

Pilzverein Grenchen		Jahresprogramm 2023	Wer
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

Eine für aktive Pilzfreunde interessante Webseite bietet SwissFunghi. [Link auf unserer Webseite](#)

SwissFungi ist das nationale Daten- und Informationszentrum zur Dokumentation, Förderung und Erforschung der Schweizer Pilzflora.

Es ist Teil des Schweizerischen Informationszentrums für Arten (Info Species).

Das Ziel von SwissFungi ist es, das Wissen über die Verbreitung, die Gefährdung und die Ökologie aller Pilze einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Das Datenzentrum bewirtschaftet eine Datenbank über die Verbreitung aller bisher in der Schweiz dokumentierten Pilzarten. Diese dient als Grundlage zur Einschätzung des Schutzstatus (z.B. Rote Listen, Prioritäre Arten) aller in der Schweiz bekannten Pilzarten und gibt den Behörden wichtige Hinweise auf das Vorkommen schutzbedürftiger Arten in ihrer Region.

Text ab Webseite SwissFunghi



## Einladung zur 112. Generalversammlung

des Vereins für Pilzkunde Grenchen-Bettlach & Umgebung  
im Restaurant Treff, Grossmatt 1, 2544 Bettlach

am Samstag 10. Februar 2024, 17:00 Uhr

1. Begrüssung, Appell,
2. Protokoll
3. Mutationen
4. Jahresberichte
5. Kassabericht  
Revisorenbericht,
6. Budget und Beiträge
7. Jahresprogramm 2024
8. Verschiedenes

Anschliessend Nachtessen aus der Küche des Restaurant Treff, Bettlach

Freundliche Einladung an alle Mitglieder

Bitte meldet Euch bis Montag 29.01.2024 an

[anmeldung@pilzverein-grenchen.ch](mailto:anmeldung@pilzverein-grenchen.ch) oder einschreiben im Lokal oder 079 330 12 13

## 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 270 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. 3

2023

Dezember

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

Auflage: 270 Exemplare

Sehr geehrte Mitglieder und Freunde unseres Pilzvereins,

Im vergangenen Jahr wurden unsere Aktivitäten rege besucht. Das attraktive Jahresprogramm konnte nach den Covid Pausen wieder im normalen Rahmen durchgeführt werden. An den Montagen trafen und treffen wir uns regelmässig im Lokal. Erfreulicherweise hat unser Verein wieder Zuwachs bekommen. Es sind 49 Personen bei uns als Aktivmitglieder eingetragen. Viele Gönner unterstützen uns mit Beiträgen und Zuwendungen. Herzliches Merci vüumou!

Dank dem Pilzkurs im Herbst und dem öffentlichen Engagement in der Agglomeration ist unser Verein gut bekannt. Mit den Pilzkontrollen bieten wir den Einwohnern die Möglichkeit, ihre Pilzfunde überprüfen zu lassen. Jährlich werden einige hundert Kilos an Sammelgut durch unsere Pilzfachleute begutachtet. Zwischen zehn und zwanzig Prozent der gesammelten Pilze müssen ausgeschieden werden. Immer wieder finden sich stark giftige Exemplare in den Körben. Würden diese nicht erkannt, könnten beträchtliche gesundheitliche Schäden bis Todesfälle die Folge sein. Aus dieser Sicht darf allen verantwortungsvollen Sammlern die ihre Funde zur Kontrolle vorzeigen, ein Kränzchen gewunden werden.

Es ist auch erkannt worden, dass das Pilzlen mit einer Handy-App oder mit einem Pilzbuch in der Hand durch den Wald wandernd, nicht zuverlässig ist. Es gilt: Kontrolle ist besser!

Im Dezember, in der letzten Jahreswoche schliessen wir mit dem traditionellen Fondue das vergangene Jahr ab und blicken auf 2024. Auf dem Programm haben wir als grossen Anlass im September unsere Pilzausstellung in der Mehrzweckhalle in Bettlach. Dazu werden wir die kräftige Unterstützung aller Mitglieder und natürlich auch der Besucher und Gäste im Pilzrestaurant benötigen. Wir freuen uns auf den Anlass und auf Sie. Fröhliche Weihnachten und "es guets Nöis!" Andreas Baumgartner

## 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!**





Herzliche Gratulation zum  
**90. Geburtstag**

Fritz Sutter ist seit 1972 aktives Mitglied in unserem Verein. Das sind über 50 Jahre. Wir sind stolz, Fritz bei uns zu haben. Bei unseren Anlässen ist er immer gern dabei. Bereits 1977 hat er die Ausbildung und die Prüfung zum amtlichen Pilzkontrolleur absolviert. Manches Jahrzehnt hat er sein Wissen in der Stadt Grenchen angewandt und vielen Pilzsuchern die guten Pilze von den schlechten aussortiert. Bei guter Gesundheit durfte Fritz am 31. Oktober seinen hohen Geburtstag feiern.

## Ein Stroganoff mit Pilzen

Gefunden bei swissmilk.ch, angepasst wie gäng

Menge	Zutaten
500 g	Pilze, z.B. Champignons, halbiert, geviertelt
1	Zwiebel, gehackt
1 - 2	Knoblauchzehen, gepresst
	Bratcrème
2 dl	Weisswein oder Bouillon
2 - 3 TL	Senf
¼ TL	Paprika oder Rauchpaprika
1 - 2 TL	Thymian
½ TL	Salz, Pfeffer
200 g	Crème fraîche
2	Gewürzgurken,



Die Pilze in einer Bratpfanne mit wenig Wasser bei hoher Hitze dünsten. Dabei das Wasser der Pilze verdampfen lassen.

Ohne Fett braten, bis sie bräunen. Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch und Bratcrème begeben. 2-4 Minuten dünsten.

Mit Weisswein/Bouillon ablöschen. Kurz einköcheln lassen. Abschmecken.

Crème fraîche und Gurken begeben.

Feine Teigwaren passen hervorragend dazu.

... Dieses Rezept lockt sicher auch Vegetarier an

## Vitamin D

den Link unten publiziere ich auch auf unserer Webseite >copy-paste

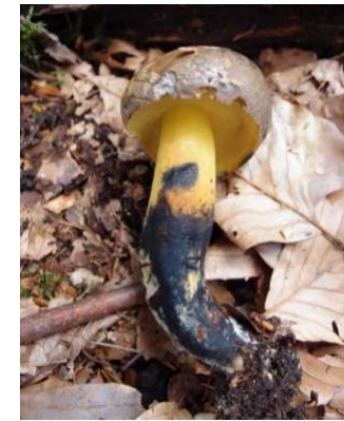
Vitamin D ist lebensessentiell. Es reguliert den Calcium- und Phosphatstoffwechsel und spielt somit eine wichtige Rolle bei der Knochenbildung.

Allgemein bekannt ist, dass wir im insbesondere im Winter zu wenig Vitamin D zu uns nehmen. Unser Körper bildet normalerweise in der Haut 80 % bis 90 % des Vitamins selbst – mit der Sonne, genauer mit UV-B-Strahlung.

Pilze und einige Pflanzen enthalten Vitamin D<sub>2</sub>, das aus Ergosterin ebenfalls durch die UV-Bestrahlung in Pilzen entsteht. Zur Untersuchung der Vitamin D-Bildung in Champignons durch UV-Strahlung oder Sonnenlicht wurden Zuchtchampignons aus dem Handel eingesetzt.

in den Wintermonaten ist der Verzehr von über die UV bestrahlten Pilze durchaus eine leckere und vielleicht auch eine günstigere Alternative zu Nahrungsergänzungsmitteln, um den Vitamin D Haushalt zu verbessern.

Mehr dazu ist hier zu lesen: [https://www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?subid=0&Thema\\_ID=2&ID=3192&Pdf=No&lang=DE](https://www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?subid=0&Thema_ID=2&ID=3192&Pdf=No&lang=DE)



## Schwarzblauer Röhrling

In einer Tschechischen Studie von 2018 wurden 39 Kollektionen von *Cyanobolus pulverulentus* analysiert. Es konnte gezeigt werden, dass dieser Röhrling Arsen unabhängig von der Bodenqualität aus dem Substrat anreichern kann.

Einnahmeempfehlung. Der Schwarzblauende Röhrling darf weiterhin als Speisepilz freigegeben werden. Dabei sollte beachtet werden: Es wird empfohlen, pro Mahlzeit nicht mehr als 100g dieser Pilzart zu essen. Auf Grund der Anreicherung von Arsen in der Fruchtschicht soll die Röhrenschicht entfernt werden. Der Schwarzblauende Röhrling sollte pro Pilzsaison nur wenige Male als Speisepilz verwendet werden.  
Text: VAPKO

## INTERSPORT<sup>®</sup> WIRTH Grenchen

Marktplatz 10-12  
CH-2540 Grenchen  
+41 (0)32 654 60 00  
office@wirthsport.ch

Im Winter bieten wir eine grosse Auswahl an Mietartikeln, ausser der Bekleidung können sie fast alles bei uns mieten.

Da wir den Einkauf selber machen, sind wir auch immer bestrebt neue Marken oder Neuheiten anbieten zu können. Wir setzen vermehrt auf europäische Produkte.

## Wissenswertes

Pilzkontrolleure haben 2022 die Rekordmenge von 54 Kilogramm tödlich giftigen Pilze aussortiert.

Von den insgesamt geprüften 40 Tonnen Pilzen konnten 33 Tonnen zum Verzehr freigegeben werden. Insgesamt führten die amtlichen Kontrolleure letztes Jahr 28'000 Kontrollen durch, wie der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP) mitteilt. Die Kontrolleure hätten also «ausserordentlich viel Arbeit» gehabt. Doch sie hat sich gelohnt: 2022 sei es zu keiner einzigen schweren oder gar tödlichen Pilzvergiftung gekommen. In früheren Jahren seien jeweils bis zu fünf schwere Vergiftungen registriert worden. Unter den aussortierten Pilzen seien auch zahlreiche potenziell tödliche gewesen, etwa viele Knollenblätterpilze, aber auch Gifthäublinge, Giftschirmlinge sowie Rauköpfe. Quelle: srf.ch



In unserem Laden an der Leuzigenstrasse 22 in Grenchen beraten wir Sie unverbindlich und verkaufen qualitativ hochstehende Produkte von namhaften Herstellern zu vernünftigen Preisen. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.

Die Schilt Elektro AG ist Ihr Elektro-Partner für alle Bedürfnisse betreffend Schwach- und Starkstrominstallationen!  
<https://www.schiltelektro.ch/> Telefon: 032 654 10 80 E-Mail: info@schiltelektro.ch

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

Zwei Jäger sind im Wald unterwegs, als sie plötzlich einem Bären gegenüberstehen. Da holt der eine Turnschuhe aus seinem Rucksack und beginnt sie anzuziehen.

Sagt der andere: "Das bringt doch nichts, du bist auch mit Turnschuhen nicht schneller als der Bär!"

Meint der erste: "Ist doch egal, ich muss ja nur schneller sein als du!"

## 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