

# Badener **BOLETUS**

Mitteilungsblatt des Pilzvereins der Region Baden



März 2023  
Ausgabe Nr. 1

<b>Badener Boletus:</b>	Offizielles Vereinsorgan und Mitteilungsblatt des <b>Pilzvereins Region Baden</b> Erscheint 4xjährlich, jeweils März/Juni/September/Dezember <b>www.pilz-baden.ch</b>	
<b>Homepage</b>		
<b>Vereinslokal</b>	Mellingerstrasse 136, 5400 Baden	
<b>Co-Präsidentin</b>	Rebecca Pozzoli, Sonnenstr. 3c, 5415 Nussbaumen	email: rebecca_pozzoli@gmx.ch
<b>Co-Präsident</b>	Thomas Sibold, Feldstrasse 47, 5436 Würenlos	email: thomas.sibold@pilz-baden.ch
<b>Kassier</b>	Hans Jürg Rodel, Mühlemattweg 9, 5106 Veltheim	email: hansjuerg.rodel@ag.ch
<b>Aktuarin</b>	Reni Sibold, Feldstrasse 47, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
<b>Beisitzer</b>	Hans Heierli, Hägelerstr. 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
<b>TK</b>	Reni Sibold, Feldstrasse 47, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
<b>TK</b>	Thomas Sibold, Feldstrasse 47, 5436 Würenlos	email: thomas.sibold@pilz-baden.ch
<b>TK</b>	Stephan Berthoud, Boppelserstr. 33, 8112 Otelfingen	email: stephan.berthoud@pilz-baden.ch
<b>Redaktion</b>	Hans Heierli, Hägelerstrasse 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
<b>Druck</b>	LP Copy Center, 5430 Wettingen 056 221 86 86	email: wettingen@lpcopycenter.ch
<b>Titelblatt</b>	Rauer Wulstling ( <i>Amanita franchetii</i> ) <i>Foto: Sepp Keller</i>	

# **Leben heisst....**

## **....im Gleichgewicht zu sein**

Das Gleichgewicht ist ein fundamentaler Bestandteil des Lebens. Was im Ungleichgewicht ist, kann nicht gedeihen. Unser persönliches Wohlbefinden ist ein gutes Beispiel dafür. Nur mit einem ausgewogenen Verhältnis von Nährstoffen, Hormonen und einem ausgeglichenen Lebensstil können wir körperlich und mental gesund bleiben. Fällt etwas über längere Zeit aus dem Gleichgewicht, so werden wir früher oder später krank.

Wie Paracelsus aber schon richtig sagte, macht die Menge das Gift. Vieles, was wir im Allgemeinen als «Gut» betrachten, kann uns im Überfluss zerstören. Im Gegenzug können andere Dinge, die wir als «Schlecht» ansehen, im richtigen Mass dem Leben eine gewisse Würze verleihen. Auch hier geht es um die richtigen Verhältnisse.

In der Natur ist jedes Ökosystem auf eine ausgewogene Balance von Arten und Ressourcen angewiesen, um überleben und gedeihen zu können. Der Pilz als Organismus demonstriert für mich sinnbildlich, wie wichtig das Prinzip dieser Ausgeglichenheit, des Nehmens und des Gebens, ist. Obwohl der Pilz sein eigenes Reich bildet, so ist er gleichzeitig einer der treibenden Faktoren im Zusammenspiel verschiedener Ökosysteme zwischen Pflanzen, Tieren, Bakterien und Mikroben. Sein mächtiges Myzel verbindet und sorgt dafür, dass Nährstoffe ausgeglichen im Ökosystem verteilt werden. Durch den Abbau von organischem Material sorgt der Pilz auch dafür, dass Nährstoffe wieder in den natürlichen Kreislauf zurückfliessen. So wie er den Verfall und damit das Ende herbeiführen kann, so schafft er gleichzeitig auch die Grundlage für neues Leben. Dadurch trägt der Pilz seinen Teil zur Aufrechterhaltung des natürlichen Equilibriums der Natur bei, indem er die Lücke zwischen Leben und Tod schliesst.

Der Mensch, als kreatives und intelligentes Wesen, hat die Fähigkeit, die Natur zu formen und zu nutzen, um seine Bedürfnisse zu stillen. Doch diese Fähigkeit birgt auch eine große Verantwortung, denn jeder Eingriff in das natürliche Gleichgewicht der Natur hat wiederum langfristige Auswirkungen auf unser eigenes Leben und Überleben. Welche Lehre können wir vom Organismus Pilz also ableiten?

Für mich ist klar: Auf ähnliche Weise, wie Pilze in der Natur ein ausgewogenes Verhältnis schaffen, so sollten auch wir Menschen eine gesunde Balance in allen Bereichen unseres Lebens anstreben. Indem wir uns bemühen, eine innere Harmonie in unserem eigenen Leben aufzubauen, so können wir ebenfalls dazu beitragen, das grössere Gleichgewicht der Natur zu erhalten.

In diesem Sinne wünsche ich allen ein tolles Pilzjahr mit vielen, interessanten Funden und spannenden Diskussionen.

**Joshua Malik, Technische Kommission**

# Chlaushöck

## Im Pilzlokal 09.12.2022

*Was heisst Pilzler? Wir sind Pilzler!*

Pilzler haben – hört man sagen –  
im Bauche 'nen Veganermagen,  
sie meiden Würmer, Maden,  
Schnecken,  
wenn diese sich im Pilz verstecken.

Pilzler kann man schnell erkennen,  
wenn sie gebückt im Wald rum  
rennen,  
in der Linken einen Korb,  
so eilen sie bis fast nach Worb.

Die Rechte ist die Sammelhand,  
gelenkt von Spürsinn und Verstand,  
sie wühlt sich so durch Laub und  
Moos,  
wildschweingleich, nur nicht so gross.

Alte Hasen, Silberrücken  
warten vorerst mit dem Bücken,  
sie suchen Birken, Eschen, Föhren,  
dann Pilze, die dazu gehören.

Das alles gilt so allgemein  
wohl für jeden Pilzverein  
drum frag ich mich, was kann das  
schaden,  
was ist das B'sondre hier in Baden?

Im letzten Jahr gabs wenig Lust  
und dieses bis und mit August,  
so schmolz die Funghiphilen-Wonne,  
bei wenig Regen und viel Sonne.

Der Boden wurde Staub und Sand,  
Mycelien kriegten Sonnenbrand.  
So dachte mancher ziemlich bitter :  
Aus Pilzlern werden Samariter.

Doch dann, September und Oktober,  
das freut den Wirt und auch den  
Ober,  
fast täglich war es feucht und warm,  
die Boleten kitzeln schon im Darm.

Im Wald verbreiten sich die Jäger,  
aber auch die Sporenträger  
und niemand liess sich da verdries-  
sen,  
wenn Pilze aus dem Boden schies-  
sen.

Es gibt Pilze, dir betören  
und das Bewusstsein sogar stören,  
die wachsen offenbar, welch Graus,  
in Washington beim Weissen Haus.

Doch dem Pilzverein in Baden  
kann dies freilich wenig schaden,  
wir freuen uns an grossen Röhren,  
doch nicht solchen, die dumm  
schnören.

Röhren unter braunen Hüten,  
die landen schnell in Sammeltüten,  
sind Stiele dran mit weissen Netzen,  
dann lässt uns dies in Freud ver-  
setzen.

Und neigt das Pilzjahr sich zu Ende,  
so reibt man sich vor Freud die  
Hände,  
denn Badens Pilzler, West und Ost,  
erhalten von der Reni Post :





So steh'n wir da zum Apéro,  
 der Weisswein macht die Kehlen froh  
 und bald denkt jeder: Ach wie schön,  
 Salat und Schinken vom Meister  
 Höhn !



Lest ihr Leut und lasst euch sagen,  
 ihr habt euch s'Jahr durch gut be-  
 tragen.  
 Ich lad euch ein zum Chlausenmahl  
 ins neue, helle Pilzlokal !

Bestraft wird stets wer lange bleibt,  
 das Festen auf die Spitze treibt,  
 so hört man Max, der heftig flucht  
 und nach seiner Jacke sucht.



Bald war es klar, sie war vertauscht,  
 der Sünder auch schon abgerauscht.  
 In dessen Jacke blieb zum Glück  
 ein einsam Handy wohl zurück.

Und weil ein Handy vieles weiss,  
 gabs den Besitzernamen Preis,  
 es flüsterte: «Null sieben neun,  
 Hansueli heisst der Meister mein!»

Das ist des Chlaushöcks tiefer Sinn,  
 wo war Verlust, wo war Gewinn?  
 Wer sucht, der hofft, so ist das eben,  
 so spannend ist das Pilzlerleben !

Bericht: **Ernst Nobs**  
 Fotos: **Hans Heierli**



**wo es einfach  
um sie geht.**

Valiant Bank AG  
Theaterplatz 2  
5401 Baden  
Telefon 056 204 20 80

wir sind einfach bank.

**valiant**

**ENERGIE  
ERLEBEN**

056 200 22 22  
regionalwerke.ch



**Regionalwerke  
Baden**

Wenn man  
das Handwerk versteht,  
bin ich  
**am richtigen**  
**Ort.**

Am  
richtigen  
Ort.ch



Aargauische  
Kantonalbank

## Reisen in guter Gesellschaft

- ✓ BUSREISEN
- ✓ VELOREISEN
- ✓ FLUG- & BUSREISEN
- ✓ MUSIKREISEN
- ✓ FLUSSREISEN

Twerenbold Reisen AG  
Im Steiacher 1  
CH-5406 Baden-Rütihof

Information & Buchung  
056 484 84 84 oder  
[www.twerenbold.ch](http://www.twerenbold.ch)



Reisen in guter Gesellschaft 

**TWERENBOLD**

# Protokoll der 89. ordentlichen Mitgliederversammlung

Freitag 17. Februar 2023 um 19 Uhr im Gasthaus Hirschen in Kirchdorf

Anwesend: Es haben sich **27** Mitglieder angemeldet

Entschuldigt: Gabriel Maurer, Renate Howald u. Urs Schweizer, Deyan Zhelev u. Zhana Chokalova, Bettina Sültmann, Hansueli Dössegger, Ruedi Borer, Jan Steffen, Margrit Egloff, Sonja u. Claudio Schmid, Daniela u. Alvaro Tatti, Heidi Schibli, Vreni Pauli, Angela Kreuzer, Max u. Maria Misteli (Total **19**)

## Traktanden

### 1. Begrüssung

Thomas und Rebecca begrüßen die Mitglieder

Sie informieren über den Ablauf der Mitgliederversammlung

Eine Powerpoint-Präsentation stellt das Programm vor.

### 2. Wahl der Stimmzähler

Als Stimmzähler wird Mario Pozzoli bestimmt

### 3. Genehmigung des Protokolls der MV vom 04. März 2022

(das Protokoll im 1. Boletus 2022 abgedruckt)

Das Protokoll vom letzten Jahr wird einstimmig genehmigt.

### 4. Jahresberichte

Bericht des Co-Präsidiums und der Technischen Kommission:

Rebecca stellt die einzelnen Events vor, die im Pilzverein abgehalten wurden. Details können dem letztjährigen Jahresprogramm entnommen werden. Einzelne Diskussionspunkte:

Whatsapp-Gruppe: Reni als Administratorin nimmt Interessierte auf.

Die neue Vereinssoftware **Clubdesk** wird vorgestellt. Sie vereinfacht die Mitgliederverwaltung enorm. Mitgliederliste aus Clubdesk soll auf der Homepage aktualisiert werden

Sepp schlägt vor, dass die Stadt Baden Vertragspartner des Pilzlokals sein soll und der Pilzverein als Untermieter fungiert.

Herr Brönnimann soll kontaktiert werden, um dies zu besprechen.

Bei Benutzung der Innenräume der Homrig-Hütte in Untersiggenthal

soll in Zukunft dem Hüttenwart ein Trinkgeld erbracht werden. Bis jetzt hat der Pilzverein immer nur die Aussenplätze benutzt.

Pilzausstellung war sehr schön, aber das Wetter hat leider nicht mitgespielt, es war sehr kalt.

Exkursion zur Herzoghütte war mit ca 30 Personen sehr gut besucht und es wurden schöne Pilze gefunden.

Wurstbraten am 3. November 2022 war sehr erfolgreich und gut besucht.

Chlaushöck am 9. Dezember 2022 war sehr erfolgreich und gut besucht. Ein Anlass, der den Mitgliedern gut gefällt.

## **5. Kassaberichte**

Kassier Hans-Jürg Rodel gibt den Kassenbericht bekannt:

Diesjähriger Verlust beträgt CHF 3`504.34

Er erklärt die Einnahmen und Ausgaben. Der Verlust resultiert aus den Mietausgaben und den Vereinsanlässen. Einnahmequelle Wurstbraten ist wetterabhängig und deshalb unterschiedlich erfolgreich. Es konnten noch keine Untermieter gefunden werden.

Budget 2023

Das diesjährige Budget, basierend auf den vorherigen Mitgliederbeiträgen, sieht einen konservativen Verlust von ca. CHF 2`400 vor. Massgebend sind Vereinseinnahmen wie das Wurstbraten auf dem Badener Markt. Bei schlechtem Verlauf, kann sich der Verlust stark erhöhen

Revisoren: Charlotte Zubler (Alvaro Tatti ist entschuldigt) verliest den Revisorenbericht. Sie bestätigt, dass die Rechnung sorgfältig geführt wurde, alle Belege vorhanden sind und somit empfiehlt sie, dem Vorstand und dem Kassier Hans-Jürg Rodel die Décharge zu erteilen.

## **6. Décharge des Vorstandes für das Vereinsjahr 2022**

Die Vereinsmitglieder erteilen dem Vorstand einstimmig die Décharge

## **7. Jahresbeiträge**

Der Vorstand schlägt eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge um CHF 10 vor.

Co-Präsident Thomas erläutert den Vorschlag des Vorstandes, den Mitgliederbeitrag um CHF 10 zu erhöhen. Michèle Meyer plädiert für eine Erhöhung um CHF 20. Sepp Keller schliesst sich Michèls Meinung an.

Margrit Egloff schlägt schriftlich ebenfalls vor, um CHF 20 den Beitrag zu erhöhen. Robert Zubler erklärt, dass CHF 20 nicht zu wenig sind beim Angebot des Vereins mit Vereinsreise, Chlaushöck, Spaghettiplausch und Frühlingsfest etc.

Finanzschwache Mitglieder sollen auch ohne Beitrag ihren Platz im





5400 Baden  
Telefon 056 222 44 94  
[www.inghochuli.ch](http://www.inghochuli.ch)

SANITÄR HEIZUNG SOLAR KÄLTE

116226 BK

Rico ✱ Viviane Huber  
Steinenbuehlstrasse 55  
CH-5417 Untersiggenthal

[info@restaurantsteinenbuehl.ch](mailto:info@restaurantsteinenbuehl.ch)  
[www.restaurantsteinenbuehl.ch](http://www.restaurantsteinenbuehl.ch)

Reservation 056 288 11 48

Restaurant  
Steinenbuehl

Ruheitag



Montag-Dienstag

Elektro  
Telefon  
Reparaturen  
EDV



Eglin **Elektro**  
weiter denken

5400 Baden, Ländliweg 10  
056 222 44 84  
[www.eglin.ch](http://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

Verein haben können. Peter Müller will bei Vollmitgliedern gleich auf CHF 60 den Beitrag erhöhen.

Abstimmungsvorlage: Vollmitglieder auf CHF 60 und Familienmitglieder auf 40, Doppelmitglied auch auf 40 und Passivmitglied ebenfalls auf CHF 40

26 Stimmen dafür und 1 Gegenstimme. Damit ist der Vorschlag zur Erhöhung des Mitgliederbeitrags klar angenommen.

## **8. Jahresprogramm 2023**

Thomas zeigt das Jahresprogramm (Powerpointpräsentation) und erklärt es kurz. Es ist auf der Vereinshomepage aufgeschaltet. Es wird mit 27 Stimmen klar angenommen.

Einzelne Diskussionspunkte:

Aargauische Pilzbestimmungstagung: Wurde vor ca. 30 Jahren vom Pilzverein Zurzach ins Leben gerufen. Dann wurde sie in Aarau veranstaltet und danach in Baden. Momentan ist es schwierig für die Badener TK, die Tagung auszurichten, da durch Bestimmungsabende, Ausstellung, Exkursionen und Pilzkursen und Weiterbildung fast kein Platz für weitere Anlässe ist. Aus Personalmangel in der TK wurde die Tagung deshalb letztes Jahr kurzfristig abgesagt. Eine Wiederaufnahme wäre wünschenswert.

## **9. Mutationen 2022**

Reni verliert die Neuzugänge und Austritte aus dem Jahr 2022:

9 Austritte und 3 Verstorbene im Jahr 2022

12 Eintritte im Jahr 2022

## **10. Varia**

Ämtli-Suche:

Social Media Coordinator: Teilnahme an Vorstandssitzungen Pflege eines Instagram Profils

Event Manager: Teilnahme an Vorstandssitzungen Planung und Durchführung von Events

Chief Logistics: Verteilung des Boletus (umliegende Gemeinden)

Interessierte melden sich bitte beim Vorstand.

Pilzessen: Sepp stösst an, dass man doch mal ein Pilzessen organisieren könnte. Es werden Köche und Ideen zur Umsetzung gesucht.

# **Jahresbericht 2022**

## **der Co-Präsidenten und Technischer Kommission**

Das Jahr 2022 war ein aufregendes Pilzjahr. Während es im Sommer und Frühherbst ganz danach aussah, dass das trockene Wetter zu wenig Pilzwachstum führen würde, haben im August überraschend auftretende Regenschauer für einen Pilzwachstum der Superlative gesorgt. Die Pilzkontrolle ist rege besucht worden und sowohl Pilzliebhaber wie auch «Magenbotaniker» sind dieses Jahr voll auf ihre Kosten gekommen. Dies hat sich auch im Whatsapp-Forum des Vereins gezeigt, in welchem das ganze Jahr über Pilze besprochen und reger Austausch gepflegt worden ist.

### **Frühling**



Das Vereinsjahr hat offiziell am 4. März mit einer coronabedingt schriftlich durchgeführten Mitgliederversammlung begonnen. Thomas Sibold und Rebecca Pozzoli sind als Co-Präsidenten gewählt worden, da sich unser ehemaliger Präsident, Peter Müller, anderen Herausforderungen widmen wollte. Ihre erste Amtshandlung war die Einführung von Clubdesk, einem digitalen Vereinsverwaltungstool. Adressen, Termine und Geldflüsse werden darin bequem gesteuert.

Da einige Veranstaltungen im Vorjahr coronabedingt abgesagt werden mussten, wollten wir den ersten Pilzbestimmungsabend von Frühlingspilzen am 25. April unbedingt durchführen, um uns endlich wieder mal persönlich treffen zu können. Leider gab es kaum Pilze, deshalb wurde es eher ein gemütliches Zusammenkommen als ein Arbeitstreffen.

Am 4. Mai fand der Badener Jahrmarkt statt, der uns, dank unseren fleissigen Helfern, einen netten Batzen in die Vereinskasse gebracht hat.

Am 13. Mai ist ein Frühlingsfest organisiert worden. Die frischgebackenen Co-Präsidenten haben sich vorgestellt und feierlich das Zepter von Peter Müller übernommen.

Maria, Max und Walti haben alle mit köstlichen Spaghetti verwöhnt und Reni und Isabelle haben den Frühling mit wundervollen Blumenbouquets ins Pilzlokal gebracht. Am zweiten Bestimmungsabend, am 16. Mai, gab es schliesslich schon mehrere Pilze zu bestimmen: Morcheln, Maipilze, Dachpilze und Hexenröhrlinge.

## Sommer



Am 4. Juni führte uns die Vereinsreise ins schöne Fürstentum Liechtenstein. Nach einem Stopp auf dem Hirzel mit Kaffee, Gipfeli und grandioser Aussicht auf den Zürichsee, fahren wir direkt nach Malbun. Während sich dort hunderte von Marathonläufern abmühen mussten, konnten wir es uns kulinarisch gut gehen lassen und die schönen Berge geniessen. Später besichtigten wir Vaduz mittels lustigem Bimmelbähnchen. Erstmals in der Vereinsgeschichte konnten die Kosten für den Ausflug mittels Twint beglichen werden. Ein weiterer Meilenstein in eine digitalere Zukunft.

Doch trotz Twint bereiteten die Finanzen dem Vorstand schon seit längerem Sorgen. Leider konnte kein Verein gefunden werden, der mit uns das Lokal teilen möchte und sich an den Mietkosten beteiligt. Das reisst jedes Jahr ein Loch in die Vereinskasse, das mit Würste-Verkaufen nicht gestopft werden kann. Deshalb suchten die Co-Präsidenten Ende Juni gemeinsam mit der Stadtpolizei eine Lösung, damit Pilzkontrolle und der Verein trotz hohen Mietkosten im Lokal bleiben können. Die Stadt Baden hat sich in diesem Rahmen grosszügig bereit erklärt, uns finanziell etwas unter die Arme zu greifen damit wir weiterhin Pilzkontrollen im Vereinslokal durchführen können. Ihr gilt unser aufrichtiger Dank.

Zum Beginn der Sommerferien fand erneut der beliebte Brätliabend bei der Waldhütte Homrig statt. Das Feuer brannte, die Stimmung war heiter und der Magen knurrte. Ein äusserst gelungener Abend. Genauso gelungen war die Exkursion zum Chrüzliberg nach den Sommerferien am 28. August.

Obwohl es aufgrund des heissen Sommers relativ wenig Pilze hatte, war die Moral der rund dreissigköpfigen Truppe ungemindert. Gefunden wurden fast ausschliesslich Xylobionten (Baumpilze, die Holz zersetzen und sich nicht für den Kochtopf eignen). Bestimmt wurden Porlinge, Faserlinge, Rüblinge, Seitlinge und Stummelfüsschen, Wirrlinge, einige kleine Teuerlinge und ein einziger Rotfussröhrling. Später konnte man es sich dank unserem fleissigen Koch-Team bei leckeren Spaghetti im hübsch geschmückten Lokal gut gehen lassen.

## Herbst



Der lang ersehnte Regen im August hat den Wald förmlich explodieren lassen und die traditionellen Arten in Massen auf die Tische der Kontrolleure und Kontrolleurinnen gebracht. Zwischen dem 29. August und dem 31. Oktober fanden zehn interessante Pilzbestimmungsabende statt.

Allesamt waren gut besucht, stets auch von Neulingen. Es waren überdurchschnittlich viele Pilze vorhanden, Total wurden 273 Bestimmungen durchgeführt und 178 Pilzarten bestimmt. Ein besonderes Highlight war dabei der Kaiserling, der eigentlich fast nur in Südeuropa vorkommt. Auch die Speisepilzsammler sind dieses Jahr voll auf ihre Kosten gekommen, z.B. mit Röhrlingen, Reizkern, Perlpilzen und Totentrompeten en masse.

Am 25. September fand im Forsthaus Tägerhard in Würenlos die Pilzausstellung statt. Während unsere besten Pilzkenner, Thomas, Reni, Stephan, Joshua und Christoph nicht müde geworden sind, den Besuchern die über 120 ausgestellten Pilze näher zu bringen, haben diverse weitere Mitglieder fürs leibliche Wohl der Besucher gesorgt. Renate hat erneut mit viel Liebe und Hingabe ein Pilzgärtchen errichtet und Josh hatte die staunenden Augen der Besucher mit seinem unglaublich grossen Riesenbovist auf Sicher.

Marvin hat die Besucher fürs Pilzzüchten begeistert und ihnen den Kreislauf des Pilzes von einer Flüssigkultur, über die Pilzbrut, durchs Substrat bis zum fertigen Fruchtkörper erklärt.



Die Kinder konnten in der Waldhütte Pilzvorlage-Bilder ausmalen und im Wäldchen spielen. Eine gelungene Ausstellung, die uns leider trotzdem aufgrund des schlechten Wetters ein Defizit in die Vereinskasse gebracht hat. Deshalb sucht der Vorstand fürs Jahr 2023 nach alternativen Ansätzen, um unabhängig vom Wetter eine gewinnbringende Ausstellung auf die Beine stellen zu können.

Ende Herbst, am 23. Oktober machte sich eine Gruppe von über 20 Personen, inklusive Kindern und Hund auf die Exkursion zur Herzoghütte. In kleinen Grüppchen wurde eine beschauliche Anzahl von verschiedenen Pilzen gesammelt, die Thomas und Gabriel bei der Pilzbesprechung geduldig erläuterten. Gefunden wurden z.B. der rotrandige Baumschwamm, der parasitische Scheidling und leckere Herbsttrompeten. Dann wurde gegrillt und geschwätzt bis in den Nachmittag.

## **Winter**



Am 2. November und 7. Dezember fanden in Baden der Jahrmarkt und der Weihnachtsmarkt statt. Beide waren gut besucht, was zu einem regen Wurst-Verkauf und nettem Gewinn in der Vereinskasse geführt hat.

Das Pilzjahr ist mit dem Chlausehöck am 9. Dezember offiziell beendet worden. Bei Fleischkäse, Kartoffelsalat und köstlichem Tiramisu haben wir uns ein letztes Mal gemeinsam verköstigt und die Erfolge des vergangenen Jahres Revue passieren lassen.

Ende 2022 hat der Pilzverein Region Baden 91 Mitglieder. Es war uns eine grosse Freude, unsere gemeinsame Leidenschaft mit all den engagierten Pilzlerinnen und Pilzern, den Helferinnen und Helfern, Gönnern, Inserenten, dem Vorstand und der technischen Kommission teilen zu dürfen. Herzlichen Dank für die wertvollen Beiträge, die uns ein lebendiges Vereinsjahr ermöglicht haben – wir freuen uns bereits auf die Saison 2023!

Eure Co-Präsidenten  
Thomas Sibold und Rebecca Pozzoli

# Ascomyceten Nachmittag

## Sonntag, 29. Januar 2023



Trotz klirrender Kälte waren alle angemeldeten Teilnehmer pünktlich auf der Baldegg beim Parkplatz anwesend. Das hat mich sehr gefreut. Toll.

Teilnehmer:

Walti, Reni, Alvaro, Agnes, Klara und Thomas, Flavia und Angie.

Nach einer kurzen Einführung haben wir uns auf die Pirsch gemacht. Zuerst sind wir kurz der Strasse entlang gelaufen und dann in den Wald hinein gestochen. Alle waren eifrig am Suchen, wer findet wohl den ersten Asco?



*Proliferodiscus pulveraceus* war unser erster Fund an einer lebenden Birke.



So hat es ausgesehen, alle um die Birke am suchen.





*Mollisia cinerea*



Wunderschöne Flechte *Pleurosticta acetabulum* gehört auch zu den Ascomyceten.



Eine tote noch stehende Buche war genauso spannend wie davor die Birke. Nachstehend aufgeführt sind alle Spezien von diesem Baum.







*Nectria galligena*



*Bactridium flavum*, imperfekter Pilz.



Unbekannter Pilz



*Radula complanata*,  
Lebermoos.



**RESTAURANT**  
**CENTRUM**  
**68**

Landstrasse 64

5436 Würenlos

Tel. 056 424 39 40

Mail: [centrum68@bluewin.ch](mailto:centrum68@bluewin.ch)

[www.centrum68-wuerenlos.ch](http://www.centrum68-wuerenlos.ch)



# REKLAME FABRIK

MANUFAKTUR FÜR WERBETECHNIK

[www.reklame-fabrik.ch](http://www.reklame-fabrik.ch)

**DENNER**

**NUSSBAUMEN  
IM MARKTHOF**

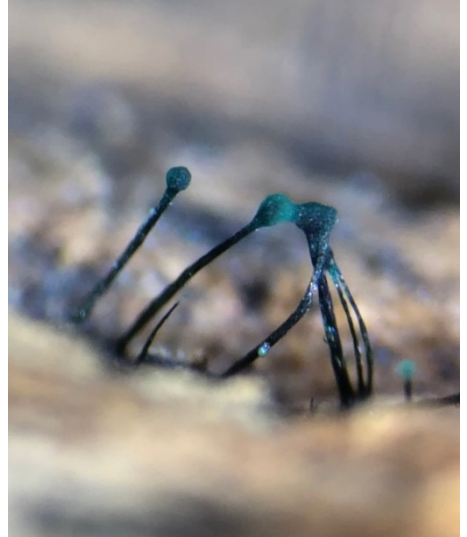
- Grosse Weinabteilung
- Bedienungs-Metzgerei
- Früchte + Gemüse in Offenbedienung

Auf Ihren Besuch  
freut sich  
das Denner-Team

Freitag  
Abendverkauf  
bis 20.00 Uhr

**Wir sind *immer* billig!**

Auf dem Weg sind immer wieder kleine Pilzli gebracht worden und wir haben diskutiert und angeschaut, was es sein könnte. Unten ein Mix aus verschiedenen Funden.



*Dendrostilbella smaragdina*, ein weiterer imperfekter Pilz oder imperfekter Schleimpilz.



Eine vage Vermutung:  
*Dacrymyces stillatus*. Kein Asco.



*Pezicula acericola*, ein Asco.

**Bericht und Bilder: Lucia Widmer-Tatti**

# Das wunderschöne Lungenkraut



*Foto: Isa Matt*

Es ist eine der schönsten Blumen, die ich kenne. Als früher Vorbote der wärmeren Jahreszeit erscheint es neben dem Bärlauch als eines der ersten Kräuter in schattigen Waldgebieten. Wenn das braune alte Laub vom Vorjahr und die ersten grün spriessenden Frühlingspflanzen den Waldboden beherrschen, sticht die Blüte des Lungenkrautes wunderschön leuchtend hervor: von brodeauxrot, purpur, über pink, rosa, lila, violettblau, selten auch weiss, leuchten sie. Da sich die Blüten eines Stängels zeitlich nacheinander öffnen, kann man all diese Farbenpracht an einer Pflanze bestaunen.

Diese eher kleine Pflanze hat ihren lateinischen Namen Pulmonaria vom Wortstamm Lunge. Dies, weil die Blattform an Lungenflügel erinnert. Aber auch, weil seine Inhaltsstoffe bei vielen Lungenkrankheiten genutzt werden. Auch wenn die Wirkung

wissenschaftlich umstritten ist, befindet sich Lungenkraut noch heute in vielen Hustenmitteln wie Bonbons, Sirup und Tropfen.

In alten klassischen Kräuterbüchern ist es nur selten zu finden. Aber schon Hildegard von Bingen erwähnt im Mittelalter seine schleimlösende, reizmildernde Wirkung bei Husten, Heiserkeit und Atemwegserkrankungen.



(Quelle: © imamchits/stock.adobe.com)

Es gibt verschiedene Arten des Lungenkrautes. Am bekanntesten ist das Gefleckte Lungenkraut, auch das Gewöhnliche Lungenkraut, *Pulmonaria officinalis* genannt; diese Bezeichnung erhielt es wegen den auffällig weissen Flecken auf dem grünen, stark behaarten, leicht stacheligen Blatt. Es können aber alle Sorten, auch solche ohne weissen Flecken, als Tee genutzt werden. Die getrockneten Blätter und Blüten werden bis zu 10 Minuten in heissem Wasser gezogen. Während der Coronazeit und der dadurch aufkommenden Angst um die eigene Lunge, war der herb schmeckende Tee ein beliebtes Mittel zur Vorbeugung und Immunstärkung. Ich rate aber davon ab, zu oft und zu viel davon zu trinken, denn immer noch fehlen genauere Untersuchungen zu Nebenwirkungen; teils werden sogar giftige Stoffe in dieser Pflanze erwähnt. Aber auch hier gilt das Sprichwort: die Menge macht das Gift. Was im Übermass schädlich wirken kann, kann wohl dosiert heilen.





**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

# METZGEREI HÖHN CATERING



*Ihr zuverlässiger  
Fest-Lieferant*

**056 288 16 83**

**WWW.METZGEREI-HOEHN.CH**  
**UNTERSIGGENTHAL**

**Landgasthaus**

Hotel · Seminare



**zum Hirschen**

Bankette · Restaurant

Landgasthaus zum Hirschen · Familie Schneider  
Dorfplatz · **5416 Kirchdorf** · 056 282 02 50  
mail@hirschen-kirchdorf.ch · www.hirschen-kirchdorf.ch



À-la-carte-Stübli

\*\*\*

Hirschensaal für kleine  
bis grosse Bankette

\*\*\*

Schöne Gartenterrasse  
auf dem Dorfplatz

\*\*\*

Komfortable und preis-  
günstige Hotelzimmer

\*\*\*

Seminarräume

\*\*\*

Jeden Sonntag ab 9 Uhr  
Frühstücksbrunch auf  
Anmeldung



Diese wunderschöne Blume muss auch gar nicht dringend konsumiert werden, um ein Wohlgefühl zu bekommen. Schon nur ein Spaziergang im Wald und das Betrachten der Blüten können ein Lächeln aufs Gesicht zaubern, sei es wegen der Schönheit an sich, oder als Vorbote des Frühlingserwachens und der wärmenden Sonnenstrahlen, die bald kommen werden.



*(Quelle: <https://www.makro-treff.de/de/galerie/lungenkraut>)*

In Büchern und im Internet sind unzählige Volksnamen zu dieser Pflanze erwähnt: Bachkraut, Bockkraut, Brunneschüsseli, Fleckenkraut, Guggelhose, Adam und Eva, Hänsel und Gretel, Brüderchen und Schwesterchen, Blaue Schlüsselblume, Händschechrut, Hirschkoze, Hirschkohl, Hirschmangold, Hosenschiffern, Königsstiefel, Lungenwurz, Waldochsenszunge, Schlotterhose, Schwesternkraut, Ungleiche Schwestern, Unser lieben Frauen Milchkraut *(Die oft gebräuchlichen Namen, die auf ein Zweierpaar hinweisen, bekamen ihren Namen wegen den verschiedenen Blütenfarben an ein und demselben Stängel)*

**Text: Isabelle Matt**

**NIE GIFTIG,  
IMMER SÜSS**

**Moser's**  
BACKPARADIES



Badener  Stein

Bequem und einfach  
bestellen bei Moser's  
Online-Shop.

[www.backparadies.ch](http://www.backparadies.ch)



## **BIRMENSTORFER EINZIGARTIG WIE DU**



Den richtigen Wein zur richtigen Zeit, direkt vom Produzenten

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Weinkeller**

Öffnungszeiten: freitags 17.30 bis 19 Uhr, samstags 10 - 12 Uhr



Weinbaugenossenschaft Birmenstorf - Bruggerstrasse 3 - 5413 Birmenstorf  
Telefon 056 225 16 46 - [kontakt@birmenstorfer.ch](mailto:kontakt@birmenstorfer.ch) - [www.birmenstorfer.ch](http://www.birmenstorfer.ch)



**METZGEREI**

Seit 1909 bürgen wir für Qualität

**Müller**

5400 Baden  
056 222 69 04

5425 Schneisingen  
056 241 18 10

[www.mueller-metzg.ch](http://www.mueller-metzg.ch)

**Rauer Wulstling**  
*Amanita franchetii* (Boud.) Fayod  
**Kein Speisepilz**



**Beschreibung:**

**Hut:** Jung halbkugelig, dann konvex, später ausgebreitet mit bisweilen etwas eingedrückten Zentrum. Oberfläche graugelb, weisslich, stroh-zitronengelblich, gelbflockig.

**Lamellen:** Frei, weiss, breit, Schneiden fein flockig.

**Stiel:** Zylindrisch oder leicht keulig, an der Basis meistens knollig verdickt. Manschette gelblich gerandet, Oberseite gerieft, unterhalb des Ringes mit gelblichen Schüppchenzonen.

**Fleisch:** Weiss, unter der Huthaut gelblich, dünnfleischig.

**Geruch:** Unauffällig, eher unangenehm.

**Geschmack:** Mild, unangenehm.

**Vorkommen:** Bevorzugt im Laubwald an wärmebegünstigten Lagen, Sommer bis Herbst, selten.

**Synonyme:** *Amanita aspera* (Fr.) Hooker  
Gelbflockiger Wulstling

**Foto :** Sepp Keller

## Salat von Kürbis-Waldpilzen mit Wachtel

# Kochen mit Max

### Rezept für 4 Personen

#### Salat

250 gr	Nüsslialat	putzen und waschen
750 gr	Kürbis	In Würfeli schneiden
6	Wachteln	Brüste und Schenkel von den Knochen lösen
500 gr	Pilze /Steinpilz, Eierschwämme	putzen und in Würfel schneiden und mit den Schalotten sautieren
30 gr	Kürbiskerne	ohne Fett rösten
1 dl	Haselnussöl	
1/2 dl	Balsamicoessig	
1	Schalotte	hacken
1 Essl.	Honig	
1 dl	Porto	
1 dl	Wildfond	
1 Glas	Marinierte Cranberry	
	Salz, Pfeffer	

1. Die Hälfte des Haselnussöl erwärmen und den Kürbis sautieren mit Salz und Pfeffer würzen, muss noch knackig sein, und mit dem Honig vermischen.
2. Nüsslialat mit Haselnussöl, Salz und Pfeffer würzen und kreisförmig auf dem Teller anrichten, mit Balsamico besprühen.
3. Port und Wildfond zur Hälfte einkochen, eventuell mit Fecule etwas binden, wenig Balsamico zugeben und die angebratenen Wachtelbrüste- und Beine glasieren, auf dem Kürbis anrichten.
4. Rest der Glace um den Salat verteilen, und die anderen sautieren Pilze mit den marinierten Cranberry garnieren.

# Boletus - Unterhaltung

## Sudoku Zahlenrätsel

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

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 BOLETUS 4/2022

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

Auflösung im Boletus 2/2023



Anita Brunner  
 Schulstrasse 3 | 5415 Nussbaumen  
 Tel. 056 282 11 88 | Fax 056 282 41 14  
 a.brunner@blumen-markthof.ch  
 www.blumen-markthof.ch

Floristik  
 Pflanzen  
 Hochzeitsdekoration  
 Trauerfloristik

Glasartikel  
 Boutique-Artikel  
 Keramik

Hauslieferdienst



Robert Völkli

# Jahresprogramm 2023

17.02.23	Freitag	19:00 – 22:00	<b>Mitgliederversammlung</b> im Landgasthaus zum Hirschen in Kirchdorf
03.05.23	Mittwoch	11:00 – 20:00	<b>Wurstbraten am Jahrmarkt Baden</b>
08.05.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>1. Pilzbestimmungsabend Frühjahrspilze</b> im Vereinslokal
12.05.23	Freitag	19:00 – 22:00	<b>Helperessen</b> im Restaurant Erle in Fislisbach
15.05.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>2. Pilzbestimmungsabend Frühjahrspilze</b> im Vereinslokal
10.06.23	Samstag	08:00 – 18:00	<b>Vereinsreise</b> Details folgen per eMail oder Post
26.06.23	Montag	19:00 – 22:00	<b>Brätliabend</b> Treffpunkt bei der Waldhütte Homrig in Untersiggental
28.08.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>1. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal</b>
03.09.23	Sonntag	09:00 – 15:00	<b>Pilzexkursion Chrüzliberg mit Spaghettiplausch</b> Treffpunkt im Vereinslokal, Gäste bitte hier anmelden
04.09.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>2. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
11.09.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>3. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
18.09.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>4. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
22.09.23	Freitag		<b>Sammeltag für Pilzausstellung</b> Pilze zwischen 16:00 – 18:00 im Vereinslokal abgeben.
23.09.23	Samstag		<b>Pilzausstellung</b> Details folgen per eMail oder Post
25.09.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>5. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
02.10.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>6. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
09.10.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>7. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
16.10.22	Montag	19:30 – 21:30	<b>8. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
22.10.23	Sonntag	09:00 – 14:00	<b>Pilzexkursion zur Herzoghütte</b> Treffpunkt beim öffentlichen Waldparkplatz Liebenfels
23.10.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>9. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
30.10.23	Montag	19:30 – 21:30	<b>10. Pilzbestimmungsabend</b> in unserem Vereinslokal
01.11.23	Mittwoch	11:00 – 20:00	<b>Wurstbraten am Jahrmarkt Baden</b>
08.12.23	Freitag	19:00 – 22:00	<b>Chlauchhöck</b> Details folgen per eMail oder Post
13.12.23	Mittwoch	11:00 – 20:00	<b>Wurstbraten am Weihnachtsmarkt Baden</b>

**Pilzbestimmungsabende:** An der Mellingerstr. 136 jeweils am Montag 19.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr (28.8.–30.10.2023). Nichtmitglieder sind herzlich willkommen.

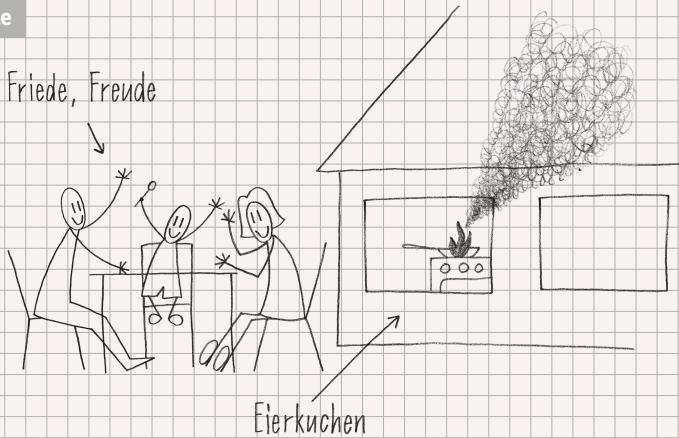
**Mikroskopierabende:** An der Mellingerstr. 136 von 19.00 Uhr bis ca. 22.00 Uhr. Info's zur Durchführung im Forum.

<b>Verbandsanlässe</b>	26.03.2023	Sonntag	<b>VSPV Delegiertenversammlung in Cossonay</b>
	09.09.2023	Samstag	<b>Schweizerische Pilzbestimmertagung in Niederbipp</b>
	17.09. – 23.09.2023	Sonntag	<b>Mykologische Studienwoche in Escholzmatt</b>

**Anlässe der VAPKO** 23.09. – 29.09.2023 Samstag **Ausbildungskurse im Plantahof in Landquart**



## Schadensskizze



Was immer kommt – wir helfen Ihnen  
rasch und unkompliziert. **mobiliar.ch**

**die Mobiliar**



**Unser Öffnungszeiten:**  
**Dienstag – Samstag**  
**Sonntag**

**Montag Ruhetag**  
**08,30 bis 24,00 Uhr**  
**10,00 bis 22,00 Uhr**

**E-Mail:** [restaurant.erle@gmx.ch](mailto:restaurant.erle@gmx.ch)

**Web:** [www.restauranterle.ch](http://www.restauranterle.ch)

**Tel:** **056 493 22 10**

**Das Erle Team wird Euch gerne bedienen**



**Bei uns sind Sie für Ihren  
Hyundai goldrichtig.**



Ihr Hyundai vom offiziellen Vertriebspartner ist dank der europäischen Werksgarantie (5 Jahre ohne Kilometerbegrenzung) und der Hyundai-Assistance (5 Jahre) besonders wertvoll. Aber nicht nur deswegen – mehr dazu erfahren Sie bei einem Besuch bei uns, auf [hyundai.ch/garantie](http://hyundai.ch/garantie) und [hyundai.ch/partnerschaft](http://hyundai.ch/partnerschaft). Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Ein Hyundai von Hermi



**Parkgarage Baden AG, Neuenhoferstr. 107, 5400 Baden,  
Tel. +41 56 222 94 33, [www.parkgaragebaden.ch](http://www.parkgaragebaden.ch)**