

Badener **BOLETUS**

Mitteilungsblatt des Pilzvereins der Region Baden



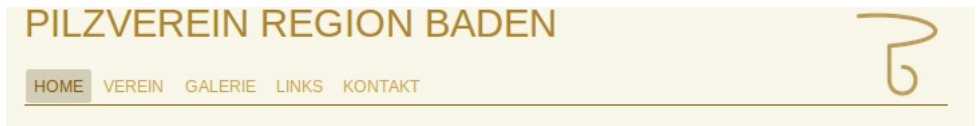
September 2023
Ausgabe Nr. 3

Hier könnte Ihr Inserat stehen!

Inserate-Informationen:

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

Besuchen Sie auch unsere Homepage:



Badener Boletus:	Offizielles Vereinsorgan und Mitteilungsblatt des Pilzvereins Region Baden Erscheint 4xjährlich, jeweils März/Juni/September/Dezember www.pilz-baden.ch	
Homepage	Instagram pilz-baden	
Social Media	Mellingerstrasse 136, 5400 Baden	
Vereinslokal	Rebecca Pozzoli, Sonnenstr. 3c, 5415 Nussbaumen	email: rebecca.pozzoli@gmx.ch
Co-Präsidentin	Thomas Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: thomas.sibold@pilz-baden.ch
Co-Präsident	Hans Jürg Rodel, Mühlemattweg 9, 5106 Veltheim	email: hansjuerg.rodel@ag.ch
Kassier	Reni Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
Aktuarin	Hans Heierli, Hägelerstr. 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
Beisitzer	Reni Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
TK	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
Redaktion	Hans Heierli, Hägelerstrasse 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
Druck	LP Copy Center, 5430 Wettingen 056 221 86 86	email: wettingen@lpcopycenter.ch
Titelblatt	Dorniger Stachelbart (<i>Hericcium cirrhatum</i>) <i>Foto: Sepp Keller</i>	

«Antonius behüt», «gut Pilz»

Das Schöne an der Leidenschaft für Pilze ist, dass jedes Jahr, egal wie das Wetter ist, Überraschungen für uns parat hat. Letztes Jahr konnte man in der Umgebung von Baden trotz trockenem Juli und August, anfangs September fasst nicht in den Wald gehen ohne über Steinpilze zu stolpern und das spezielle Klima hat Arten zum Vorschein gebracht, welche vorher jahrelang nicht aufgetaucht sind, wie bspw. den blauenden Königsröhrling oder den Silberröhrling. Noch bis Anfang, Mitte November hatte es Stellen im Wald an denen Trompetenpfeifferlinge, Herbsttrompeten, graue Leistlinge, krause Kraterellen und «Eierschwämmli» auf engstem Raum anzutreffen waren. Das ist auch nicht gerade jedes Jahr so.

Dieses Jahr war die Morchelsaison trotz vorhandener Feuchtigkeit, aber eher kühlen Temperaturen im April zumindest bei mir in den Wäldern eher überschaubar bezüglich Ausbeute. Auf Rindenmulch scheinen die Bedingungen besser gewesen zu sein, da hatte es dieses Jahr schon ab Ende März viele Fruchtkörper. Da Rindenmulch häufig bei Neubauten auf privatem Grund verwendet wird, habe ich auch dieses Jahr fleissig bei solchen Neubauten geklingelt und Leute über die Morcheln in ihrem Vorgarten aufgeklärt in der Hoffnung, dass dabei auch etwas für unsere Familie rauspringt. Dieses Jahr haben sich viele Leute für die 50/50 Lösung entschieden, was aber aufgrund der Anzahl Fruchtkörper (hunderte...) wieder einen Vorrat bis nächstes Jahr ergeben hat. Meine Kinder nennen den April mittlerweile «Halloween für Papi» oder «Morcheloween», da ich dann immer bei wildfremden Leuten an der Türe am Klingeln sei und etwas wolle, so wie sie jeweils Ende Oktober.

Der heissen Temperaturen bis anfangs Juli haben dann wenige Fruchtkörper zum Vorschein gebracht. Die folgende Feuchtigkeit hat dann aber anfangs August zu einer regelrechten «Eierschwämmlichwemme» geführt wie ich sie in unserer Region noch selten gesehen habe. Nicht nur «Eierschwämmli» waren häufig, bspw. auch den kegelhütigen Knollblätterpilz habe ich auf einem Waldspaziergang gleich an drei Stellen mit jeweils mehr als 10 Fruchtkörpern angetroffen, was zumindest für mich ein noch die da gewesenes Ereignis war. Mit September und Oktober steht jetzt noch die «traditionelle» Pilzsaison vor der Türe. Ich bin gespannt, was diese beiden Monate dieses Jahr für uns bereithalten und freue mich auf die kommenden Pilzbestimmungsabende und Exkursionen.

In dem Sinne «Antonius behüt», «gut Pilz» und bis bald

Stephan Berthoud Technische Kommission



**wo es einfach
um sie geht.**

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

wir sind einfach bank.

valiant

**Jetzt
Offerte
einholen**

**Regionalwerke
Baden**

-  **Solaranlagen**
-  **E-Ladestationen**
-  **Wärmepumpen**
-  **Förderbeiträge**

**ENERGIE
LÖSUNGEN**

 056 200 22 22
regionalwerke.ch/loesung

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

Vereinsreise am 10.06.2023

«Fahrt ins Blaue»

Endlich In diesem Jahr wurde von Judith und Walti Zürcher wieder eine Überraschungsreise organisiert für alle Mitglieder in unserem Verein.

Aufgeregt und neugierig plaudernd trafen 21 Personen zur Abfahrt um 8 Uhr beim Twerenbold in Rütihof ein. Für ÖV-Liebhaber und Autofahrer war es unkompliziert anzureisen. Das Auto konnte problemlos in der Tiefgarage vor Ort abgestellt werden.

Für Mitglieder war die Ganztagesfahrt «Fahrt ins Blaue» für 50 CHF erhältlich und sogar Nichtmitgliedern wurde für 70 CHF eine Mitreise angeboten. Enthalten war die Car Reise, Kaffee und Gipfeli, Gondelfahrt, Mittagmenü und eine Überraschung.

Judith hat wieder einmal ein interessantes Programm zusammengestellt, dass durch den Überraschungseffekt umso interessanter wurde.

Alexander unser Car-Chauffeur fuhr uns gutgelaunt ins Tagesabenteuer.

Die erste Pause war in Wikon im Restaurant Adelboden.

Dort wurden wir mit Gipfeli und Kaffee empfangen. Mit Begeisterung wurde das Frühstück eingenommen und rege Gespräche füllten den Raum.



Wieder im Bus teilte uns Judith Guetzli aus die begeistert angenommen wurden und positiv auf den Tag einstimmten. Reni hat die Zeit genützt und das Geld für die Reise eingesammelt. Judith hat auf Wunsch der Mitreisenden eine schöne Geschichte vorgelesen die allen gefallen hat. Die Gespräche im Bus waren rege von allen Seiten zu hören bis wir an unserem zweiten Überraschungsort angekommen sind.



Um 11 Uhr waren wir in Marbach im schönen Entlebuch angekommen. Judith hat uns Tickets für die Panoramagondelbahn überreicht. Jeweils zu viert sind wir Pizler (innen) zur Marbachegg hochgefahren.

Auf 1500 m über dem Meeresspiegel wo sich Emmental und Entlebuch treffen sind wir um 11.30 Uhr mit einem Apero empfangen worden im Hexensaal der mystisch mit unzähligen Hexen dekoriert war.



Die Wirtin hat allen Wein, O-Saft oder Wasser spendiert und für Alexander das Mittagmenü. In dieser Zeit hat sie uns die Region und ihr Gasthaus vorgestellt und einige interessante Informationen geliefert.

Das ganze Jahr werden interessante Angebote mit Übernachtungsmöglichkeit geboten für bis zu 56 Personen.

Die Panoramagondelbahn fährt von Marbach bis Marbachegg in ca. 10 Minuten in der Sommer- und der Wintersaison.

Hier erwartet einen eine atemberaubende Aussicht mit Blick auf die imposante Schratzenfluh, den markanten Hohgant und die Berner Alpen.

Es gibt zahlreiche Wandermöglichkeiten. Berühmt ist die Wanderung Richtung Kämeriboden oder Sörenberg.

Es gibt die Marbach Sportbahnen und in der Nähe das UNESCO Biosphärengebiet Entlebuch bei Luzern. Beliebt ist auch ein Abstecher ins schöne Emmental.

Beeindruckt von der Vielfalt wurde uns dann ein fantastisches Menü serviert. Als Vorspeise einen gemischten Salat oder Suppe.

Die Hauptspeise war eine feine Puletb Brust an leichter Rahmsauce und Paprikastreifen mit Gemüse und Butternudeln als Beilage.

Als Krönung wurde ein riesiger Dessertteller mit reichhaltiger Auswahl serviert. Das Dessert bestand aus einem Kaffeeglace, selbstgemachte Minimeringue, Caramelköpfl, Frücht garnitur und Rahm. Dazu konnte Kaffee oder Espresso bestellt werden.



Nach dieser lustigen Runde und gut gesättigt waren alle bestens gelaunt. Wir haben im Anschluss die Umgebung betrachtet und die Mountainbiker sowie die Maarbachegg-Carts beobachtet. Das sind 3-räderige Carts, die speziell angelegte Fahrt auf einer Holzpiste über Alpweiden der Maarbachegg ermöglichen. Die Sicht war etwas bewölkt. Einige haben Pläne geschmiedet mit etwas mehr Zeit einen weiteren Ausflug in diese schöne Region durchzuführen.

Um ca. 14 Uhr haben sich alle in Vierergruppen wieder auf den Weg mit der Panoramagondel nach Maarbach ins Tal gemacht. Um 14.20 Uhr ging die Reise weiter zum nächsten Überraschungsort.

In Trübschachen machten wir halt im Kambly Paradies. Dort gibt es einen Fabrikladen mit den Besten Guetzli der Schweiz. Eine riesige Auswahl an süssen und salzigen Guetzli konnte kostenlos probiert werden. Obwohl wir gut gesättigt waren haben viele die Gelegenheit genutzt die riesige Auswahl zu testen und die Besten zu kaufen.



Um 15.30 Uhr haben wir zufrieden und gesättigt mit einigen Süssen oder Salzigen Geschenken die Heimfahrt angetreten.

Um 17 Uhr sind wir wieder wohlbehalten mit Alexander bei Twerenbold zurückgekommen. Dankbar für die sichere und gutgelaunte Reise hat Judith für den Fahrer gesammelt und sich im Namen aller bedankt. Der Fahrer möchte unsere Gruppe gerne beim nächsten Mal wieder begleiten. Es hat auch ihm Spass gemacht. Im Gegenzug haben wir eine Karte für die kostenlose Garagenbenützung bei Twerenbold erhalten.



Viele Jahre haben Judith und Walti diese faszinierenden Reisen geplant und organisiert. Dass nun Schluss damit sein soll ist kaum Vorstellbar. Wir hoffen, dass sich ein begeisterter Nachfolger finden wird und wünschen Judith und Walti, dass sie noch viele Reisen begleiten als Mitglieder.

Bericht: Elisabeth Schug
Fotos: Hans Heierli

Weitere Bilder auf unserer Homepage: <https://pilz-baden.ch>



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

Für Reiseleiterin Judith (Bedanken und Bedenken)

Es danken die von Wettigen
für einen Tag wie setzigen,
ein Tag der Judiths Handschrift trägt,
ein Tag der Leib und Seele prägt.

Schon wie am Baum die reifen Pflaumen
lässt sie unsre Seelen baumeln,
als sie erklärt. aus innerm Trieb :
"Hört zu, ich hab euch alle lieb !"

Auf Marbachegg und Kambly unten
zünden sich die Magenlunten,
kaum einer dessen Bauch noch brüllt,
denn dieser wurde reich gefüllt.

Doch auf dem Heimweg – welche Pein –
schlug noch eine Bombe ein,
Judith erklärt zu unsrer Qual :
"Dieses war das letzte Mal!"

Auch wenn wir viel Verständnis zeigen,
erfüllt den Bus nun banges Schweigen,
denn nächstes Jahr heisst das :
Mit Wirren
in der Schweiz herum zu irren !

Drum betteln die die hinten sitzen
und vor Angst ganz ghörig schwitzen
Führ uns, dank Nerven hart wie Stahl,
ein ALLER..ALLER..LETZTES MAL !



Bräteln bei der Waldhütte Homrig – Jedes Jahr erneut ein Erlebnis

Am 26. Juni trafen sich rund 20 Vereinsmitglieder im Wald von Untersiggenthal, um sich eine leckere Wurst vom Grill schmecken zu lassen. Bei wunderschönem Sommerwetter, milden Temperaturen und einer lauschigen Brise, war das gemütliche, gemeinsame Grillen auf der lauschigen Waldlichtung eine wahre Freude.



Dank unserem fleissigen und engagierten Co-Präsidenten Thomas, haben bereits zwei Grillfeuer gebrannt, als die ersten Vereinsmitglieder bei der Homrig-Hütte angekommen sind. Die Party-Bänke waren schnell gefüllt mit einer munteren Gruppe aus Personen allen Alters, die mächtigen Hunger mitgebracht hatten. Zum Glück brannte das Holz zügig, so dass die Zeit, bis man sein Grillgut auf den Rost legen konnte, wie im Fluge verging. Ausserdem gab es jede Menge zu Berichten, da sich die Leute teilweise mehrere Monate lang nicht mehr getroffen hatten: «Dieses Jahr im Frühling Morcheln gefunden?», «Im Mai eine Maipilzschnitte genossen?», «Bereits einen Sommersteinpilz entdeckt?» – die Themen gingen niemandem aus. Und bald schon war die Kohle bereit.

Auf dem Grill primär Fleisch, Käse und Gemüse

Dann wurde fachmännisch gegrillt, primär Fleisch, Käse und Gemüse; Pilze waren keine dabei. Wahrscheinlich war es in den Tagen davor schlicht zu trocken, um mit einer grösseren Menge an frischgepflückten Grillpilzen aufwarten zu können. Denn auch diejenigen Vereinsmitglieder, die bereits auf den ersten scheuen Streiftouren durch den Wald nach leckeren Exemplaren Ausschau gehalten haben, sind mehrheitlich mit leeren Körben heimgekehrt. Bleibt zu hoffen, dass die Erträge im Herbst deutlich zunehmen und die Körbe schon bald gefüllt werden können!



Diesen Kuchen muss man versuchen

Nach dem Hauptgang hat Isa versucht, ihr frisch erworbenes Wissen aus dem Lehrgang Waldpädagogik anzuwenden, um für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Brätli-Abends einen Schokokuchen in der heissen Kohle zu backen. Leider war die Kohle heisser als gedacht und der Kuchen ist unglücklicherweise mehrheitlich verkohlt. Kindermund tut bekanntlich Wahrheit kund, so auch derjenige von Deyans und Zhanas Tochter, die sehr gerne ein Stück vom Kuchen gegessen hätte, ihn aber leider nicht wirklich schmackhaft fand. Zum Glück hatte Judith einen zweiten Kuchen dabei, ganz konventionell aus dem Backofen.

So mussten auch die Schleckmäuler unter den Teilnehmenden nicht ohne köstlichen Nachtisch nach Hause gehen.



Alle Jahre wieder

Isa hat nun ein Jahr lang Zeit, um ihr Können zu perfektionieren. Dann treffen wir uns im Sommer 2024 wieder alle bei der Homrighütte, mit knurrendem Magen und Lust auf Feuer-Schokokuchen...

Bericht + Bilder: Rebecca Pozzoli

Pilzportrait

Geoglossum peckianum, Klebrige Erdzunge

Heute möchte ich euch einen seltenen und spannenden Ascomycet zeigen, spannend vor allem unter dem Mikroskop.

Dieser seltene Ascomycet wächst im Herbst und meine Exemplare, die ich euch zeige, sind anfangs Dezember 2022 gemacht worden. Er wächst in moosiger Wiese in der Nähe von Hainbuche und anderen Laubbäumen.



Bild 1: Geoglossum peckianum



Bild 2: Punkt 1 ist ein Ascus, Punkt 2 sind die Paraphysen. Die Spitzen sind spazierstockartig gebogen. Punkt 3 ist eine Spore, mehrfach septiert.



Bild 3: Asci achtsporig mit blauer Reaktion bei den Apikalringen (Deckelchen).



Bild 4: Der Pfeil zeigt auf eine wunderschöne spazierstockartige Paraphyse.



Bild 5: Eine Spore 96-105 x 5/5,5

Einige Bilder von *Geoglossum peckianum*.





Geoglossum peckianum und Clavulinopsis sp.
Diese beiden Exemplare habe ich nicht am selben Ort gefunden
aber zur gleichen Zeit.

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!

Zum Schluss zeige ich euch noch zwei winzige Pilze die zu den Ascomyceten passen könnten – vom Aussehen her – aber sie gehören zu den Basidiomyceten.



Calyptrella capula, Mützenförmiger Schüsselschwinding. Ein Basidiobecher. Er wächst an toten Pflanzenstengeln und faulem Holz. Kein Asco.



Lachnella alboviolascens, Weissviolettliches Haarbecherchen. Er wächst an abgestorbenen Laubholzästen. Kein Asco.

Bericht und Bilder: Lucia Widmer

<Pilzler Baden> WhatsApp Gruppe



Aktuell sind wir 32 Mitglieder, die nach Lust und Laune Fotos von ihren gefundenen Pilzen posten, unkompliziert darüber diskutieren oder Fragen stellen und beantworten.

Seit Januar 2023 sind 183 Posts im Chat gelandet und für alle, die (noch) nicht dabei sind, haben wir einige für diesen BOLETUS herausgesucht.

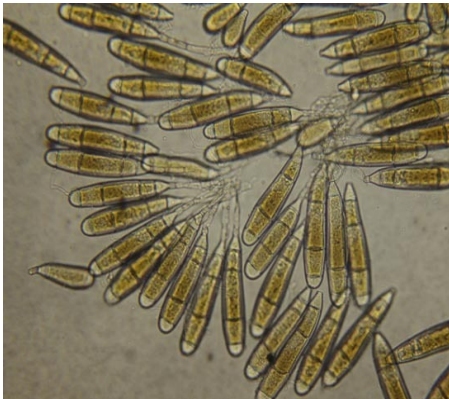
Bitte meldet euch bei unserer Aktuarin, wenn ihr auch dabei sein wollt.
LG, Thomas



Lucia: Wachsgelbes Haarbecherchen



Marvin: Rosa Austernseitlinge



Walter: Sporen Gelborange Wollkugel



Sepp: Märzschnecklinge



Reni: Anemonenbecherlinge



Manuel: Maipilz



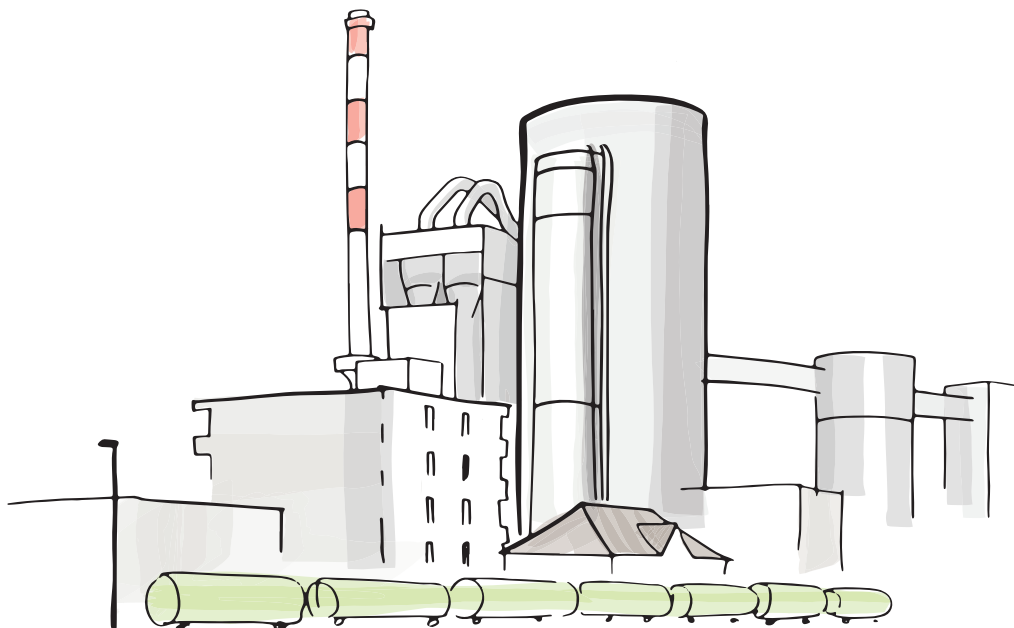
Peter: Strubbelkopf-Röhrling



Daniel: Laubholzknäueling

OPEN DAY

23. SEPTEMBER 2023



110 Jahre Zementwerk Siggenthal

Das traditionsreiche Zementwerk Siggenthal öffnet seine Türen für die Bevölkerung. Blicken Sie hinter die Betonfassaden und erfahren Sie, wie Rückbaumaterialien wiederverwertet und ressourcenschonende Baustoffe für eine nachhaltig gebaute Zukunft hergestellt werden.

Von 9 bis 17 Uhr erwartet Sie ein vielseitiges Programm:

- Rundgänge im Zementwerk
- Spiel und Spass für die ganze Familie
- Gewinnspiel mit tollen Preisen
- Verpflegungsmöglichkeiten und Festzelt mit musikalischer Unterhaltung



Für mehr Informationen zum Anlass scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie uns unter: holcim.ch/openday





Monica: Wiesenchampignon



Gabriel: Riesenchampignon



Cora: Schönfuss-Röhrling



Klara: Gelbe Lohblüte



Nadine/Gary: Speise Morcheln



Rebecca: Junger Riesenporling



Wir wünschen ein gutes Pilzjahr.

Felix Zehnder und das Adler-Team

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

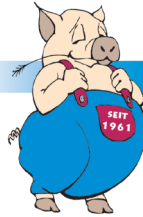
Ausfahrt A1 Baden-West.

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



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

Dorniger Stachelbart
Creolophus cirrhatus (Pers. Ex. Fr.) P. Karst
Kein Speisepilz



Beschreibung:

Fruchtkörper: Bis 20 cm gross, in unregelmässige 4-8 cm breite, verwachsene muschel- bis halbkreisförmige, dachziegelig locker angeordnete Einzelhüte geteilt, konsolenartig am Substrat angewachsen. Oberfläche warzig, körnig, weisslich bis ockerlich, gegen den Rand und alte Exemplare bisweilen auch orange-bräunlich, Randzone mit stehenden Stacheln., Hymenium, (Fruchtschicht)

Farbe: Stacheln, 10-15 mm, hängend, schmal, spitz zulaufend, bisweilen an der Spitze gezähnelte, blass, lachsfarbene.

Fleisch: Weiss, cremefarbig-ockerlich, dickfleischig, weich.

Geruch: Angenehm pilzartig.

Geschmack: Mild.

Vorkommen: Juli bis November, an Totholz von Laubbäumen, auf liegenden Stämmen, Strünken, aufgeschichteten Spalten, bisweilen als Wundparasit an noch lebenden Laubbäumen, bevorzugt an Buchen-, Birken- und Weidenholz, selten.

Foto : Sepp Keller

**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

Vegetarisches Pilztartar

Kochen mit Max

Rezept für 4 Personen

350	gr	Mischpilze
1	kleine	Zwiebel gehackt
3		Eigelb
1	dl	Weisswein
1	Bd	Peterli
3	Essl.	Stockipulver
40	gr	Butter
35	gr	Parmesan
2		Eier
3		Eiweiss
		Salz, Pfeffer, Muskat

1. Die Pilz blättrig schneiden, mit den gehackten Zwiebel in Butter anbraten, würzen und mit Weisswein ablöschen. 10 Minuten leicht dämpfen.
2. Stocki löffelweise einrühren bis eine stabile Masse entsteht, Eigelb und gehackte Peterli dazugeben.
3. Pilzmasse auf ein eingöltes Backpapier verteilen, mit einem zweiten Backpapier abdecken und mit einem Wallholz gleichmässig ausrollen. Anschliessend kalt stellen.
4. Die zwei Eier, Eiweiss und Parmesan zu eine Panade vermischen.
5. Gleichmässige Pilzschnitten schneiden oder ausstechen.
6. Die Pilzschnitten im Mehl wenden, anschliessend in der Panade und im Butter goldgelb braten

Boletus - Unterhaltung

Sudoku Zahlenrätsel

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

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 2/2022

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

Auflösung im Boletus 4 /2023

 *Blumenlädeli*
im Markthof

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 Widmer



Pilzverein Region Baden
Mellingerstrasse 136
5400 Baden
<http://www.pilz-baden.ch>

PILZBESTIMMUNGSABENDE

19:30 – 21:30

Jeden Montagabend im Herbst treffen sich die Mitglieder des Pilzvereins Region Baden zum Pilzbestimmungsabend.
Auch Nichtmitglieder und Gäste sind jederzeit herzlich willkommen!
Bitte nach Möglichkeit frisch gesammelte Pilze mitbringen.

- Mo. 28. August 2023
- Mo. 04. September 2023
- Mo. 11. September 2023
- Mo. 18. September 2023
- Mo. 25. September 2023
- Mo. 02. Oktober 2023
- Mo. 09. Oktober 2023
- Mo. 16. Oktober 2023
- Mo. 23. Oktober 2023
- Mo. 30. Oktober 2023

Pilzkontrolle der Stadt Baden

Öffnungszeiten:

September und Oktober täglich 17:00 - 18:00 Uhr

(im September Samstag / Sonntag bis 19:00 Uhr)

Übrige Zeit im Jahr nach telefonischer Absprache mit André Schnellmann, Tel. 079 215 84 79

Im Vereinslokal, Mellingerstrasse 136, Eingang Seite
Stadtbachstrasse Baden.

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	Helferessen 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	09:00 – 17:00	Pilzausstellung Open Day Holcim Zementwerk, Zementweg 1, Würenlingen
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

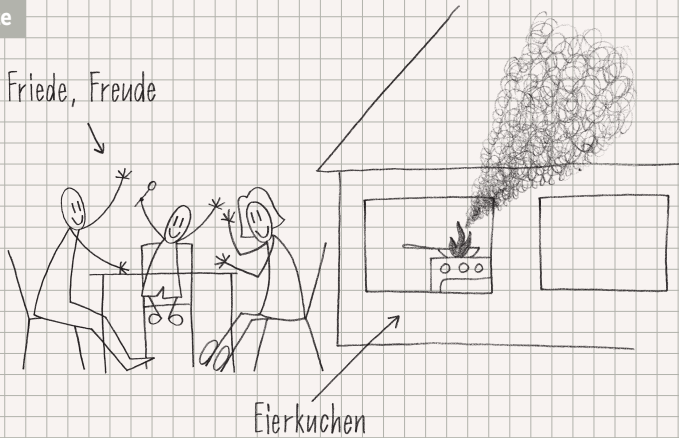
Pilzbestimmungsabende: An der Mellingerstr. 136 jeweils am Montag 19.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr (28.8.–30.10.2023). Nichtmitglieder sind herzlich willkommen.

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**