

Badener **BOLETUS**

Mitteilungsblatt des Pilzvereins der Region Baden



Juni 2023
Ausgabe Nr. 2

Hier könnte Ihr Inserat stehen!

Inserate-Informationen:

https://www.pilz-baden.ch/static/verein/magazin/info/Inseratetarif_Boletus.pdf

Besuchen Sie auch unsere Homepage:

PILZVEREIN REGION BADEN

HOME VEREIN GALERIE LINKS KONTAKT



Badener Boletus:	Offizielles Vereinsorgan und Mitteilungsblatt des Pilzvereins Region Baden Erscheint 4xjährlich, jeweils März/Juni/September/Dezember www.pilz-baden.ch Instagram pilz-baden	
Homepage	Mellingerstrasse 136, 5400 Baden	
Social Media	Rebecca Pozzoli, Sonnenstr. 3c, 5415 Nussbaumen	email: rebecca.pozzoli@gmx.ch
Vereinslokal	Thomas Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: thomas.sibold@pilz-baden.ch
Co-Präsidentin	Hans Jürg Rodel, Mühlemattweg 9, 5106 Veltheim	email: hansjuerg.rodel@ag.ch
Co-Präsident	Reni Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
Kassier	Hans Heierli, Högelerstr. 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
Aktuarin	Reni Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
Beisitzer	Thomas Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: thomas.sibold@pilz-baden.ch
TK	Stephan Berthoud, Boppelserstr. 33, 8112 Otelfingen	email: stephan.berthoud@pilz-baden.ch
TK	Joshua Malik, Sportstrasse 9, 5430 Wettingen	email: joshua.malik@pilz-baden.ch
TK	Hans Heierli, Högelerstrasse 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
Redaktion	LP Copy Center, 5430 Wettingen 056 221 86 86	email: wettingen@lpcopycenter.ch
Druck		

Titelblatt

Blauerder Königsröhrling (*Butyriboletus fuscroseus*) Foto: Sepp Keller

Von Pilzen, Elfen, Hexen und Geistern...

Pilze umhüllt seit jeher eine Aura des Mysteriösen... Denn jedes Jahr, wenn im Frühling die ersten prachtvollen Exemplare aus dem Boden schossen, bewirkte ihr erstaunlich schneller Wuchs, dass die Menschen sie als rätselhafte Verbindung zwischen der gewohnten Welt und der Welt



der Geheimnisse ansahen. Sie galten als Träger geheimer Kräfte und waren dem Menschen oft nicht ganz geheuer. «Wesen der Finsternis» oder auch «Kinder der Nacht» wurden sie gerne genannt. *(Foto: Josimda)*

Besonders fasziniert waren die Menschen von Hexenringen. Manch einer glaubte, dass die Pilze in dem seltsamen Kreise die Spuren eines nächtlichen Tanzes beim Hexensabbat waren. Oder dass der Ring durch unterirdische Dämpfe gebildet worden sei, die auf geheimnisvolle Weise als ringförmiger Rauch auf die Erde kamen. Zu einer Zeit in der man noch an die Existenz von Elfen, Hexen und Geistern glaubte, entstanden die Bezeichnungen «Elfenhof» und «Hexenring». Könnte es womöglich sein, dass im fahlen Licht des Mondes die Elfen und Feen auf einer kreisrunden Tanzfläche tanzten und sich danach auf den Pilzen ausruhten?

Besonders in der Nacht vom 30. April auf den 1. Mai, in der das Sommer-halbjahr eingeläutet wird, im Volksmund auch Walpurgisnacht genannt, schienen die Grenzen zwischen den beiden Welten verschwommen. Deshalb dachten die Menschen auch für lange Zeit, dass unsere geliebten Pilze gerade in dieser speziellen Nacht besonders häufig Hexenringe bilden würden. Je nach Überlieferung brachte es entweder Glück oder Unglück, wenn man am Morgen des 1. Mai einen Hexenring betrat. Sicherheitshalber wurde der Tau, der einen schönen Teint machen soll, innerhalb von Hexenringen nicht benutzt, da die jungen Mädchen glaubten, die Feen und Elfen könnten eifersüchtig auf ihre Schönheit reagieren und versuchen, diese durch den Tau zu verderben.

Lange schon hat die Wissenschaft das Rätsel um die Hexenringe gelöst: Ein Hexenring besteht aus einer Gruppe von Pilzen aus einem Myzel, das in alle Richtungen gleich schnell gewachsen ist. Denn wenn der Schwamm im Laufe der Jahre alle Nährstoffe im Boden aufgebraucht hat, muss er sich zur Aussenkante hin ausbreiten, um weiter wachsen zu können. Die Fruchtkörper, die dann entstehen, befinden sich am Rande des Myzels und bilden den ominösen Ring.

Auch wenn die Wissenschaft längst eine plausible Erklärung für das Phänomen der Hexenringe gefunden hat, halte ich sicherheitshalber stets Ausschau nach Elfen, Hexen oder Waldgeistern, wenn ich einen Pilzring entdecke; denn man kann ja nie wissen 😊 ...

Rebecca Pozzoli, Co-Präsidentin



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

Frühlingspilzbestimmungsabende - E gfreuti Sach!

Am 8. und am 15. Mai fanden die Frühlingspilzbestimmungsabende statt. Eine gute Gelegenheit, um das Pilzwissen nach der langen Winterpause wieder zu aktivieren, wieder einmal durch den Winkler zu blättern, sich auszutauschen und aufs neue Pilzjahr anzustossen.



Es kamen jeweils rund 15 Personen ins Pilzlokal, um zu schauen, was es dieses Jahr an Frühlingspilzen zu bestimmen gibt. Während im Jahr 2022 zur selben Jahreszeit kaum ein Pilz zum Bestimmen zur Verfügung stand und wir kurzerhand auf Champignons aus dem Kaufhaus zurück greifen mussten, sieht es dieses Jahr dank der zahlreichen Niederschläge gar nicht schlecht aus. So kamen jeweils etwa zehn verschiedene Pilze zusammen, die wir motiviert zu bestimmen versuchten. Darunter waren beispielsweise der Sommer Stielporling (*Lentinus substrictus*), der gezonte Ohrlappenpilz (*Auricularia mesenterica*), der striegelige Rübling (*Gymnopus hariolorum*) und leckere Mairitterlinge (*Calocybe Gambosa*).



Der Sommer Stielporling ist ein ockerbrauner Geselle mit samtig-filzigem Hut. Sein Stiel ist filzig-feinhaarig und meist genattert. Seine Poren sind weisslich bis leicht gelblich und fast nicht sichtbar. Man findet ihn von April bis Juli in feuchten Wäldern, an Bachufern und Moorrändern, oft an totem Buchenholz. Essbar ist er nicht, dafür durchaus hübsch anzuschauen.



Auf den ersten Blick erinnert der gezonte Ohrlappenpilz an eine Tramete. Erst bei näherem Hinsehen konnte er aufgrund seiner gallertartigen, braunen, aderig-faltigen Unterseite richtig bestimmt werden. Er besteht aus bunten, nebeneinander versetzten Hütchen, die im Alter durch Grünalgen grünlich gefärbt sind. Man findet ihn ganzjährig bei Esche, Pappel, Buche oder Birke, an Stümpfen oder Baumrinden. Die grasgrünen Zonen geben ihm ein ganz besonderes Flair.



Uiuui, hat etwa einer der Teilnehmer gefurzt?! Nein; es ist der striegelige Rübbling, der so grauslich nach faulem Kohl stinkt, dass wir erstmal Lüften müssen. Er hat einen gelbbraunen bis rotbraunen Hut, jung mit buckeliger Mitte, alt tellerförmig ausgebreitet mit leicht gerieftem Rand. Seine Lamellen sind sehr eng stehend, weisslich bis blassgelb und ausgebuchtet angewachsen. Man findet ihn im Misch- oder Laubwald, immer bei Laubbäumen im Laubstreu. Im Kochtopf hat er nichts zu suchen, da er zu den wenigen magendarmgiftigen Rübblingen gehört.

Wer schon im Frühling Lust auf eine feine Pilzpfanne hat, sollte sich lieber an die Mairitterlinge halten. Sie riechen zwar ebenfalls auffällig, ihr starker Mehlgeruch und Mehlgeschmack verliert sich jedoch beim Kochen, so dass sie qualitativ gleichwertig, wie Stadtchampignons sind. Ausserdem sollen sie eine blutzuckersenkende Wirkung haben und gelten deshalb als Vitalpilze.



Doch Achtung: die stattlichen Pilze mit weisser bis gelblicher, glatter Huthaut, haben tödlich giftige Verwechslungspartner, wie der ziegelrote Risspilz, der Riesen-rötling oder die weissen Trichterlinge.



Wieder um einiges schlauer stiessen wir zufrieden mit einem Bierchen, einem Gin Tonic oder einem Gläschen Wein auf das neue Pilzjahr an und freuen uns schon jetzt darauf, dass im Herbst noch viele, viele weitere Pilze auf unserem Bestimmungstisch landen werden.

Beitrag: Rebecca Pozzoli

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



Reisen in guter Gesellschaft 

TWERENBOLD

Buchtipp

Michael Pollan - Das Omnivoren-Dilemma

Wie sich die Industrie der Lebensmittel ermächtigte und warum Essen so kompliziert wurde.

Ich bin während der „pilzfreien“ Winterzeit über dieses Buch gestolpert und muss gleich vorab zugeben, dass ich direkt im Teil 3 eingestiegen bin - weil es da um Pilze geht. Es ist amüsant zu erfahren, wie kalifornische Pilzsammler mit Walkie-Talkies und GPS-Trackern auf die Jagd nach Pfifferlingen und Morcheln gehen. Zwar ist dort, typisch amerikanisch, alles etwas grösser und bunter, aber die Pilze müssen sie wie wir alle auch erst einmal finden.

Das Omnivoren-Dilemma ist ein Sachbuch von Michael Pollan und der Titel bezieht sich auf uns Menschen. Wir gehören von unserer Konstitution und unseren Verdauungsorganen her zu den Omnivoren - den Allesfressern. Obwohl das während unserer Evolution wahrscheinlich sehr nützlich war, beschreibt der Autor nun allerdings auch das Dilemma, das sich dadurch im Laufe der Zeit ergeben hat.

Er untersucht wie das heutige Überangebot von Nahrungsmitteln in Supermärkten und Schnellrestaurants uns nicht nur körperlich an den Rand des Abgrunds bringt, sondern wie wir damit auch noch unseren Lebensraum und unser soziales Umfeld ruinieren.



Typische Vertreter der Omnivoren Gruppe

Das Buch untersucht die Umwelt- und Tierschutzauswirkungen verschiedener Ernährungsentscheidungen von Menschen und erläutert das Ausmaß der Bedrohung, die die Gesundheit des Planeten und seiner Bewohner gefährdet. Er versucht, die grundlegende Natur der Nahrung zu verstehen und wie Menschen damit im Widerspruch stehen.

Dazu verfolgt er die Produktion unserer Lebensmittel in drei großen Versorgungsketten:

1. die „industrielle“ mit der Massentierhaltung und den Supermärkten;
2. die „organische“ mit den landwirtschaftlichen Familienbetrieben und Kleinproduzenten;
3. die „Jäger-Sammler-Versorgungskette“ die wir erleben, wenn wir im Garten selbst Essen anbauen oder im Wald sammeln.

Teil 1

Im ersten Teil geht es in die geographische Mitte der USA, nach Iowa, dort wo die „Erfolgsgeschichte“ der Kulturpflanze Mais den Boden für Reichtum und Elend der fleischverzehrenden Wohlstandsbürger gelegt hat. Wer den Aberwitz industrieller Landwirtschaft besser verstehen möchte, ist in diesem Kapitel richtig.



Industrielle Landwirtschaft und modernes Food Processing

Pollan beginnt damit, dass Supermärkte eine Vielzahl von Produkten haben aber bei genauer Betrachtung werden diese Artikel aus einer gemeinsamen, einzigen Zutat hergestellt – Mais. Dazu gehören auch unsere mit genmodifiziertem Mais gefütterten Nutztiere, darunter Kühe, Schweine, Hühner und Fische. Mais ist ein getarntes Produkt, das in vielen unserer industriell verarbeiteten Lebensmittel sowie Milchprodukten vorhanden ist.

Das titelgebende „Dilemma“ bezieht sich auf die Schwierigkeiten, die Allesfresser bei der Auswahl ihrer Nahrung haben. Ein Löwe oder eine Kuh muss nicht einen Moment überlegen, um zu entscheiden. Aber für einen Menschen, der in der Lage ist, alles zu essen, von frittierten Heuschrecken bis zu getrocknetem Seetang, kann die Wahl ziemlich schwierig sein.



5400 Baden
 Telefon 056 222 44 94
 www.inghochuli.ch

SANITÄR HEIZUNG SOLAR KÄLTE

116226 BK

Rico ✱ Viviane Huber
 Steinenbuehlstrasse 55
 CH-5417 Untersiggenthal

info@restaurantsteinenbuehl.ch
 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

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

Für Pollan ist es ärgerlich, dass die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln - das System, das Mais nimmt und daraus Snickers oder Chicken McNuggets macht - die Verbindung zwischen dort wo unsere Lebensmittel herkommen und dem was wir eigentlich essen, unterbrochen hat.

Er glaubt auch, dass die Lebensmittelindustrie diese Kette absichtlich verschleiert, denn, wenn wir tatsächlich verstehen würden, wo und wie unsere Lebensmittel produziert werden, würden wir sie wahrscheinlich nicht mehr so gern essen wollen. Zu verstehen, woher unsere Lebensmittel kommen, kann uns dazu motivieren, unser Essverhalten zu ändern. Und vor allem sagt Pollan: „zu wissen woher das Essen kommt, kann uns helfen, es mehr zu genießen.“

Teil 2

In zweiten Teil verlässt Pollan den Supermarkt und reist aufs Land. Es geht um die grasbasierte naturnahe Landwirtschaft und um die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Tieren und Menschen auf dem Betrieb eines Kleinproduzenten in Virginia.



Pastoraler Ansatz in der Landwirtschaft und Tierhaltung

Er untersucht Potenziale, Risiken und Widersprüche der biolandwirtschaftlichen Lebensmittelerzeugung und lernt zum Beispiel, dass intensiv grasende Rinder - die sich täglich bewegen und deren Weide dann später von Hühnern und Schweinen genutzt wird - tatsächlich mehr Humus und mehr Ergiebigkeit produziert als zuvor.

In der Tat "kann es ein kostenloses Mittagessen in der Natur geben", staunt Pollan, „das mit kostenloser Sonnenenergie betrieben wird, die von Gras eingefangen wird.“

Teil 3

Im dritten Teil schliesslich geht es um das Abenteuer der Selbsterfahrung als Jäger und Sammler und hier kommen wir endlich auch zu den Pilzen. Gemäss Pollan ist Pilze sammeln eine Tätigkeit, die oberflächlich dem Ab-ernten ähnelt - man sieht sich in der Natur nach Essfertigem um - aber anders als beim Apfel pflücken entdeckt er bald, dass Pilze in jederlei Hinsicht wilde Geschöpfe und Wesen sind, die eine eigene von der unseren völlig getrennte Agenda verfolgen.



Jagen und Sammeln von Essen

Als nächstes geht er also Pilze jagen und er hat das Glück, dass Angelo ihn einlädt mit ihm auf die Suche zu gehen. Insgesamt findet er fünf Pfifferlinge, «großartige, wunderschöne Dinger», und am Ende des Tages eilt er nach Hause, um sie zu kochen.

Er sautiert sie mit Butter und Schalotten und findet sie köstlich, „sie hatten einen delikaten Geschmack, fruchtig mit einem Anflug von Pfeffer, und eine feste, aber seidige Textur“. Er ist begeistert und will mehr...

Also geht er mit Chris und auf die Jagd nach Morcheln und krabbelt einen Tag lang auf einem grossen Brandstellenareal in Beaver-Creek herum. Zwar bringt er reiche Beute mit nach Hause, getraut sich dann aber nicht, die Pilze aufzutischen ehe er irgendeine Bestätigung hat, dass es tatsächlich Morcheln sind und nicht sogar „Frühjahrslorcheln“, vor denen ihn sein Pilzbuch eindringlich warnt.

Seine Lösung für das Dilemma ist ziemlich pragmatisch: er stellt die Morcheln über Nacht in den Kühlschrank und ruft dann am Morgen Chris an. Vorausgesetzt, er wäre noch genügend am Leben, um an sein Telefon zu gehen, würde er bestimmt erwähnen, ob er am Abend zuvor die Morcheln gegessen habe und er wüsste dann, dass auch seine bedenkenlos genießbar seien.

Wie der Fall der Morcheln nahelegt, läuft Pollans Meinung nach das Omnivoren-Dilemma häufig auf eine Frage der Identifizierung hinaus - darauf, ganz genau zu wissen, was man isst. Beim diesem „sich entscheiden“, ob man eine neue Nahrung zu sich nehmen soll oder nicht, folgt der Omnivore sehr gern der Führung eines Mit-Omnivoren, der die betreffende Nahrung schon gegessen hat, am Leben blieb und mithin darüber berichten kann.

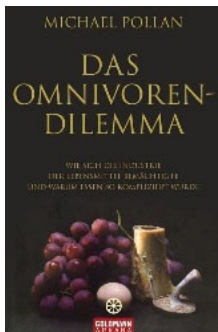
Das ist ein Vorteil, den wir gegenüber einem Eisbären haben, der keine Möglichkeit hat, mit anderen Bären die Ergebnisse seiner Experimente mit neuartigen Nahrungsmitteln zu teilen. Beim Einzelmenschen regelt unsere Gemeinschaft und Kultur erfolgreich das Omnivoren-Dilemma indem sie uns mitteilt, was andere Menschen in der Vergangenheit gefahrlos gegessen haben.

Pollan postuliert, dass wenn wir jede derartige Essbarkeitsfrage allein entscheiden müssten, nur die Mutigsten oder Törichtesten jemals einen Pilz essen würden. Unsere Kultur ist diesbezüglich also ein großer Segen, für Omnivoren im Allgemeinen und für uns Pilzler im Besonderen...

Zwar enthalten unsere Bestimmungsbücher und Übersichtsschlüssel die angesammelte Weisheit unserer Kultur über das Sachgebiet der Pilze, kurioserweise jedoch funktioniert der Prozess der Weitergabe und Aufnahme dieser Leben-und-Tod-Informationen weitaus besser persönlich als auf Papier oder Fotografien.

Ein anderer amerikanischer Schriftsteller, Andrew Weil, hat das einmal folgendermassen ausgedrückt: „man lernt die meisten Pilze nur auf eine Art, nämlich durch Menschen, die sie kennen. Es ist viel schwieriger, das aus Büchern, Abbildungen oder Beschreibungen zu bewerkstelligen.“

Happy mushroom hunting und bon appétit,
Thomas Sibold



Goldmann-Arkana 2011
ISBN 978-3-442-21933-9

RESTAURANT
CENTRUM
68

Landstrasse 64

5436 Würenlos

Tel. 056 424 39 40

Mail: centrum68@bluewin.ch

www.centrum68-wuerenlos.ch



REKLAME FABRIK

MANUFAKTUR FÜR WERBETECHNIK

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!



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

UNTERSIGENTHAL

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

Indisches Springkraut / Drüsiges Springkraut



Der Neophyt aus Indien wächst mittlerweile fast überall in den Wäldern um Baden. Zu erkennen ist das Springkraut am besten an seinen leuchtend pinkfarbenen Blüten. Die Farbe kann abweichen zu weiss, rosa, purpur oder rot-weiss gesprenkelt. Die Pflanze wächst schnell bis zu 2 Meter an und ist oft am Wegrand oder bei Lichtungen zu finden, dort wo es viel Sonneneinstrahlung gibt.

Das indische Springkraut gilt als invasiv. Obwohl es unterirdisch nur bis zu 20 cm tiefe, feine Wurzeln schlägt, bedient es sich seiner Waffe um sich schnell und effektiv auszubreiten. Die Kapsel Früchte an den Blüten können ihre Samen bis zu 7 Meter weit abwerfen.



Schon die geringste Erschütterung oder ein Regentropfen kann die Samenkapsel zum Öffnen bringen. Eine Pflanze produziert zwischen 1000 bis 4000 Samen von denen die meisten über mehrere Jahre keimfähig bleiben. Das wiederum gleicht die eigentlich nur einjährige Lebenszeit der Pflanze aus.



Den intensiven süßen Duft der Blüten kann man oft schon von weitem riechen. Manche mögen ihn, manche beschreiben ihn aber auch als modrig. In der Duftindustrie wird das Drüsige Springkraut bei Parfüms oft als Basisnote erwähnt.

Mittlerweile sieht man es viel häufiger als das hier in Mitteleuropa einheimische Grosse Springkraut (auch Echtes Springkraut) mit seinen zitronengelben Blüten. Denn dieses kann seine Samen weniger weit aus den Kapseln schleudern und scheint dadurch seinem eingewanderten rosa Verwandten etwas unterlegen. Auch kann der Neuling viel mehr Nektar produzieren, was mehr Bienen und Hummeln anlockt.

Die Samen wechseln ihre Farbe von anfangs weiss zu dunkelbraun, sind aber in jedem Stadium essbar. Ihr nussiger Geschmack macht sie zu einer wunderbaren Beigabe von Salaten, Dips, Pestosaucen, oder als Füllung z.B. von Datteln. Die intensiv duftenden Blüten können als Dekoration ebenfalls verzehrt werden. Alle Pflanzenteile sind leicht giftig und sollten deshalb nicht in allzu grossen Mengen verzehrt werden. Es lohnt sich aber durchaus, auf dem Spaziergang einige Samen zu kosten. Das Sammeln kann zu einer lustigen Sache werden, wenn die Kapseln zu schnell aufspringen. Vor allem die Kinder lieben es, diese Hüllen mit den Fingern aufzudrücken.

In historischen Kräuterbüchern findet man kaum Einträge, denn als Heilpflanze hat das Springkraut keine spezielle Bedeutung.

Seit in den 1930er die Bachblütentherapie aufkam, wird das Drüsige Springkraut als Bachblüte Nr. 18 unter dem Namen Impatiens vor allem bei Ungeduld und Reizbarkeit verwendet.

Aus wissenschaftlicher Sicht gibt es keine medizinisch relevante Wirksamkeit in den Bachblüten. Trotzdem sind diese Tropfen heute weit verbreitet und werden rund um die Welt genutzt. Man kann sie auch einfach selber herstellen. Dabei wird die Energie der Sonne genutzt. Man legt die Blüten für ca. 3 Stunden in Wasser ein und stellt das ganze ans Sonnenlicht. Filtern, Alkohol dazu, abfüllen, fertig.

Text und Fotos: Isabelle Matt

**NIE GIFTIG,
IMMER SÜSS**

Moser's
BACKPARADIES



Badener  Stein

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

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 - 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

Blauender Königsröhrling

Boletus pseudoregius Huber ex Estades
Kein Speisepilz



Beschreibung:

Hut: 6-10 cm, anfangs polsterförmig-kugelig, später ausgebreitet, bisweilen wellig. Oberfläche von fast rein braun bis hin zu schön rosa-rötlich, fein eingewachsen faserig.

Röhren: Gelb bis olivlich, bei Berührung blauend, Poren klein, rundlich bis eckig, angeheftet bis fast frei.

Stiel: Auf gelben Grund fein gelb netzig besonders gegen die Spitze, gegen die Stielbasis rötlich, zylindrisch, auch spindelig, bisweilen schwach wurzelnd. Bis 10 cm lang und 3-5 cm dick.

Fleisch: Jung fest, ausgewachsen weich, fast schwammig, weisslich, gelb, im Schnitt langsam blauend.

Geruch: Schwach, angenehm.

Geschmack: Mild.

Vorkommen: Sommer bis Frühherbst im Laubwald, bevorzugt bei Eichen und Buchen. Einzeln oder in kleinen Gruppen wachsend. Sehr selten.

Anmerkung: Der Blauender Königsröhrling ist nicht giftig, sollte jedoch auf Grund seiner Seltenheit nicht für Speisewecke verwendet werden.

Synonyme: *Butyriboletus pseudoregius* (Heinr.Huber) D.Arora&J.L.Frank

Pilztartar

Kochen mit Max

Rezept für 4 Personen

400 gr	Braune Champignons	
300 gr	Baguette	
8 St.	Oliven	
1 kleine	Zwiebel	gehackt
1	Knoblauchzehe	gehackt
2	Eigelb	
2 Essl	Olivenöl	gehackt
1 Essl	Kapern	gehackt
2	Essiggurken	gehackt
1 Teel	Zitronensaft	
1 Essl	Senf	
1 Teel	Worchestersauce	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco	

1. Pilze in Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und kühl stellen.
2. Brot in Scheiben schneiden und in der Pfanne anrösten.
3. Abgekühlten Pilze mit einem Messer fein hacken.
4. Eigelb, Olivenöl Kapern, Essiggurken, Zitronensaft, Worchestersauce, Senf und mit den gehackten Pilzen verrühren und gut durchkneten.
5. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Tabasco würzen, Tartar auf die knusprigen Brotscheiben anrichten. En Guete

Boletus - Unterhaltung

Sudoku Zahlenrätsel

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

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 1/2022

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

Auflösung im Boletus 3/2023



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



Jahresprogramm 2023

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

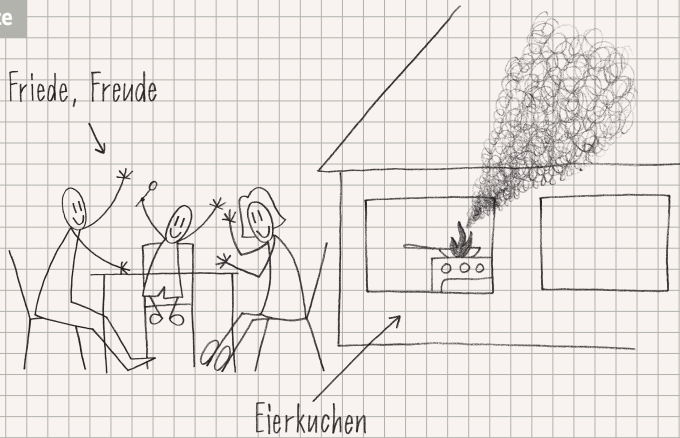
Pilzbestimmungsabende: An der Mellingerstr. 136 jeweils am Montag 19.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr (28.8.–30.10.2023). Nichtmitglieder sind herzlich willkommen.

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

Verbandsanlässe	26.03.2023	Sonntag	VSPV Delegiertenversammlung in Cossonay
	09.09.2023	Samstag	Schweizerische Pilzbestimmertagung in Niederbipp
	17.09. – 23.09.2023	Sonntag	Mykologische Studienwoche in Escholtsmatt

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

Web: 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 und 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