

100 Jahre Verein für Pilzkunde St. Gallen – Pilzausstellung im Botanischen Garten St. Gallen

Ausstellungsdaten

Samstag, 17. September 2022

- 10 Uhr Begrüssung durch Benjamin Altwegg, Präsident Verein für Pilzkunde St. Gallen
- Rahmenprogramm

Sonntag, 18. September 2022

- Rahmenprogramm

Öffnungszeiten

- Pilzausstellung durchgehend von 09.00 Uhr bis 16.30 Uhr
- (Botanischer Garten: 8.00 bis 17. Uhr)

Rahmenprogramm

- Präsentation verschiedener Pilzarten, frisch in unserer Region gesammelt
- Portrait unseres Vereines sowie vielfältige Informationen rund um die Pilze, präsentiert auf grossformatigen Tafeln
- Video über das Sammeln und Bestimmen von Pilzen
- Digitales Pilzratespiel
- Pilze ausmalen für Kinder
- Festwirtschaft mit Verpflegung (Pilzragout mit Knöpfli, Würste oder Kuchen)

Eintritt

- Freier Eintritt in den Botanischen Garten und in die Pilzausstellung

Anreise

- Botanischer Garten St. Gallen
Stephanshornstrasse 4, 9016 St. Gallen
ÖV; nächstgelegene Haltestellen
Naturmuseum: Linie 1 vbsg (Verkehrsbetriebe St. Gallen)
Lindenstrasse: Linie 2 vbsg
Neudorf: Linien vbsg: 1, 2, 7, 8 und 9
Linien Postauto: 120, 210, 211, 240, 241 und 242

Auto

Der Botanische Garten hat keine Parkplätze; entlang der Brauerstrasse gibt es vereinzelt Parkplätze in der blauen Zone

Pilzkontrolle

Pilzkontrolleure und -Kontrolleurinnen sind Meister ihres Fachs. In regelmässigem Turnus haben sie ihr Wissen unter Beweis zu stellen. Die Durchführung einer Korbkontrolle, das Kennen der Pilzarten sowie Kenntnisse in Toxikologie und Ökologie der höheren Pilze gehören ebenfalls zur Prüfung der Vapko, der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane. Während der Pilzsaison von ca. August bis Ende Oktober bietet der Botanische Garten St. Gallen unentgeltliche Kontrollen für privat gesammelte Pilze an:

Montag 7.30 – 8.30 Uhr
16.30 – 17.00 Uhr
Dienstag – Freitag 16.30 – 17.00 Uhr

Ausserhalb der Saison nach telefonischer Vereinbarung.

Das Sammeln von Pilzen ist in den Kantonen unterschiedlich geregelt. Eine Übersicht finden Sie bei der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz.

www.sg.ch – Pilzschutz im Kanton St. Gallen

www.vapko.ch – Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz

Mit freundlicher Unterstützung von:

einfach. klar. helvetia
Ihre Schweizer Versicherung

goba
Goba AG
Mineralquelle und Manufaktur
goba-welt.ch

Bildweiser - Garage AG
9015 St. Gallen

ALBIN-PEDROTTI
STIFTUNG

Food
Mushroom Here for professional
Handel

IDEA
helvetia
Stiftung für Mensch und Umwelt

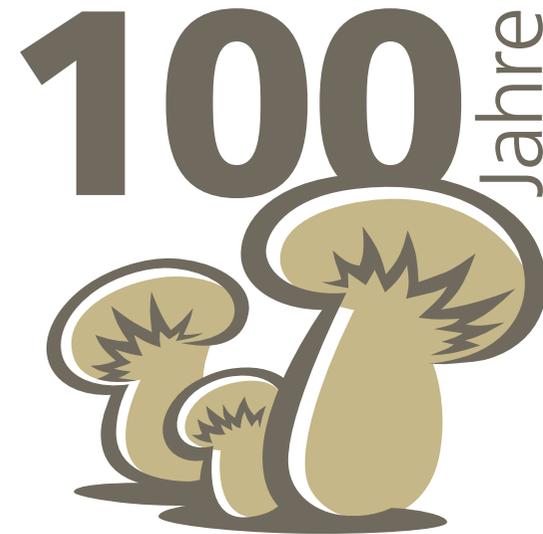
STEINEGG STIFTUNG HERISAU

ST. GALLER
TAGBLATT

Bertold-Suhner-Stiftung Herisau

St. Galler Kantonalkbank

Schützengarten



Verein für Pilzkunde St. Gallen

Gegründet
19. September 1922

Ausstellung

17. | 18. September 2022
im Botanischen Garten St. Gallen
Eintritt gratis

Wer sind wir:

Der Verein für Pilzkunde St.Gallen ist ein naturkundlicher Verein, der das Wissen über Pilze vermittelt und vertiefen möchte. Er setzt sich aus Menschen zusammen, die sich

- a) mit Fachkolleginnen und -kollegen austauschen,
- b) sich für die Vielfalt der Pilzarten, ihrer Farben, Formen und Gerüche begeistern und darüber vieles lernen und
- c) gerne Pilze essen und diese selber sammeln wollen.

Pilzlerinnen und Pilzler sind gerne draussen in der Natur und interessieren sich auch für verwandte Wissensgebiete wie Botanik, Ökologie oder Geologie. Sie denken vernetzt, da sich das Leben der Pilze nicht ohne ihr Umfeld verstehen lässt. Oft erliegen sie der Magie des Waldes, was sie wie Kinder staunen lässt.

Die Aktivitäten des Vereins sind grösstenteils auf die Praxis der Pilzbestimmung ausgerichtet. Ob Anfänger oder Experten, alle lernen jeweils etwas dazu.

Das Gelernte bleibt viel leichter in Erinnerung, wenn man die Pilze selbst gefunden und mit eigenen Händen untersucht hat. Dazu dienen besonders die Exkursionen, pro Jahr ungefähr fünf. Diese Exkursionen führen die Teilnehmenden an eindruckliche Orte in der Region. Alle interessierten Personen können sich daran beteiligen.

Auch die Bestimmungsabende stehen Gästen offen. Sie finden anfangs August bis Ende Oktober wöchentlich im Vortragsraum des Botanischen Gartens statt, und zwar immer am Montagabend um 19 Uhr. Wer teilnimmt, bringt einige Exemplare von gefundenen Frischpilzen mit. Diese werden in Kleingruppen von zwei bis drei Personen bestimmt. Anfängerinnen und Anfänger bekommen Unterstützung durch erfahrene Vereinsmitglieder.

Der Jahresbeitrag für eine Einzelmitgliedschaft beträgt gegenwärtig 65 Franken. Darin inbegriffen ist ein Abonnement der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde. Diese wird von unserer Dachorganisation, dem Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde herausgegeben. Zusätzlich zum schweizweiten Austausch im Verband pflegen wir auch Kontakte mit den benachbarten pilzkundlichen Vereinen – Vorarlberg, Appenzell, Schöngrund-Wald, Thurgau – und organisieren gelegentlich gemeinsame Anlässe.

pilzverein-sg.ch

Pilze, fabelhafte Wesen im Verborgenen



... JA, DAS SIND SIE, DIE PILZE

Als Fäden, für das menschliche Auge fast unsichtbar, durchziehen sie die Böden in fast allen Ökosystemen. Lautlos verrichten sie darin unschätzbare Arbeit. Hyphen nennen sie die Fachleute. Oft bilden sie Fruchtkörper, die wir gemeinhin als Pilze bezeichnen. Alles nur Fäden, doch sie beherrschen die Welt.

Wenn wir Pilze sammeln, ernten wir auf ähnliche Weise, wie wenn wir im Herbst die Früchte vom Baum pflücken.

Pilze sind weder Pflanzen noch Tiere. Sie bilden ein eigenes Reich. Ihre einfachsten Vertreter sind gleich wie die Urlebewesen, die Protobionten, organisiert, in denen tierische und pflanzliche Eigenschaften sich mischen!

Pilze sind Sporenpflanzen wie die Algen, Moose, oder Farne. Ihnen fehlt jedoch das Blattgrün. Damit einher geht eine ganz andere Gestalt und Lebensweise.



Wie sammeln wir Pilze richtig?

Nehmen Sie einen luftdurchlässigen Weidenkorb oder eine Stofftasche für den Transport der Pilze mit. Plastiksäcke eignen sich nicht dafür, da sie darin rasch verderben und ungeniessbar werden. Trennen Sie die verschiedenen Arten.

Pflücken Sie nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind. Madige oder angefressene Exemplare sind keine Speisepilze. Vernichten Sie weder giftige noch ungeniessbare Pilze. Auch diese erfüllen eine wichtige Aufgabe in der Natur.

Lassen Sie ganz junge oder zu alte Pilze stehen. Es ist unsinnig, Pilze in Unmengen zu sammeln. Beachten Sie die kantonalen und kommunalen Pilzsammelbestimmungen.

Von unbekanntem Pilzen genügen zwei oder drei Exemplare zur Bestimmung.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Pflücken die Pilze sorgfältig mit dem Messer herausheben. Die kompletten Stiele mit Knollen sind aufgrund ihrer Erkennungsmerkmale wichtig für die Bestimmung.



Am besten werden die frischen Pilze noch im Wald mechanisch mit Messer und Pinsel gesäubert. Im Zweifelsfall sollten sie Ihre Pilze unbedingt bei der Pilzkontrolle in ihrer Nähe kontrollieren lassen.

