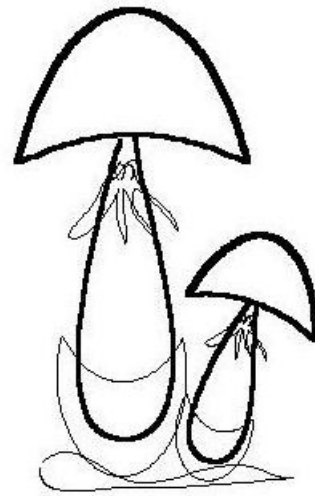


# Einladung zur 111. Generalversammlung Samstag, 11. Februar 2023

Im Restaurant Treff, Grossmatt 1, 2544 Bettlach, um 1700 Uhr

## Traktanden:

Begrüssung  
Appell mit Präsenzliste  
Protokoll der letzten GV  
Mutationen  
Jahresberichte  
Budget und Beiträge  
Kassabericht  
Wahlen  
Jahresprogramm  
Verschiedenes



Freundliche Einladung an alle Mitglieder und Neumitglieder (es erfolgt kein separater Briefversand)

Bitte meldet Euch bis zum Montag 17. Januar 2022 an! \*

Pilzverein Grenchen, Andreas Baumgartner, Bielstrasse 4, 2544 Bettlach

Mail: [anmeldung@pilzverein-grenchen.ch](mailto:anmeldung@pilzverein-grenchen.ch) \* ..oder direkt einschreiben im Lokal



## Steinpilzaufstrich

1. Die Zwiebel zuerst schälen und ganz fein häckern. Die Pilze klein schneiden, fast pürieren. In einer Pfanne den Anke schmelzen und die Zwiebel darin glasig braten. Dann die Pilzmasse dazu geben und bei geringer Hitze weich dünsten. Dann abkühlen lassen.



2. Den Frischkäse jetzt mit Salz und Chümi würzen und die Pilze darunter rühren. Den Schlagrahm steif schlagen und darunter ziehen.

Passt gut zu getoastetem Brot

## Zutaten für 2 Portionen

1	Stk	Zwiebel
100	g	Steinpilze
40	g	Anke
200	g	Frischkäse
1	TL	Salz
1	Prise	Kümmel (gemahlen)
100	g	Schlagrahm

## IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde, 2540 Grenchen  
Druck: intern  
Adresse: Verein für Pilzkunde  
Redaktion: Andreas Baumgartner  
Bielstrasse 4  
2544 Bettlach  
[info@pilzverein-grenchen.ch](mailto:info@pilzverein-grenchen.ch)  
erscheint 3x p/A mit je 240 Exemplaren

## Willy von Burg AG

Getränkehandel &  
Transporte  
Ankerstrasse 15  
Tel 032 645 26 56



## Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

Freunde des VPG

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

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

[info@pilzverein-grenchen.ch](mailto:info@pilzverein-grenchen.ch)

Auflage: 241 Exemplare

Nr. **3**

**2022**

**Dezember**

Liebe Mitglieder, Freundinnen und Freunde, Gönnerinnen und Gönner,

die Pilzausstellung 2022 war ein Erfolg. Mehr als zweihundert verschiedene Pilz-Arten konnten wir den Besuchern zeigen. Aus der heimischen Pflanzenwelt gab es rund dreissig verschiedene Spezies zu bestaunen. Am Freitag vor dem Anlass sind unsere Mitglieder in die weitere Umgebung auf Pilzpirsch gegangen, einige seltene und deshalb betrachtenswerte Arten wurden gesammelt. Kulinarisch haben wir mit unseren Pilzgerichten ein paar hundert Pilzliebhaber glücklich gemacht. In der Kaffeestube durften wir unsere Gäste nebst mit vielen Süsgebäcken und Torten wiederum mit den Crèmeschnitten von Frau Schneider vom Restaurant Unterberg verwöhnen. Ein Highlight dieser Ausstellung waren die Lösli, die das Tombolateam grossartig zusammen gestellt hat. Die Mitglieder und viele Helfer haben während drei Tagen diese Veranstaltung getragen. Wir sind stolz, es mit Euch geschafft zu haben.

Herzlichen Dank allen Mitgliedern, Helfern, Gönnern und natürlich unseren Besuchern und Gästen!

An der Generalversammlung zu Jahresbeginn getrauten wir noch nicht, alle unsere Aktivitäten als definitiv gesetzt zu sehen. Bald jedoch wurden von den Behörden die Chäfer-Massnahmen mehr und mehr gelockert und unser Vereinsleben kam wieder in die ehemals gewohnten Bahnen. Das Jahresprogramm versprach interessante Anlässe die wir natürlich gerne durchführen wollten. Zunehmend stellen wir mehr Interesse an Pilzen und Natur und somit an unserem Verein fest. Die Montagstreffen im Lokal werden rege besucht. Es kommen neue Pilzfreunde zu uns, von diesen dürfen wir auf das nächste Vereinsjahr einige als Mitglieder aufnehmen. Besonders freut die Tatsache, dass junge Leute zu uns stossen. Damit sieht unser einhundertzwölfjährige Verein in eine gesunde Zukunft.

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. <https://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!**



## Einladung zum Pilzler-Weihnachtsfondue - Pilzler-Neujahr 2022

Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr	Im Lokal	17:30 Uhr Eröffnungspéro
----------	--------	----------------	----------	--------------------------

Eingeladen sind alle Pilzverein-Mitglieder und „Neue“ und Helfer der Ausstellung.



Es git Käse-Fondue, kredenzt von der bewährten Crew um Kurt.  
Bitte Caquelon und Brenner mit Brennstoff, sowie Gabeln mitnehmen.  
(Gasbrenner gehen am Besten, Paste weniger gut)  
Bitte anmelden bei Andi Baumgartner 079 330 12 13  
oder auf der Liste im Lokal! oder [anmeldung@pilzverein-grenchen.ch](mailto:anmeldung@pilzverein-grenchen.ch)



**Fröhliche Weihnachten  
& Es guets Nöis**

**Wir wünschen erholsame  
Festtage**

**und ein erfolgreiches 2023**

**Der Vorstand PVG**



### Restaurant Untergrenchenberg

#### Öffnungszeiten

Das Restaurant ist  
**Dienstag – Samstag ab 08.30 Uhr bis 23:30 Uhr &  
Sonntag ab 08.30 Uhr bis 18:00 Uhr** geöffnet.

Andere Öffnungszeiten für Gruppen auf Anfrage

Herzlichen Dank Christoph Balluff, langjähriger Drucker unseres Pilzlerblattes. Viele Stunden hast Du investiert, um das Blatt terminlich passend zu liefern. Mit meinem Geschreibsel hast Du Dich auseinander gesetzt und den Text in richtiges Deutsch umgewandelt. Aus persönlichen Gründen hast Du Dich entschlossen, das Drucken in andere Hände zu geben. Merci vüumou Chrigu! Andi

Die Pilzkontrolleure hatten in diesem Herbst einiges zu tun. Vor allem in der Zeit von Ende August bis gegen Ende Oktober lockte ein kräftiges Pilzerscheinen viele Sammler in die Wälder. Es wurden Pilze für Speisezwecke gesammelt wie verrückt. Den meisten Pilzern kann man ein Kränzchen winden, sie haben die Schwämme sauber geputzt vorgeführt. Neue Pilzsucher-Innen tun es sich teilweise noch schwer. In der Meinung, alle Pilzmerkmale bringen zu müssen, reissen sie das Mycel aus dem Boden und lassen gleich noch pfundschwer Walderde dran hängen. Im Verhältnis zu den vielen Kilos vorgezeigter Pilze, fanden wir in dieser Herbstsaison vermehrt stark giftige Pilze.. Grüne Knollenblätter, Hautköpfe, Riesenrötlinge, weisse Trichterlinge mussten aus den vielen Sammelbehältnissen entfernt werden. Fünf bis zehn Prozent der gesammelten Menge mussten aussortiert werden.

## Pilzsammeln schadet den Pilzen nicht Eine interessante Langzeitstudie <[www.pilzreservat.ch](http://www.pilzreservat.ch)>

Das Pilzsammeln ist in der Schweiz sehr beliebt und weit verbreitet.

Aus der Befürchtung, übermässiges Pilzsammeln schade der Pilzflora, haben viele Kantone seit den 70er-Jahren Sammelvorschriften erlassen. Diese Einschränkungen stossen zum Teil auf Widerstand, nicht zuletzt, weil es bisher an wissenschaftlich abgestützten Beweisen für deren Nützlichkeit fehlte.

Die Forschungsanstalt WSL hat nun im letzten Herbst eine Langzeitstudie zum Einfluss des Pilzsammelns auf die Pilzflora abgeschlossen und die Ergebnisse in einer Pressemitteilung veröffentlicht. Das Medienecho war gross, nicht zuletzt, weil damit erstmals wissenschaftlich abgestützte Resultate zu dieser Frage vorliegen und weil diese Resultate die bisherigen Pilzsammelbeschränkungen in Frage stellen.



Sie zeigen nämlich, dass die Pilzflora durch das Pilzsammeln nicht nachhaltig beeinträchtigt wird Die gemachten Aussagen gelten für 582 Grosspilzarten, die auf den insgesamt 3866 m2 grossen Versuchsflächen gefunden wurden. Von diesen sind 120 Arten essbar, sie repräsentieren die wichtigsten in der Schweiz gesammelten Speisepilzarten.

Die Untersuchungsdauer von 29 Jahren ist auch im Leben eines Pilzes eine lange Zeit. Allerdings können Pilzmyzelien im Boden sehr alt und sehr gross werden. So wurde das Alter einer Hallimaschkolonie in den Vereinigten Staaten auf 1500 Jahre geschätzt (Smith et al., 1992). Der Hallimasch stellt aber in dieser Beziehung eher eine Ausnahme dar.

Die Daten aus total 29 Jahren Untersuchungsdauer wurden mit statistischen Methoden ausgewertet. Es konnte nachgewiesen werden, dass sich auf den Probeflächen, die systematisch abgesammelt wurden, weder die Anzahl Fruchtkörper noch die Anzahl Arten über die Versuchsdauer signifikant verändert hat, unabhängig davon, ob die Pilze gepflückt oder abgeschnitten wurden. Das mit dem Sammeln verbundene Betreten dagegen hat die Fruchtkörperproduktion negativ beeinflusst. Es wurden auf den betretenen Probeflächen signifikant weniger Pilze gezählt als auf den nicht betretenen (die Pilze wurden hier von Laufstegen aus gesammelt bzw. gezählt). Über die ganze Versuchsdauer gesehen, hat sich die Anzahl Arten auf den betretenen Flächen jedoch nicht verringert.

Die Originalpublikation steht auf der Website <[www.pilzreservat.ch](http://www.pilzreservat.ch)> unter «Publikationen» als .pdf-File zur Verfügung. Hier finden Sie auch allgemeine Informationen zum Pilzreservat und zu den abgeschlossenen und laufenden mykologischen Forschungsarbeiten mit einer Liste der bisher publizierten Arbeiten.

Quelle Internet:Egli, S., Peter, M., Buser, C., Stahel, W., Ayer, F. (2006). Mushroom picking does not impair future harvests - results of a long-term study in Switzerland. Biological Conservation 129: 271- 276.

Einsendungen für die Webseite bitte an diese E-Mailadresse: [webmaster@pilzverein-grenchen.ch](mailto:webmaster@pilzverein-grenchen.ch)

"Schau mal die vielen Pilze", sagt im Wald die Ehefrau zu ihrem Mann.  
"Einige stehen paarweise da, andere wiederum stehen einzeln. Was sind die Einzelnen wohl für welche?" "Das sind echte Glückspilze, antwortet der Ehemann".

#### Vorstand Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung im 2022

Präsident	vakant	
Vizepräsident	Baumgartner	Andreas
Kassierin	Bur	Susanne
Techn Leiter	Bisang	Kurt
Aktuarin	Baumgartner	Esther
Beisitzer	Keller	Rolf
Beisitzer	Phillot	Roger
Beisitzer	Zweili	Tony
Ehrenpräsident	Forster	Franz