

## Jahresbericht 2020 der Technischen Kommission

Liebe Pilzfreunde

Das vergangene Pilzjahr hat uns Einiges abverlangt. Pilzbestimmen unter erschwerten Bedingungen. Aber alle Pilzverrückten kamen trotz allem Unangenehmen zum Pilzbestimmen. Wir haben uns so gut es ging an die Coronamassnahmen gehalten. Wir hatten auch ein paar Gäste. Danke all jenen die sich um sie gekümmert haben.

Es war meistens eine tolle Farben- und Formenvielfalt auf den Tischen, ebenso in den Gesichtern. Aber nicht nur das, sondern auch eine grosse Artenvielfalt. Herzlichen Dank all jenen, die Pilze mitgebracht haben. Ohne euch wäre gar nichts los gewesen.

Dieses Jahr hatte es verschiedene Rottfüsse auf dem Tisch, auch solche, die selten sind. Auch sonst waren verschiedenste Röhrlinge in unterschiedlichen Stadien vorhanden.

Riesenschirmlinge gab es dieses Jahr sehr viele, und sie geben auch immer mal wieder Anlass zur Diskussion. Interessant, wenn von unterschiedlichen Orten die selben Pilze kommen. Die einen sind klein und zierlich, die andern gross und kräftig und dann die Frage: ist das wirklich ein und das selbe?

Mit den Champignons ging es auch schwierig. Sie sind echt nicht so einfach, etliche gilben, die Hutform ist nicht immer eindeutig, und auch da können die Exemplare mal sehr kräftig oder sehr zierlich sein. Interessant an einem Bestimmungsabend ist ja das Diskutieren und voneinander zu lernen. Fragen zu stellen und Antworten zu suchen.

Danke allen TK- Mitglieder für die tatkräftige Unterstützung und den Neulingen für die interessanten Fragen!

Bei den Stockschwämmchen gibt es immer wieder Unsicherheiten, wenn die typischen Merkmale am Stiel weggewaschen oder nur undeutlich erkennbar sind. Es gibt dann nur noch einen Test es heraus zu finden:

Man nimmt den Stiel und zupft ihn von unten in zwei Teile. In dem Moment wo sich der Stiel öffnet muss es dir golden entgegen leuchten! Ist es schwarz, darfst du den Pilz nicht kochen. Es könnte ein giftiger Nadelholzhäubling sein. Wenn er beim Probieren bitter ist, hast du eventuell Schwefelköpfe gesammelt. Also weg damit. Das Hütchen muss braun sein, oft mit einer Zone, die heller ist (hygrophan). Die Lamellen sind braun, der Geschmack mild. Der Stiel ist braun, unterhalb des häutigen Rings flockig- schuppig. Das Herzstück goldig! Frühestens im Frühling können wir ihn wieder in die Finger nehmen.

Die meisten Pilze gab es im Spätherbst. Vorher war es einfach zu trocken. Mal schauen, wie sich diese warmen und trockenen Jahre auf unser Pilzvorkommen in Zukunft auswirken wird.

Im letzten Jahr ist auch eine Whatsapp-Gruppe ins Leben gerufen worden, und so wie ich das mitbekommen habe, wurde sie auch rege zum Austausch über Pilze genutzt.

Ich hoffe, dass ihr im letzten Jahr viele neue Pilze kennen lernen konntet und auch solche gekocht und gegessen habt, die ihr noch nicht gekannt habt.

Wünsche euch im neuen Jahr viele spannende Pilzfunde!

Herzliche Grüsse

Susanne Eggimann  
Obfrau Technische Kommission