

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 86 (2008)
Heft: 6

Artikel: Pilzschau des Pilzvereins Dietikon und Umgebung
Autor: Andreoli, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935846>

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: 03.04.2025

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

Pilzschau des Pilzvereins Dietikon und Umgebung

ROBERT ANDREOLI

Rot stehts in der Agenda: «5. Oktober Pilzschau mit Restauration». Eifrig haben unsere Mitglieder den ganzen Herbst hindurch Pilze in den Wäldern der Umgebung gesammelt. Eine Vielzahl verschiedener Arten kam für das Pilzragout zusammen. Nebst Steinpilz und Eierschwämmen fanden unsere Mitglieder auch Rotfussröhrling, Maronenröhrling, durchbohrter Leistling, Semmelstoppel, Ziegenlippe, Bovist, Starkblauer Röhrling, Stockschwämmli, Perlpilz, diverse Täublinge, Schopftintling, Scheidenstreifling, Safranschirmling und Parasol, diverse Champignons und noch einige andere aromatische Pilzarten. Also, eine gute, vielseitige Mischung für ein geschmacklich ausgewogenes Ragout. Dazu gehörte auch ein gutes Safranrisotto.

An den Tagen zuvor suchten wir Pilze für die Schau. Trotz des trockenen Wetters, die Bise hat die Waldböden stark ausgetrocknet, fanden wir eine grosse Zahl verschiedenen Pilzarten. An der Schau wurden rund 90 Arten auf Tellern, mit Moos verziert, zu Schau gestellt. Bonsais lockerten die schön präsentierten Pilze auf. Wir wollten keine Pilzausstellung mit hunderten von Pilzen. Wir wollten eine Pilzschau, wenige, diese jedoch schön auf-

gemacht. Sie sollte den Laien ansprechen, nicht den Pilzfachmann. Und damit wollten wir auch neue Vereinsmitglieder werben. Ich hoffe, dieser Wunsch erfüllt sich!



Risottoköche am Werk, mmh!



Die schön präsentierte Pilzschau des Pilzvereins Dietikon