

Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 5

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2004 / Calendrier 2004/ Calendario 2004

Pilzausstellungen/Expositions

- 16.–17.10. Solothurn & Umgebung: Bildungszentrum Wallierhof in Riedholz
16.–17.10. Oberburg: Bären
24.10. Huttwil

Neuer Reiseführer für Naturliebhaber

U.-B. Brändli & J. Dowhanytsch: Urwälder im Zentrum Europas

Urs-Beat Brändli, Jaroslaw Dowhanytsch: Urwälder im Zentrum Europas.

192 Seiten, Haupt Verlag, Bern 2003. ISBN: 3-258-06695-7.

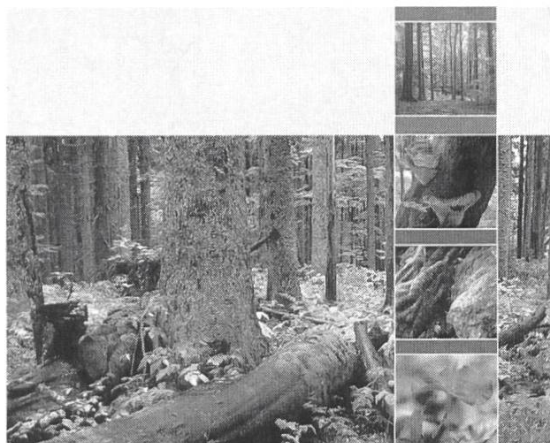
CHF: 29.00 / EUR: 19.30 (D)

In der ukrainischen Region Transkarpatien liegt der grösste Buchen-Urwald unseres Kontinents. Dieses Naturerbe ist von weltweiter Bedeutung und heute Teil des Karpaten-Biosphärenreservats. Nun gibt es dazu einen einzigartigen Naturführer.

Transkarpatien ist eine faszinierende Region – kulturell und auch geschichtlich gesehen. Dass die Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL und das ukrainische Karpaten-Biosphärenreservat dort seit Jahren zusammen forschen, hat aber andere Gründe.

In Transkarpatien gibt es noch riesige Buchen-Urwälder, und das erlaubt interessante Vergleiche, beispielsweise mit dem zürcherischen Sihlwald. Die wissenschaftliche Kooperation zwischen der Schweiz und der Ukraine trägt nun ganz neue Früchte: Urs-Beat Brändli von der WSL und Jaroslaw Dowhanytsch vom Karpaten-Biosphärenreservat haben einen reich bebilderten Naturführer geschaffen, der allen Naturliebhabern einen leicht verständlichen Einblick in die vielfältige Tier- und Pflanzenwelt der Urwälder im Zentrum Europas vermittelt.

Aber auch Kultur und Geschichte Transkarpatiens kommen im Buch nicht zu kurz. Zudem liegt den Autoren ein sanfter Ökotourismus am Herzen: Obwohl die Hauptstadt Utschhorod weniger weit von der Schweiz entfernt ist als beispielsweise Palermo, ist diese Gegend hierzulande fast völlig unbekannt. Da gibt es also wirklich noch Neues zu entdecken. Das Buch enthält viele wertvolle Informationen und Tipps für eine Reise nach Transkarpatien und macht auch gleich noch eine ganze Reihe konkreter Vorschläge für besonders schöne Wanderungen und Exkursionen durch die Urwald-Reservate.



URWÄLDER IM ZENTRUM EUROPAS

Ein Naturführer durch das Karpaten-Biosphärenreservat
in der Ukraine

Urs-Beat Brändli, Jaroslaw Dowhanytsch

Eidg. Forschungsanstalt WSL, Birmensdorf
Karpaten-Biosphärenreservat, Rachiw

Haupt

Pilze wären eigentlich ganz nett

Stefan E. Tobler

Gohlhausweg 27b, 3432 Lützelflüh-Goldbach

Ein Mykofage namens Dubelii
suchte einst im Wald nach Pilzeli.
Flink gepflückt trägt er die Pilz nach Haus
und macht sogleich Pastetli draus.

Doch, wie's halt so beim Dubelii ist,
weiss er nicht, dass er nebst Pilz auch Würmer frisst.
Etwas später, als sein Magen langsam zünftig bockt
und dann das Dubelii wie wild zu Boden kotzt,

Da wird's ihm langsam klar:
Die Pilzwelt ist doch wunderbar.
Die Würmer waren alle richtig,
nur die Pilze total giftig.

Das Dubelii findet Pilzli fressen doch ganz toll,
aber von den Giftigen hat er nun die Nase voll.
So sagt er laut: «Giftpilze essen, ich? – aber nein,
jetzt geh' ich in den Pilzverein!»

Der Glöckner des Nabelings

Heinz Cléménçon

Chemin du Milieu 10,
CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne
E-Mail: Heinz.Clemencon@bluewin.ch

Haben Sie schon mal einen Pilzgeist gesehen? Hier winkt er Ihnen einen Gruss zu. Er hat sich im Stiel versteckt und ist nur gerade drei Hundertstelmillimeter gross. Und wie es sich für einen Geist geziemt, hat er seinen Kopf etwas verschoben.

Unveränderte Fotografie: H. Cléménçon

Le sonneur de la Campanelle

Avez-vous déjà vu l'esprit d'un champignon? Ici il vous fait signe de la main pour vous saluer. Il se cache dans le pied d'un champignon, et il ne mesure que trois centièmes de millimètre. Comme il se doit pour un esprit, il a légèrement déplacé sa tête.

Photo non retouchée: H. Cléménçon



CHAMPIGNONS SUISSES



Pilze aus Schweizer Produktion – das ganze Jahr erntefrisch auf Ihrem Tisch

TANNENGLUCKE IN NUSSÖL

Schneiden Sie 400 g Tannenglucke in kleine Sträusschen. Dünsten Sie 40 g gehackte Zwiebel und 10 g Knoblauch in 1 dl Nussöl. Geben Sie die Tannenglucke, 1 Messerspitze Chili und 1 Prise Provence-Kräuter dazu. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle. Geben Sie gehackte Petersilie dazu und richten Sie das Ganze auf einem Teller an. Zur Dekoration können z.B. eingelegte Tomaten verwendet werden.



SUISSE GARANTIE

Suisse Garantie – das Herkunftszeichen für Schweizer Landwirtschaftsprodukte wird auch Pilze aus Schweizer Produktion auszeichnen und die langjährige, bewährte Kennzeichnung «Champignons Suisses» ergänzen. Der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP entschloss sich, mit der ergänzenden Auszeichnung Synergien zu nutzen, wird doch Suisse Garantie eine breite Anwendung finden. Die gekennzeichneten Pilze werden in der Schweiz produziert, sind ohne genetische Veränderung und stammen aus umweltschonend arbeitenden Betrieben.

SHOPPEN – LEICHT GEMACHT!

Tolle Promotionsartikel wie Baseball Caps, T-Shirts, Rezeptbroschüren und vieles mehr können Sie ganz einfach im Shop für sich selbst oder Ihre Familie, Verwandte, Freunde oder Bekannte bestellen.
www.champignons-suisse.ch



BON

1 Cap zum 1/2 Preis Fr. 10.–

exkl. Versandkosten von Fr. 2.80

Einlösbar bis 31. Dezember 2004 bei:

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP · c/o BNPO Schweiz · Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf · Tel. 031 763 30 03 · www.champignons-suisse.ch · vsp@bnpo.ch