

Das abwechslungsreiche und interessante Jahresprogramm 2017

GV 18.00 Uhr, Rest Treff Bettlach	Januar	20.01.
Digitalbilder Kurt	Februar	27.02.
Delegiertenversammlung VSVP	April	02.04.
Regio-Treff im Pilzlokal 09.30 Uhr	April	09.04.
Exkursion mit Pilzvereinen. Rundwanderung Wurzelweg, ca. 2 Std. Treffpunkt Pilzlokal, 0900 Uhr	Mai	21.05.
Brunch Untergrenchenberg	Juni	11.06.
Vereinsabend mit bräteln im Wald	Juni	12.06.
Chabis-Würste, Ernst Streit	Juli	03.07.
Vereinsabend im Wald (Infos 17.07.)	Juli	24.07.
Familienfest Waldhaus Arch ab 1000 Uhr	August	27.08.
Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal	August	29.08.
Pilze sammeln für den Verein	August	ganzer Monat
Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal	September	12.09.
Pilze sammeln für den Verein	September	ganzer Monat
Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal	Oktober	03.10.
Pilzkurs Exkursion (Infos am 02.10)	Oktober	07.10.
Limpach	Oktober	08.10.
Regio-Treff Exkursion, Treffpunkt Pilzlokal 0900 Uhr	Oktober	15.10.
Regio-Treff im Pilzlokal 09.30 Uhr	November	05.11.
Reinigung Pilzlokal	November	13.11.
Jahresrückblick, Digitalbilder alle!	November	27.11.
Pilzlerneujahr im Lokal, 1730 Uhr	Dezember	28.12.
Generalversammlung 2018	Januar	19.01.

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

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. 1

2017

April

Liebe Pilzfreunde,

ein Handy hat man heute, das wird vom Umfeld in dem wir leben fast gefordert. Natürlich muss es ein „Smartphone“ sein. Umgangssprachlich nennen wir diese Dinger Streichelhandy. Dies weil sie keine Tasten haben., sondern via Display mit dem Finger gesteuert werden. Diese Geräte funktionieren mit Software, mit sogenannten App's. (Applikationen) Von denen gibt es unterdessen eine gewaltige Anzahl, im Internet habe ich für Google Play, also Android, die Anzahl 2'357'497 gefunden. Für Apple App's liest man 2'000'000. Wahrscheinlich wissen die selbst keine genauen Zahlen. Ehrlich gesagt, viele dieser Softwaretools sind Mist, ganz einfach Schrott. Andererseits finden sich auch sehr gut brauchbare Sachen. Jetzt denke ich an die ganzen Kommunikationsapp's zum Telefonieren, zum Mailen, zum Chatten. Fotografieren und Filmen kann man mit den „Telefonen“ auch, deshalb sind Facebook und Twitter und das liebe Whatsapp Dingerchen des Lebens geworden, die man kaum mehr missen will. Mit meinem Handy kann ich Zeitung lesen. Blick und 20 Minuten sind gratis. Das Grenchner Tagblatt habe ich elektronisch abonniert. Mein Natel hält mich auf dem Laufenden. Haben sie übrigens gewusst, dass Swisscom als Inhaber des Namens, den Begriff „Natel“ nicht mehr aufrecht erhalten will. Ist nicht mehr zeitgemäss. Dieses Wort ist nämlich die Abkürzung für «Nationales Autotelefon». Das erste Netz für Natel A wurde 1978 in Betrieb genommen. Heute muss es >Mobile Phone< heissen. ich glaube, jetzt schweife ich sehr weit ab.

Wahrscheinlich fragen Sie sich schon lange, was ich eigentlich in unserem Pilzlerblatt mit der ganzen Elektronik sagen will. Nun, es gibt wie gesagt auch brauchbare App's. Zum Beispiel zur Navigation auf der Strasse. Kartenmaterial bis zu Massstäben, die für Wanderer geeignet sind. Solche sind teilweise auch im Wald nützlich. Dank so einer App habe ich im Inkwilerwald mein Auto wieder gefunden. Ohne hätte ich wahrscheinlich eine erfolglose Ost—Westdurchwanderung absolviert. Mit dem Fotoapparat meines Handys kann ich Pilze in hoher Auflösung aufnehmen und so voller Stolz direkt einem Kollegen/in zur Begutachtung durchgeben. Es gibt auch App's zur Pilzbestimmung, einige davon haben unterdessen bereits schon grosse Datenmengen hinterlegt, mit guten Beschrieben und brauchbaren Bildern. Pilzkenntnisse sollten aber zum Umgang vorhanden sein. Allerdings rate ich trotzdem allen Pilzsammlern ihre Funde einem Kontrolleur vorzulegen. Handy's können viel, jedoch Geruchs- und Geschmacksinn können sie (noch) nicht in ihre Bestimmungsrechner einbeziehen. Manchmal ertappe ich mich in unserem Lokal, wenn ich wieder mal eines meiner elektronischen Geräte zum Suchen eines Pilzes benutze. Während ich auf dem Ding herumtögele vergeht Zeit. in dieser Zeit geht das Fachsimpeln mit Kollegen verloren. AB

Der VSVP hat ein Konzept zur aktiven Jugendarbeit entwickelt. Dieses Konzept soll:

- Die Vereine ermuntern die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen zu beleben.
- Hilfe bieten bei der Organisation von Angeboten.
- Sicherheit bringen im Umgang mit Kindern und Jugendlichen.
- Die Suche nach interessierten Kindern und Jugendlichen erleichtern.
- Begleitmaterial zur Verfügung stellen.
- Ratschläge für Alternativprogramme sammeln und zur Verfügung stellen.

Ein VSV Ordner mit Hinweisen und Instruktionsmaterial wurde uns übergeben. Er liegt zur Ansicht im Vereinslokal auf.

Dezember - Wettbewerb im Pilzverein Grenchen und Umgebung

Die Aktivitäten in unserem Pilzverein sind in den Wintermonaten nicht sehr hoch und entsprechend gehen auch die Teilnehmerzahlen bei unseren Vereinsabenden zurück.

Um diesem Umstand etwas entgegenzuwirken habe ich im letzten Dezember einen kleinen Wettbewerb ins Leben gerufen, der bei den Mitgliedern recht gut angekommen ist.

Die Wettbewerbsfrage lautete: wie viele für uns bestimmbare Pilzarten werden wir an den drei montäglichen Vereinsabenden im Dezember auf unseren Tischen vorfinden.

Die Antwort musste vor dem ersten Abend abgegeben werden. Die Schwierigkeit bestand natürlich darin, dass man nicht wusste wie sich die Situation im Wald entwickeln würde, ob es Frost geben würde und auch ob genug Regen fallen würde für ein gutes Pilzaufkommen und so weiter.

Mitgemacht beim Wettbewerb haben 17 Mitglieder und die geschätzten Arten bewegten sich zwischen 15 und 156.

Für die genauesten Schätzungen standen drei Preise zur Verfügung, was die Teilnahme noch etwas attraktiver machte.

Die Witterungsbedingungen in unserer Gegend waren den Teilnehmern mit hohen Schätzungen dann aber nicht sehr hold. Einerseits gab es fast jede Nacht Frost, andererseits hatten wir in unserer Gegend den ganzen Dezember keinen Niederschlag, allenfalls der häufige Nebel brachte ein wenig Feuchtigkeit. Alles also Voraussetzungen, die für ein gutes Pilzaufkommen nicht von Vorteil waren.

Die Mitglieder mit hoch geschätzten Zahlen haben sich natürlich ins Zeug gelegt, um trotzdem möglichst viele Pilzarten zu bringen. Ich selber wollte auch beweisen, dass es auch im Winter interessant sein kann in den Wald zu gehen um nach Pilzen Ausschau zu halten und dass durchaus etliches zu finden ist.

Die Auflösung des Wettbewerbs erfolgte dann am 28. Dezember bei unserem alljährlichen Pilzlerneujahr mit dem dazugehörigen Fondue.

Am Tag zuvor hatte ich noch die Bestimmungszettel mit doppelt vorhandenen Arten ausgeschieden und alle den sechs Bänden unserer Luzerner- Büchern zugeteilt. Da wir wegen den Frösten keine bestimmmbaren Milchlinge und Täublinge fanden, gab es fünf Häufchen Bestimmungszettel.

Um die Spannung aufrecht zu erhalten wurden diese dann erst bei unserem Pilzlerneujahr gezählt. Selbst ich wusste nicht, was für eine Zahl dabei herauskommen würde.

Gesamttotal aller gefundenen Pilzarten im Dezember 2016: 103 Arten

davon Speisepilze: 31 Arten

davon Giftpilze: 5 Arten

Die genaueste Schätzung lag bei 99 Arten und wurde von Renate Streit abgegeben

Rang zwei lag bei 96 Arten von Heinz Biber

Rang drei bei 92 Arten von Willy Arn



Telefon +41 (0)32 654 53 00
Telefax +41 (0)32 654 53 10
E-Mail: info@rh-ag.ch
Web: http://www.rh-ag.ch/

Sportstrasse 53, 2540 Grenchen

Schlusswort

Bei guten Bedingungen im Dezember, wie wir sie auch schon hatten, ist es sicher möglich gegen 200 Pilzarten zu finden.

Unter den gefundenen Pilzen waren auch ein paar bei uns seltenere Arten dabei.

Zum Beispiel der Schwarzfaserige Ritterling (*Tricholoma portentosum*) oder der klebrige Schleierseitling (*Tectella* (*Panellus*) *patellaris*).

Die Ruhe und die spezielle Stimmung im winterlichen Wald zeigen mir immer wieder, dass es sich auch in dieser Jahreszeit lohnt nach draussen zu gehen und nach Pilzen Ausschau zu halten.

Obmann Pilzverein Grenchen und Umgebung, Kurt Bisang

OPTIMISMUS
heißt umgekehrt
SUMSI MIT PO



Das sollte mal gesagt werden..

Funktion	FamName	Vorname
Präsident	vakant	
Vice Präsident	Baumgartner	Andreas
Kassierin	Bur	Susanne
Techn Leiter	Bisang	Kurt
Beisitzer	Keller	Rolf
Beisitzer	Sutter	Fritz
Ehren-Präsident	Forster	Franz



Gefundene Pilze beim Wettbewerb Dezember 2016

Luzerner-Band 1 Schlauchpilze			
Becherlinge	9 Arten	Speisepilze:	0
Kernpilze (Pyrenomyceten)	5 Arten	Giftpilze:	0
Unterirdische (Hypogäische)	1 Art		
Diverse	1 Art	Total:	16 Arten
Luzerner-Band 2 Nichtblätterpilze			
Porlingsartige	16 Arten	Speisepilze:	5
Schichtpilzartige	10 Arten	Giftpilze:	1
Bauchpilze	4 Arten		
Stoppelpilze	2 Arten		
Diverse	7 Arten	Total:	39 Arten
Luzerner Band 3 Röhrlinge und Blätterpilze Teil 1			
Schnecklinge	7 Arten	Speisepilze:	25
Ritterlingsartige	7 Arten	Giftpilze:	2
Trichterlingsartige	5 Arten		
Seitlingsartige	4 Arten		
Rüblingsartige	3 Arten		
Diverse	11 Arten	Total:	37 Arten
Luzerner Band 4 Blätterpilze Teil 2			
Schwefelköpfe	3 Arten	Speisepilze:	1
Schirmlingsartige	2 Arten	Giftpilze:	1
Diverse	3 Arten	Total:	8 Arten
Luzerner Band 5 Schleierlingsartige			
Diverse	3 Arten	Speisepilze:	0
		Giftpilze:	1
		Total:	3 Arten

Champignon-Paprika-Gemüse

Ein leichtes Gericht
mit einem Touch Mittelmeer



Man braucht für 2 Personen ca:

400 Gramm Champignons (braune)
500 Gramm Peperoni rote und gelbe
2—3 Frühlingzwiebeln
1 Knoblauchzehe

Pilze in Scheiben schneiden. Paprikaschoten in ca. 2 cm groß würfeln. Die Frühlingzwiebeln in schmale Ringe und 2 cm Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Oliven ohne Stein grob hacken. Den Käse zerbröckeln. Die Petersilie hacken. Sonnenblumenöl im Wok erhitzen. Frühlingzwiebeln darin leicht anbraten. Paprikawürfel dazugeben und anbraten, dann an den Rand schieben. Etwas mehr Öl in die Mitte geben, Pilze dazugeben und ebenfalls anbraten. Knoblauch und Frühlingzwiebelgrün untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Reibkäse auf Gemüse geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze erwärmen. Frischkäse mit wenig Chilipulver verrühren, auf Tortillafladen oder Toastbrot streichen. Das warme Gemüse daraufgeben, mit Petersilie und Oliven bestreuen.



Im Frühjahr gilt bei vielen Pilzern die Hauptaufmerksamkeit den Morcheln. In Vergessenheit gerät vielfach der Mairitterling oder einfach **Maipilz**. Lateinisch wurde dieser früher zu Ehren des heiligen Georg als *Tricholoma georgii* bezeichnet. In seiner Vorkommenszeit, liegt der 23. April, Georgstag. Tatsache ist aber, dass dieser Pilz gar kein Ritterling ist, sondern in die Gattung der Schönköpfe gehört. Deshalb wurde er in jüngerer Zeit richtigerweise umbenannt. Er heisst jetzt **Calocybe gambosa**. Meistens steht er nicht alleine, gerne bildet er kleine Gruppen oder auch Hexenringe. Manchmal wächst er auf Rasenflächen, er kann in einem Garten stehen oder im Laubwald vorkommen. Der 5-10 cm grosse Hut ist rahmartig weiss oder geht ins beige-bräunliche. Engstehende, nicht angewachsene

Lamellen verraten den Schönkopf. Sein kräftiger Geruch nach frischem oder schon leicht ranzigem Mehl ist typisch. Nichtkenner bringen es fertig, diesem essbaren Pilz mit giftigen Rötlingen oder auch dem ganz bösen Ziegelroten Risspilz zu verwechseln. Also, gut hinschauen oder noch besser bei einer Pilzfachperson kontrollieren lassen.