

August	20.08.	Familienfest Waldhaus Arch ab 10:00 Uhr	Andi
August	ganzer Monat	Pilze sammeln für den Verein	Interesse
September	09.09.	Schweiz. Pilzbestimmertag Niederbipp	Alle
September	12.09.	Pilzkurs 19:30 Uhr Vereinslokal	Kurt
September	26.09.	Pilzkurs 19:30 im Vereinslokal	Kurt
September	ganzer Monat	Pilze sammeln für den Verein	Alle
Oktober	10.10.	Pilzkurs 19:30 im Lokal	Kurt
Oktober	15.10.	Pilzkurs Exkursion (Info am 10.10.)	Kurt
Oktober	22.10.	Limpach Waldhütte	Rolf
November	05.11.	Exkursion mit Apéro, Tpt Lokal, 09:00 Uhr	
November	6.11	Reinigung Pilzlerlokal Jahresrückblick, Digitalbilder alle!	Heinzel- männchen
Dezember	04. - 18.12.	Wettbewerb, gefundene + bestimmte Arten	Kurt
Dezember	28.12.	Pilzlerneujahr im Lokal, 17:30 Uhr	Alle
Januar 2024	10.02.	Generalversammlung Restaurant Treff Bettlach, 17:00 Uhr	Andi

Krähenbühl Treuhand GmbH

Dienstleistungen im Treuhandbereich

Ausübung von Treuhand-, Revisions-, Steuer- und Buchhaltungsmandaten

Mannwilweg 2, 2545 Selzach, 032 641 19 03, info@kraehenbuehl-treuhand.ch

Hin und wieder werden wir gefragt, wie Pilze eigentlich zu kochen sind. Rezept unabhängig, egal ob gekauft oder selbst gesammelt, in der Pfanne gebraten oder in Wasser gekocht, grundsätzlich gilt für die meisten Speisepilze und für Pilzmische folgendes: **Immer gut garen. Damit sind mindestens 15-20 Minuten auf Kochhitze gemeint.**

Auch Speisepilze können Giftstoffe enthalten, viele solche sind allerdings nicht hitzeresistent, zerfallen beim Kochen.

Rohe Perlpilze als Beispiel enthalten Hämolsine, solche würden die roten Blutkörperchen angreifen. Champignons enthalten das umstrittene Agaritin. Diese Giftstoffe zersetzen sich bei hoher Hitze und werden damit harmlos.

Wegen schnell einsetzenden Zersetzungsprozessen ist es wichtig, Pilze noch am Erntetag zu verarbeiten.

Frischpilze am Besten gleich verkochen und in einem feinem Gericht geniessen.

Wenn das nicht möglich ist, noch am Sammeltag abbrühen und einfrieren, oder zum Dörren auf den Trockner geben.

IMPRESSUM

Herausgeber: Verein für Pilzkunde, 2540 Grenchen
 Druck: intern
 Adresse: Verein für Pilzkunde
 Redaktion: Andreas Baumgartner
 Bielstrasse 4
 2544 Bettlach
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

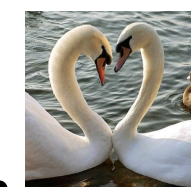


Verein für Pilzkunde Grenchen & Umgebung

Freunde des VPG

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen unsere Gönner.

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



Nr. 2

2023

August

info@pilzverein-grenchen.ch

Auflage: 270 Exemplare

Sehr geehrte Mitglieder und Wohlgesinnte unseres Pilzvereins,

als ich als Schulbueb mit meinem Vater in die Pilze durfte oder vielleicht auch musste, hatten wir dem Pilzkontrolleur noch mehr Sorten im Korb vorzuweisen. Das heisst, wir hatten Pilze gesammelt, die heute nicht mehr als Speisepilze freigegeben sind. Beispielsweise hatten wir "Hähneli" geerntet. Mit diesem Mundartnamen waren die weissen Korallen mit den roten Enden gemeint. Die Schwester davon war die Goldgelbe Koralle, auch sie fand sich im Sammelgut. Diese Schwämme haben wir problemlos gegessen. Das hat sogar mir als Kind geschmeckt. Diesen pilzigen, waldigen Geruch liebe ich immer noch. Wir waren schon damals der Meinung, je mehr Sorten, je besser das Gericht. Diese Ansicht teile ich noch heute. Jetzt kommt ein grosses "Aber". Geändert hat sich die wissenschaftliche Bearbeitung des ganzen Pilzwesens. Immer wieder erfahren wir via unser oberstes Organ der VAPKO, dass bezüglich Speisewert bei einigen Pilzen umgedacht werden muss. Beim Grünspanträuschling haben wir das hin zum Speisepilz und das wieder zurück zum kein Speisepilz mehrmals erlebt. Vor dem Verzehr des netzstielligen Hexenröhrlings zum Beispiel wurde jahrzehntelang gewarnt, das sei ein Giftpilz. In den Pilzkontrollstellen wurde dieser Pilz entsprechend auch nicht frei gegeben. Diesen Pilz darf man jetzt aber essen. Vor ein paar Monaten kam dieser Pilz auf die VAPKO Liste der Speisepilze. Im Gegenzug erhielten wir vor Kurzem die Mitteilung, der nebelgraue Trichterling (Nebelgrau) sei nicht mehr als Speisepilz empfohlen. Zu diesem Pilz wurde den Konsumenten immer gesagt, er sei verdächtig. Es wurde geraten, ihn zweimal zu brühen und das Wasser jeweils wegzuschütten. Diese Massnahme genügt nicht mehr. Er muss bei der Pilzkontrolle aussortiert werden. Wir raten allen Pilzlern, ihr gesamtes Sammelgut der Kontrolle vorzuweisen. Die Pilzfachleute unseres Vereins verfügen über die neuen Erkenntnisse bezüglich Speisewert. AB

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!**

Das BAFU (Bundesamt für Umwelt) hat eine Publikation "**Gebietsfremde Arten in der Schweiz**" herausgegeben.

Diese Publikation gibt einen Überblick über die in der Umwelt etablierten gebietsfremden Arten der Schweiz einschliesslich jener Arten, die für die Umwelt relevante Schäden verursachen können (= invasive gebietsfremde Arten).



Das Titelbild der Publikation zeigt den Tintenfischpilz.

Für die Kapitel zeichnen • Pilze und Flechten: Jonas Brännhage, Andrin Gross (WSL,

Zumindest interessant für uns ist folgende Aussage die sich findet: 145 gebietsfremde Pilzarten haben sich in der Umwelt etabliert. Von diesen gelten 23 Arten als invasiv. Unter den Flechten, die oft ein grosses natürliches Verbreitungsgebiet haben, ist keine gebietsfremde Art für die Schweiz bekannt.

Der Grossteil der gebietsfremden Pilzarten stammt aus Asien und Nordamerika – beides Gebiete mit hoher Pflanzen- und entsprechend auch Pilzvielfalt. Die wichtigsten Einbringungswege sind u. a. via Baumschulen, Zierpflanzen-Gärtnereien, Gartencenter, Baumärkte, mit Verpackungen, Bau- und Möbelholz und der Mensch selbst. Einmal etabliert, lassen sich eingeschleppte Pilzarten kaum mehr bekämpfen.

Schon länger in der Schweiz tritt die sogenannte Krebspest (*Aphanomyces astaci*) auf, ein Eipilz, der durch (teil-)resistente Nordamerikanische Krebsarten eingeschleppt wurde und auf einheimische Krebse übertragen wird. Bei den einheimischen Arten verläuft die Erkrankung fast immer tödlich.

Eine besonders heimtückische Pilzart, mit der in Zukunft in der Schweiz zu rechnen sein dürfte, ist die Salamanderpest (*Batrachochytrium salamandrivorans*). In den Niederlanden, Belgien und Deutschland hat dieser Pilz zahlreiche Salamanderpopulationen ausgelöscht.

Quelle: BAFU, Jonas Brännhage, Andrin Gross (WSL,

Pilz-Spaghettipfanne für 2 Personen, Du brauchst ca. 50 Minuten dazu

Pilzgemisch putzen, würfeln und im Olivenöl in einer nicht zu kleinen Pfanne anbraten. Zwiebeln hackeln und dazu geben. Je nach Geschmack eine Knoblauchzehe würfeln und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenpüree dazugeben mit anschwitzen, dann mit Wasser und Rahm ablöschen. Parmesan fein würfeln oder reiben und in die Sosse geben. Je nach Pfannengröße die Spaghetti ganz oder halbiert in die Pfanne geben und die Gemüsebouillon sowie

250 g	Champignons
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver, mild
1 TL	Gemüsebouillon
1 EL	Tomatenpüree
450 ml	Wasser
100 ml	Rahm
180 g	Spaghetti
40 g	Parmesan
	Rosmarin
	Thymian
1 EL	Crème fraîche

Rosmarin und Thymian dazugeben. Den Deckel darauf legen und alles bei mittlerer Hitze öpfe 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Wenn die Spaghetti al dente sind, sollte die Soße schön cremig sein. Gemäss persönlichem Geschmack nochmal nachwürzen. Vor dem Servieren noch die Crème fraîche unterrühren, das verfeinert das Gericht.!

Angepasst von Andi, Quelle Internet: chefkoch.de



Die **Öffnungszeiten der Pilzkontrollstellen** in Lengnau, Grenchen und Bettlach sind auf unserer Webseite zu erfahren

<https://pilzverein-grenchen.ch/pilzkontrolle-agglomeration-grenchen/>

Pilzarten in der Schweiz

Im WSL Junior wird die Frage gestellt, wie viele Pilzarten es in der Schweiz gebe.

Es seien über zehntausend verschiedene Arten bekannt. Jedes Jahr würden dutzende Arten neu dokumentiert.

Somit gehen die Schätzungen von ungefähr 20'000 vorhandenen Pilzarten in der Schweiz aus.

Darin beinhaltet sind aber von den kleinsten Mikropilzen bis zu den Grosspilzen alle bekannten Arten. Es sind ungefähr 300 Sorten essbar und ungefähr 200 Sorten giftig für Menschen. Tödlich sind nur einige wenige.

Noch lange sind viele, vor allem kleinere Pilzarten noch nicht untersucht. Es ist auch davon auszugehen, dass es viele noch unentdeckte gibt.

Die Anlässe 2023 unseres Vereins wurden bis jetzt gut besucht. Auf der Webseite pilzverein-grenchen.ch sind Fotos dazu. Es ist erfreulich dieses aktive Mitmachen festzustellen. Im Jahresprogramm sind die weiteren Tätigkeiten einsehbar. Der Pilzkurs 2023 ist bereits auch schon wieder ausgebucht. Dies ohne gross Werbung zu machen. Wir werden mit 22 TeilnehmerInnen starten und hoffen, dass sich der eine oder die andere für eine Mitgliedschaft in unserem Verein anmeldet. Wir wünschen allen Pilzern eine gute Pilzsaison mit vielen interessanten Funden.



Lösung zum Rätsel im Pilzlerblatt 04-23, April

Waagrecht

1. Wie heisst der fussballgrosse, weisse Pilz in der Ausstellung [RIESENBOVIST]
3. Die beste Jahreszeit, um Pilze zu sammeln [HERBST]
4. Wie viele Zwerge sitzen jassend auf dem Fliegenpilz [VIER]
6. Pilze im Frühling sind..... [MORCHELN]
7. Wenn du im Lotto gewinnst, bist du ein [GLÜCKSPILZ]
8. Pilz zur Brotherstellung [HEFE]
9. Pflanzen bilden Samen, Pilzen bilden [SPOREN]

Senkrecht

2. Dieses Getränk gäbe es ohne Pilze nicht [BIER]
3. Der Rettich..... duftet nach Rettich, schnuppere an den Duftproben [HELMILING]
5. Welches ist kein Pilzname: Stachelbart, Blaufuss oder Ziegenlippe [BLAUFUSS]

Einsendungen für die Webseite bitte an diese E-Mailadresse: webmaster@pilzverein-grenchen.ch

Eine Blondine kommt vom Coiffeur mit schwarzen Haaren und meint nun, man würde ihre Blondheit nicht mehr erkennen. Draussen auf der Wiese trifft sie einen Schäfer. "Wenn ich dir sagen kann wieviele Schafe du in der Herde hast, darf ich mir das Schönste dann aussuchen?" "Klar, das schaffst du sowieso nicht!" "256", sagt sie. "Donnerwetter! Stimmt genau! Nimm dir eins!" Sie nimmt sich das Schönste. Ruft der Schäfer hinterher: "Wenn ich errate, welche Haarfarbe Du mal hattest, bekomme ich den Schäferhund dann zurück?"

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