

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 90 (2012)
Heft: 5

Rubrik: Ferien(s)pass : Kinder lernen Pilze kennen ; Pilzgedicht ; Rezepte = Recettes = Ricette ; Annonce du thème de l'année 2013 : l'amanite tue-mouches = Ankündigung Jahresthema 2013 : der Fliegenpilz : die Aktivitäten des VSVP

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ferien(s)pass: Kinder lernen Pilze kennen

VEREIN FÜR PILZKUNDE LAUFENTAL-THIERSTEIN

Im Rahmen des Ferienpasses Laufental-Thierstein war für 2012 erstmals «ein Streifzug durch den Wald mit Pilzexperten der Region» ausgeschrieben. 22 Kinder meldeten sich und suchten in kleinen Gruppen im Wald nach Pilzen, jeweils begleitet von zwei Erwachsenen des Pilzvereins Laufental-Thierstein. Es wurde gezeigt, was man beim Pilzesammeln beachten muss und auf besondere Merkmale einzelner Pilze hingewiesen, um sie zu erkennen. Nach zwei Stunden traf man sich bei einer Waldhütte, wo die ganze Ernte gemeinsam besprochen und unter Anleitung des Pilzkontrolleurs nach Speisepilze, ungeniessbare Pilze und

giftige Pilze sortiert wurde. Mit den Speisepilzen wurde anschliessend am offenen Feuer ein herrliches Pilzrisotto fürs gemeinsame Mittagessen gekocht. Vor und nach dem Essen war noch Zeit zum Verweilen im Wald oder einem Spiel mit dem Pilz-Memory.

Bei der Schlussbesprechung spürte man die Freude und Begeisterung für einen schönen Tag in der Natur sowohl bei den Kindern als auch bei den erwachsenen Begleiterinnen und Begleitern.

www.pilzverein.ch



Der pilzige Ferienpass des Pilzvereins Laufental-Thierstein

Pilzgedicht

UDO GÖMER

Die List des Steinpilzes

Ein Steinpilz stand am Waldesrand,
noch klein und daher kaum erkannt.
Doch hat ein Has ihn bald entdeckt
Und sich gefragt, ob er schon schmeckt?
Da sprach der Pilz den Hasen an:
«Bin noch zu klein, ist gar nichts dran
komm in drei Tagen wieder her,
dann bin ich gross und du hast mehr.»
Der Hase folgte diesem Rat,
verschwand auf seinem Hasenpfad.
Nun kommt der schlaue Fuchs geschlichen
Um an dem Pilz den Has zu riechen.
Da griff der Pilz erneut zur List
Und sprach zum Fuchs was Sache ist:
«Komm in drei Tagen wieder her
dann kriegst du Hasen zum Verzehr.»
So sollte es denn wohl geschehn
Am dritten Tag das Wiedersehn.
Der Has den Pilz, der Fuchs den Has
Die Vorsicht jeder jetzt vergass.
Ein Schuss ein Knall, 'ne Ladung Schrot
Der Fuchs und auch der Hase tot.
Der Jägersmann mit dem Dublett
Briet Has und Pilz im selben Fett.
Was hat gelehrt uns die Geschichte,
trau keinem Pilz, der mit dir spricht.



MARKUS WILHELM

Boletus edulis Steinpilz | Bolet cèpe

Les recettes de ma tante

Grâce à mes deux amis Albert & Frieda de Sion, j'ai pu retrouver cette recette de Mme Dupertuis (1913).

Tout d'abord, deux conseils:

1. On peut risquer un plat de viande ou de légumes qui n'est pas parfaitement réussi alors qu'un plat de champignons manqué perd toute sa valeur.

2. La cuisine des champignons, connue depuis l'Antiquité, a longtemps été l'apanage des tables riches et succulentes. Aujourd'hui, elle est entrée dans l'usage de toutes les classes de la société. Elle est devenue une précieuse ressource pour beaucoup de ménages.

Oronges en sauce tomate

Choisir de belles oronges de belle couleur et fraîchement cueillies

Nettoyer avec un pinceau, détacher les pieds, couper le tout en petits morceaux.

Faire rissoler au beurre. Ajouter du sel, poivre et un peu d'ail.

Préparer une petite sauce tomate.

Dresser les oronges, verser dessus un peu de sauce tomate.



GIANFELICE LUCCHINI

Amanites des Césars (*Amanita caesarea*) – mmmh!

Pilze in Essig einmachen

MARCELLO MAGGETTI

Die so eingemachten Pilze eignen sich anstelle von Cornichons, Silberzwiebeln zu einer Aufschnittplatte, kaltem Braten, Raclette usw.

Als Pilzarten sind alle essbaren Blätterpilze und Stachelinge und Massenpilze wie Hallimasch (*Armillaria mellea*, *A. ostoyae*), Nebelkappen (*Lepista nebularis*), Lacktrichterlinge (*Laccaria spp.*), Schemelstoppelpilze (*Hydnum repandum*), Habichtpilze (*Sarcodon imbricatus*) u.a. geeignet. Röhrlinge sind meines Erachtens dazu nicht geeignet.

Bei den so eingemachten Pilzen geht zwar der Pilzgeschmack ganz verloren, aber es ist eine originelle, saure und je nach den verwendeten Pilzarten auch bunte Beilage.

Gesammelt werden nur kleinere Exemplare und bei den Hallimasch nur solche mit noch geschlossenem Hut und mit dickem Stiel. Die Hallimasch werden ganz belassen, die grösseren Fruchtkörper anderer Arten halbiert oder geviertelt.

Hinweise: Nach dem Kochen sind die Pilze nur noch etwa 1/3 so gross wie frisch.

Hallimasch und Nebelkappen müssen vorher entgiftet werden, indem man sie in sehr viel Salzwasser 10 bis 15 Minuten kocht und das Kochwasser dann wegschüttet.

Zuerst wird der Essig, (ich bevorzuge einen Gewürzessig) zubereitet.

Man kocht einen Liter mit 4 Lorbeerblättern, 2 Esslöffel Senfkörner, 2 Nelken, 2 Esslöffel Korianderkörner, einem Sternanis (gibt eine exotische Note), Pfefferkörner und Wacholderbeeren auf und füllt diesen nach dem Erkalten in ein gut schliessbares Gefäss ab.

Man kann die Gewürze aber natürlich auch variieren, zum Beispiel Ingwerstückchen, Kümmel,

getrocknete Rosmarinnadeln usw. Verwenden Sie kein Pulver wie z.B. Zwiebel- oder Knoblauchpulver. Der Essig wird dann nach Lagerung milchig und man weiss nicht, ob der Inhalt überhaupt noch geniessbar ist. Diesen Essig kann man schon im Sommer zubereiten, sodass im Herbst ein Arbeitsgang wegfällt.

Zum Einmachen brauchen wir 3 Pfannen: In der ersten kochen wir die Abfüllgläser mit deren Deckel. In der zweiten kocht der vorbereitete Essig, auf 7 Deziliter geben wir 3 Deziliter Wasser und ein Kaffeelöffel Salz hinzu. In der dritten kochen wir die Pilze.

Die gekochten und immer noch kochenden Pilze werden mit einer Schaumkelle herausgeschöpft und abgetropft in die sterilisierten Gläser gefüllt. Den kochenden Essig darüber, mit einem Löffelstiel die Luftblasen herausrühren, dann bis zum Glasrand mit Essig auffüllen und sofort verschliessen.

Wenn ausgekühlt, die Gläser auf den Kopf stellen und kontrollieren, ob sie wirklich hermetisch verschlossen sind.

Die Gläser 2 bis 3 Monate an einem kühlen Ort lagern (beispielsweise im Keller). Danach sind die eingemachten Pilze zum Verzehr geeignet.

Man kann sie jahrelang aufbewahren, wenn aber der Deckel durchrostet, dann sind sie nicht mehr zum Essen geeignet.

Einmal geöffnete Gläser gehören in den Kühlschrank und deren Inhalt ist innert 14 Tagen zu verzehren.

Hallimasch, Nebelkappe oder Täubling usw. schleimen. Wer das nicht liebt, entnimmt die benötigte Menge aus dem Glas und duscht diese in einem Sieb mit kaltem Wasser kurz ab.

Pilzpastetli

KURT SCHNEEBERGER

Zutaten

300 g Mischpilze
4 dl Sauce suprême
½ dl Rahm oder Saucenrahm
30 und 20 g Butter
25 g Weissmehl
1 dl Weisswein trocken
30 g Zwiebeln
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat

Menge für 6 Personen als Vorspeise oder
für 3 Personen als Hauptgang

Zubereitung

Fein gehackte Zwiebeln in Butter andünsten. In Würfelchen geschnittene Mischpilze (evtl. auch Brätkügeli) dazugeben, mit Weisswein ablöschen. 10 Min. köcheln.

Sauce suprême dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft. Mit Rahm verfeinern.

Sauce suprême: 4 dl Kalbsfonds oder Bouillon aufkochen, mit Mehlbutter (20 g Butter, 25 g Mehl vermischen) abbinden, 20 Min. weiterköcheln.

Beilage nach Belieben



Pilz-Piccata

KURT SCHNEEBERGER

Zutaten

400 g Mischpilze
30 g Zwiebeln gehackt
3 Eigelb
1 dl Weisswein
1 Bund Petersilie
etwas Zitronensaft
Stocki (Fertigmasse)
50 g Butter
40 g Parmesan
2 ganze Eier + 3 Eiweiss von vorher
Salz, Pfeffer, Muskat
Backpapier, etwas Öl

Zubereitung

Pilze blättrig schneiden, mit gehackten Zwiebeln in Butter anbraten, würzen und mit Weisswein ablöschen. 10 Min. leicht dämpfen.

Stocki, Eigelb und gehackte Petersilie dazugeben (Stocki löffelweise einrühren, bis eine stabile Masse entsteht).

Backpapier einölen, Pilzmasse verteilen, ein zweites Backpapier darüberlegen und mit dem Wallholz gleichmässig ausrollen. Kalt stellen.

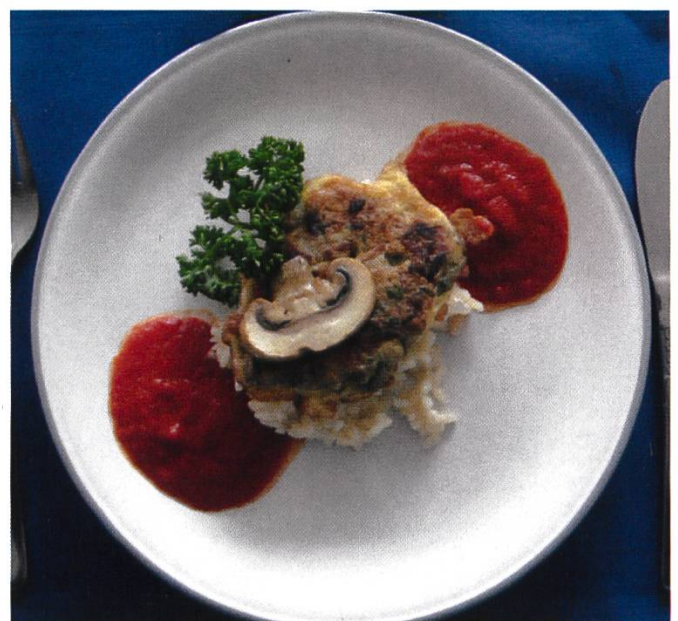
Gleichmässige Pilzschnitten schneiden oder ausstechen.

Ei, Eiweiss, Parmesan vermischen und würzen.

Die Pilzschnitten mehlen, in der Panade wenden und in Butter goldgelb braten.

Beilage: Risotto, Spaghetti mit Tomatensauce usw.

Ergibt 5 Portionen



Annnonce du thème de l'année 2013: L'Amanite tue-mouches

COMITÉ DE L'USSM

L'année prochaine, nous aimerions mettre au centre des intérêts l'un de nos champignons les plus caractéristiques et les plus facilement reconnaissables: **l'Amanite tue-mouches**.

Avec son chapeau rouge vif et ses points blancs, il nous signale non seulement sa toxicité, mais nous rappelle qu'il a inspiré depuis des siècles les chamanes, les conteurs, les romanciers, les experts du design et du marketing.

Et si nous nous laissons à notre tour diriger par la Tue-mouches en 2013?

Le Comité de l'Union suisse appelle toutes les sociétés à aborder ce sujet varié et passionnant en le présentant comme prétexte aux activités qui seront organisées.

L'Union suisse organisera elle-même trois activités sur ce thème: un concours de photos, un concours de bricolage de tues-mouches pour les enfants et un appel à répertorier toutes les stations connues de cette belle espèce.

Concours de photos

L'Union organise un concours des plus belles photos de tue-mouches: envoyez nous donc, à partir du 15 février 2013 votre image la plus belle sur ce sujet (svp uniquement à l'adresse fotowettbewerb@vsvp.com)!

Un jury choisira les 12 meilleures photos; celles-ci seront publiées dans le BSM. Sur notre page d'accueil, vous pourrez connaître les noms des gagnants. Des prix seront offerts et pourront être retirés auprès de notre librairie. Les critères de

qualité des photos seront les suivants: composition de la photo, sa netteté, le graphisme et l'originalité de l'image. Dernier délai d'envoi: le 30 novembre 2013.

Concours de bricolage pour les enfants

Les Amanites tue-mouches sont très attrayantes pour les enfants: l'USSM désire organiser avec l'aide des sociétés un concours de bricolage. Il existe déjà dans notre offre de loisirs des concours de bricolage, pour le passeport vacances, les écoles, les jardins d'enfants en 2013. Les résultats de ceux-ci seront présentés dans le cadre d'une grande exposition de champignons. Chaque société pourra transmettre les trois bricolages les plus réussis ou les plus originaux à l'Union qui les présentera dans le cadre d'une exposition de Tue-mouches bricolées: les meilleurs champignons bricolés de Suisse.

Les stations d'Amanites tue-mouches

Sont recherchées le plus grand nombre de stations d'Amanites tue-mouches avec indications de dates, des coordonnées et d'altitude au-dessus de la mer. Nous nous intéressons spécialement à la plus basse et la plus haute altitude, ainsi qu'aux dates de récoltes les plus hâtives et les plus tardives.

Les annonces de stations devront être envoyées depuis maintenant jusqu'au plus tard fin novembre 2013 à l'adresse mail: beatrice.senn@wsl.ch.

Traduction J.-J. ROTH



Ankündigung Jahresthema 2013: Der Fliegenpilz

Die Aktivitäten des VSVP

VORSTAND VSVP

Nächstes Jahr möchten wir einen der markantesten und am besten bekannten unserer einheimischen Pilze in den Mittelpunkt stellen: **den Fliegenpilz**.

Mit seinem knallroten Hut und seinen weissen Punkten signalisiert er uns nicht nur, dass er giftig ist, sondern hat schon seit Jahrhunderten Schamanen, Geschichtenerzähler, Literaten, Designer oder Marketingexpertinnen inspiriert.

Lassen auch wir uns vom Fliegenpilz durchs 2013 leiten!

Der Vorstand des VSVP ruft alle Vereine auf, sich mit diesem vielseitigen und spannenden Thema auseinanderzusetzen und eigene Anlässe, Tätigkeiten zu organisieren.

Der Verband wird drei Aktivitäten organisieren: einen Fotowettbewerb, einen Wettbewerb mit gebastelten Fliegenpilzen für Kinder und einen Aufruf zur Meldung von Fundorten von Fliegenpilzen.

Fotowettbewerb

Der VSVP organisiert einen Fliegenpilz-Fotowettbewerb: Schickt uns ab dem 15. Februar 2013 eure schönsten Fliegenpilzbilder (bitte ausschliesslich an fotowettbewerb@vsvp.com)! Eine Jury wird dann die besten 12 auswählen. Diese werden dann in der SZP veröffentlicht. Auf unserer Homepage könnt ihr, liebe Leserinnen und Leser, dann die Gewinner bestimmen! Als Preise gibt es Bücher-

gutscheine unserer Verbandsbuchhandlung. Als Kriterien dienen Bildkomposition, Schärfe, Grafik und Originalität der Bilder. Letzter Einsendetermin: 30. November 2013.

Bastelwettbewerb für Kinder

Fliegenpilze sind speziell auch für Kinder sehr attraktiv. Der VSVP möchte mithilfe der Vereine einen Bastelwettbewerb durchführen. In den Vereinen sollen (mithilfe von bereits bestehenden Gefässen wie Ferienpass, Schulen, Kindergärten) im 2013 Bastelwettbewerbe stattfinden. Die Resultate können dann im Rahmen einer Pilzausstellung gezeigt werden. Jeder Verein soll dann die drei schönsten, originellsten oder einfach besten an den Verband weiterleiten, der dann an der DV 2014 eine grosse Ausstellung der besten gebastelten Pilze der Schweiz organisiert.

Fundorte von Fliegenpilzen

Gesucht werden möglichst viele Fundorte mit Angabe von Datum, Koordinaten und Höhe über Meer. Besonders interessieren uns der höchst und tiefst gelegene Fundort sowie der früheste und späteste Zeitpunkt der Funde.

Fundmeldungen bitte ab sofort bis spätestens Ende November 2013 an beatrice.senn@wsl.ch



ROLAND SENN