



# dorfheftli

Das offizielle Monatsmagazin für Meisterschwanden-Tennwil

11/2016



Beraten...

Planen...

Bauen...

...reden Sie mit uns

LÜTHI & SCHNEITER  
Architekten HTL/STV  
Kyburgerstrasse 22 B  
5001 Aarau  
Tel. 062 823 23 63  
info@luethischneiter.ch



**Fischer Dieter Hauswartungen**  
Moosgasse 8  
079 778 84 68 5617 Tennwil  
fischer-hauswartungen@bluewin.ch

**MÄLER**  
Desi + Jasi Bühler GmbH

Büro + Magazin:  
Hauptstrasse 66  
5737 Menziken

Telefon 079 208 42 08  
Telefax 062 771 48 04

E-Mail info@buehlergmbh.ch  
Web www.buehlergmbh.ch

**FACHGERECHT UND KOMPETENT...**

**MALERARBEITEN**

(INNEN & AUSSEN)

**GIPSERARBEITEN**

**FASSADEN**

**ISOLATIONEN**

**TAPEZIEREN**

**RENOVATIONEN**

**seit 1979**

Mehr als 300 Arten konnte der Pilzverein Seetal in seiner Ausstellung zeigen. Gerne beantworteten die Mitglieder Fragen der Gäste und gaben so Einblick in ihr faszinierendes Hobby.

(grh) – Mit der Lupe betrachtete André Lüthi einen der Pilze, die noch nicht für die Ausstellung vorbereitet waren. «Es sieht fast aus, als würde auf dem grossen ein weiterer kleiner Pilz wachsen.» Doch nicht nur im Falle einer solchen Besonderheit komme die Lupe zum Einsatz. «Auch bei der Bestimmung, wenn man beispielsweise die Struktur des Stils analysiert, ist die Lupe nützlich.» Flockig, netzartig, faserig oder punktiert seien schliesslich nur einige der möglichen Unterscheidungsaspekte. «Aber auch der Standort und die Pflanzen im Umfeld spielen eine Rolle. Gehen doch manche Pilze auch Symbiosen, beispielsweise mit Orchideen, ein.» Erst wenn alle Fragen klar beantwortet sind, bekomme ein Pilz seinen Platz in der Ausstellung, die analog Helmut Gams' Buch «Kleine Kryptogamenflora» aufgebaut ist. «Und ich freue mich, was wir dank des Engagements unserer Mitglieder alles zeigen können», sagte Präsident Werner Hegi. «Trotz nicht optimaler Wetterbedingungen sind mehrere seltene Exemplare dabei.» Welche die Laien unter den Besuchern übrigens an der blauen Beschilderung erkannten. Selbstverständlich kam auch der kulinarische Aspekt der Pilzvielfalt nicht zu kurz. Ragout, Suppe, Pastetli, Champignons im Salat oder à l'américaine standen zur Auswahl. «Da sind wir ganz strikt», erklärte Werner Hegi mit einem Schmunzeln. «Abgesehen vom Dessert gibt es bei uns wirklich nur Pilze.» Was die Gäste jedoch zu schätzen wussten. Eine Seniorin formulierte es so: «Sobald ich weiss, wann der Verein ausstellt, freue ich mich auf die Pastetli.»



Gerne beantworteten die Mitglieder die Fragen der Besucherinnen und Besucher.



Um feinste Strukturen zu erkennen, greift André Lüthi zur Lupe.



Jenseits der Klassifizierung wurden Pilze in naturnaher Dekoration ausgestellt.