



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

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

IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde
2540 Grenchen
Druck: Hausdruckerei Pilzverein
ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
Postfach 445
2540 Grenchen
Redaktion: Andreas Baumgartner, andi@donar.ch

Nr. 3
2009

29. Jahrgang
erscheint
dritteljährlich
Dezember 2009
Auflage: 120

Freunde des VPG
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.



Liebe Pilzler
Liebe Leser dieses Pilzlerblattes,

Es ist vielleicht noch nicht überall durchgekommen, dass wir an der Tunnelstrasse im Vollenweidengebäude unser Pilzlokal gemietet haben. Wir betreiben dort ein kleines Vereinsbeizli. Dieses haben wir das ganze Jahr über jeden Montag ab 20.00 Uhr geöffnet. Es wäre schön, den einen oder anderen Neuankömmling begrüßen zu können.

In unserem Lokal kann man Mineralwasser trinken! In unserem Lokal kann man Kaffee und Tee trinken!
In unserem Lokal kann man auch ein Bier trinken. In unserem Lokal kann man sogar hervorragende Weine trinken.
Also, bis bald in unserem Lokal.



Es guets Neus!

Ich wünsche allen Mitgliedern und Gönnern und deren Familien schöne Festtage und alles Gute im neuen Jahr.

Pilzverein Grenchen, Der Präsident Franz Forster



Einladung zur Generalversammlung

Freitag 22. Januar 2010

1800 Uhr im Lokal Tunnelstrasse 31, 2540 Grenchen

Traktanden:

1. Appell
2. Protokoll
3. Mutationen
4. Jahresberichte
5. Kassabericht
6. Wahlen
7. Budget und Beiträge
8. Jahresprogramm
9. Verschiedenes



Nach dem offiziellen Teil ist ein Nachtessen vorgesehen.

Alle Mitglieder sind herzlich willkommen. Ab 1730 servieren wir ein kleines Apéro. ...der Sponsor für dieses Jahr kann sich noch melden. Merci!

Der Pilzverein Grenchen hat im 2010 ein besonderes Jahr zu feiern. Als einer der älteren Vereine Grenchens nutzen wir diese Tatsache, um uns bei der Bevölkerung unseres Ortes etwas mehr in den Vordergrund zu stellen. Gerne darf das auch als Werbung angesehen werden.

Der Pilzverein Grenchen wird am 22. Januar 2010 seine 99. Generalversammlung abhalten. Danach sind wir im hundersten (100) Vereinsjahr.

Zu Beginn des Jahres werden wir die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Verbandes der Vereine für Pilzkunde willkommen heissen. Für diesen festlichen Anlass am 28. März hat unser Präsident das Parktheater reserviert. Die Vorbereitungsarbeiten sind schon in vollem Gange. Das 2010 wird ein arbeitsreiches Jahr sein, es wird uns alle sehr fordern. .

100 Jahre

Im Laufe des Jahres möchten wir gerne mit Auftritten in der Stadt auf uns aufmerksam machen. Insbesondere ist auch wieder ein Kurs in Pilzbestimmung vorgesehen. Möge ein grosses Pilzvorkommen unserem hohen Geburtstag die Ehre erweisen.

Ein ganz grosser Event wird unsere Ausstellung im Herbst sein. Wir haben vorgesehen, unsere Gönner am Sonntag zu einem Apéro einzuladen. Dies soll ein kleines Dankschön für das Wohlwollen sein. Wir sind auf unsere Gönner und Sponsoren angewiesen. Mit ihnen und weiteren Gästen aus Politik und Behörden unseres Vereinsgebietes wollen wir unseren hundertsten Geburtstag feiern.

Der Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung ist ein aktiver Verein.

Am letzten Montag waren trotz der eher pilzarmen Winterzeit etwa 10 Personen in unserem Lokal. Rolf hatte gut geheizt. Wir konnten die Mäntel an der Garderobe hinhängen. Bald waren gute Gespräche über alles Mögliche im Gange. Um uns nicht zu stark politisch zu betätigen, lenkten wir unsere Sinne dann aber doch in Richtung Mykologie. Noch nie an all den Bestimmerabenden ist es vorgekommen, dass wir keinen Pilz bestaunen konnten. Bei misslichsten Bedingungen für Pilzvorkommen, bringt es unser TK Obmann Kurt doch immer wieder zustande, etwas zum Knobeln auf den Tisch zu bringen. Wissen Sie, wie der Ohrlöfpilz aussieht? Mit seinem braunen, mit Wimpern behangenen zarten Habitus ist das ein ganz hübsches Kerlchen. Kein Speisepilz! Es muss ja auch nicht alles vertilgt werden. Können Sie mit Sicherheit die drei Schwefelköpfe unterscheiden. Der Graublättrige ist mild und als einziger essbar. Ein recht guter Speisepilz, leider seltener als die Brüder. Der Ziegelrote ist beim Draufbeissen bitter, kein Speisepilz. Giftig sogar, wird der letzte, der Grünblättrige Schwefelkopf bezeichnet. Diesen hatten wir eben auf dem Tisch. Sein Vorkommen im Wald beginnt schon früh in der Hauptsaison Spätsommer. Man trifft ihn bis zum Eintreffen der Winterfröste immer wieder auf faulenden Holzstrümpfen. Der Abend war wie immer interessant.

Die Packung spanische Schöggeli haben wir auch

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

Nüsschen, die Baumnüsse und genossen. Danke dem Spender

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. In Zukunft sollen kurzfristig abgemachte Exkursionen dort auch ersichtlich sein. An Montagen wird im Vereinslokal wetterbedingt manchmal sehr kurzfristig entschieden. Klar, in die Pilze muss man, wenn sie da sind! Wenn Sie zu den einzelnen Anlässen Fragen haben, können Sie jederzeit die aufgeführten Vorstandsmitglieder per E-Mail anfragen. Schreiben Sie einfach mehrere Adressen gleichzeitig an, so können Sie damit rechnen, innert nützlicher Frist eine Antwort zu haben.

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

Pilz Rahm-Ragout

Zutaten für 4 Portionen

400 g Pilze
 4 EL Olivenöl
 200 ml Weißwein
 1 kleine Zwiebel (Echalotte)
 1 Stk. Chilischote (nicht die ganz scharfen)
 4 Dezi Rahm (eventl: statt Rahm - Crème fraîche)
 1 Schluck Cognac
 1 Hand voll Petersilie
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer



Zubereitung des Pilz Rahm-Ragout

Olivenöl in eine Pfanne (zu der es einen Deckel gibt) richtig heiß werden lassen.

Die sauberen Pilz in nicht zu kleine Stücke schneiden. Kerne der Chili entfernen und die Schote fein hacken. Ebenfalls die Zwiebel klein schneiden. Ebenso auch die Petersilie fein hacken.

Zwiebel im heissen Oel anbräunen, Pilze in die heisse Pfanne dazugeben und recht gut anbraten. Wenn die Pilze rundum angebräunt sind, Chili hinein geben, das Ganze wenden und mit Weißwein ablöschen, Deckel darauf und 15 Minuten köcheln lassen.

Danach die Temperatur reduzieren, Petersilie und Rahm in die Pfanne geben und gut verrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und dem Cognac abschmecken und noch ein paar Minuten mit wenig Hitze ziehen lassen.

Passt hervorragend zu Nudeln oder Reis.

Dies ist ein leicht zu kochendes Gericht
 Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

E Guete..!



Liebe Pilzler-Innen und Aussen,

Im Herbst vor einem Jahr an der Pilzausstellung habe ich Franz gefragt, ob der Pilzverein Grenchen mich ausbilden würde, um für die Pilzkontrolleur-Prüfung gut vorbereitet zu sein.

„Kein Problem! Komm doch mal vorbei, an einem Montag treffen wir uns immer im Vereinslokal.“ Hat er gesagt und ich getan. Immer am Montagabend haben mich Ruedi und Kurt mit Pilzlerlatein vollgestopft. Es war manchmal ein steiniger Weg, den Kurt mit mir ging, aber er war immer interessant und spannend. Ihr habt mich an der GV herzlich in den Pilzverein aufgenommen und mich so motiviert, immer noch mehr über die Pilzwelt erfahren zu wollen.

Meistens Montagnacht flogen mir im Traum noch die Pilze um die Ohren.

Gerne wäre ich bei ein paar Korbkontrollen anfangs Herbst in Grenchen und Lengnau dabei gewesen, um so viele Pilze wie möglich vor der Prüfung gesehen zu haben, das trockene Wetter liess aber die Pilze nicht spriessen und Rolf musste mit mir die Giftpilzprüfungen üben, was ihm sicher nicht geschadet hat!

Der September rückte immer näher und Pilze hatte es immer noch nicht sehr viele im Wald, aber die Pilzkontrolleur-Prüfung in Landquart wurde trotzdem durchgeführt. Richtig gefreut habe ich mich auf die Prüfung, ich war gut vorbereitet und wollte nun endlich loslegen und zeigen was ich alles gelernt habe.

Die Prüfung hat Spass gemacht und ich habe sie bestanden.

Vielen herzlichen Dank, dass ihr mich soweit gebracht habt und ich hoffe, ihr lehrt mich noch viel viel mehr.

Eure Mykollegin, Sabine Hug

Sabine,
der Pilzverein Grenchen gratuliert Dir
zur bestandenen Prüfung als Pilzkontrolleurin!

Wunder

**Ich wünsche Dir nicht,
 dass Dir irgendwo
 auf einem Waldweg
 ein weisser Hirsch begegnet
 oder eine Prinzessin
 oder eine Fee,
 die Dich reich macht.**

**Aber dass Du Augen hast,
 zu sehen,
 wenn Dir auf Deinem Weg
 ein Wunder begegnet.**

**Denn für Wunder
 brauchen wir kein Märchen,
 sondern Augen, die sehen,
 und ein Herz, das versteht,
 für ein Wunder zu danken.**



Erdritterling (Tricholoma terreum)
 Speisepilz



Rund um die Föhre (Pinus sylvestris) kann der Speisepilzsammler wie der Mykologe eine grosse Anzahl von Pilzarten finden.

Die Darstellung hier ist natürlich nicht abschliessend. Es fehlen insbesondere ein paar wichtige Vertreter der Röhrlinge, die vor allem für den Speisepilzsammler von Interesse sind.

Fortsetzung folgt.....



Kupferroter Schmierling
 (Chroogomphus rutilus) Speisepilz



Echter Reizker (Lactarius deliciosus)
 Speisepilz