

Badener **BOLETUS**

Mitteilungsblatt des Pilzvereins der Region Baden



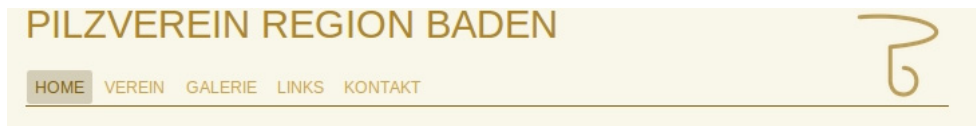
März 2024
Ausgabe Nr. 1

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: https://www.instagram.com/pilzverein_baden	
Social Media		
Vereinslokal	Mellingerswtrasse 136, 5400 Baden	
Co-Präsidentin	Rebecca Pozzoli, Sonnenstr. 3c, 5415 Nussbaumen	email: rebecca.pozzoli@gmx.ch
Co-Präsident	Thomas Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: thomas.sibold@pilz-baden.ch
Kassier	Hans Jürg Rodel, Mühlemattweg 9, 5106 Veltheim	email: hansjuerg.rodel@ag.ch
Aktuarin	Reni Sibold, Feldstrasse 43, 5436 Würenlos	email: reni.sibold@pilz-baden.ch
Beisitzer	Hans Heierli, Hägelerstr. 55a, 5400 Baden	email: heiba@gmx.ch
TK	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	Rotrandiger Baumschwamm (<i>Fomitopsis pinicola</i>) <i>Foto: Sepp Keller</i>	

Auf ins neue Jahr

Sind die guten Vorsätze fürs neue Jahr schon wieder unter den Tisch gewandert? Plagt das schlechte Gewissen wieder und die Seufzer sind schwer und lang? Wir könnten diese Grundhaltung wahrscheinlich bis zum nächsten Silvester mit uns herumschleppen wie eine Furunkel am Hals und uns mürrisch unserem Drumherum widmen.

Was sind das für unnötige Sorgen! Warum nicht einfach immer wieder neu anfangen?

Über sich selber mal lachen und so den Groll auf alle und alles vergessen.

Die Jammerschleife durchbrechen und das Gute herauskehren und sich daran erfreuen und erbauen. Ja, so geht neu durchstarten!

Gespannt bleiben auf das, was uns noch alles erwartet. Das Glas ist nicht halb leer, es ist bestimmt immer halb voll. Und wer hat gesagt, dass unser halb leer getrunkenes Glas nichts mehr für uns übrig hält? Es ist schliesslich noch halb voll und kann den Durst löschen.

Stossen wir uns nicht an den Eigenarten unserer Mitmenschen und empören uns, weil anders Denkende nicht in unserem Fahrwasser planschen. Gehen wir doch mit Neugierde daran Gemeinsamkeiten zu entdecken und schnell werden wir merken, wie erheiternd solch schöne Momente werden können.

Wie heisst es so schön: Jede grosse Veränderung beginnt mit einem kleinen Schritt.

Tappen erlaubt, es muss nicht gleich ein Marathon sein.

Somit wünsche ich euch eine spannende und heitere Reise ins neue Jahr.

Herzliche Grüsse

Reni Sibold, Aktuarin und 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**

 **Solaranlagen**

 **E-Ladestationen**

 **Wärmepumpen**

 **Förderbeiträge**

**ENERGIE
LÖSUNGEN**



056 200 22 22
regionalwerke.ch/loesung

 **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



Reisen in guter Gesellschaft 

TWERENBOLD

Chlaushöck

Im Pilzlokal 08.12.2023

Rückblick und Ausblick

Pilze suchen und bestimmen,
bis die Weihnachtskerzen glimmen,
auch Reisen, Bräteln, Exkursionen,
dabei zu sein, das tut sich lohnen,
ein Abschlussmahl mit edlem Wein,
das ist Gebrauch im Pilzverein.

So ist das immer Ende Jahr,
man zieht Bilanz, macht Inventar,
so macht's der liebe Nikolaus
und zieht daher von Haus zu Haus.
Er macht es klar in seinem B'richt :
Was lag im Dunkeln, was im Licht.

So resümiert die Pilzlerschar
am Chlaushöck übers Pilzlerjahr:
Im Frühjahr oft recht nass und kalt,
im Sommer lang zu trocken halt,
kurz, für Sporenträger mässig,
sie fanden's unterm Strich nicht
lässig.

Drum fühlten sich die Mykologen
im dreiundzwanzig oft betrogen.
Weil Pilze so die Pilzler meiden,
sind Letztere nicht zu beneiden
und viele denken: S'tät sich lohnen,
wir brauchen neue Visionen!

Die nähern sich mit Riesenschritten,
vorbei die Zeit als Pilzler litten,
vorbei im Unterholz sich bücken
mit Schmerz in Beinen, Po und
Rücken.

Bald ruft der Präsi: «Glaubt mir däss,
wir suchen Pilz mit Tschì-Pi-Äss» !

Riesenschirmling, Herbsttrompäten,
sind eingetippt in Suchgeräten.
Im tiefen Walde kannst du hören:
Fünfzehn Schritt in Richtung Föhren,
dann rechts dort zu den Altholz-
stücken,
zur Eiche links, jetzt bitte pflücken!

Doch darnach, ihr werdet's ahnen,
geht alles in ganz andre Bahnen:
«Zwe Kilo Steinpilz und Maron»
der Suchroboter zischt davon.
Dies ist keine Utopie,
dies wird bald möglich mit «ka l».

Du pflegst zu Hause Knie und
Waden,
da klopft es an dem Fensterladen,
nach einer Stunde oder zwei
schafft das Ding die Pilz herbei,
gut gerüstet, kontrolliert,
gekocht mit Max und schon serviert.

Bericht: Ernst Nobs
Fotos: Hans Heierli

Impressionen Chlaushöck



Protokoll der 90. ordentlichen Mitgliederversammlung

Freitag 23. Februar 2024 um 19 Uhr im Gasthaus Hirschen in Kirchdorf

Anwesend: Es haben sich **30** Mitglieder angemeldet

Entschuldigt: Doris Rütimann, Gabriel Maurer, Renate Howald, Urs Schweizer, Sue und Ernst Nobs, Angie Kreuzer, Monica Moralei, Klara Flügel, Daniel Nedeljovic, Jan Steffen, Marvin Camilleri und Hugo Gross (Total **13**)

Die Co-Präsidentin Rebecca Pozzoli und der Co-Präsident Thomas Sibold eröffnen die Versammlung.

Traktanden

1. Wahl des Tagespräsidenten

Peter Müller übernimmt diese Aufgabe.

2. Stimmzähler

Mario Pozzoli

3. Genehmigung des Protokolls der 89. Mitgliederversammlung

Protokoll wurde im Boletus Nr.1 2023 abgedruckt und mit der Einladung verschickt. Es gibt keine weiteren Kommentare und wird durch Abstimmung einstimmig genehmigt.

4. Jahresbericht des Präsidiums und der Technischen Kommission

Rebecca und Thomas berichten über das letzte Vereinsjahr. Details sind im Boletus genau beschrieben und aufgeführt.

5. Bilanz und Erfolgsrechnung

Kassier Hans-Jürg erklärt die Jahresrechnung 2023.

Der Verlust beträgt CHF 3532.15

Grund dafür ist Abnahme von Sponsoren für den Boletus und vor allem schlechtes Wetter beim Brötli, das sehr mager ausgefallen ist.

6. Vereinsbudget 2024

Hans-Jürg erklärt das diesjährige Budget und geht dennoch wieder von einem Defizit von CHF 3000 aus.

Es wird einstimmig angenommen.

7. Bericht der Rechnungsrevisoren und Décharge von Kassier Hans-Jürg Rodel und Vorstand

Der Charlotte liest den Revisorenbericht und schlägt den Mitgliedern vor, dem Kassier und dem Vorstand die Décharge zu erteilen. Die Versammlung stimmt einstimmig für die Décharge ab.

8. Wichtige Zahlen

Thomas zeigt auf, wie Kosten des Vereins mit Einnahmen aus Mitgliederbeiträgen und Abgaben an den Verband VSVP sich gegenüberstehen. Ebenfalls sind Vereinsanlässe defizitär. Hier soll in Zukunft kostendeckender vorgegangen werden.

9. Jahresprogramm 2024

Es wird immer im Boletus abgedruckt und kann auf der Homepage eingesehen werden. Der 2. Pilzbestimmungsabend findet am Pfingstmontag statt, wird um eine Woche verschoben auf den 27. Mai. Die Mitgliederversammlung genehmigt das Jahresprogramm einstimmig.

10. Mitgliederstatus und Mutationen

Momentan sind 86 Mitglieder in unserem Verein.

13 Austritte bis und mit heute:

2 Todesfälle: Bruno Schibli und Oswald Burkhard

Bettina Sültmann, Julissa und Jonathan Barmettler, Michel Schneider, Hansueli Dösegger, Bernhard und Yvonne Steimer, Michael Moser, Edith Käufeler, Bruno Erni und Hugo Gross.

5 Eintritte: Angelo Mazzurco, Melanie Bürkli, Victoria Renggli und Louis Vocat und Maria Drzewicz.

11. Varia

Inserenten für den Boletus sollen durch die Mitglieder gesucht werden. Der Boletus soll durch Mitglieder ausgelegt werden. Für die Vereinsreise zum 90. Jubiläum suchen wir noch Ideen, wie dies ausgewählt werden. Es werden Ideen gesucht.

Diverses: Das Schweizer Fernsehen sucht begnadete Köchinnen und Köche. Es gäbe CHF 100 für die Vereinskasse. Freiwillige dürfen sich gerne bei Rebecca melden. Michèle schlägt vor, das Vereinslokal mehr zu benutzen mit Kursen oder Ähnlichem.

Jahresbericht 2023

der Co-Präsidenten und Technischer Kommission

Das Jahr 2023 war ein sonderbares Pilzjahr. Im Sommer hat es nach einer längeren Trockenphase intensiv geregnet. Während dieser Zeit schossen die Pilze aus dem Boden, als gäbe es kein Morgen. Danach herrschte Flaute, so dass wir uns ernsthaft Sorgen machen mussten, ob wir für die Pilzausstellung Ende September genügen Pilze zusammenbringen würden. Den ganzen Herbst über blieb es eher lau, bis dann im November, als die Pilzbestimmungsabende bereits geendet hatten, ein erneuter Schub mit dem feuchten Herbstwetter kam, der bis in den Dezember 23 andauerte.

Frühling



Das Vereinsjahr hat offiziell am 17. Februar mit einer Mitgliederversammlung im Landgasthaus Hirschen in Kirchdorf begonnen. Neben einer kleinen Erhöhung des Mitgliederbeitrags gab es relativ wenig Neuerungen. Dafür konnten wir das leckere Essen umso mehr geniessen.

Ständerpilze gab es zu dieser Zeit praktisch noch keine und deshalb haben sich einige Vereinsmitglieder zu einem Ascomyceten Rundgang auf der Baldegg getroffen. Der Rundgang wurde dann im Spätherbst noch einmal wiederholt. Ascomyceten sind besonders unter dem Mikroskop spannend und faszinierend.

Am 3. Mai wurde der Frühling dann mit einer Wurst am Markt in Baden eingeläutet. Unsere fleissigen Helferinnen und Helfer haben sich einmal mehr ins Zeug gelegt, um die Vereinskasse zu füllen. Ihnen gebührt ein grosses Dankeschön. Die Frühlingsbestimmungsabende am 8. und 15. Mai erfreuten sich grosser Beliebtheit. Es gab zwar nur jeweils etwa 10 verschiedene Pilze, was die Wiedersehensfreude jedoch nicht schmälerte. Darunter waren beispielsweise der Sommer Stielporling (*Lentinus substrictus*), der gezonte Ohrlappenpilz (*Auricularia mesenterica*), der striegelige Rübbling (*Gymnopus hariolorum*) und die leckeren Mairitterlinge (*Calocybe Gambosa*).

Sommer



Am 10. Juni führte uns die Vereinsreise in luftige Höhen auf die Marbachegg. Doch zuvor sind wir in Wikon im Restaurant Adelboden mit Gipfeli und Kaffee verwöhnt worden. Die Fahrt im Car war kurzweilig, weil uns Judith mit einer unterhaltsamen Geschichte abgelenkt hat. Es ging ganz flux und schon waren wir im schönen Entlebuch angekommen, von wo aus wir die Gondel zur Marbachegg hochnahmen. Auf 1500 Metern ü. Meer genossen wir dann einen leckeren zMittag führte uns die Heimreise über Trubschachen, wo Kambly mit einem Guetzli-Paradies zum Sündigen einlädt.

Vor den grossen Sommerferien fand am 26. Juni bei der Waldhütte Homrig ein Brätliabend für Gross und Klein statt. Bei wunderschönem Sommerwetter, milden Temperaturen und einer lauschigen Brise, war das gemütliche, gemeinsame Grillen auf der beschaulichen Waldlichtung eine wahre Freude.

Der Sommer wurde am 3. September mit einer Pilzexkursion auf dem Chrüzliberg beendet, welche gleichzeitig offiziell den Herbst eingeläutet hat. Ein strahlender Spätsommernorgen begrüsst die rund fünfundzwanzig Teilnehmer, die sich voller Vorfreude versammelten, um den heimischen Wald zu erkunden. Auch dieses Jahr waren neben erfahrenen Pilzexperten auch wieder viele Neulinge mit dabei. Gefunden wurden unter anderem ein Schwefelporling, diverse weitere Porlinge, kleinere Rüblinge, zarte Faserlinge und ein paar spröde Täublinge. Der Fund des Tages war ein Leberreischling. Max und sein Küchenteam versorgten die müden Exkursionsteilnehmer abschliessend mit Salat und Spaghetti.

Herbst



Zwischen dem 28. August und dem 30. Oktober fanden 10 interessante Pilzbestimmungsabende statt. Allesamt waren gut besucht, stets auch von Neulingen. Es waren eher wenig Pilze vorhanden, aber es gab stets genügend Pilze zum Bestimmen, so dass bestimmt

niemandem langweilig geworden ist. Total wurden 231 Bestimmungen durchgeführt. Davon waren 45 % essbare Pilze, 37 % keine Speisepilze und 18 % giftig. Am häufigsten wurde der violettstielige Pfirsichtäubling (*Russula violeipes*) und der Schleimige Wurzelrübling (*Hymenogaster radicata*) bestimmt (5-mal).

Mitte September ging unsere neue Instagram Social-Media Seite https://www.instagram.com/pilzverein_baden/ online. Josh und Monica haben die Initiative ergriffen und die Seite gestaltet. Sie posten regelmässig News und Fotos und es ist ein grosser Erfolg... wir haben bereits Follower im 3-stelligen Bereich.

Zu den Pilzbestimmungsabenden war jedes Mal ein 2-er Team der technischen Kommission zur Unterstützung dabei und auch bei Exkursionen und bei der Pilzausstellung waren die Mitglieder der technischen Kommission im Einsatz. Weiterhin haben unsere Pilzkontrolleure im Oktober 2 Pilzexkursionen mit den Klassen 3a und 3b der Primarschule Margeläcker in Wettingen durchgeführt. Die Kinder wurden vorab von ihren Lehrerinnen über Pilze unterrichtet und waren Feuer und Flamme speziell als eine Gruppe Fliegenpilze gefunden wurde. Diese unkomplizierten Exkursionen sind ein gutes Mittel um ihnen unser fragiles Ökologische System mit Boden, Wasser, Luft und Pilzen näherzubringen.

Anfangs Oktober wurde auch eine Exkursion mit dem Umweltblog der Stadt Baden durchgeführt. Diese stand im Zeichen des Jahresthemas 2023 der Stadt «Was geben wir weiter?». Das Thema setzt sich mit den grossen Fragen unserer Zukunft auseinander. Wie viele Ressourcen, wie viel an gesundem Boden und sauberem Trinkwasser, welche Artenvielfalt, welches Know-how und welches Klima geben wir heute und künftig weiter? Zwei Pilzkontrolleure haben die fachliche Leitung dieser Exkursion mit 25 sehr interessierten und engagierten Personen übernommen.

Die Pilzkontrollen der Stadt Baden wurde plangemäss in unserem Vereinslokal durchgeführt. Geöffnet wurde Mitte August und danach war die Pilzkontrollstelle im September und Oktober täglich geöffnet.

Am 23. September feierte das Zementwerk HOLCIM in Siggenthal-Station sein 110-jähriges Bestehen. In diesem Rahmen gab das Un-

ternehmen den Vereinen aus der Region die Möglichkeit, sich zu präsentieren und dabei einen netten Batzen in die Vereinskasse dazu zu verdienen. Deshalb entschlossen wir uns, in diesem Rahmen unsere jährliche Pilzausstellung durchzuführen. Rund 8'000 (!) Personen besuchten den Grossanlass und stiessen dadurch auf den Pilzverein als attraktiven Verein für Naturliebhaberinnen und Naturliebhaber in der Region Baden. Wegen akuter Trockenheit konnten wir zwar bloss mit rund 100 Pilzen aufwarten, da diese jedoch hübsch präsentiert worden sind, ist ein bleibender, guter Eindruck entstanden.

Ende Herbst, am 22. Oktober, gingen Gross und Klein auf eine Exkursion zur Herzoghütte. In kleinen Grüppchen wurden diverse verschiedene Pilze gesammelt, die Thomas und Gabriel bei der Pilzbesprechung geduldig erläuterten. Lediglich ein einzelner Maronenröhrling, ein Flockenstieleriger Hexenröhrling und ein Strubbelkopf sind gefunden worden. Dafür gab es Hallimasche und Täublinge en Masse. Und Grüne Knollenblätterpilze hatte es so viele, dass man damit locker die ganze Gruppe hätte auslöschen können...

Winter

Am 1. November und 13. Dezember fanden in Baden der Jahrmarkt und der Weihnachtsmarkt statt. Speziell der Jahrmarkt war sehr gut besucht, was zu einem regen Wurst-Verkauf und nettem Gewinn in der Vereinskasse geführt hat. Das Pilzjahr ist mit dem Chlaushöck am 8. Dezember offiziell beendet worden. Es gab ein leckeres Fondue Chinoise und die Stimmung war prächtig.

Ende 2023 hat der Pilzverein Region Baden 86 Mitglieder. Wir danken allen Pilzlerinnen und Pilzlern, den Helferinnen und Helfern, Gönnern, Inserenten, dem Vorstand, unseren beiden Social-Media Managern und der technischen Kommission für ihren Einsatz für den Verein. Ihr macht die Pilzwelt um Baden bunter und sorgt dafür, dass die heimischen Pilze sowohl in den Köpfen wie auch in den Pilzkörben vorhanden bleiben. Das macht Ihr fantastisch; immer weiter so!

Eure Co-Präsidenten
Thomas Sibold und Rebecca Pozzoli

Ascomyceten Nachmittag

Sonntag, 19. November 2023

Zusammenfassung vom Ascomyceten Nachmittag, 19. November 2023.

Wir haben uns alle pünktlich beim Parkplatz auf der Baldegg getroffen. Das Wetter war perfekt zum Pilze suchen, nicht zu kalt und ohne Regen.

Teilnehmer: Walti, Agnes, Reni, Alvaro, René, Flavia und Angie.

Nach einer kurzen Begrüssung sind wir in Richtung Wald abmarschiert. Wir haben unglaublich viele Lamellenpilze gesehen, und natürlich auch Ascos.





Lachnella alboviolascens, kein Asco



Neodasyscypha cerina



Ascocoryne inflata



Helvella crispa. Foto von Alvaro.



Dendrostilbella smaragdina, imperfekter Pilz. Foto von René.



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

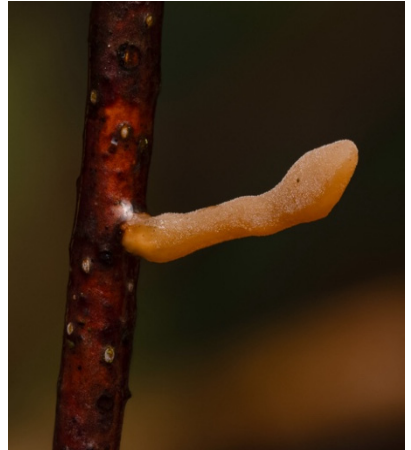
Elektro
Telefon
Reparaturen
EDV

Eglin **e** Elektro
weiter denken

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



Prolifrodiscus pulveraceus. Foto von René.



Macrotyphula fistulosa var. *contorta*. Kein Asco. Foto von René.



Hypomyces rosellus. Kein Asco. Foto von René.



Hypomyces rosellus. Kein Asco. Foto von von Alvaro.



Bericht und Bilder: Lucia Widmer-Tatti

Giersch

Gewöhnlicher Giersch, Geissfuss, Aegopodium Podagraria



(Bild-Quelle: www.lubera.com)

Magst du Petersilie?

Dann ist dieses Unkraut genau das Richtige für dich!

Der Giersch gilt als invasiv und wuchert in immer mehr Gärten, an Wegrändern, im Wald aber auch in der Grossstadt. Er bildet ganze Teppiche, weil er sich durch seine starken Wurzelläufer schnell verbreitet.

Von vielen Wildpflanzen sollte man anfangs nicht zu grosse Mengen essen, da unsere Mägen die reinen Nährstoffe sehr schnell aufnehmen und sich erst daran gewöhnen müssen. Zittern, Hyperaktivität, Unruhe, Magen- und Darmprobleme können auf eine Überdosis hinweisen. Auch Brennnesseln sind so: man kann sie in grossen Mengen essen, aber nur, wenn man sich daran gewöhnt.

Anders beim Giersch. Er ist sehr gut verträglich und kann von unserem Körper gut aufgenommen und verarbeitet werden. Ihn kann man schon ab Frühjahr pflücken und entweder gleich roh vor Ort essen oder einen Sack voll sammeln und zuhause verarbeiten. Er passt in Salate und eigentlich in so ziemlich alle Eintöpfe, Aufläufe, Gemüse-mischungen. Ich mache daraus auch eine Gierschpesto: einfach viel Giersch zusammen mit Knoblauch, Öl,

und Nüssen in ein Einmachglas füllen. Im Sommer zusammen mit etwas Brot schmeckt das wunderbar erfrischend.

Giersch zu essen lohnt sich! Neben Brombeerblättern, Bärlauch, Sauerklee und Waldmeister ist es eine der ersten Pflanzen die nach dem Winter in der Natur zu spriessen beginnen. Dieses Jahr habe ich die ersten Sprösslinge Anfang Februar entdeckt. Und der Giersch enthält eine grosse Breite an Nährstoffen, Vitaminen, Mineralien, Proteinen und Ballaststoffen.

Er ist DER Superfood für Anfänger in Wildpflanzenkunde. Er enthält viel Kalium, Magnesium, Kalzium, Mangan, Zink, Kupfer, ätherische Öle, Eiweiss und viel Vitamin A und C.

Er gilt als antibakteriell, entzündungshemmend, reinigend, entsäuernd, antimykotisch (ja liebe Pilzler: Pilz tötend! Tut mir echt leid, dass ich euch Pflanzen vorstelle, die Pilze töten ... aber Pilze sind nun mal überall, auch in unserem Körper – und wir haben in unserem Darm gute und schlechte Pilze ...) und kräftigend und deckt damit ein grosses Gebiet an Heilwirkungen ab, wo andere Pflanzen nur ein Thema abdecken.



Gierschpesto Foto: Isa Matt



Foto: Isa Matt

Während viele Dostgewächse schwer voneinander zu unterscheiden sind und auch stark giftig sein können, ist der Giersch einigermaßen schnell zu bestimmen, sobald man seinen Petersilienduft einmal gespeichert hat. Der Wald-Engelwurz (*Angelica sylvestris*) sieht in frühem Stadium sehr ähnlich aus, ist aber nicht giftig. Die Pflanze wächst, vor allem frisch und im Frühjahr, tief am Boden und wird erst später bis zu einem Meter hoch und bildet seine typischen weissen Dolden-Blüten.

Auch äusserlich wird der Giersch angewendet. Seine zerquetschten Blätter wirken bei Verbrennungen und Hautentzündungen beruhigend. Die Blüten können als Tee bei Hustenerkrankungen genutzt werden.

In alten Kräuterbüchern ist der Giersch kaum erwähnt obwohl sein Ursprungsgebiet Europa ist. Heute hat er sich auf der ganzen Welt verbreitet. Sein lateinischer Name *Podagraria* kommt vom Wort *Podagra*, was Gicht heisst und darauf hindeutet, dass diese Pflanze schon früher zu diesem Zweck als Heilmittel genutzt wurde.

Text: Isabelle Matt

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!

Echter Zunderschwamm
Fomes fomentarius (L. ex Fr.) Fr.
Kein Speisepilz



Beschreibung:

Fruchtkörper: 5-30 (50) cm, hufförmig, flächig am Substrat angewachsen und fest damit verbunden (ablösen des Frk. meist nur mit Werkzeug möglich), je nach Grösse bis 25 cm von der Anwachsstelle abstehend. An der Anwachsstelle weiss marmorierter, bis 10 cm messender Mycelkern. Oberfläche gezont mit Wachstumsringen, glatt, im Jugendstadium braun, schliesslich graubraun und grau werdend.

Fruchtschicht: Poren rundlich (3-4 pro mm), anfangs cremefarben dann heller bis bräunlich, auf Druck dunkler. Röhren braun, geschichtet, pro Schicht bis 1 cm lang.

Fleisch: Dick, holzig, hart, korkig, zähfaserig, gezont, hellbraun.

Geruch: Angenehm pilzartig.

Geschmack: Leicht bitter.

Vorkommen: Durchs ganze Jahr hindurch an Laubholz, gerne an Buche und Hainbuche, ausnahmsweise auch an Nadelholz, Fruchtkörper mehrjährig, nicht häufig.

Foto : Sepp Keller



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

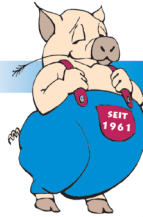
Badenerstrasse 8 5413 Birmenstorf, Schweiz

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

Vegetarisches Pilzpiccata

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 eingeeöltes Backpapier verteilen, mit einem zweiten Backpapier abdecken und mit einem Wallholz gleichmässig ausrollen. Anschliessend kaltstellen.
4. Die zwei Eiern, Eiweiss und Parmesan zu einer Panade vermischen.
5. Gleichmässige Pilzschnitten schneiden oder ausstechen.
6. Die Pilzschnitten im Mehl wenden, anschliessend in der Panade und im Butter goldgelb braten.

**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

Boletus - Unterhaltung

Sudoku Zahlenrätsel

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

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 4/2023

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

Auflösung im Boletus 2 /2024

 *Blumelädeli*
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



Jahresprogramm 2024

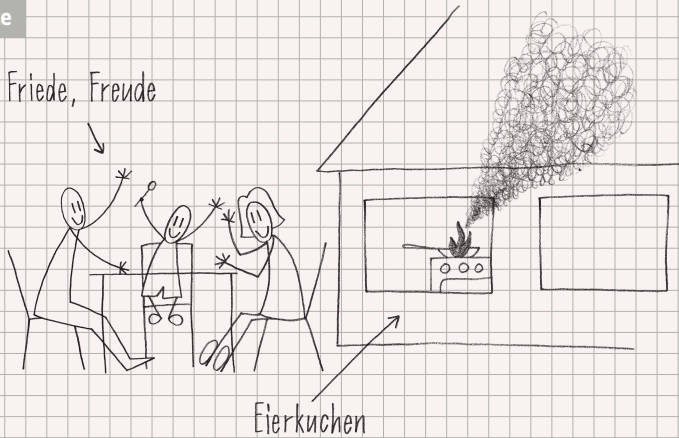
23.02.24	Freitag	19:00 – 22:00	Mitgliederversammlung im Landgasthaus zum Hirschen in Kirchdorf
03.05.24	Freitag	19:00 – 22:00	Helferessen im Restaurant Steinenbühl in Untersiggenthal
08.05.24	Mittwoch	11:00 – 20:00	Wurstbraten am Jahrmarkt Baden
13.05.24	Montag	19:30 – 21:30	1. Pilzbestimmungsabend Frühjahrspilze im Vereinslokal
20.05.24	Montag	19:30 – 21:30	2. Pilzbestimmungsabend Frühjahrspilze im Vereinslokal
08.06.24	Samstag	08:00 – 18:00	Vereinsreise Details per Email oder Post
24.06.24	Montag	19:00 – 22:00	Brätliabend Treffpunkt bei der Waldhütte Homrig in Untersiggenthal
01.09.24	Sonntag	09:00 – 15:00	Pilzexkursion Chrüzliberg mit Spaghettiplausch Treffpunkt im Vereinslokal, Gäste bitte hier anmelden
02.09.24	Montag	19:30 – 21:30	1. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
09.09.24	Montag	19:30 – 21:30	2. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
16.09.24	Montag	19:30 – 21:30	3. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
23.09.24	Montag	19:30 – 21:30	4. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
30.09.24	Montag	19:30 – 21:30	5. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
04.10.24	Freitag		Sammeltag für Pilzausstellung Pilze zwischen 16:00 – 18:00 im Vereinslokal abgeben.
05.10.24	Samstag	09:00 – 17:00	Pilzausstellung Details per Email oder Post
07.10.24	Montag	19:30 – 21:30	6. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
14.10.24	Montag	19:30 – 21:30	7. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
21.10.24	Montag	19:30 – 21:30	8. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
27.10.24	Sonntag	09:00 – 14:00	Pilzexkursion zur Herzoghütte Details per Email oder Post
28.10.24	Montag	19:30 – 21:30	9. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
04.11.24	Montag	19:30 – 21:30	10. Pilzbestimmungsabend in unserem Vereinslokal
06.11.24	Mittwoch	11:00 – 20:00	Wurstbraten am Jahrmarkt Baden
06.12.24	Freitag	19:00 – 22:00	Chlaushöck Details folgen per eMail oder Post
11.12.24	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 (02.09.–04.11.2024). Nichtmitglieder sind herzlich willkommen.

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

VSVP Anlässe	10. 02. 2024	Samstag	Frühjahrestagung Nordost-Schweiz in Frauenfeld
	17. 02. 2024	Samstag	Frühjahrestagung Nordwest-Schweiz in Olten
	24. 03. 2024	Sonntag	Delegiertenversammlung in Naters
	31. 08. 2024	Samstag	Schweizerische Pilzbestimmertagung in Winterthur
	15.09. – 21.09.2024	Sonntag	Mykologische Studienwoche in Escholtsmatt
	30.09. – 05.10.2024	Montag	Tagung der Wissenschaftlichen Kommission
Anlässe der VAPKO	21.09. – 27.09.2024	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**