



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. 3
2011

31. Jahrgang
erscheint
dritteljährlich
Dezember 2011
Auflage: 160

Freunde des VPG
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.



Oliver Frei
Jura Garage O. Frei
Bielstrasse 1
CH-2544 Bettlach
Tel.: 032 645 22 10
E-Mail: info@fiatfrei.ch

Seit über vierzig Jahren ist die Jura Garage Frei die richtige Adresse für **Fiat Automobile**. Kunden schätzen die Jura Garage Frei als Partner mit umfassenden Kenntnissen und vorbildlichem Kundenservice.



VAPKO Tagung 24. Oktober 2011 in Bettlach,

Pilzbestimmertagung und Generalversammlung des Verbandes

Begrüssung durch Regierungsrat Christian Wanner

Pünktlich um 13.00 Uhr eröffnete die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Tagung und übergab das Wort Christian Wanner, FDP Regierungsrat und Vorsteher des Finanzdepartements des Kantons Solothurns. In seiner Begrüssungsrede erzählt Christian Wanner – selbst ein leidenschaftlicher Pilzsammler – dass sein Vater rund 30 Jahre als Pilzkontrolleur in der Region amtierte und es daher nicht erstaune, dass auch ihn die Pilze faszinieren. "Dieses Jahr konnte ich schon früh vor Saisonbeginn viele Steinpilze im Buechibärg ernten", betont der Regierungsrat. Er bedauere sehr, dass er nicht an den Pilzbestimmungsübungen teilnehmen kann, da er als Regierungsrat noch an eine weitere Veranstaltung müsse.

Er verabschiedete sich mit den Worten: "Ich wünsche allen eine spannende und lehrreiche Tagung".

Text von Hans-Peter Neukom, auf www.vapko.ch

Einladung zur 101. Generalversammlung 20. Januar 2012

Im Lokal, Tunnelstrasse 29, 2540 Grenchen, 1800 Uhr

Traktanden:

- Appell
- Protokoll
- Mutationen
- Jahresberichte
- Budget und Beiträge
- Kassabericht
- Wahlen
- Jahresprogramm
- Verschiedenes

Freundliche Einladung an alle Mitglieder
Bitte meldet Euch bis zum 10. Januar an!

Pilzverein Grenchen, Postfach 413

2540 Grenchen

Mail: Forster Franz: forsterterminag@bluewin.ch

Freunde des Vereins für Pilzkunde Grenchen und Umgebung, unser 100 Jahre-Jubiläumsjahr geht mit der GV am 20. Januar zu Ende. Wenn ein Verein auf ein solch langes Bestehen zurückblicken kann darf er zu recht stolz sein. Dank guten Vereinskadern ist eine gute Sammlung an alten Dokumenten vorhanden. Dies gestattet, an vergangene Anlässe und Begebenheiten zu denken. Eine gute Chronik macht es möglich, die eigenen Erinnerungen mit den Texten und aus neuerer Zeit auch mit Bildern zu unterstützen. Die Vereinsgeschichte des PVG beginnt mit den Vorbereitungen der Gründung im Jahr 1911. Leider ist genau das Originalprotokoll der ersten Versammlung, an der ein vorgeschlagener Vorstand gewählt wurde, verschollen. Kurioserweise wird erstmals das „Nichtvorhandensein“ eines solchen Dokumentes an der GV am 22. Februar 1922 festgehalten. Der Verein gedieh trotzdem prächtig, natürlich mit Hochs und Tiefs. Nach hundert Jahren kann man jetzt auch von vier Generationen sprechen. Die vierte dieser Epochen hat als Präsident Franz Forster geleitet. Wer kann sich noch daran erinnern, wie er 1984 in unseren Verein eintrat? Franz entwickelte grosses Interesse an den Pilzen und am Verein. An der GV 1987 wurde Franz als Präsident gewählt. Am 4. September 1987 bestand er die VAPKO Prüfung zum amtlichen Pilzkontrolleur. Das ist jetzt 25 Jahre her, eine sehr lange Zeit, eben eine ganze Generation. Nun will Franz an der GV 2012 das Vereinsschiff einem anderen Kapitän übergeben und eine Reihe zurücktreten. Wie er versprochen hat, wird er der neuen Vereinsführung mit Rat und auch Tat zur Seite stehen. Das ganze Wirken von Franz Forster werden wir in einer nächsten Ausgabe dieses Vereinsblattes zu lesen erhalten. Der Verein für Pilzkunde Grenchen und Umgebung lebt, er startet in ein neues Jahrhundert, in eine neue lebhaftere Vereinsgeneration.

Ein Jahr ist nichts, wenn Du's verputzt,
ein Jahr ist viel, wenn Du es nutzt



Es guets Nöis 2012
Pilzverein Grenchen

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/>

Dezember im Lokal

Immer am Montagabend ab 2000 Uhr treffen wir uns im Lokal an der Tunnelstrasse 29 in Grenchen. Gerne begrüssen wir interessierte Personen. Am 12. Dez 2011 hat unser TK-Chef Kurt Bisang eine Korb voll Pilze angeschleppt, schon fast als wäre es Hochsaison. Röhrenpilze allerdings waren wenige dabei. Zum Bestimmen am Pilzlertisch hatten wir aber genug, einige griffen in die Bücher und versuchten sich mit dem Heraussschlüsseln.

Zunderschwamm (Fomes fomentarius)

Der **Zunderschwamm** bildet mehrjährige, konsolenförmige Fruchtkörper, die bis zu 30 Jahre alt werden können. Sie erreichen eine Breite von 10 bis 30 Zentimetern, in Ausnahmefällen auch bis 60 Zentimeter Breite und bis 20 Zentimeter Dicke und Höhe. An Birken ist er jedoch meist deutlich kleiner.

Die Fruchtkörper sind oberseits hell- bis dunkelgrau, ältere Fruchtkörper können fast schwarz werden. Junge, noch nicht überwinterte Fruchtkörper sind wie die Zuwachszone älterer Exemplare gelb bis rostbraun gefärbt.

Der Zunderschwamm ist ein **Schwächeparasit** und Saprobiot an Laubhölzern, sehr selten auch an Nadelbäumen. Hauptsubstrat des Zunderschwammes in Mitteleuropa ist die Rotbuche, daneben werden Birken und Pappeln besiedelt, er kann aber auch an anderen Laubgehölzen vorkommen.

Der Zunderschwamm dringt in seine Wirtsbäume über Ast- und Stammwunden ein, und verursacht im Kernholz eine intensive **Weissfäule**, die den befallenen Baum häufig in mehreren Metern Höhe abbrechen lässt



Schon in der Jungsteinzeit wurde die locker-filzige Mittelschicht des Pilzes, die so genannte **Trama**, zu **Zunder** verarbeitet. (..Oetzi) In der Neuzeit wurde in einem aufwändigen Verfahren diese Hyphenschicht eingeweicht, gekocht, geklopft, in **Salpeterlösung** oder Urin eingelegt und getrocknet. Dabei erhielt man eine rehbraune filzartige Masse, die durch auftreffende Funken sofort zu **glimmen** anfang. Unbehandelten Zunder verarbeitete man im Mittelalter und der Neuzeit auch zu Westen und Kappen. Ausserdem wurde er bis ins 19. Jahrhundert in Apotheken als **blutstillende Wundauflage** unter der Bezeichnung Fungus chirurgorum (sog. Wundschwamm) verkauft. Die Nachfrage nach den Zunderschwämmen war in dieser Zeit so hoch, dass der Pilz zeitweise aus Skandinavien, Böhmen und Ungarn importiert wurde und in einigen Gebieten Europas zur Rarität wurde.

Quelle: Wikipedia, angepasst A.Baumgartner



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



Güller & Co. Gravuren
 Kapellstrasse 26
 CH-2540 Grenchen
 Telefon 032 652 65 65
 Fax 032 652 65 73
 gravuren@bluewin.ch

Pilzwitz

Nach einem leckeren abendlichen Pilzgericht mit selbst gesammelten Pilzen setzt sich der Pilz-Sammler 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 ...!“

Champignon-Crème-Suppe, für 4-6 Personen

Zutaten:
 350 g Champignons, geschnitten, gewaschen
 70 g Sellerie, fein geschnitten
 1 Zwiebel, gehackt, 100 g Lauch, geschnitten
 1 EL Butter, 2 EL Mehl
 11 Geflügelbouillon
 2 dl Rahm
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: schnell, Kochzeit: 35 Minuten
 Die Champignons mit dem Gemüse in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Geflügelbouillon auffüllen. 30 Minuten leicht kochen lassen. Die Suppe mit Mixer fein mixen und durch ein Sieb streichen. In die Pfanne geben und nochmals aufkochen lassen. Den Rahm beifügen und nochmals 2 Minuten kochen lassen.
 Garnitur: Lauchstreifen, blanchiert Champignonblättchen

In Suppentassen oder -teller abfüllen und mit Lauch und Champignons garnieren.
 E Guete!