

Huttwil : erstes Pilzessen mit Ausstellung

Autor(en): **Meier, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **96 (2018)**

Heft 4

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935324>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Huttwil: Erstes Pilzessen mit Ausstellung

PETER MEIER

Normalerweise ist der Verein für Pilzkunde Huttwil jeweils am grossen «Schweizer Käsemarkt» in seinem Städtchen Anfang Oktober präsent: Da gibt es Pastetli mit Pilzsauce, dazu eine kleine Ausstellung auf drei Tischen, originell dekoriert – und nicht angeschrieben. Präsidentin Daniela Schär: «Das machen wir bewusst, denn sonst sind die Tische vollgestopft mit Zetteln! Wir möchten, dass die Leute fragen. Wir zeigen an diesem Anlass, dass die Pilzler ein wichtiger Bestandteil des aktiven Vereinslebens in Huttwil sind.»

Dieses Jahr feiert der Verein sein 80-Jahr-Jubiläum. Die Mitglieder entschlossen sich, zum Engagement am «Käsemarkt» das 1. Pilzessen, verbunden mit einer grösseren Ausstellung, durchzuführen. Am Samstag, 15. September, war es so weit: Die «Alte Turnhalle» war Ausstellungsraum und Festwirtschaft. Die gut 250 Besucher erlebten eine sorgfältig und phantasievoll gestaltete Ausstellung. Interessant die Idee, einzelne Pilze hervorzuheben (auf einer Art Podest) und genau über sie zu informieren: z.B. Knollenblätterpilz, Flockenstieliger Hexenröhrling, Fliegenpilz, Weissler Rasling. TK-Chef Marcel Ulmer erklärte dazu: «Wir wollen Pilze, die immer wieder besonderes Interesse wecken, auf diese Weise ins Zentrum stellen.» Auffallend waren für mich auch

die allgemeinen Informationen über den Lebensraum der ausgestellten Pilze und die geschickt integrierten Waldtiere.

Mich beeindruckten weitere Ideen des Huttwiler Vereins:

- Immer zur vollen Stunde führte Pilzkontrolleur Hannes Kurth durch die Ausstellung, was – wie ich miterlebte – auf grosses Interesse stiess.
- An einem Tisch konnte man Pilze mit besonderen Gerüchen in Verbindung bringen: z.B. Veilchenduft und Rötleritterling, Rettich und Rosa Rettichhelmling, Knoblauch und Knoblauchschildling. Ich machte mit vielen andern Besuchern bei dieser Aktivität mit und freute mich, wenn mein Geruchserlebnis stimmte!
- Rund 70 Personen (Kinder und Erwachsene) nahmen am fröhlichen Wettbewerb (mit einem ausgezeichnet gestalteten Frageblatt) teil. Genauer Beobachten in der Ausstellung führte zu den Antworten. Die Kinder bekamen als Preis ein gluschtiges Pilzguetli, bei den Erwachsenen wurden drei Gewinner ausgelost: Sie können nächstes Jahr gratis am vom Verein ausgeschrieben Pilzkurs teilnehmen.
- Vor der Turnhalle war den ganzen Tag die Pilzkontrollstelle geöffnet.

Kontrolleurin Daniela Ait Salem war immer voll beschäftigt; man erhofft sich damit einen Auftrieb für die zwei norma-

len Kontrollen unter der Woche, weil so eine gewisse Schwellenangst abgebaut werden kann.

Nach getaner Arbeit – aufmerksamer Gang durch die Ausstellung, Riechtraining, Führung und Wettbewerb – nahm man gerne im Pilzlerbeizli mit der freundlichen Bedienung Platz: Die Pilzschnitte mit Ragout, aber auch die Bratwurst oder feine Nussgipfel fanden regen Zuspruch.

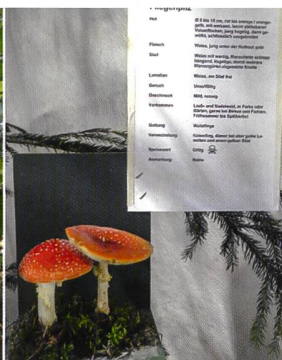
Da staunt Klein und Gross...



Die Führungen mit Hannes Kurth fanden grossen Anklang.



Auf dem Podest: der Fliegenpilz



Die Pilzkontrolle war ein wichtiger Teil des Anlasses.

