Rezepte = Recettes = Ricetti ; Kurse & Anlässe = Cours & rencontres = Corsi & riunioni ; VAPKO Stellenangebote = Offres d'emploi = Offerte d'impiego

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Rezepte Recettes Ricette

Chanterelles royales

Grâce à Albert et Frieda Loesch, j'ai pu retrouver cette recette de Mme Dupertuis (1913)

JEAN-JACQUES ROTH

Préparation

Nettoyer soigneusement des chanterelles, sans les plonger dans l'eau, mais en les frottant avec une petite brosse.

Les faire cuire une demi-heure lentement, en y ajoutant sel, muscade et un peu de vin blanc.

Les essuyer délicatement.

Faire frire des oignons, échalotes avec de l'huile ; ajouter un peu de fromage chapelé!

Ajouter les chanterelles et, au moment de servir, faire une liaison avec des œufs brouillés.

Un conseil (1913)! Si vous avez pu mettre la main sur un verre de vin blanc qui ne contienne pas trop de piquette pour accompagner ce mets, vous mangerez en homme heureux!

CANTHARELLUS LUTESCENS Chanterelle jaune | Duftender Trompeten-Pfifferling FRANCIS MEIGNIEZ

Kräfte bündeln – Synergien nutzen

Champignons Suisses

Erzeugerorganisation für Schweizer Pilze

Der Preisdruck verschiedener deutscher Discounter auf die Grossverteiler erzeugt zunehmend Druck auf die inländische Pilzproduktion und nagt an deren Substanz. Zudem sind die Schweizer Pilzproduzenten gegenüber den Produzenten der EU in Rahmenbedingungen benachteiligt, was sich auf die Wettbewerbsfähigkeit auswirkt. Damit die Produktionskosten-Differenz zur Konkurrenz aus der EU zu einem Teil abgefedert werden kann, bietet sich die Möglichkeit an, eine Erzeugerorganisation für die Schweizer Pilzproduzenten aufzubauen. Nach dem Beispiel der EU „Erzeugerorganisationen" hat der VSP einen Ansatz für die Schweiz entwickelt und beantragt beim Bundesamt für Landwirtschaft im Rahmen des nächsten Agrarpaketes die rechtlichen Grundlagen für die Gründung und Führung von Erzeugerorganisationen zu schaffen.

Spezial-Veranstaltungen im Jubiläumsjahr

Montag, 16. September 2013
Sichlete, Bundesplatz Bern

Medienkonferenzen mit Betriebsbesichtigungen

Dienstag, 24. September 2013
Regionale Versorgung und Nachfolgeregelung,
Suter Champignonkulturen, Frick

Dienstag, 15. Oktober 2013
Substratproduktion,
Zürcher Champignonkulturen, Belp

Duftender Lachs aus dem Ofen

Zutaten (für 4 Personen)

4 Tranchen Lachsfilet, enthäutet (ca. 600g)
300 g Champignons
4 kleine Schalotten / 4 Knoblauchzehen
1 kleine rote Peperoni
1 Zweig Rosmarin / 1 Bund Petersilie / ein halber Bund Thymian
1 EL Butter
0.5 dl Noilly Prat / 0.5 dl Weisswein
1.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung
Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Champignons in Scheiben schneiden. Peperoni vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Kräuter von den Zweigen zupfen und hacken.

Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch beifügen und auf kleinem Feuer kurz andünsten. Hitze höher stellen, Champignons und Peperoniwürfel beigeben, 5 Minuten braten; Kräuter unter die Champignons mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

4 Blatt Backpapier auslegen. Jeweils in die Mitte ¼ des Pilzgemüses geben. Lachstranchen beidseitig mit Salz sowie Pfeffer würzen und darauflegen. Backpapiere zu Paketen verschliessen. Lachspakete auf ein Ofenblech legen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten garen.

In kleiner Pfanne Noilly Prat, Weisswein und Rahm auf grossem Feuer zu einer cremigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Täglich frisch aus Schweizer Produktion

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Biopilze Schneebeli, Obfelden ZH
Gotthard-Pilze GmbH, Erstfeld UR
Inwiler Edelpilze, Inwil LU
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
Laubscher's Vitalpilze, Walperswil BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Lupi Austernpilze, Oberdorf-Stans NW
Pilzfarm Stockental GmbH, Niederstocken BE
Romanens Pilz GmbH, Gossau ZH
Stadler Champidistribution SA, Aigle VD
Suter Champignon-Kulturen, Frick AG
TrüffelGarten Schweiz, Büren a. A. BE
Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp BE

Rezepte und Tipps:
www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch

SUISSE GARANTIE
Schweiz. Natürlich.

Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni

Kalender 2013 I Calendrier 2013 I Calendario 2013

Sa–So, 31. August–1. September	**Pilzbestimmertagung**	Bienenberg, Verein für Pilzkunde Laufental-Thierstein
Sa–Fr, 7.–13. September	**Ausbildungskurs für Pilzkontrolleure**	Landquart, VAPKO, Th. Schenkel
lu–ve, 9–13 septembre	**Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons**	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommun
So–Sa, 15.–21. September	**Mykologische Studienwoche**	Escholzmatt, VSVP, M. Wilhelm
Sa, 21. September sa, 21 septembre sa, 21 settembre	**Nationaler Tag des Pilzes** **Journée nationale du champignon** **Giornata nazionale del fungo**	Schweiz Vereine I Sociétés I Società
So, 22. September 11–15 Uhr	**«Goldiger Herbstwald» im Natur- und Tierpark Goldau**	Mykologische Gesellschaft Luzern u.a.
Mo–Sa, 23.–28. September lu–sa, 23–28 septembre lu–sa, 23–28 settembre	**WK-Tagung** **Journées de la CS** **Giornate della CS**	Menzberg, VSVP, R. Niggli und Pilzverein Willisau
do–ve, 29 settembre– 4 ottobre	**Corso di formazione per controllori di funghi**	Monte Ceneri VAPKO, M. Candeago
Sa–So, 5.–6. Oktober	**VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz**	Männedorf ZH VAPKO, L. Theurillat
ma–sa, 15–19 octobre ma–sa, 15–19 ottobre	**Journées romandes d'études et de détermination** **Giornate romande di studio e di determinazione**	Posieux Société fribourgeoise de mycologie
So–Sa, 20.–26. Oktober di-sa, 20–26 octobre	**Europäische Cortinarientagung Journées europ. du Cortinaire**	Bédarieux (Langeudoc-Roussillon, France)

VAPKO Stellenangebote | Offres d'emploi | Offerte d'impiego

Folgende Gemeinde sucht dringend eine Pilzkontrolleurin/einen Pilzkontrolleur:

3770 Zweisimmen BE

Die Kontrolle wurde in privatem Raum durchgeführt; ein geeigneter öffentlicher Raum würde zur Verfügung gestellt. Drei weitere Gemeinden sind der Kontrollstelle angeschlossen.

Die Öffnungszeiten können neu festgesetzt werden (von August bis Ende Oktober).

3098 Köniz BE

Hier ist der Pilzkontrolleur zurückgetreten, nun wird dringend ein Nachfolger/eine Nachfolgerin gesucht. Die Zeiteinteilung ist frei wählbar.

6260 Reiden LU

In Reiden hat der langjährige Kontrolleur seine Tätigkeit aufgegeben. Auch hier wäre man froh um eine neue Kraft für die Pilzkontrolle. Die Öffnungszeiten sind neu zu bestimmen.

6162 Entlebuch LU

Altershalber ist der Pilzkontrolleur zurückgetreten, nun wird ein Nachfolger/eine Nachfolgerin gesucht. Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

Überall werden gute Bedingungen geboten, die Arbeit der Kontrolleurinnen und Kontrolleure wird sehr geschätzt.

Wenn ihr für ein bis zwei Stunden wöchentlich (auch vorübergehend) einspringen könnt, meldet euch und erweist damit der Bevölkerung einen Dienst! Der direkte Kontakt mit Pilzfreunden jeden Alters ist immer wieder etwas Schönes – und ihr werdet bewundert für eure Kenntnisse!

Vielen Dank.

Ihr erreicht mich telefonisch, per Mail oder schriftlich:

Ruth Bänziger
Gartenstrasse 8
8212 Neuhausen am Rheinfall

Tel. 052 672 67 83
E-Mail: ruth.baenziger@gmx.ch

Pilzkundliche Ferienwoche 2013 im Schwarzwald

Verein für Pilzkunde Thurgau

Datum	Sonntag, 6. Oktober bis Samstag, 12. Oktober 2013
Ort	D-78132 Hornberg, Schule für Pilzkunde Unterkunft in Fohrenbühl/Hornberg
Kosten	Unterkunft mit Halbpension, inklusive Kursgebühren Mitglieder Verein für Pilzkunde Thurgau: Im Doppelzimmer CHF 840.– Im Einzelzimmer CHF 880.– Nichtmitglieder: Im Doppelzimmer CHF 890.– Im Einzelzimmer CHF 930.–
Kosten	• Einsteiger • Fortgeschrittene 1 • Fortgeschrittene 2
Anmeldung	Bis spätestens 31. August 2013 (Teilnehmeranzahl beschränkt) an: Wolfgang Bohner, Bächenstrasse 4, CH-8274 Tägerwilen Tel. 071 669 25 20 Fax 071 669 25 55 E-Mail: wolfgang.bohner@bluewin.ch

WOLFGANG BOHNER

Journées romandes d'étude et de détermination 2013

La Société fribourgeoise de Mycologie a le plaisir de vous convier, du 15 au 19 octobre 2013, aux Journées romandes d'étude et de détermination, organisées à votre intention sous l'égide de l'Union suisse des sociétés de mycologie (USSM).

Ces journées sont prévues dans un très bon confort de travail, au sein de l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, à Grangeneuve / Posieux, près de Fribourg (sortie d'autoroute Fribourg Sud ou sortie Matran), dans le bâtiment de Direction et du Centre d'accueil (parc à proximité immédiate).

Des moniteurs, membres de la Commission scientifique suisse de mycologie seront à disposition des participants. L'USSM met les ouvrages de sa bibliothèque itinérante à disposition. L'étude se déroulera dans plusieurs salles spacieuses et lumineuses, équipées Wifi.

Chaque hôte bénéficie, au sein de l'Institut, d'une chambre individuelle. Le prix est de CHF 70.–, petit déjeuner compris (douches à l'étage). Les repas sont prévus dans le réfectoire libre-service de l'Institut. Plusieurs menus sont proposés pour le repas de midi, le menu de base, au prix de CHF 12.50. Le menu du soir est fixé à CHF 12.–.

Le programme détaillé, le formulaire d'inscription ainsi que le plan accès se trouvent sur notre site à l'adresse suivante: http://www.mycofr.ch/journees/journees.htm

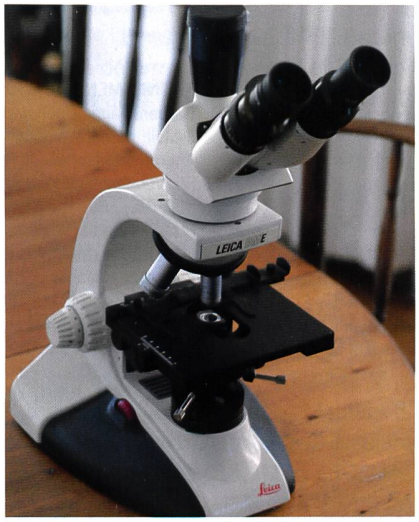
Renseignements: contact@mycofr.ch

Délai d'inscription: 30 septembre 2013
Inscription: Société fribourgeoise de Mycologie, Case postale 994, 1701 Fribourg

Kauf-Verkauf **Achats-Ventes** **Compera-Vendita**

À vendre / Zu verkaufen

Microscope Leica DME
avec tube trinoculaire
Objectifs CPlan 10×/40×/63×/100×
2 oculaires 10× (1 avec réticule)
Condenseur CL/PH 0,90/1,25
Coffret de transport en bois
Année 2002

Prix à discuter/Preis zu vereinbaren

Edgar Maradan
079 436 95 67
em-myco@pwnet.ch