

100-Jahre-Jubiläum : Verein für Pilzkunde Winterthur

Autor(en): **Wehrli, Anita**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **98 (2020)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-958436>

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.

100-Jahre-Jubiläum

Verein für Pilzkunde Winterthur

ANITA WEHRLI

Winterthur hat eine Geschichte, die mehrere Jahrtausende zurückreicht. Ein Meilenstein markiert das Jahr 1264, aus dem die erste Stadtrechtsurkunde überliefert ist. Noch älter ist aber ein Keltengrab, zirka 750–450 Jahre vor Christus, der Grabhügel im Eschenbergwald ist heute noch sichtbar, vorausgesetzt man weiss, wo er zu finden ist!

Winterthur ist eine Schatzkammer der Kunst, Geschichte und Natur. Winterthur ist auch die Gartenstadt, liegt sie doch mitten in Wäldern und Gärten. In diesen Wäldern findet man Ruhe und Erholung und was uns besonders freut, ein vielfältiges Pilzvorkommen!

Dank grossen Firmen wie Sulzer, Rietter, Loki usw. wurde sie auch die Arbeiterstadt genannt. Diese Firmen trugen auch Sorge für ihre Angestellten und Arbeiter. Sie bauten spezielle Arbeitersiedlungen, immer mit Gärten, zur teilweisen Selbstversorgung, vor allem für Gemüse usw. Die Häuser verkauften sie günstig an ihre Mitarbeiter und boten auch bezahlbare Darlehen an. Einige dieser Siedlungen bestehen heute noch. Durch die vielen gepflegten Gärten und die schönen Parks, die zum Verweilen anregen, erhielt sie bald auch den Namen «die

grüne Stadt» und das ist bis heute noch so! Ja, Winterthur ist einen Besuch wert!

Der Verein für Pilzkunde Winterthur

Wenn es den Pilzen gut geht, geht es auch dem Wald gut. Und wenn es der Natur gut geht, dann auch den Menschen.

Im Jahre 1920 setzten sich 11 Männer, alles Pilzliebhaber, zur Vereinsgründung zusammen, um diesem schönen Hobby zu frönen und Erfahrungen sowie Wissen auszutauschen und auch die Öffentlichkeit vermehrt zu beraten und dabei mitzuhelfen, Pilzvergiftungen zu vermeiden.

Unser Verein trat sofort dem VSVP (Gründung 1919) bei, 1924 auch der VAPKO (Gründung 1924). Die Angestellten des Gesundheitsamtes Winterthur mussten damals die angebotenen Kurse besuchen; in diesem Amt war auch die öffentliche Pilzkontrolle untergebracht.

Die Mitgliederzahlen beliefen sich zu Beginn auf rund 20 Personen, später pendelte sich der Bestand zwischen 50 und 60 Mitgliedern ein. Während des Zweiten Weltkrieges 1940 bis 1945 schossen die Mitgliederzahlen in die Höhe bis zu 150 Mitglieder.

Viele Leute gingen in dieser Zeit vermehrt auf Pilzsuche; eine willkommene Ergänzung zu den teils kargen Speiseangeboten. Allerdings sanken die Mitgliederzahlen später wieder auf 50 Personen.

In den Jahren 1990 bis 2005 hatte der Verein eine Welle von Anfragen für Exkursionen, Vorträge usw. Schulen, Vereine, Parteien, TV, Radio, Zeitungen, Ausstellungen, alle wollten einen Beitrag oder unsere Anwesenheit mit einem Stand über Pilze, was wir zwar gerne machten, stiessen aber zwischenzeitlich an unsere Grenzen. Später flachte dann die Nachfrage wieder auf ein normales Mass ab.

Das Programm bietet jedem etwas, ob Anfänger oder fortgeschrittener Kenner. Unser Ziel: Förderung der Pilzkunde, Schutz der Pilzflora und der Natur, Bekämpfung der Pilzvergiftungen, Tipps zur Verwendung der Pilze in der Küche.

Mit Bestimmungsabenden, Vorträgen, Exkursionen versuchen wir das zu erreichen; natürlich kommt auch die Gemütlichkeit nicht zu kurz wie etwa beim Grillplausch. Seit zwei Jahren bieten wir einen Anfängerkurs an, der immer ausgebucht ist, auch im 2020, obwohl wir ihn diesmal doppelt anbieten. Heute besteht unser Verein aus 70 bis 80 aufgestellten, pilz-

Geselliges Pilztagiattelle-Essen mit Mitgliedern und Familien



Exkursion im Eschenberg in Winterthur



Traditionelles Pilztagiatelle-Essen mit Bestimmung der gesammelten Pilze, der Präsident Ruedi Hintermeister erklärt eine Pilz-App.



begeisterten Mitgliedern. Auch das Programm 2020 ist wie immer sehr vielseitig und bietet für alle etwas Interessantes.

Nun starten wir mit Volldampf in die nächsten 100 Jahre mit der Hoffnung,

dass unser Verein noch lange bestehen bleibt und rege besucht wird. Zuerst freuen wir uns aber auf ein prächtiges Jubiläumsfest mitten im Wald, bei schönem Sommerwetter am **19. Juli 2020**,

natürlich mit der Hoffnung, dass uns das Corona-Virus mit seinen Auflagen nicht dazwischenfunkelt ...

www.pilzverein-winterthur.ch

Jugendarbeit | Travail pour la jeunesse

FRANZISKA MALER

Statistik 2019

- 35 Vereine, die im 2019 den JA-Bericht zurückgeschickt haben.
- 26 Vereine, die im 2019 aktiv an der JA mitgemacht haben.
- 4 Vereine zum ersten Mal aktiv im 2019.
- 21 Vereine aktiv im 2018 und 2019.
- 16 Vereine sind seit drei und mehr Jahren aktiv, auch im 2019.
- 2 Vereine jedes Jahr aktiv seit 2013.
- 11 Vereine mehrere Jahre aktiv, aber nicht im 2019.
- 15 Vereine, die sich gemeldet haben, aber noch nie aktiv waren.
- 15 Vereine, die sich noch gar nie gemeldet haben.

Aktivitäten 2019

- 29 Exkursionen mit Schulklassen
- 9 Ferienpass
- 7 Familienexkursionen
- 4 JA an Ausstellungen (Jubiläumsausstellung Verband)
- 6 diverse Anlässe mit JA
- 1 Lehrerbildungstag mit Pilzexkursion 35 Lehrer anwesend
- 2 Waldspielgruppen und MuKi-pilzle



Die Kunst der Pilzernte



Katarzyna Misiewicz, Leiterin Personalwesen Ernte, Wauwiler Champignons AG

Interview mit Katarzyna Misiewicz, Leiterin Personalwesen Ernte, Wauwiler Champignons AG. Seit 2008 ist sie in der Champignonsproduktion tätig.

«Die Kunst der Pilzproduktion ist das Beobachten, Vorhersehen und die langjährige Erfahrung der Pflückerinnen. Ohne dies ist es fast eine Unmöglichkeit.»

Was genau sind Ihre Aufgaben?

Anhand der prognostizierten Menge, teile ich die Pflückerinnen auf die Räume ein, bestimme, wo wie viel, welche Grösse gepflückt wird. Neben mir arbeitet immer eine Betreuerin bei den Pflückerinnen im Raum, diese beobachtet die Pflückerinnen und unterstützt sie bei der Qualitätssicherung.

Wie gestaltet sich der Ausbildungsprozess der Pflückerinnen?

Während zwei Wochen wird den Arbeiterinnen, die richtige Pflücktechnik angeeignet. Einer unerfahrenen Person ist diese Technik nicht möglich auszuführen. Bis eine Person effizient eingesetzt werden kann dauert es ca. 6 Monate.

Der ganze Prozess beinhaltet:

- Wie müssen die Pilze gegriffen werden
- Wie erkennt die Pflückerin welche Pilze sie ernten kann und muss
- Schonende Ablage in die verschiedenen Verpackungen

Facts:

- Eine gute Pflückerin erntet 18 kg pro Stunde
- Eine sehr gute Pflückerin erntet 25 kg pro Stunde
- Gepflückt wird an 365 Tagen pro Jahr

Pilze müssen nicht gewaschen werden, sie werden unter hygienischen Bedingungen schadstofffrei geerntet.

Erklären Sie die Technik:

Mit einer leichten Drehung, werden 3 Pilze in einer Hand nacheinander gepflückt, erfahrene Pflückerinnen 4 Pilze! Die Pilze werden nur mit zwei Fingern am Rand leicht berührt damit keine Druckstellen entstehen. Zum Pflücken, Stiel schneiden, bis zur Ablage in die Verpackung, bleiben sie in derselben Position in der Hand und werden nicht bewegt.



Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisse.ch
www.champidor.ch



Schweiz. Natürlich.