

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. 1  
2011

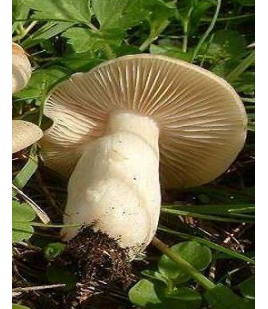
31. Jahrgang

erscheint  
dritteljährlich

April 2011

Auflage: 120

Freunde des VPG  
Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.



Bieri Haustechnik AG  
Austrasse 3, 2540 Grenchen  
Tel. 032 655 10 00, Fax 032 655 10 09  
info@bierihaustechnikag.ch  
www.bierihaustechnikag.ch



Pilzsucher im Frühling

Die Artenunterscheidung bei unserem Hobby fängt eigentlich schon beim Pilzsucher an. Hier versuche ich drei Haupttypen voneinander abzugrenzen. Im Zeitalter der Gleichberechtigung gilt alles natürlich für beide Geschlechter.  
Der typische Magenbotaniker, **Homo mycologico gastronomico**, versucht im Frühling mit möglichst wenig Aufwand an ein paar Morcheln zu kommen. Morcheln kennt er, zumindest vom Hörensagen, wenn er da mitreden kann ist er bei den Leuten und findet eventuell auch Anerkennung in höheren Kreisen der Gattung **Homo mycologica**. Kochen kann er seine Pilze in der Regel dann aber nicht selber, dazu hat er seine bessere Hälfte, die ihn mit einem Kalbsteak mit Morchelsauce verwöhnt. Sie wird im Supermarkt auch noch ein Päckchen dazukaufen, ihm aber den Glauben an die eigenen Morcheln lassen. Finden könnte er die *Morchella spissa* (Speisemorchel) und die *M. elata* (Spitzmorchel) in unseren Breitengraden an Flussläufen, wie z B an der Emme. Neben speziellen Bäumen wachsend, sind sie auch in Wäldern zu finden. Welche Bäume waren das jetzt wieder? Dies kann **Homo myc. gastronomico** bei uns im Pilzverein erfahren....  
Der höher entwickelte **Homo mycologico superior** fühlt sich auch auf die Jagd nach dem *Hygrophorus marzuolus* animiert. Märzlerlinge sind aus der Familie der Schnecklinge, sie lieben kalkhaltige Böden. Deshalb werden sie auch bei uns am Jura hin und wieder gefunden. Diesen Pilzen stellt **Homo m.s.** nebst den Morcheln natürlich bis in den April hinein nach. Dieser Pilzler wird sich wahrscheinlich einen Monat später auch für den Mairitterling interessieren. Der Schönkopf mit diesem Namen kann in grossen Hexenringen vorkommen und sogar den Pilzkorb füllen. Die Nase des Finders wird den Unterschied zu einem Rötling oder Risspilz aufzeigen. Mairitterlinge riechen stark nach Mehl. Trotzdem geht er mit seinem Fund immer zum Pilzkontrolleur. Zu Hause beim **Homo myc. superior** ist Er für das Zubereiten der Pilze zuständig. Das kann er, Pilzekochen und Fonduemachen ist seine Aufgabe. Das Fachsimpeln über Pilzrezepte macht ihm bei uns im Pilzverein besondere Freude.....  
Der **Homo mycologicus peritus**, der echte Pilzkenner, der wird sich kaum mit den niederen kulinarischen Gelüsten abgeben. Schon seine schlanke Statur zeigt auf, dass er im Wald nicht primär nach Futter sucht. Zu jeder Saison ist er auf der Pirsch nach allerlei mykologischem Kleinzeug, manchmal für das Auge von anderen kaum erkennbar. Deswegen ist er auch ausgerüstet mit Laborwerkzeug, Lupe, Pinzette, ein kleines Bürstchen oder Pinsel hat er meistens bei sich. Auch diverse Sammelbehälter um die unscheinbaren Pilzchen und auch Pflänzchen mitzunehmen hat er dabei. Später zu Hause geht er möglichst wissenschaftlich den Geheimnissen seiner Funde auf die Spur. Baumi

JAHRESPROGRAMM 2011	
21. Januar	100. Generalversammlung Pilzverein Grenchen
28. Februar	Präsentation von Digitalbildern
20. März	Regio Treff 0930 Lokal
01. Mai	Regio Treff 0930 Lokal
29. Mai	Waldexkursion mit PV Lengnau 0900 Uhr Rest. Hirschen
19. Juni	Regio Treff Exkursion, Info dazu am 1. Mai
25. Juni	Ausflug
25. Juli	Vereinsabend im Wald, Info dazu am 18.7.
16. August	Pilzkurs Start
20. August	Pilze sammeln für Verein
27. August	Pilzbestimmertagung Wangen
28. August	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

Im Bild oben rechts zu sehen: Der Blassbraune Schlehenroetling (*Entoloma saepium*) löst im Frühjahr den Maipilz (*Calocybe gambosa*) ab oder wächst zeitgleich mit ihm. Er ist stark an Schlehen (Schlehdorn, Schwarzdorn) gebunden, seltener an andere Rosengewächse (*Rosaceae*) wie Weißdorn oder Wildrosen als Sträucher oder an Pflaume, Apfel, Birne und Eberesche als Bäume.  
**Attenzione!** Unter den gut 250 in Europa bekannten Rötlingen gibt es nur drei(!) essbare Arten:  
Den Blassbraunen Schlehenroetling und seine engsten Verwandten, den Schildroetling (*Entoloma clypeatum*), sowie den April-Rötling (*Entoloma aprile*).



**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/>

Langsam erwacht der Frühling. Statt uns der vielerwähnten Müdigkeit hinzugeben, kommen auch wir Pilzler aus dem Winterschlaf. Wir freuen uns, im Pilzlerlokal die ersten Gerüchte über Morchelfunde zu vernehmen. Einige Kameraden haben schon die Emme-Ufer aufgesucht, leider noch kein Erfolg. Noch hat niemand aufgetrumpft, aber gli, gli...

### Giersch

Aegopodium, podagraria  
 Baumtropfen, Geissfuss, Zipperleinskraut,  
 Gichtkraut



Der Giersch ist bei uns besser bekannt unter dem Namen Baumtropfen.

Er bringt manchen Gärtner zum verzweifeln, da er kaum ausrottbar ist.

Aber zu seiner Ehrrettung und Akzeptanz:

Was viele nicht mehr wissen, er ist ein schmackhaftes, gesundes Dauergemüse.

Einfach essen! Er ist ein absolut wartungsfreies, gut schmeckendes Gemüse. Sehr aromatisch!

Der Giersch hat eine überbordende Lebenskraft, er lässt sich nicht unterkriegen. Diese Energie wirkt auch in uns, wenn wir ihn als Heilmittel oder Gemüsepflanze verwenden.

Lieferant von Vitaminen und Spurenelementen.

Gemüse-, Salat- und Suppenpflanze

Heiler der Gicht!

Podagra = heilend = Gicht

Der Baumtropfen vermag Gicht, Ischiasschmerzen, Gelenkschmerzen zu heilen.

Er ist entgiftend, blutreinigend, harnsäuretreibend. Bestens geeignet nach einem reichhaltigen Festmahl mit Wein. Treibt den Kater aus.

Wird verwendet bei Arthritis, Rheuma, Hexenschuss.

Gichtkur: 3 Tassen Tee / Tag, 6 Wochen lang.

Umschläge auf die schmerzende Stelle. Bei Insektenstichen einfach Blatt über der juckenden Stelle zerreiben.

Als Bad bei Gelenkschmerzen

Geerntet werden die frischen, jungen Triebe.

Viel Spass beim entdecken dieser alten Heilpflanze.

### Giersch– Brennessel Lasagne

...beides Gjä, weg damit, ...in die Küche!

1 kleingeschnittene Zwiebel mit 2-3 kleingehackten Knoblauchzehen in Olivenöl glasig dünsten.

500 g Brennesselblätter und 500 g Gierschblätter (jeweils kleingeschnitten) zugeben, zusammenfallen lassen.

Mit Salz, Muskat und etwas Zitronensaft würzen und beiseite stellen.

Eine zweite Zwiebel in Olivenöl andünsten, Blatt Petersilie dazugeben und andünsten.

Mit 1 Glas Tomatenpassata aufgießen, gehackte Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer sowie Gemüsebrühe abschmecken.

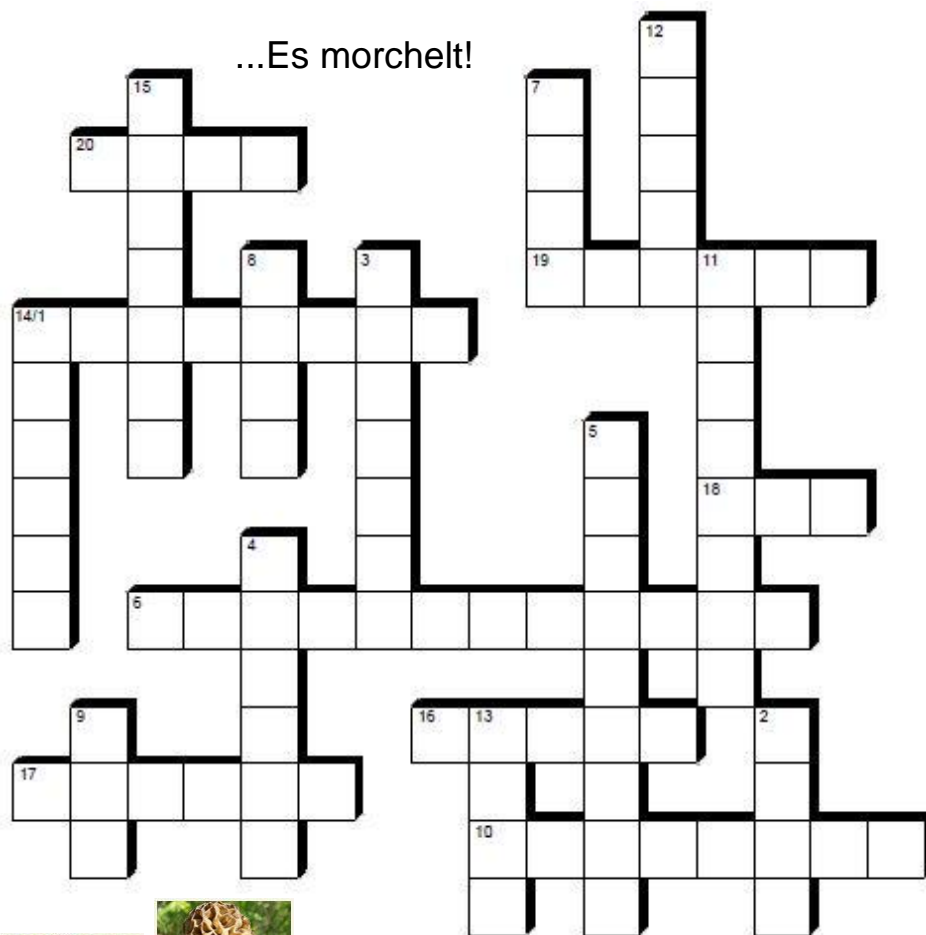
Ca 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas einkocht.



Giersch- Brennesselgemisch, Tomatensoße und Lasagnenudeln abwechselnd in eine Auflaufform schichten, 1/8 l Rahm darübergießen. Mit Mozarellascheiben belegen, Parmesan oder Sbrinz darüberstreuen.

Im Backofen bei 175-200 °C 30 min backen.

Am besten 1 Tag vorher zubereiten, schmeckt dann noch besser!



1. Morcheln sind .....pilze
2. Farbe der Maimorchel
3. Farbe der hohen Morchel
4. Lorcheln sind .....
5. Lateinischer Name der Morcheln
6. Morchella conica
7. Morcheln essen macht nicht ....
8. Ganz fein ist eine Morchel....sauce
9. Rohe Morcheln ... essen
10. Rohe Morcheln haben .....säure
11. Morcheln kann man gut .....
12. Morcheln passen gut zu ....steak
13. Sporenschläuche haben .... Schläuche
14. Morchel vermehren sich durch .....
15. Ein begehrter Speisepilz
16. Die Köpfe der Morcheln sind ....artig
17. Morcheln gelten roh als .....
18. Morchel war der Name einer Rekord...
19. 1 Kg Morcheln ..... über 200 Franken
20. Morcheln sind innen ....

### Giersch-Eintopf Rezept

...essen Sie das Gjä auf!

Acht Handvoll Gierschblätter von den groben Stengeln befreien, waschen, in reichlich Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, gut ausdrücken, hacken.

2 Essl. Öl erhitzen, 1 kleingewürfelte Zwiebel dazugeben und andünsten. Dann den Giersch hinzufügen und weitere 5 Minuten dünsten.

Nun 4 festkochende, kleingeschnittene Kartoffeln dazu, salzen, pfeffern und 1 Teel. Currygewürz darauf.

Mit einem halben Liter kochendem Wasser und 1 zerdrückter Knoblauchzehe zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen lassen. Mit frischer Petersilie bestreuen. E Guete

