das Risotto hat den Gästen der Tage der offenen Tür im Vollenweiderareal geschmeckt. Pro Tag haben Esthi und ich über 150 Portionen gekocht. Natürlich haben wir nicht mit den Steinpilzen gespart, wir sind schliesslich DER Pilzverein. Von einigen Gästen wurden wir auch nach dem Rezept gefragt. Keine Ahnung!!, ..weiss jemand etwas von einem Risottorezept?



Hat jemand ein geheimes Kochbüchlein? Na, ja, es hat Reis drin, etwas Zwiebeln und Knoblauch. Natürlich auch in Hühnerbouillon weichgekochte Steinpilze. Zum Abschmecken haben wir einen Rosato genommen. Mit nicht zuwenig Butter haben wir die Sache noch schön mundgerecht abgerundet. Und, nein, in ein Steinpilzrisotto gehört kein Safran, das ist etwas ganz anderes. Insidertipp für die ganz harten Kocher: Morgens um vier Uhr aus dem Bett und die Hühner für die Bouillon selber auskochen. Come i nostri Ticinesi hanno fatto.