

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 59 (1981)
Heft: 4

Rubrik: Pilzschutz durch Aufklärung, ein Hauptziel des neugegründeten Vereins für Pilzkunde Thurgau ; Pilzrezepte = Recettes pour champignons

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pilzschutz durch Aufklärung, ein Hauptziel des neugegründeten Vereins für Pilzkunde Thurgau

An der Gründungsversammlung vom 10. Januar 1981 in Frauenfeld beschlossen die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde St. Gallen / Untersektion Frauenfeld die Gründung einer selbständigen Sektion unter dem Namen «Verein für Pilzkunde Thurgau».

Bereits 1974 wurde die Idee gefasst, einen Verein für Pilzkunde im Thurgau zu gründen. Dies war damals jedoch mit zwölf interessierten Pilzfreunden aus Frauenfeld nicht möglich, so dass sich ein Anschluss als Untersektion an den Verein für Pilzkunde St. Gallen ergab. Die Zusammenarbeit mit der Sektion St. Gallen verlief ausgezeichnet, und beide Teile profitierten voneinander. Frauenfeld entwickelte sich in der Folge zu einer sehr aktiven Untersektion, so dass beide Seiten die Gründung einer selbständigen Sektion befürworteten. Das Gesuch um Prüfung der Statuten und um Aufnahme des Vereins als Sektion in den Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde ist bereits Ende Januar beim Vorstandsvorstand eingereicht worden.

Der Verein für Pilzkunde Thurgau weist heute die stolze Zahl von 90 Mitgliedern auf, wobei alle thurgauischen Ortspilzexpertinnen und -experten im Verein aktiv tätig sind. Die Vereinsmitglieder stammen aus allen Teilen des Kantons Thurgau und vereinzelt auch aus dem Kanton Schaffhausen. Es ist bereits vorgesehen, in den nächsten Jahren eine Untersektion Schaffhausen anzugliedern. Bekanntlich besteht bis heute im Kanton Schaffhausen kein Verein für Pilzkunde. Der Verein umfasst zudem Mitglieder aus allen Sozialschichten und Altersklassen, wobei rund ein Viertel Frauen sind. Im Vorstand sind Hans Rivar (Frauenfeld) als Präsident, Joachim Dürst (Frauenfeld) als Vizepräsident, Raphael Halter (Frauenfeld) als Aktuar, Jost Kuoni (Frauenfeld) als Sekretär, Dr. Kurt Lanner (Frauenfeld) als Kassier, Bernhard Elmer (Neuhausen a. Rhf. SH) als Bibliothekar und Mira Stoll (Mettschlatt) als Materialverwalterin tätig. Die fachliche Leitung des Vereins obliegt der Pilzbestimmerkommission unter der Leitung von Thomas Ledergerber (Erlen) als Obmann, den Mitgliedern Paul Hofer (Weinfeld), Joachim Dürst (Frauenfeld) sowie allen thurgauischen Ortspilzexpertinnen und -experten. Die Hauptziele des Vereins sind insbesondere die Förderung der Pilzkunde und der Schutz der einheimischen Pilzflora. Weitere Ziele sind die Verhinderung von Pilzvergiftungen, die Anleitung zur Verwertung der Pilze und die Mithilfe bei der Aus- und Weiterbildung der amtlichen Ortspilzexperten.

Um diese Ziele zu erreichen, führt der Verein regelmässig Lernexkursionen, Pilzbestimmungsstock einer Fachbibliothek und ein vereinseigenes Mikroskop sind bereits vorhanden. Selbstverresprogramm 1981 sind der Wochenendkurs in Hornberg (Schwarzwald) und die pilzkundliche Ferienwoche in Seewis (Prättigau). 1982 ist sogar eine Studienreise in die Türkei geplant. Die Vorbereitungsarbeiten für eine Pilzschutz-Wanderausstellung im Jahre 1982 sind ebenfalls im Gange. Weiterhin wird auch die Zusammenarbeit mit Organisationen verwandter Zielsetzung und die Aufklärung der Bevölkerung bezüglich Pilz- und Naturschutz gefördert. Der Grundstock einer Fachbibliothek und ein vereinseigenes Mikroskop sind bereits vorhanden. Selbstverständlich werden in den nächsten Jahren laufend Neuanschaffungen folgen. Neben der rein fachlichen Zusammenarbeit wird aber auch die kameradschaftliche und gesellschaftliche Seite im Verein gepflegt. Für 1981 stehen in diesem Zusammenhang insbesondere ein Adventabend und eine gemütliche Silvesterfeier im Programm. Der neugegründete Verein für Pilzkunde Thurgau möchte auch an dieser Stelle nochmals der Sektion St. Gallen, insbesondere den Vorstandsmitgliedern, für die fachliche und kameradschaftliche Starthilfe recht herzlich danken. Wir hoffen weiterhin auf eine enge Zusammenarbeit mit der Sektion St. Gallen und sind auch gewillt, eine gute Sektion innerhalb des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde zu werden.

Im Namen des Vorstandes Verein für Pilzkunde Thurgau:
Hans Rivar, Präsident, Frauenfeld

Pilzrezepte

April: Speisemorchel, *Morchella esculenta*

Schweinsfiletschnitzel mit Morcheln

Zutaten: 500 g Schweinsfiletschnitzel, 50 g frische Kochbutter, 2 dl Vollrahm, wenig Mehl zum Überstäuben, 1 Esslöffel Marsala (oder Madeira oder Portwein), etwa 250 g frische oder 20–30 g gedörrte Morcheln, 2 dl Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, frische oder gedörrte Kräuter (Thymian, Basilikum, Majoran, eine Spur Salbei und Rosmarin, 1 Minzenblatt), Rosenpaprika.

Zubereitung: Die Fleischstücke leicht pfeffern und salzen, in heisser, aber nicht brauner Butter anbraten. Hitze reduzieren, das Fleisch mit Mehl überstäuben, die feingehackten Kräuter, den Marsala und die etwas zerkleinerten Morcheln beifügen. (Dörrpilze in der Fleischbrühe etwa 1 Stunde einweichen.) Fleischbrühe begeben, Sauce leicht einkochen lassen. Ganz zuletzt den geschlagenen Rahm unterziehen, anrichten, mit einer Spur Rosenpaprika überstäuben und sofort servieren.

Recettes pour champignons

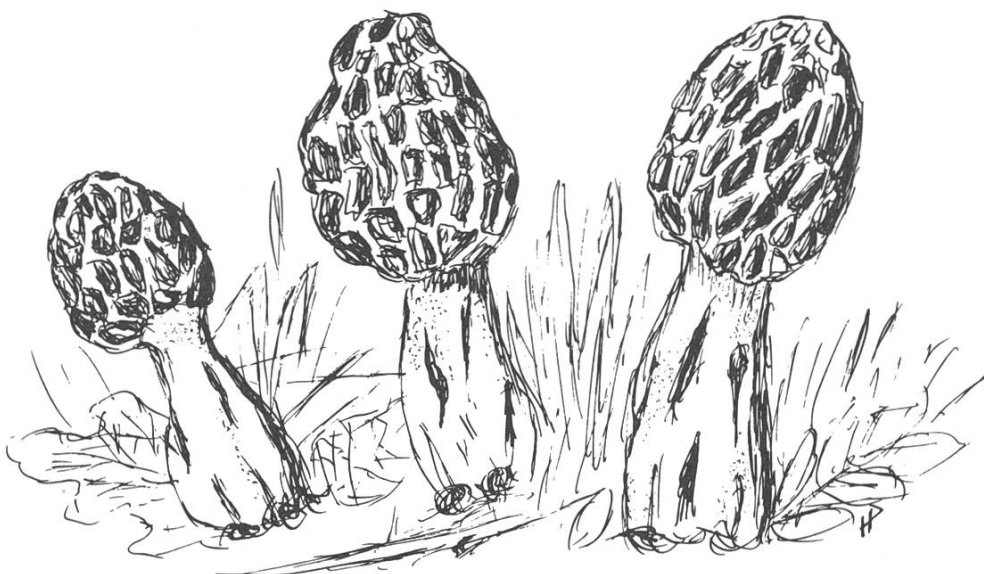
Avril: Morille ronde, *Morchella esculenta*

Filet de porc aux morilles

Ingrédients: 500 g de filet de porc en tranches, 50 g de beurre frais, 2 dl de crème, un peu de farine pour saupoudrer, 1 cuiller à soupe de marsala (madère ou porto), environ non secs environ 1 heure dans le bouillon). rilles desséchées, 2 dl de bouillon de viande, sel, poivre, herbes aromatiques fraîches ou séchées (thym, basilique, marjolaine, un soupçon de sauge et romarin, 1 feuille de menthe), paprika.

Préparation: Poivrer et saler légèrement les tranches de viande, faire dorer dans le beurre chaud mais non bruni. Réduire la chaleur, saupoudrer la viande de farine, y ajouter les herbes hachées fin, le marsala et les morilles coupées en morceaux (trempier les champignons secs environ 1 heure dans le bouillon). Ajouter le bouillon et laisser cuire lentement un moment. En dernier, y mélanger la crème, dresser, saupoudrer légèrement de paprika et servir.

H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil



MORCHELLA ESCULENTA

Mai: Maipilz, *Calocybe gambosa*

Polenta-Nestchen mit Maipilzen

Zutaten: 1 Päckchen Rapid-Mais, 600 g Maipilze, 1 Teelöffel Fett, 1 Zwiebel, 1–2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 2 dl trockenen Weisswein, Salz, Pfeffer, 100 g Greyerzerkäse.

Zubereitung: Polenta nach Vorschrift zubereiten (es kann auch eine Polenta nach Ihrem «Hausrezept» sein). Auf einem nassen Brett oder Kuchenblech ca. 1 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Runde Plätzchen von 8–10 cm Durchmesser ausstechen. Das Fett erhitzen, gehackte Zwiebeln und Knoblauch glasig dämpfen, dann die kleingeschnittenen Pilze und die gehackte Petersilie beifügen. Mit dem Weisswein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Maisrondellen nebeneinander in eine eingefettete, feuerfeste Form legen, die Pilze darauf verteilen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden, auf die Pilze legen und im heissen Ofen (220 Grad) 20 Minuten backen.

Mai: Mousseron de la Saint-Georges, *Calocybe gambosa*

Nids de polenta aux mousserons de la Saint-Georges

Ingrédients: 1 petit paquet de mais rapide, 600 g de mousserons de la Saint-Georges, 1 cuiller à thé de graisse, 1 oignon, 1–2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 2 dl de vin blanc sec, sel, poivre, 100 g de Gruyère.

Préparation: Préparer la polenta selon les règles (ou recette maison). Etendre à environ 1 cm d'épaisseur sur une planche ou une plaque à gâteau et laisser refroidir. Découper en rondelles de 8–10 cm de diamètre.

Chauffer la graisse, faire revenir sans laisser brunir l'oignon et l'ail, y ajouter les champignons émincés et le persil. Mouiller avec le vin blanc et épicer de sel et poivre. Placer les rondelles de mais les unes à côté des autres sur un plat à cuire préalablement graissé et y répartir les champignons.

Découper le fromage en fines tranches et en couvrir les champignons. Laisser cuire 20 minutes au four bien chaud (220°).



CALOCYBE GAMBOSA