



*Sortie conviviale à la
Forêt-Noire, avec
Stephan Töngi et les
membres de la Société
de Birsfelden et
environs.*

Sortie de Wambach (Kleines Wiesental) en Forêt-Noire

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 octobre 2016

Pour la troisième année, avec la complicité de Stefan Töngi et notre président Damien, il a été décidé de renouveler cette magnifique sortie en Forêt Noire pour 2016.

Afin de permettre à notre vice-président Jean-Philippe de participer à cette rencontre, nous avons déplacé la date après les vacances d'automne. Ce sont 10 membres de la SMMN qui se sont retrouvés vendredi 21 octobre à 13h30 à la place des forains à La Chaux-de-Fonds. Déplacement à Muttenz où nous retrouvons Stefan pour organiser le voyage jusqu'à Wambach.

Départ des voitures pour la région de Lörrach où Stefan nous fait découvrir une petite vallée où nous herborisons avec plaisir. Récolte assez moyenne, mais suffisante pour nous offrir la possibilité d'étudier les espèces intéressantes le soir après le repas.

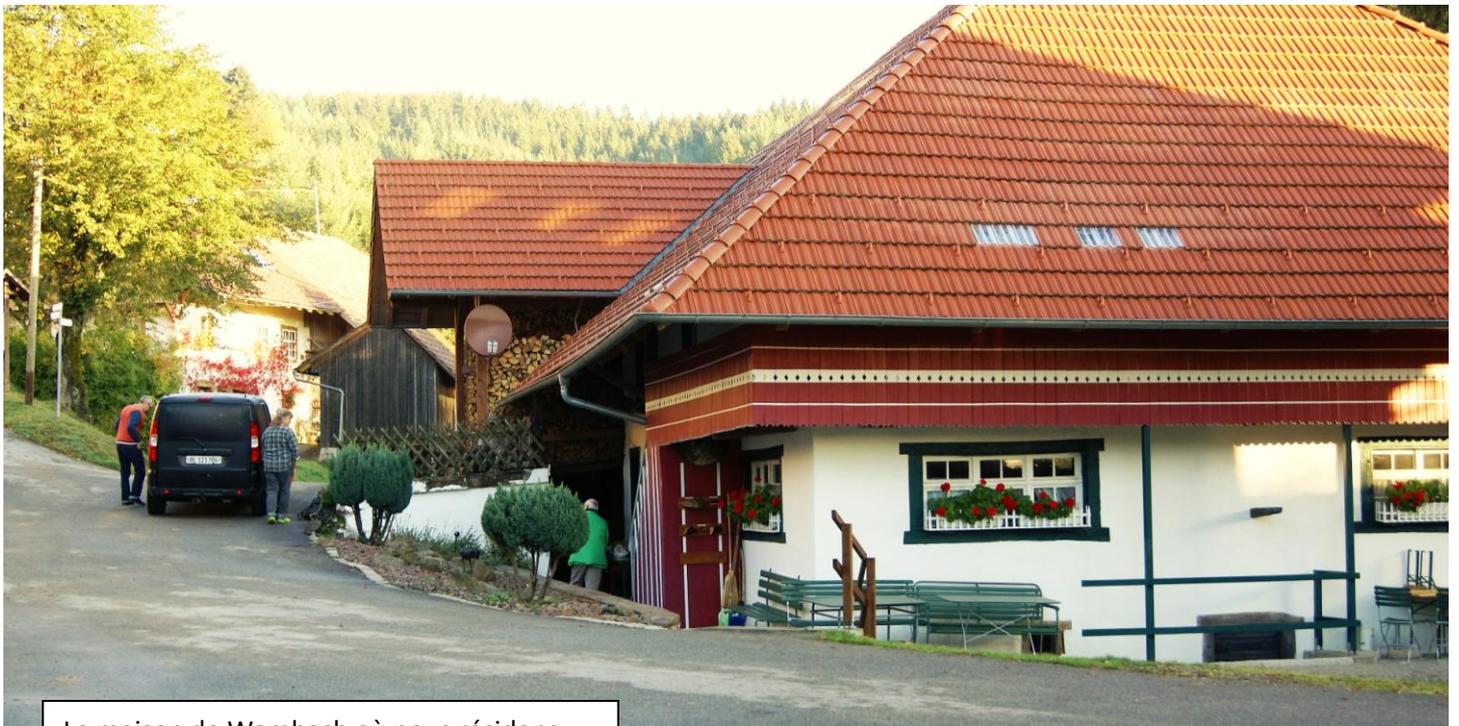
A 19h00, arrêt au village de Wiess (Kleines Wiesental) pour acheter les vivres du week-end que Stefan avait déjà réservé pour nous. Achats divers, y-compris le kirsch local délicieux pour la fondue du soir.

Nous repartons rapidement et arrivons à Wambach par un magnifique soleil couchant. Déchargement des voitures, prise des locaux et du dortoir et préparation pour le repas du soir.

Stefan avait prévu le coup et le magnifique fourneau à catelles de la salle à manger (allumé la veille par une personne dévouée) diffusait une belle chaleur dans toutes les salles.

A la cuisine, la traditionnelle fondue se prépare. Votre serviteur et ses aides mijotent une « Moitié-moitié » qui réjouira les 13 affamés du soir. Naturellement, l'apéro n'est pas oublié et il se prolongera un peu en attendant Annette et Anka qui nous rejoignent en 2 CV des années 90 !! La dernière montée depuis Wiess n'est pas piquée des vers pour cette vénérable ancêtre.

Enfin, la fondue est servie, accompagnée des divers alcools de circonstance pour réchauffer les estomacs de chacun. Les discussions vont bon train et la soirée est bien animée.



La maison de Wambach où nous résidons

Après le repas, certains s'occupent de la vaisselle et des rangements. D'autres se mettent au travail et sortent livres et microscope pour déterminer les belles espèces trouvées en fin d'après-midi. (Voir la liste)

Stefan, par contre, nous concocte une magnifique soupe aux gruaux d'avoine, légumes et lard pour le repas du lendemain dans la forêt. Les déterminations vont bon train avec les 3 microscopes et la littérature à disposition.

Un autre groupe papote joyeusement et l'ambiance est sympathique. La soirée se termine fort tard pour certains mais le dortoir se remplit gentiment.

Une bonne nuit réparatrice et ronflante et nous voilà en forme pour le petit déjeuner du samedi. Départ en voiture et en route pour la région de Haagen, à l'entrée de la réserve naturelle du « Röttler Bannwald » où nous retrouvons 5 membres de la société de Birsfelden & environs.

Stefan a reçu les autorisations du gouvernement de Baden-Württemberg et des autorités forestières locales afin de circuler et herboriser dans cette réserve naturelle constituée après les événements de « Lothar » à Noël 1999. Ce sont près de 30'000 m³ de bois qui sont tombés dans ce secteur et laissés volontairement à terre par les autorités locales. Après 17 ans, la zone se présente comme une jungle de jeunes hêtres et bouleaux, mêlés entre les géants de chênes, hêtres et épicéas qui avaient résisté à la fureur des éléments.





A midi, soupe aux gruaux préparée par Stefan et Annette avec des cervelas grillés au feu de bois, accompagnés de choix de fromages et divers. Belle ambiance en forêt, par un temps superbe.



Après le repas, tour de table par Stefan.



Une belle journée, temps magnifique malgré les frimas du matin vite oubliés avec la jolie excursion dans cette jungle naturelle.

Si les bolets n'étaient pas au rendez-vous, ce sont tout de même près de 60 espèces qui ont été récoltées. La liste de détermination sera établie par Stefan et remise aux autorités forestières de cette région.

Chacun se sépare en ayant pris beaucoup de plaisir et des images fantastiques !

Rentrée à la maison vers 16h00 et hop, sous la douche. Enfin, il faut plutôt dire « quelques uns sous la douche » et les autres s'affairent à déterminer la récolte du jour ou à récupérer de la fatigue du soir précédent. (N'est-ce pas vrai Rui !!)

Vers 18h30, départ pour le Gasthof Hôtel Hirschen à Sallneck. Musique et ambiance, un mariage dans la grande salle anime les lieux.

Après l'apéro, selle de chevreuil servie sur plat, avec tous les accompagnements d'usage et cela pour 29 euros par personne ! Un bon pinot noir pour accompagner le tout et un dessert pour les courageux qui ont encore faim.



Après le café, chacun était prêt à reprendre la route pour rentrer à Wambach.

Pour les courageux, petit tour de détermination au microscope et pour les autres, dodo.

Le dimanche matin, petit déjeuner traditionnel avec charcuteries, fromages et j'en passe, nettoyage de la maison et chargement des bagages dans les voitures. Départ pour une petite balade avant le dîner.

Stephan nous conduit dans une forêt près de Raich à 10 minutes de voiture de Wambach. Petite excursion dans ces bois, où malheureusement les espèces comestibles sont un peu rares. Malgré cela, chacun a pris du plaisir et a dépensé les calories accumulées le samedi soir.

A Raich, le restaurant « Adler » nous accueille. Rôti au feu de bois, purée de patates avec des frites et légumes. Repas traditionnel du dimanche qui a bien rempli nos estomacs !!

Après cela, Rui s'est rendu compte qu'il avait oublié son portable à Wambach !!

C'était le gag de cette année et on a bien ri (sauf Nadia qui a dû retourner au chalet avec Stefan pour le récupérer). Retour chez nous avec le sentiment d'avoir passé un week-end riche et plein d'amitié.

Encore un grand merci à Stephan Töngi et son épouse qui nous ont préparés ce week-end magnifique en Forêt Noire. On se promet d'y retourner l'année prochaine.

Participants VPBU : Töngi Stefan, Töngi Annette, Stark Anka, Brigagliano Antonino, Akeret Ilse, Schnebli Hanspeter, Kössner Christian, Fortunato Vito, Hostettler Herbert

Participants SMMN : Ramseyer Damien, Pochon Charles-Henri, Degoumois François, Baume Nadia, DeBrito Rui, Roemer Rose-May, Robert Charles, Hirschi Jean-Philippe, Wenger Jeanine, Walschläger René

Pour le groupe : François Degoumois

Photos : Charles-Henri et François

Liste des champignons observés à Wambach

Vendredi 21 octobre 2016

Tricholomopsis decora, Tricholomopsis rutilans, Lepiota naucina, Lepiota aspera, Lepiota ignivolvata, Lepiota rhacodes, Lepiota procera, Russula chloroides, Russula integra, Leucocortinarius bulbiger, Cortinarius anomalus, Psalliota campestris, Scleroderma citrinum, Mucidula mucida, Collybia butyracea, Marasmius alliaceus, Hygrophoropsis aurantiace, Lentinellus cochleatus, Boletus badius, Paxillus atrotomentosus, Lycoperdon perlatum, Lycoperdon molle, Hypholoma fasciculare, Kühneromyces mutabilis, Mycena crocata, Mycena zephira, Mycena aurantiomarginata, Mycena pura V. rosea, Pluteus nigroflocculosus, Pluteus pouzarianus, Clitopilus prunulus, Macrocystidia cucumis.

Samedi 22 octobre 2016

Réserve naturelle de « Haagen »

La liste des espèces sera établie ultérieurement par Stefan Töngi.



Dimanche 23 octobre

Lieu : Raich

Pas de liste mais quelques comestibles

Au revoir Wambach et la Forêt Noire, nous reviendrons avec plaisir en 2017 !