

Herzlichen Dank für die herrlichen Crèmeschnitten
an der Pilzausstellung

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.

Wer kennt diesen kleinen Pilz? Wir alle haben ihn schon öfters gefunden. Bei vielen Sammlern kommt jedesmal und immer wieder nach dem Fund ein bisschen Unsicherheit auf. Die Frage: Sind diese Schwämme essbar?



Der lateinische Name ist *Rhodocollybia butyracea* oder in der Zweitform *Rhodocollybia butyracea forma asema*. Früher war er ein gewöhnlicher Collybia (Rübling), beim genauen Hinsehen wurde aber erkannt, dass er rosasporig ist, deshalb hat er seit 1979 den neuen lateinischen Namen. Der Familienname "Rübling" ist ihm im Deutschen allerdings geblieben.

Er kommt bei uns in der Umgebung fast überall vor, oben im Jura und auf der anderen Aareseite im Bucheggberg. Man findet ihn während der ganzen Saison, von Anfang Juni bis zum Schnee im Dezember. Es ist auch ein Pilz, der meistens in Massen vorkommt.

Der Farbe des Hutes variiert von kastanienbraun bis in der Zweitform grau. Hutdurchmesser von ca. 3 - 6 cm, selten grösser. Bei Nässe sind die Farben deutlicher, die Hut- haut zieht leicht Wasser (hygrophan). Es bildet sich je nach Feuchte in der Hutmitte eine Zonung. Interessant sind die schönen, unterschiedlich langen weissen Lamellen. Mit der Lupe kann man eine feine Kerbung auf den Schneiden erkennen. Den Stiel bezeichnen wir als faserig weich, er ist hohl. an der Basis, also unten, ist er vom Myzel meistens wattig weiss. Geschmack und Geruch sind eher mild pilzig. Es lohnt sich sogar sie zu sammeln.

....ja, der Butterrübling oder Horngraue Rübling ist essbar.



Fotos aus dem Internet, zugeschnitten

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: 213 Expl

Nr. 1

2019

April

Liebe Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Grenchen, liebe Pilzfreunde, liebe Freunde des Pilzvereins,

am 18. Januar 2019 konnten wir im Restaurant Treff in Bettlach unsere GV mit 30 Personen durchführen. In dieser Zahl sind vier Neumitglieder enthalten. Ich gestatte mir hier die Feststellung: Die Tatsache neue Leute begrüßen zu dürfen heisst, dass wir ein attraktiver, interessanter Verein sind. Das wird zu einem grossen Teil mit unserem guten Einvernehmen mit der Natur zusammenhängen. Viele Menschen gehen gerne hinaus in die Natur, in Gesellschaft mit Gleichgesinnten um ein gemeinsames Interesse auszuleben. Einen ebenso grossen Anteil an der Beliebtheit des Pilzvereins macht ganz bestimmt auch unser abwechslungsreiches Jahresprogramm aus. Die Pilzausstellung, die wir alle zwei Jahre auf die Beine stellen wird ebenfalls einen guten Teil unserer Bekanntheit ausmachen. Nicht zuletzt ist unser Bestehen aber durch das Mitziehen am Strick durch alle Akteure und Sympatisanten am meisten gestärkt. Damit meine ich in erster Linie natürlich unser Mitglieder, die bei allen Tätigkeiten ganz vorne chrampfen. Diese bilden die starken Eckpfeiler unseres Vereins. Ich meine aber auch die vielen eher stillen Helfer an unseren Anlässen. Sie unterstützen uns ganz wesentlich mit Dienstleistungen aller Art. Ebenfalls wesentlich und zu erwähnen sind die vielen eher nicht an die grosse Glocke gehängten Zureichungen an unseren Verein. Genau damit spüren wir eine grosse Zuneigung, wir fühlen uns verankert. Ein herzliches Merci an alle die uns mögen.

Am letzten Septemberwochenende 2018 haben wir die alle zwei Jahre stattfindende Pilzausstellung trotz nicht sehr komfortablen Wachstums- Bedingungen durchgeführt. Unsere Mitglieder als Pilzsammler haben die halbe Schweiz bereist. Mit kräftigem Aufwand von vielen Leuten konnten wir in der Mehrzweckhalle Büelen Bettlach ungefähr 230 Arten zeigen. Von den meisten hatten wir genügend Exemplare um die Ausstellung am Sonntag noch einigermaßen frisch zu halten. Die zahlreichen Besucher wurden nicht enttäuscht. Das Pilzrestaurant war am Sonntag nach dem Mittagessen bald leergegessen, auch die Kuchen und Torten fanden in der Kaffeestube alle ihren Absatz. Die Crèmeschnitten von Frau Schneider vom Untergrenchenberg sind zum grossen Hit geworden. Merci vüumou. Mit dem gesamten Wochenende der Pilzausstellung sind wir, auch in finanzieller Hinsicht zufrieden. Für das 2019 steht wieder vielseitiges Programm bereit. Highlights, auch für (Noch..) Nichtmitglieder sind die Exkursion im Mai und der beliebte Pilzkurs im Herbst. Herzlich willkommen!
Andi Baumgartner, Vicepräsident

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/>

An allen Montagen, das ganze Jahr hindurch treffen wir uns im Vereinslokal. Es wird über Pilze gefachsimpelt, wir bestimmen gefundene Arten. Das Vereinsleben wird gepflegt, es ergeben sich gute Gespräche über alles Mögliche. Pilzinteressierte Leute nehmen wir gerne als neue Mitglieder auf. Schnuppergäste: **Herzlich willkommen!**

Januar	18.01.	GV 18.00 Uhr, Rest Treff Bettlach
Februar	25.02.2019	Digitalbilder Kurt
März	31.03.	Delegiertenversammlung VSVP
April	07.04.2019	Regio-Treff im Pilzlokal 09.30 Uhr
Mai	26.05.	Exkursion mit Pilzvereinen. Wanderung, ca. 1-2 Std. Treffpunkt Pilzlokal, 0900 Uhr
Juni	02.06.	Brunch Untergrenchenberg
Juni	16.06.	100 Jahre VSVP in Wangen a A
Juni	17.06.	Vereinsabend mit bräteln im Wald
Juli	01.07.	Chabis-Würste, Ernst Streit
Juli	22.07.	Vereinsabend im Wald (Infos 15.07.)
August	25.08.	Familienfest Waldhaus Arch ab 1000 Uhr
August	27.08.	Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal
August	ganzer Monat	Pilze sammeln für den Verein
September	07.09.	Schweiz. Pilzbestimmer-Tagung in Ersigen
September	10.09.	Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal
September	ganzer Monat	Pilze sammeln für den Verein
Oktober	01.10.	Pilzkurs 19.30 Uhr Vereinslokal
Oktober	06.10.	Pilzkurs Exkursion (Infos am 01.10)
Oktober	13.10.	Regio-Treff Exkursion, Treffpunkt Pilzlokal 0900 Uhr
Oktober	20.10.	Limpach Waldhütte
November	10.11.	Regio-Treff im Pilzlokal 09.30 Uhr
November	11.11.	Reinigung Pilzlerlokal Jahresrückblick, Digitalbilder alle!
Dezember	01. - 16.12.	Wettbewerb, gefundene + bestimmte Arten
Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr im Lokal, 1730 Uhr
Januar 2020	17.01.	Generalversammlung 2020

Dezemberwettbewerb 2018

Die Frage: Wie viele bestimmbare Pilzarten werden wir im Dezember 2018 im Lokal auf dem Tisch haben?

Antwort: einhundertachtundfünfzig (158), wir staunten nicht schlecht.

Genau doppelt so viele wie im letzten Jahr.

Essbare Pilze waren 37 Arten dabei. Giftige Arten immerhin auch 17 Arten. Die anderen 104 Arten waren Pilze aus dem gesamten Spektrum von Boden-und Holzbewohnern des bis zum Wettbewerb milden Dezembers 2018.

Gewonnen haben mit den genauesten Schätzungen folgende Leute.

Andi Baumgartner 136 Arten, Toni Zweieli 134 Arten, Ernst Streit 131 Arten.



25. Februar 2019. Ernst Streit hat uns von der Amerika Reise erzählt. Von den Besuchen in den Wäldern von Kentucky hat er viele Fotos mitgebracht. Die zusammen mit seinen Freunden in den USA gefundenen Pilze haben uns ins Staunen gebracht. Die meisten der dokumentierten Arten waren uns total fremd. Höchstens die lateinischen Familiennamen geben einen Bezug zu einer bekannten Gattung. Die Formen der Pilze sind teilweise bizarr. Das kleine Bildchen hier daneben zeigt *Austroboletus betula*. Die Hutform und die Röhren darunter lassen noch irgendwie auf einen *Boletus* (Steinpilzartigen) schliessen. Der Stiel mit den gefurchten Gruben allerdings zeigt uns eher etwas Morchelähnliches an. Merci Ernst, Deine Ausführungen waren sehr interessant.

Penne mit Morcheln (4 Personen)

1 EL Anke
2 Schalotten gehackt
250 g frische Morcheln gut durchgespült, abgetropft
0.5 dl Gemüsebouillon
150 g Ricotta
2 dl Rahm
2 EL Peterlig, fein gehackt
1 TL Thymian, fein gehackt
0.5 TL Salz, ... Pfeffer aus der Mühle
250 g Penne (z. B. Penne rigate)

Sauce:

Morcheln es paar Minute in Bouillon chlei lo choche, nächer warm halten

Schalotten in Anke andämpfen, Morcheln abgetropft derzue gäh, Thymian und wenig Peterlig drungermische, gut verrühren, es bitzeli salze, aufkochen.

Ricotta, Rahm drigäh, nümm choche, Bouillonmenge je nach gwünschter Dicki vo dr Sauce, fiin würze, heiss beiseite stellen.

Penne:

Teigware wie gäng im Salzwasser al dente choche, nächer Wasser leeren, abtropfen, es bitzeli Anke drigäh

Zämemische:

Morchelsauce in dieselbe Pfanne zu den Penne geben, nochmal heiss werden lassen. Etwas Peterlig daruntermischen, etwas Peterlig darüberstreuen, anrichten. Pfefferen am Tisch nach Geschmack.. I wünsche e Guete, Andi 5 Sternkoch



Vor Kurzem passiert: Das Hufeisen über der Tür zum Reitstall hat sich gelockert und fällt einem neuen Vereinsmitglied auf den Kopf. Die Beule lässt nicht lange auch sich warten. Ein älteres Mitglied schlägt ihm auf die Schulter und sagt: "Da hast du aber Glück gehabt, dass der Hengst nicht mehr dran ist".

Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung ab 2019

Vorstan	Funktion	FamName	Vorname
1	Präsident	Vakant	
2	Vice Präsident	Baumgartner	Andreas
3	Kassierin	Bur	Susanne
4	Techn Leiter	Bisang	Kurt
6	Beisitzer	Keller	Rolf
7	Beisitzer	Phillot	Roger
8	Ehren-Präsident	Forster	Franz