

1. Hutfarbe Fliegenpilz
2. Der grüne Knollenpilz ist
3. Junge Stinkmorchel
4. Frühlingspilz
5. Morcheln sindpilze
6. Champignons haben Lamellen
7. Flockenstieler Hexenröhrling
8. Amanita ceasarea
9. Im Boden wächst das
10. Pilze soll man nicht ... geniessen
11. Farbe Semmelstoppelpilz
12. Der Rehpilz heisst auch
13. Ritterlinge haben Sporen
14. Indikator für Steinpilze:räsling
15. Rötlinge lat.
16. Scheidenstreiflinge sind
17. Der Fliegenpilz hat Punkte
18. Amanita rubescens ist der
19. Feinster Speisepilz:tintling
20. Kuehneromyces mutabilis:schwämmchen
21. guter, essbarer Schleimkopf
22. Russula sind:
23. Speitäublinge sind sehr
24. Haben rote Milch
25.seitling
26. Der Shitakepilz kommt aus
27. Echter Pfifferling
28. wächst an Holunder
29. Wird mit Schweinen und Hunden gesucht
30. Giftiger Röhrling:röhrling

Pilzwoorträtsel

Wie heisst DER Frühlingspilz?

■■■■■■■■■■

Thema des Jahres im VSVP

Der Fliegenpilz

Mit seinem knallroten Hut und seinen weissen Punkten signalisiert er uns nicht nur, dass er giftig ist, sondern hat schon seit Jahrhunderten Schamanen, Geschichtenerzähler, Literaten, Designer oder MarketingexpertInnen inspiriert.

Besuchen Sie den VSVP: www.vsvp.com

Der Vorstand des VSVP ruft alle Vereine auf, sich mit diesem vielseitigen und spannenden Thema auseinanderzusetzen und eigene Anlässe sowie Tätigkeiten zu organisieren. Der Verband wird drei Aktivitäten organisieren:

1. einen Wettbewerb mit gebastelten Fliegenpilzen für Kinder
2. einen Fotowettbewerb
3. einen Aufruf zur Meldung von Fundorten von Fliegenpilzen

Willy von Burg AG

Getränkhandel & Transporte

Ankerstrasse 15



Bielstrasse 56
2544 Bettlach
032 645 42 24



Leistungen: Drücken ohne Lackieren - Autoglaserei - Spenglerei - Unfallreparaturen - Malerei, Kleben und Beschriften - Individuelle Änderungen + Anpassarbeiten

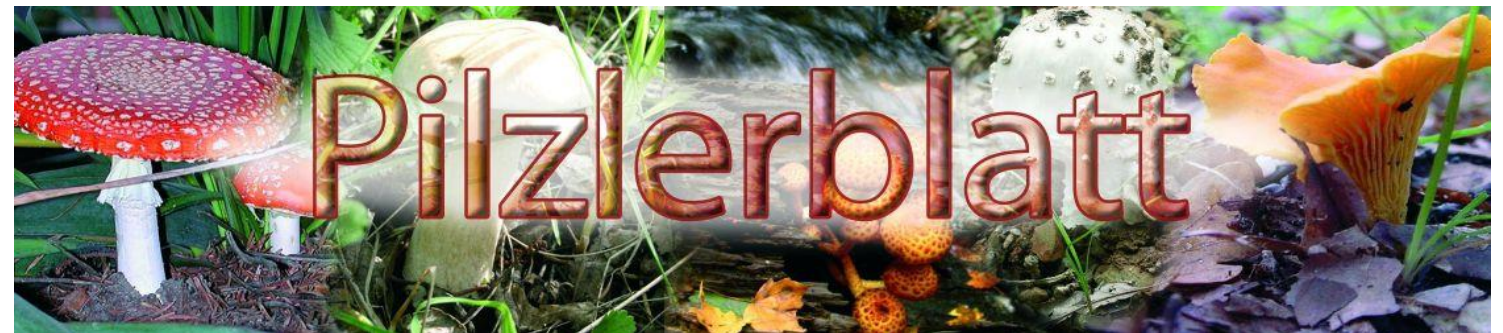
IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde
2540 Grenchen
Druck: Christoph Balluff
ABO-Stelle: Verein für Pilzkunde
Postfach 413
2540 Grenchen
Redaktion: Andreas Baumgartner
info@pilzverein-grenchen.ch

Ein neues Kleid!

Sie erhalten unser Pilzlerblatt in einem neuen Format! Diese Darstellungsart habe ich mit einigen Personen diskutiert. Argumente dafür können ein besseres Handling und damit auch eine bessere Lesbarkeit sein. Dieses Jahr, das sind drei Ausgaben, werde ich das Erscheinungsbild so belassen. Wenn es gefällt, bleibt es so. Also, Ihre Meinung ist gefragt, hauen Sie in die Tasten und schreiben mir wie Sie darüber denken. Auch Beiträge, kleine Aufsätze, Bilder nehme ich gerne an.

Am Liebsten per E-Mail, aber auch Handgeschriebenes ist willkommen



Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

Freunde des VPG

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

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

info@pilzverein-grenchen.ch

Nr. 1

2013



Seit dem Mittelalter haben sich Morchelgerichte für kulinarische Höhenflüge angeboten.

Morcheln gefunden neben dem alten Apfelbaum

Gar nicht weit weg...

sondern im eigenen Garten finden wir auch dieses Jahr die ersten Morcheln. Scheinbar gefällt es dem Myzel bei uns. Die Stelle ist dort eher ein bisschen schattig, nicht direkt an der Sonne. Ein alter Apfelbaum verliert ringum seine Rinde, die wir liegen lassen. Wir stellen uns vor, dass diese verfallende Rinde dem Pilzsubstanz etwas Nahrung abgibt. Die Morcheln wachsen aus Moosflächen heraus. Mit dem Rasenmäher verschone ich diese Stellen, das wilde Wachsen gefällt uns. Überhaupt, die Nachbarschaft macht schon bald den zweiten Schnitt und wir haben unterdessen hohes Gras. Gerade deshalb erfreuen wir uns im Frühling immer an der Vielfalt, die wir in diesem Garten vorfinden. Direkt am Bach können wir den Bärlauch mit der Sichel mähen. Wir benützen ihn an Stelle von Knoblauch und Zwiebel für Salate und generell zum Würzen. Viele wilde Kräuter, umgangssprachlich „Gjät“ können in der Küche verwendet werden.

Morcheln finden,...aber wo?

Mit dem Erscheinen der Morcheln beginnt für uns Pilzler die eigentliche Frühlingssaison. Dieses Jahr wurden schon kurz nach Ostern, diese war früh, die ersten Exemplare gefunden. In der Literatur finden sich Beschreibungen von Vergiftungsfällen durch rohe Morcheln. Auf keinen Fall sollte man sie roh essen. Morcheln sollten getrocknet und dann gelagert werden. Aus eigener Erfahrung wissen wir, dass sie so das beste Aroma entwickeln. Selber gesuchte ziehe ich auf jeden Fall den Importierten vor. Verlässliche Anzeiger für Morcheln sind zum Beispiel Weisstannen und Eschen.

Man sollte Waldränder abgehen, **sonnige Wegränder am Waldrand** oder in **Waldrandnähe**. Man sollte **Waldbrandflächen!** (Brand im vorangegangenen Jahr) inspizieren, desgleichen **grasige Fluss- und Bachuferpartien, Teich- und Seeuferpartien, lichte, grasige Bahndämme** mit sporadischem Baumbestand (einzelne Weisstannen!). Dazu **Brachgelände**, das schon länger sich selbst überlassen ist. Auch jahrzehntealte **Parkwiesen** mit entsprechend altem Baumbestand und Frühlingsblüchern (Veilchen, Buschwindröschen) sind einer Inspektion wert sowie möglichst **verwilderte Streuobstanlagen** mit **alten knorrigen Apfelbäumen**.

Der Vorstand des Pilzvereins, insbesondere unserer technischer Leiter Kurt Bisang hat wiederum ein anspruchsvolles Jahresprogramm für unsere Mitglieder zusammengestellt. Ein besonderes Highlight kann der 26. Mai werden.. Mit befreundeten Pilzvereinen wird eine Exkursion in die Natur stattfinden. Was die Natur zu diesem Zeitpunkt an Pilzen hervorbringen wird, da lassen wir die Frage mal offen. Stichworte dazu: Mairitterling, Nelkenschwindlinge, eventuell essbare Rötlinge. E.seapium, Schlehenrötling und E.clypeatum, der Schildrötling. Sogar die ersten Schopftintlinge dürfen gegen Ende Mai bereits erwartet werden. Ganz sicher wird im Bereich der wilden Kräuter einiges vorhanden sein. Die Frühling geht langsam in den Sommer über, wohlriechende Pflänzchen in der Natur sind jetzt reif. Bauern werden



JAHRESPROGRAMM 2013

Januar	18.01	Generalversammlung
Februar	25.02	Digitalbilderpräsentation Mitglieder
März	17.03. 24.03.	09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal Delegiertenversammlung VSVP
April	21.04.	09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal
Mai	26.05.	09.00 Uhr Waldbegehung mit befreundeten Pilzvereinen Treffpunkt vor Rest. Hirschen Lengnau
Juni	23.06. 24.06.	09.00 Uhr Regio-Treff Exkursion Infos Regio Treff vom 21.04. Vereinsabend mit bräteln im Wald
Juli	29.07. 30.07.	Vereinsabend im Wald (Info's am 22.07. im Lokal) Vereinsabend im Wald (Infos 23.06)
August	20.08. 25.08.	* Pilzkurs Familienfest Waldhaus Arch ab 10:00 Uhr
Sep	20.09. 17.09. 28.09	* Pilzkurs * Pilzkurs Pilzkurs Exkursion (Infos dazu am 17.09)
Oktober	13.10. 27.10.	Limpach Waldhütte 09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal
November	17.11. 25.11.	09.30 Uhr Regio-Treff im Pilzlokal Jahresrückblick (ev. Spezielle Funde)
Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr

* jeweils 19.30 Uhr im Vereinslokal



bereits die ersten Heuschnitte in Betracht ziehen. Diese Exkursion können wir allen Interessierten empfehlen. Susanne Bur und Kurt Bisang werden ihr umfangreiches Wissen an die Teilnehmer bringen. Gerne sind Gäste willkommen, insbesondere solche, die an einem Mitmachen im Verein interessiert sind. Informieren Sie sich an einem Montag im Lokal des PVG.

Morchelsauce

Dieses Rezept ist für 4 Personen gedacht

2	Zwiebeln
20 g	Butter
1/4 l	Wasser
200 g	Creme fraiche
1/8 l	Milch
1/2 Bund	Peterli
2 EL	trockener Sherry
25 g	getrocknete Morcheln

Getrocknete Morcheln 1/2 Stunde in 1/4 l Wasser einweichen.
Abgiessen und das Einweichwasser auffangen.
Morcheln mit gehackten Zwiebeln in Anke andünsten.
Mit trockenem Sherry und Einweichwasser ablöschen, einkochen, dicker werden lassen.
Milch und Creme fraiche einrühren, aufkochen, sämig werden lassen
....zum Eindicken kann auch mit wenig im kalten Weisswein eingerührtem Maizena bschisse wärde, e Schluck Cognac kann auch nicht schaden.
... dann mit Salz und Pfeffer würzen.
mit gehackter Petersilie bestreuen.
Eignet sich hervorragend zu Kalbsteacks mit Nudeln. ..i wünsche: E Guete!

Wilder Garten

Wilde Kräuter
ernten wir direkt im Garten und am Bach. In Salaten oder als Gemüse gekocht ergeben viele der Wildpflanzen eine wertvolle Bereicherung des Speiseplans.

Schlüsselblumen eignen sich hervorragend für Husten-Tee's
Das Wiesen-Schaumkraut würzt Salate leicht rettichartig
Junger Löwenzahn kann als Salat genossen werden
Veilchen dekorieren Salate, sie können gegessen werden
Die Gundelrebenblätter können zum Würzen benutzt werden
Brennessel gekocht verwenden wir als Spinat + Kuchenbelag.
Scharbock bringt gesunde Abwechslung in Frühlingssalate
Die essbaren Margritli geben Salaten ein appetitliches Aussehen