Badener BOLETUS

Mitteilungsblatt des **Pilzvereins der Region Baden**

Dezember 2014
Ausgabe Nr. 4

Gutbürgerliche Küche - tolle Aussicht

Restaurant Belvédère
Belvedere 1, 5400 Baden
T 056 222 53 64

www.belvedere-baden.ch

Öffnungszeiten
Mittwoch – Samstag 09.00 – 23.00 Uhr
Sonntag 09.00 – 22.00 Uhr

Badener Boletus:	Offizielles Vereinsorgan und Mitteilungsblatt des **Pilzvereins Region Baden**		
Erscheint	4xjährlich, jeweils März/Juni/September/Dezember		
Homepage	**www.pilz-baden.ch**		
Präsident	Franz Mesey, Häfelerweg 7c, 5415 Nussbaumen	P 056 282 27 69	N 079 404 58 87
Kassier	Peter Byland, Albertstr. 11, 5432 Neuenhof	P 056 406 12 37	N 079 445 88 19
Aktuarin	Lore Rosenmayr, Bündtenstr. 26, 5417 Untersiggenthal	P 056 288 13 51	N 078 616 51 91
Beisitzer	Judith Zürcher, Geissbergstr. 35, 5408 Ennetbaden	P 056 222 39 67	N 079 717 00 45
	Harald Schmid, Untere Halde 15, 5400 Baden	P 056 222 90 93	N 079 513 18 92
	Hans Heierli, Hägelerstr. 55a, 5400 Baden	P 056 221 62 75	N 078 719 70 65
Obmann TK	Sepp Keller, Niederwiesstr. 10, 5417 Untersiggenthal	P 056 288 34 62	
TK	Harald Schmid, Untere Halde 15, 5400 Baden	P 056 222 90 93	N 079 513 18 92
	André Schnellmann, Chrüzweg 71d, 5413 Birmenstorf	P 056 210 19 69	N 079 215 84 79
	Hans Jürg Rodel, Rössligasse 4a , 5702 Niederlenz	P 062 892 03 64	N 079 445 88 72
Redaktion	Malou Vogt, Dorfstr. 12, 5420 Ehrendingen	P 056 209 18 63	N 079 949 87 30
	Hans Heierli, Hägelerstrasse 55a, 5400 Baden	P 056 221 62 75	N 078 719 70 65
Druck	LP Copy Center, 5430 Wettingen	056 221 86 86	

Titelblatt Schmutzbecherling (Bulgaria inquinans) *Foto: Sepp Keller*

Vorwort des Präsidenten

Bald ist das ereignisreiche Jahr 2014 zu Ende

Warum soll dieses Jahr ereignisreich sein?
Der Frühling kam schnell, da der Winter uns nur mässig mit Schnee bedient hat. Die Temperaturen wurden bald mal so warm, dass man einen guten Start in die Frühjahrspilzsaison erwarten durfte. Jeder und jede stand in den Startlöchern für die begehrten Morcheln. Aber wo sind sie geblieben? Die Ernte war etwa so reich wie der Schneefall in den Wintermonaten. Also gar nichts Brillantes.
Auf den Sommer hin wurde ein reges, sortenreicheres Pilzwachstum festgestellt. Die Pilze kamen jedoch, gemäss den Experten, etwas früh aus dem Boden und die Essbaren machten sich sehr rar (Anmerk. des Präsi.).
Wir vom Verein hofften nun auf eine gute Saison im Herbst um unsere Pilzschau mit besten Stücken zu präsentieren. Regen war in den Sommermonaten mehr als genug vom Himmel gefallen. Die Pilzsaison musste doch mit dieser Voraussetzung super werden. Bis 2-3 Wochen vor der Schau fand man viele Arten und so hofften wir, dass auf den wichtigsten Anlass unseres Verein genügend Varianten zu finden seien. Aber oha lätz, plötzlich war es wie abgeschnitten und die Mitglieder unserer technischen Kommission sahen eine artenreiche Pilzschau schon gefährdet. Es kam dann doch, wie nur im Stillen gehofft, eine Pilzschau mit über 270 Pilzen zu Stande.
Gleichzeitig mit der Schau durften wir ein tolles und fröhliches Fest mit traditionellen Pilzschnitten bei ausgelassener Stimmung und schönstem Wetter geniessen.
Ich möchte allen die mitgeholfen haben, das Fest zu einem Erfolg werden zu lassen, ganz herzlich danken. Es war eine tolle Zusammenarbeit mit dem Köhlerverein Untersiggenthal und den Jägern mit ihrer Tierausstellung, die uns mit ihren Mitgliedern tatkräftig geholfen und unterstützt haben. Einen herzlichen Dank an die „schwarze Zunft“ und ein „Weidmannsheil“ an die Jäger.

Euer Präsident

Wählen Sie einen neuen Weg: Werden Sie Raiffeisen-Kunde

Wählen auch Sie eine faire, verlässliche Bank. Als lokal verankerter Finanzpartner verstehen wir Ihre Bedürfnisse, sprechen Ihre Sprache und stehen zu unserem Wort. Diese nachhaltige Geschäftspolitik ist unser Erfolgsrezept.
www.raiffeisen.ch

Raiffeisenbank Würenlos
in Würenlos, Spreitenbach und Neuenhof

RAIFFEISEN

Fugen-Takter AG
ABDICHTUNG HOCH- UND TIEFBAU

Telefon 056 426 20 88
Telefax 056 426 25 47
Natel 079 400 77 53
www.fugentakter.ch
info@fugentakter.ch

Bahnhofstrasse 47
5430 Wettingen

SVEN WIRSCHING
HAUSHALTGERÄTE
SERVICE HANDEL EINBAU
5430 Wettingen Tel. 056 427 47 47

Besuch in Sepp's Pilzgärtli
14.September 2014

Am 14. September fanden sich knapp 30 gutgelaunte Pilzlerinnen und Pilzler zum alljährlichen Besuch in Sepp's Pilzgärtli ein. Schnell waren zwei Gruppen gebildet – eine schnelle und gutlaufende Truppe unter Sepp's Leitung und eine kleinere, gemütliche Gruppe unter der Führung von Harald und André. Leider mussten wir wieder einmal feststellen, dass sich der Wald in der Umgebung sehr zu seinem Nachteil verändert hat, er wird dank Springkraut und Brombeerranken immer „grüner", was wir und die Pilze gar nicht lieben. So blieben auch die ersehnten Funde wie Steinpilze und Maronen für das geplante Pilzessen fast vollständig aus, auch die „schnelle Truppe" konnte damit nicht aufwarten. Dennoch gab es eine schöne Portion zum Rüsten mit einem hohen Anteil von Stockschwämmli und Herbsttrompeten. Alles in allem konnten wir mit 4 kg blanchierten und eingefrorenen Pilzen unseren Pilzvorrat aufstocken.

Doch nun zum geselligen Teil: während die Pilzsucher durch den Wald stapften, war Roli Vogt mit seinen Helferinnen schon eifrig am Kochen und als die Suchmannschaften eintrafen, war die Küche im Freien schon voll eingerichtet. In Riesenkesseln sprudelte das Wasser für die Teigwaren und die Sauce duftete schon appetitanregend. Zur Abwechslung gab es diesmal nicht die üblichen Spaghetti, sondern Magronen nach einem Spezialrezept von Roli. Auch die Schüsselchen mit dem Apfelmus standen schon bereit und schnell ging es ans Schöpfen. Als auch noch die knusprig gebratenen Speckwürfelchen serviert wurden, wurde mit dem an Roli gerichteten Lob nicht gegeizt, er hat seine Kochqualitäten wieder einmal unter Beweis gestellt. Danke für Deinen Einsatz, Roli!

Während noch dem Kaffee und den feinen Kuchen zugesprochen wurde, legte die TK die gefundenen Pilze zur Besprechung bereit, es hatte sich eine beachtliche Artenvielfalt ergeben, sodass wir diesmal wohl nicht um das Zustandekommen der Pilzausstellung zittern müssen.

Wiedereinmal haben wir einen gemütlichen und auch lehrreichen Tag in geselliger Runde verbracht.

Danke an TK und Küchenmannschaft für ihr Engagement!

Lore Rosenmayr

ORCAMEDIA

Herzlich willkommen in der Täfern!

Ein Ort ehrlicher Gastfreundschaft,
lebendiger Tradition und gepflegter Küche.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wirtschaft Täfern Dättwil

in Familienbesitz seit 1880 · Sonntag und Montag Ruhetag

Familie Markus & Rosmarie Friedli-Markwalder **www.taefern.ch** **Telefon 056 493 20 50**

DA GIACOMELLI

Restaurant Kreuzliberg
Baden

Treffpunkt für Feinschmecker

Zürcherstrasse 51
5400 Baden
Telefon 056/222 42 71

Truffes

exklusiv & handgemacht

Verschenken Sie Ihren Kunden unsere schönen Truffesschachteln

LINDE
BADEN

056 200 94 64
www.linde-baden.ch

New Balance
Fusspflegepraxis
seit 12 Jahren

med. Fusspflege SFPV
Hausbesuch
Fuss-Reflexzonen-Massage

Béatrice Gerber
Neufeldstrasse 15A
5430 Wettingen

056 426 24 64

Mo - Fr 7.00 - 19.00 Sa 9.00 - 12.00
Termine nur nach telefonischer Vereinbarung
Gratis P vor dem Haus und rollstuhlgängige Praxis

www.fussplus.ch

Häxestübli

Poststrasse 10, 8956 Killwangen

Tel. : 079 666 78 49

info@partymarti.ch www.partymarti.ch

Öffnungszeiten

Montag + Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Samstag
18.00 Uhr bis Feierabend

Sonntag nur auf Anmeldung

Eine gutbürgerliche Küche

Ernst und Margrit Marti freuen sich auf Ihren Besuch im Häxestübli

Impressionen Sepp’s Pilzgärtli

ehrsam
FENSTERSYSTEME

5430 Wettingen
Tel. 056-426 57 52 Fax 056-426 57 53
www.ehrsam-fenster.ch

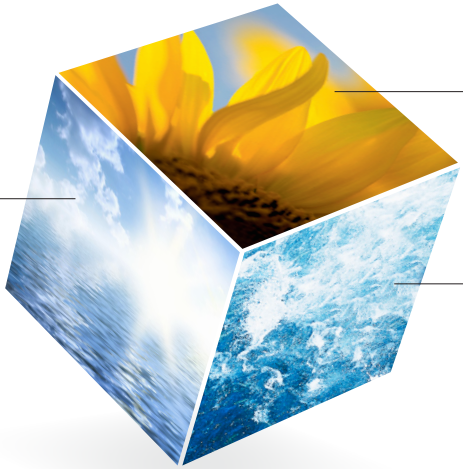
Fenster, Türen und Glasanbauten
FINSTRAL®

Das mehr - Wertfenster

• Fenster aus Kunststoff • Fenster aus Kunststoff-Metall
• Alu-Drehläden • Haustüren • Balkonverglasungen • Wintergärten

---

Aller guten Dinge sind drei.



AQUAE-SOLAR

Voll- oder Teilversorgung durch lokal produzierten Solarstrom.

AQUAE-COMBI

Vollversorgung durch eine Kombination von lokal produziertem Wasser- und Solarstrom.

AQUAE-WASSER

Voll- oder Teilversorgung durch lokal produzierten Wasserstrom.

REGIONALWERKE
Baden

Regionalwerke AG Baden, Haselstrasse 15, 5401 Baden
Tel. 056 200 22 22, www.regionalwerke.ch

AQUAE STROM

Die umweltfreundliche Energie aus der Region Baden

schreinereiberz

Schreinerei Berz
Dorfstrasse 6
5430 Wettingen
www.schreinereiberz.ch

Möbel • Küchen • Türen • Schränke • Fenster

Telefon 056 426 32 54

FREI

seit 1975

Oel - & Gasfeuerungen
Heizungen - Sanitär
Service & Reparaturen
Neuanlagen
Planungen
24h Service

Frei GmbH

5400 Baden · Schartenstrasse 41 · frei-gmbh@freesurf.ch
Tel. 056 223 32 42 · Fax 056 223 20 20

Landgasthaus *zum Hirschen*

Hotel · Seminare

Bankette · Restaurant

A la Carte-Stübli
****
Hirschensaal für kleine bis große Bankette
****
Schöne Gartenterrasse auf dem Dorfplatz
****
Komfortable und preisgünstige Hotelzimmer
****
Seminarräume
****
Jeden Sonntag ab 9.00 Uhr Frühstücksbrunch auf Anmeldung
****
Landgasthaus zum Hirschen – Familie Schneider
Dorfplatz, 5416 Kirchdorf – Tel 056 282 02 50
mail@hirschen-kirchdorf.ch www.hirschen-kirchdorf.ch

Pilzausstellung Untersiggenthal
28. September 2014

«Pilzschau». Ein Wort, dass für den Pilzverein Baden einen besonderen Stellenwert hat. Der Höhepunkt des Jahres für den Verein stellt nämlich stets die jährliche Pilzausstellung dar.

«Jährlich» ist in diesem Zusammenhang allerdings nicht ganz das treffende Wort. «Alle Jahre wieder» trifft nicht zu, denn wegen pilzleerer Wälder musste die Ausstellung auch schon abgesagt werden, so etwa letztes Jahr.

Doch ehrlich gesagt sind wir jedes Mal in der Woche vor der Ausstellung nervös. Anspannung macht sich breit und die Angst, es habe sicher genau am Termin der Ausstellung viel zu wenige oder nur alte, gammlige Pilze in den Wäldern der Umgebung herumstehen.

Entsprechend gross ist dann auch die Erleichterung (und Befriedigung) wenn dann die Vereinsmitglieder jeweils eine grosse Auswahl der verschiedensten Pilzarten anschleppen und jedesmal (so fühlt es sich jeweils an) eine noch schönere Ausstellung als auch schon entsteht.

Das Pilzjahr 2014 brachte alles mit, um diese Unsicherheit im Vorfeld noch zu schüren. Es war ein merkwürdiges Jahr, vor allem für Speisepilzsammler.
Die Pilze machten im 2014 was sie wollten, kamen nicht dann, wenn man sie erwartet, sondern verfrüht oder verspätet. Gewisse Speisepilze tauchten gar nicht auf. Dafür gibt es gerade jetzt, im November, während ich diese Zeilen schreibe, sehr viel spannende, seltene Arten zum

Mikroskopieren in den Wäldern...
Wie auch immer — wir haben es gewagt! — Und gewonnen!

Auch dieses Jahr fand die Ausstellung wieder in Untersiggenthal statt. Am Köhlerfest 2012, als der Kohlenmeiler die Umgebung der Ausstellung in seinen satten, angenehm brenzeligen Geruch tauchte, entstanden erste Verbindungen zum Köhlerverein.

Dass wir nun eine eigene Beiz betreiben konnten, war natürlich schön; und nur dank der Zusammenarbeit mit diesen freundlichen, engagierten Leuten überhaupt möglich. Während die technische Kommission am Vortag die Pilze der Ausstellung vorsortierte, waren andere damit beschäftigt, Pilze anzudünsten für die kulinarischen Leckereien, die am folgenden Tag dann auf der Karte zu finden waren.
Wir dürfen mehr als zufrieden sein. So wurde es ein voller Erfolg.

Die Vereinsmitglieder brachten eine schöne Auswahl von Pilzen aus den Wäldern der Umgebung, und auch der getreue Willi Martinelli brachte mit seiner Frau Vreni ganze Chratten voller interessater Kollektionen, die die Ausstellung vervollständigten. 274 Arten waren es zum Schluss in den Schälchen. Auch dieses Jahr hatten wir das Gefühl, es sei die schönste und reichhaltigste Ausstellung, die wir je hatten, und — weisst Du was? Ich glaube tatsächlich, eine solch schöne Pilzschau haben wir wirklich noch nie auf die Beine gestellt!

Wetterglück hatten wir auch und so fehlte zur absoluten Zufriedenheit bloss — Nichts!

Es war ein wunderbarer Anlass, mit vielen interessierten Besuchern. Dadurch, dass der Kohlenmeiler als Attraktion nicht da war, können wir davon ausgehen, dass alle Leute, die an den Tischen die Pilze bestaunten, wirklich wegen unserer Pilzschau gekommen sind. Denn «Laufpublikum» wie auf der Baldegg hat es da, so tief im dunklen Wald in Untersiggenthal, nicht.

Es war schön!

Danke an alle, die zum Gelingen beigetragen haben!

Text: ***Harald Schmid***
Technische Kommission
Fotos: ***Sepp Keller***

Gasthof Adler

Wir wünschen ein gutes Pilzjahr.

Felix Zehnder und das Adler-Team

Der gemütliche, zentral gelegene Treffpunkt nahe der Autobahn Zürich-Bern-Basel.

Ausfahrt A1 Baden-West.

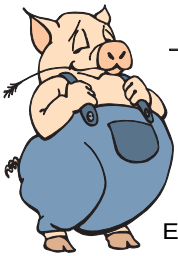
Grosser Parkplatz.

Gasthof Adler
Badenerstrasse 8 5413 Birmenstorf, Schweiz
Tel +41 56 225 10 15 Fax +41 56 225 10 42
Email: info@adler-birmenstorf.ch
Internet: www.adler-birmenstorf.ch

Die einzigartige **AAA**-Metzgerei

HANS HÖHN

FLEISCH * WURST
PARTY-SERVICE
VON A-Z
5417 UNTERSIGGENTHAL



Anders
Als
Andere

Tel./Fax. 056 288 16 83
E-Mail: hoehn@pop.agri.ch
www.metzgerei-hoehn.ch

RISTORANTE
PIZZERIA
GOTTARDO

Familie V. + M. Vona Stadtturmstrasse 14 · 5400 Baden
Telefon 056/ 222 40 71 · www.swiss-restaurant.ch

käufeler

Spenglerei • Sanitär • Heizung

Hardstrasse 45 • 5430 • Wettingen • Tel. 056 437 39 39 • Fax 056 437 39 40
info@kaeufeler.com • www.kaeufeler.com

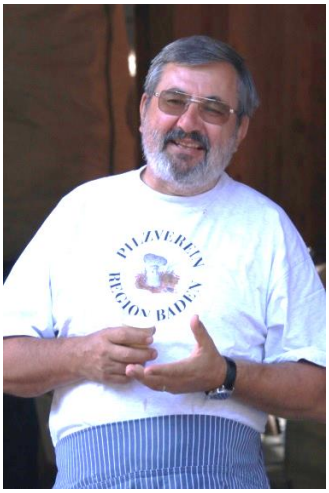
Lassen Sie sich in der grössten Badezimmer-
Ausstellung der Region inspirieren…

SaniDusch AG
Landstrasse 176
5430 Wettingen
Tel. 056 426 29 30

www.sanidusch.ch
info@sanidusch.ch

Impressionen Pilzausstellung

PFÄLZVEREIN
REGION BADEN


PFÄLZVEREIN
REGION BADEN

STADT BADEN

Baden ist.
Quelle

47°C

www.baden.ch/thermalwasser

Erleben Sie das mineralreichste Thermalwasser der Schweiz.

Es sprudelt zum Beispiel im Novum Spa, lädt zum Fussbad auf der Thermalbank oder plätschert im Trinkbrünneli.

S&W

Wirtschaft
zum Jägerhuus

Familie Minikus
Hertenstein
5415 Nussbaumen AG

Telefon 056 282 36 46
Dienstag und Mittwoch
geschlossen

- Gemütliches Säli
- Schöne Gartenwirtschaft unter altem Kastanienbaum

REKLAMEFABRIK
ATELIER FÜR WERBETECHNIK
MICHEL STEULLET
WINKELRIEDSTRASSE 2
5430 WETTINGEN
FON 056 426 51 46
FAX 056 426 64 65
REKLAME-FABRIK.CH

Elektro
Telefon
Reparaturen
EDV

Eglin e Elektro
weiter denken

5400 Baden, Ländliweg 10
056 222 44 84
www.eglin.ch

Brauerei H. Müller AG, Dynamostrasse 8,
5400 Baden, Telefon 056 203 06 59

Müller Bräu

Holen Sie doch schnell und günstig, was Sie gerne trinken: frisches Bier, Mineral- und Tafelwasser, Fruchtsäfte, Moste, Weine

HARASSINO
GETRÄNKEABHOLMARKT
direkt neben der Brauerei
S&W

Lästige Plagegeister

Im Wald habe ich immer die Zecken als die schlimmsten Ungeziefer angeschaut. Seit diesem Herbst bin ich aber anderer Meinung. Die Hirschlausfliege scheint gewaltig im Vormarsch zu sein. In den letzten drei Wochen vom Oktober habe ich sicher zwei- bis drei Dutzend solcher Biester von meiner Haut gerissen. Zerdrücken lassen sich diese ja höchstens mit den Fingernägel, so hart ist diese Art.

Die Stiche habe ich nicht gezählt, aber es waren etliche. Die Stiche sind nicht allzu gross, brennen aber länger als normale Mückenstiche. Ich weiss nicht lag es am warmen nassen Wetter dass die Hirchlausfliege so zahlreich erschien. In den letzten ca. zwei Jahren habe ich höchstens pro Jahr zwei bis drei solcher Ungeziefer um mich gehabt. Nun habe ich mich im Internet ein wenig über diese Biester schlau gemacht und bin ich bei der Tierheilpraxis Ulrike Maderholz, in 91330 Eggolsheim auf Folgendes gestossen:

Der Spaziergang ist für Frauchen/Herrchen und den Hund jetzt wieder angenehm und man kann ohne zu schwitzen die Sonne wunderbar genießen. Am Waldrand lauert aber nicht nur die Zecke sondern auch die **Hirschlausfliege.**

Sie sieht der Stubenfliege ähnlich, ist jedoch von der Färbung her rotbraun und 5-7 Millimeter lang. Ihre Beine sind zudem viel stabiler und der ganze Körper ist flacher.

Hirschlausfliege
Lizenz: Creative Commons 3.0
Quelle: de.wikipedia.org

Die **Hirschlausfliege** (*Lipoptenia cervi*) sucht seit einigen Jahren, hauptsächlich in der Zeit von August bis Oktober nicht nur Hirsche, Dachse und Rehe auf, sondern befällt auch den Menschen, Hunde, Katzen und Pferde. Sie verliert nach der Landung auf dem Wirt ihre Flügel und sucht in schnellem Tempo eine geeignete Bissstelle.

Bevorzugt sind die Gegend um den Hinterleib, an den Innenschenkeln dem Behang und der Schweifrübe. Sie krallt sich mit ihren sehr stabilen Beinchen fest, auch in den Kopfhaaren des Menschen, und macht sich ganz flach gedrückt ans Werk.

Bei Tieren kommt es nach dem Biss häufig zu einer eitrigen Hauterkrankung die mit Fieber einher geht. Verursacht wird diese Erkrankung durch das Bakterium Bartonella schoenbuschensis. Beim Menschen zeigen sich die Symptome anders; das Bakterium kann Herzentzündungen hervor rufen. Sollte man nach einem Stich Fieber, Hautausschläge oder Eiterungen feststellen sollte der Hausarzt in dem Fall davon erfahren. Andere Bakterien der Bartonellen Gruppe lösen ebenfalls zum Teil lebensbedrohliche Krankheiten beim Menschen aus.

Fest steht das Autan **nicht** hilft. Es heißt Jacutin aus der Humanmedizin mit dem Wirkstoff Lindan, das normaler Weise gegen Filzläuse und Nissen eingesetzt wird, bringt Hilfe. Einigermaßen einfach Entfernen lassen sie sich nur, wenn sie sich noch nicht festgesaugt haben, mit Daumen- und Zeigefingernagel. Wenn das geschafft ist, bitte nicht einfach wegwerfen, sondern sie zerquetschen oder mit dem Feuerzeug verbrennen. Ansonsten befallen sie den nächsten Wirt an und vermehren sich rasant weiter.

Hunde und Pferdebesitzer berichten von immenser Nervosität ihrer Tiere und wer als Mensch schon mal so einen **Hirschlausfliegen-Biss** erfahren hat, kann diese Reaktion nachvollziehen. Tierbesitzern fällt auf, dass ihre Tiere sich panikartig zum Schwanz/Schweif umdrehen. Hunde wollen dann oftmals nicht weiter gehen und versuchen sich hinten zu belecken und zu beißen.

In so einem Fall ist es gut immer einen Flohkamm dabei zu haben. Im engen Flohkamm bleibt die **Hirschlausfliege** die im Fell krabbelt hängen und kann so noch rechtzeitig gefangen und vernichtet werden. Am besten ist wie bei Zeckenbefall ebenso, nach jedem Spaziergang ihr Tier nach Zecken und **Hirschlausfliegen** abzusuchen sowie ein gründliches Auskämmen, bei stärkerem Befall auch mal das Tier baden.

www.tierheilpraxis-maderholz.de

Peter Byland

35. Zopfjassen im Rest. Adler, Birmenstorf
17. November 2014

Zum letzten Zopfjassen des Pilzvereines Baden erschienen alle 52 Teilnehmer pünktlich und vollzählig. Allen ein grosses Kompliment!! So konnte der Jassabend um 19.30 beginnen.

Obwohl der Aufmarsch der eigenen Vereinsmitglieder bescheiden war, konnten wir doch eine grössere Anzahl Mitglieder der umliegenden Vereine begrüssen. Sie kamen aus Brugg, Dietikon, Mellingen und Zurzach. Es war ein friedlicher und gemütlicher "Wettkampf". Den einen war das Kartenglück hold, den andern etwas weniger. Doch zufrieden waren alle, denn die Trophäe die alle mitnehmen konnten, verbreitete einen verführerischen Duft im ganzen Saal.

Danken möchten wir besonders Annemarie Weiss für ihre grosse Mithilfe, für das prall gefüllte Säuli für die Siegerin sowie die Preise für die 5 besten Damen. Annemarie lebt wirklich für das Jassen!
Aber auch der gute Wein und die Pralinen fanden dankbare Abnehmer.

Zum Abschluss wurden noch zwei gesponserte Preise der Firma Twerenbold und vom Rest. Belvédère in Baden verlost. Die glücklichen Gewinner waren Szabo Hermine und Hartmann Hanspeter.

So hat das Zopfjassen das vor 19 Jahren mit 8 Teilnehmern im Rest. Meierhof begonnen hat, einen würdigen Abschluss gefunden. Verdiente Siegerin wurde mit stolzen 93 Punkten Vorsprung Gyr Margrit. Zurück bleiben vor allem viele schöne Erinnerungen.

Am Schluss gilt der Dank allen Helfern, Sponsoren aber auch den vielen Jassbegeisterten.

.

Bericht: Heidi Schibli

Rangliste Zopfjassen:

Rang	Name	Punkte	Rang	Name	Punkte
1	Gyr Magrit	2941	27	Schmid Rosmarie	2519
2	Hartmann Hanspeter	2848	28	Meier Anni	2519
3	Wieser Margrit	2764	29	Heimgartner Walter	2515
4	Scharmber Hubert	2740	30	Szabo Hermine	2507
5	Rohner Max	2735	31	Richiger Willy	2507
6	Frei Werner	2705	32	Vögtlin Heidi	2505
7	Wegmann Erich	2695	33	Sahli Peter	2503
8	Röösli Maya	2688	34	Himmler Rolf	2475
9	Stäger Gody	2673	35	Müller Kurt	2464
10	Hartmann Gerda	2665	36	Schibli Heidi	2456
11	Läderach Heidi	2662	37	Buck Guido	2450
12	Hochstrasser Urs	2654	38	Gasche Franz	2434
13	Städler Karl	2649	39	Alpiger Edith	2432
14	Wegmann Richard	2631	40	Balmer Hans	2429
15	Bächli Sepp	2628	41	Zumkeller Lotti	2423
16	Schibli Koni	2617	42	Killer Herbert	2395
17	Szabo Marcel	2587	43	Rüetschi Anni	2363
18	Töngi Lotti	2565	44	Keller Beatrice	2344
19	Keller Hanspeter	2561	45	Binder Josy	2338
20	Wiederkehr Bernhard	2543	46	Lässer Ursula	2283
21	Lienberger Erich	2538	47	Rüetschi Fritz	2229
22	Keller Gada	2534	48	Wendel Kurt	2228
23	Rytz Trudi	2534	49	Weiss Annemarie	2227
24	Killer Ruth	2533	50	Maurer Max	2208
25	Bürgler Sepp	2526	51	Meier Joe	2074
26	Oldani Margrit	2521	52	Bolz Werner	2059

FREI
Bäckerei Konditorei

Genuss pur

baeckerei-frei.ch

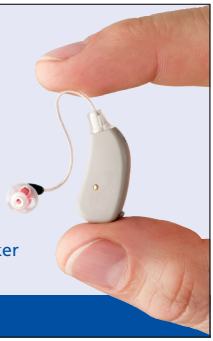
Bäckerei-Konditorei Frei
Landstrasse 93
5415 Nussbaumen
Büro 056 296 20 70
Verkauf 056 29 20 71

Bäckerei-Konditorei-Café Frei
Im Einkaufszentrum Markthof
5415 Nussbaumen
056 296 20 72

Filiale Turgi-Wil
Landstrasse 19
5300 Turgi-Wil
056 223 31 61

Im Kappi Beck
Bruggerstrasse 171
5400 Baden Kappelerhof
056 222 19 66

HÖRBERATUNG
WETTINGEN
HEINZ ANNER AG



Geschäftsführer
Hörgeräte-Akustiker
mit eidg. Fachausweis

GRATIS HÖRTEST

Landstrasse 88, im AKB-Gebäude, 5430 Wettingen, **056 427 21 66**

DENNER

NUSSBAUMEN IM MARKTHOF

- **Grosse Weinabteilung**
- **Bedienungs-Metzgerei**
- **Früchte + Gemüse in Offenbedienung**

Auf Ihren Besuch freut sich das Denner-Team

Freitag Abendverkauf bis 20.00 Uhr

Wir sind *immer* billig!

Parasitischer Scheidling

Volvariella surrecta **(Knapp) Sing.**

Kein Speisepilz

Vorkommen: Herbst bis Spätherbst, meist auf faulenden Pilz-Fruchtkörpern des Nebelgrauen Trichterlings (Clitocybe nebularis), sehr selten auf Ritterlings-Arten. Ziemlich selten. **Fundort:** Untersiggenthal, Friedhof Schachen beim Parkplatz, auf Nebelgrauen Trichterling, 11. November 2005

Beschreibung: Hut: 3-8 cm, jung kugelig dann halbkugelig bis konvex gewölbt, schliesslich flach ausgebreitet und stumpf gebuckelt. Oberfläche radialfaserig seidig, bisweilen silbern glänzend, silbergrau, grauweiss, im Zentrum oft etwas dunkler, alt schmutzig grau. **Fleisch:** Weich, weisslich, dünn.
Geruch: Unbedeutend, etwas süsslich. **Geschmack:** Mild, unbedeutend.
Lamellen: Ziemlich gedrängt, dünn, frei, breit, jung weisslich, dann hellrosa. Schneiden weisslich, glatt. **Stiel:** Bis 8 cm lang und 10 mm dick, zylindrisch, Basis verdickt mit lappiger Scheide, weisslich bis hell lederfarben. Jung auf der ganzen Länge weiss längsfaserig.

Stadtbekanntes Original...

Badener Stein

Moser's BACKPARADIES

Baden - Brugg - Schlieren - Zürich

www.backparadies.ch

BIRMENSTORFER

WEINE FÜR KENNER UND GENIESSER

Den richtigen Wein zur
richtigen Zeit,
direkt vom Produzenten

Wir freuen uns über Ihren Besuch im Weinkeller.

Oeffnungszeiten: jeden Freitag von 19 bis 20 Uhr

WEINBAUGENOSSENSCHAFT BIRMENSTORF / AG

Bruggerstrasse 3, 5413 Birmenstorf www.birmenstorfer.ch

Seit 1909 bürgen wir für Qualität

METZGEREI Müller

5400 Baden
056 222 69 04

5425 Schneisingen
056 241 18 10

www.mueller-metzg.ch

Gemüsestrudel mit Eierschwämmli an Kräutersauce

Kochen mit Max

Rezept für 6 Personen

Teig:

350	gr	Mehl
40	gr	Oel
1	Pr.	Salz
ca 1 ½	dl	Wasser lauwarm

1. Alles vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. In einem Plastikbeutel 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen, nicht Kühlschrank!

Füllung für Gemüsestrudel:

4	Scheiben	Schinken
100	gr	Blattspinat
60	gr	Rüebli, feine Streifen
60	gr	Sellerie, feine Streifen
100	gr	Sojasprossen
2	St	Eier, Gekocht

1. Den Teig auf einer Marmorplatte mit dem Wallholz auswallen, dann auf ein bemehltes Tuch legen und mit der Hand dünn ausziehen, dann mit flüssiger Butter bepinseln.
2. Den Teig mit den Schinkentranchen belegen, dann den Blattspinat, Gemüsestreifen, Sojasprossen und zuletzt die geviertelten Eier.
3. Mit Hilfe des Tuches den Strudel vorsichtig aufrollen und mit Butter bepinseln.
4. Bei 200 ^{o} C ca 20 Minuten backen.

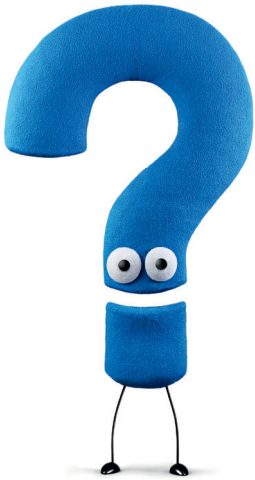
Sauce:

½	dl	Weisswein
1		Schalotte
1	dl	Rahm
20	gr	Butter
200	gr	Eierschwamm
½	Bd	Petersilie, gehackt
4	Blatt	Bärlauch

1. Die gehackten Schalotten in Butter andünsten, die Eierschwämmli dazu geben und mitdünsten, würzen.
2. Rahm und Weisswein ablöschen und zur Hälfte ein reduzieren,
3. Bärlauch in Streifen schneiden und mit dem gehachten Peterli der Sauce beigeben.

Max Misteli

BESSER BERATEN WERDEN



Die NEUE AARGAUER BANK ist im Aargau zu Hause. Gerade deshalb sprechen wir dieselbe Sprache wie Sie. Und wir setzen alles daran, dass Sie sich bei uns in Geldfragen bestens verstanden wissen und gut aufgehoben fühlen.

Wir lösen das. | nab.ch

NEUE AARGAUER BANK

Boletus - Unterhaltung

Sudoku Zahlenrätsel

		9					1	4
	4	3						8
		5	9	2				
	6		3	9				
	7	4						
							5	2
8			7	3	1	2		
9			8			3		
			5			8		

Das Ziel des Sudoku Zahlenrätsels besteht darin, die leeren Felder mit Ziffern so zu füllen, dass in jeder Zeile, jeder Spalte und in jedem Block alle Ziffern von 1 bis 9 genau einmal vorkommen.

Auflösung vom BOLETUS 3/2014

1	2	6	5	7	4	8	9	3
4	8	3	9	2	6	5	1	7
9	7	5	8	1	3	6	2	4
2	3	9	1	5	7	4	8	6
5	4	1	6	9	8	7	3	2
8	6	7	4	3	2	1	5	9
3	1	2	7	6	5	9	4	8
7	9	4	2	8	1	3	6	5
6	5	8	3	4	9	2	7	1

Auflösung im Boletus 1/2015

Nr. 6 falsch oder richtig ?

1. Die Ochsenzunge (Anchusa officinalis) ist eine Pflanze?

2. Die Stinkmorchel soll mehr Fliegen anziehen als der Fliegenpilz?

3. Der scharlachrote Kelchbecherling ist ein wunderschöner Pilz. Der Wirt dekoriert den Menueteller mit diesem Pilz?

4. Beim Lachsreizker können sich die Hände, Pinsel, Messer etc. rot verfärben?

5. Die in den Monaten Oktober und November wachsenden Morcheln können nicht frischgegessen werden?

Peter Byland

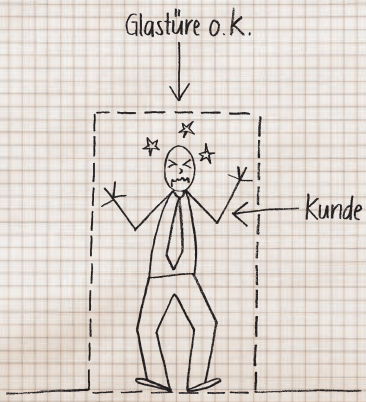
Boletus - Unterhaltung

Antworten auf falsch oder richtig Nr. 6

1. richtig. Die Ochsenzunge wird in einigen Regionen auch Liebäugl genannt. Der Name bezieht sich auf die Form und Eigenschaften der behaarten, länglichen Blätter. Die Blüten werden bei Erkältungskrankheiten und Bronchitis verabreicht. Heute ist eine medizinische Anwendung wegen des festgestellten Gehaltes von Pyrrolizidinalkaloiden nicht mehr üblich. Ebenso umstritten ist die Verwendung als Gemüse. Die Ochsenzunge oder auch Leberreischling genannt (Fistulina hepatica) ist auch ein Pilz.
2. richtig. Die gemeine Stinkmorchel zieht mit ihrem verwesenden Gestank Unmengen an Ungeziefer und vor allem Fliegen an.
3. falsch. Der scharlachrote Kelchbecherling ist zwar wirklich ein wunderschöner Pilz. Er zählt aber nicht zu den Speisepilzen und darf somit auch nicht auf dem Teller serviert werden.
4. richtig. Die Edel- oder Blutreizker haben von Anfang an eine rötlich gefärbte Milch. Ein Zeichen auch, dass dieser Milchling ein Speisepilz ist. Sie sind ideal zum Braten. Mit Handschuhen verhindert man eine starke Reinigung der Hände im Nachhinein.
5. richtig. Denn in dieser Zeit wachsen in freier Natur (ohne Zucht) sicher keine Morcheln. In Europa ist die Morchelzeit zwischen März und Mai.

Peter Byland

Schadenskizze



Was auch immer passiert:
Wir helfen Ihnen rasch
und unkompliziert aus der
Patsche. www.mobi.ch

Die Mobiliar
Versicherungen & Vorsorge

Generalagentur Baden, Marc Périllard
Telefon 056 203 33 20
www.mobibaden.ch

Restaurant Erle Erlestrasse 1 5442 Fislisbach

Unser Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag – Samstag	08,30 bis 24,00 Uhr
Sonntag	10,00 bis 22,00 Uhr

Das Erle Team wird euch Gerne bedienen

Tel:056 493 22 10 e-mail: restaurant.erle@gmx.ch Web:www.restauranter.ch

www.parkgarage-baden.ch

PARKGARAGE A. Eggenberger

Parkgarage A. Eggenberger Neuenhoferstrasse 107 5400 Baden
Tel. 056 222 94 33 E-Mail: info@parkgarage-baden.ch