



# MYKOFOLIO

## Pilzverein Holligen

März/April 2019

9. Jahrgang

Nr. 2



Magdalena Bauer, 6. März zum 70. Geburtstag,  
Fritz Habegger, 21. März zum 85. Geburtstag,

*WIR WÜNSCHEN DIR ZEIT...*

Füsse und Seele baumeln zu lassen.  
Zeit zu träumen, Pläne zu schmieden.  
Zeit alte Wunden zu heilen und  
neue Freuden zu entdecken.  
Stunden die wie im Flug vergehen  
und Augenblicke die bleiben.  
Zeit zum Leben eben.

Text unbekannt



kennenzulernen und freuen uns Dich an einem unserer nächsten Anlässe zu treffen.

liebe Katharina, wir wünschen Dir viel Spass in unsrer lustigen  
und bunten Truppe. Wir freuen uns Dich noch besser



- Smoker-Essen im Waldhaus Schüpfen am 28. April 2019, Einladung  
auf der nächsten Seite oder auf unserer Homepage

[www.pilzvereinhollogen.ch](http://www.pilzvereinhollogen.ch)

Präsident:  
Heinz Aebischer  
Archivstrasse 6  
3005 Bern  
Tel.: 031 351 49 64

Sekretärin/Mykofolio:  
Manuela Bieri  
Bottigenstrasse 171  
3019 Bern  
Tel.: 079 403 88 86

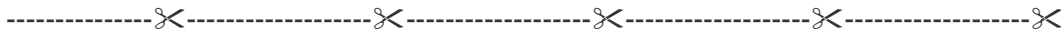
Kassierin:  
Waltrud Knibbe  
Weiermattstrasse 62  
3027 Bern  
Tel.: 031 991 56 68

Beisitzer:  
Samuel Jakob  
Römerstrasse 17  
3125 Toffen  
Tel.: 079 329 79 27

# Einladung zum Smoker-Essen im Waldhaus Schüpfen



- Wann** Sonntag, 28. April 2019
- Wo** Waldhaus Schüpfen
- Treffpunkt** ca. 11.00 h direkt beim Waldhaus Schüpfen
- Menu** *Apéro:* wird vom Verein offeriert  
*Essen:* Braten (je Schweins- und Rindsbraten) aus dem Smoker und Gratin  
*Kaffee und Kuchen:* **Desserts sind herzlich willkommen**
- Getränke** können vor Ort bezogen werden.
- Kosten Essen** 25.00 CHF pro Person
- Anmeldungen** bis spätestens 12. April 2019 an:
- Telefon** Heinz Aebischer, Archivstrasse 6. 3005 Bern  
031 351 49 64  
([h.x.aebischer@bluewin.ch](mailto:h.x.aebischer@bluewin.ch))



## Anmeldetalon Smoker-Essen im Waldhaus Schüpfen 2019

Ich/Wir nehme/n mit ..... Personen teil.

Name ..... Vorname .....

Adresse .....

Tel. .... Unterschrift: .....



ULRICH FREY & CO  
Nachfolger: A. Barontini & CO

SPENGLEREI  
SANITÄRE ANLAGEN

MOTTASTRASSE 32  
3005 BERN  
TEL 031 351 11 52  
FAX 031 351 62 53

INTERNATIONALE BRILLENMODE - OPTIK

S A R B A C H 

THURSTRASSE 12 3005 BERN TEL 031 351 0600

**VARILUX**  
SPEZIALIST 2012



## Treberwurst-Essen 2019

Beim Apéro konnte man sich angemessen auf die bevorstehenden Gaumenfreuden einstimmen, das Sortiment des Weinguts kennenlernen und diskutieren. Offensichtlich hat der heisse, trockene Sommer 2018 den Reben (anders als dem Gemüse) nicht geschadet, im Gegenteil, die Weine sind gelungen. Nach und nach fingen einige Mägen an zu knurren, ein untrügliches Zeichen, dass die Zeit reif war um im Keller zum eigentlichen Zweck des Seeland-Ausflugs überzugehen, dem Verzehr von Treberwurst, begleitet von Kartoffel-Lauch-Gratin und Salat. Nebst Senf wurde als Gewürz auch Marc gereicht. Das Beträufeln mit Marc kann den Aufenthalt der Wurst im Brennhafen quasi künstlich verlängern; ob dies den Genuss erhöht, ist natürlich Geschmackssache; einige bevorzugen das Beträufeln der Kehle anstelle der Wurst.

Das Essen schmeckte vorzüglich und die meisten gönnten sich ein- oder zweimal Nachschlag. Es wurde viel geredet, gelacht und die gute Stimmung liess die Zeit schnell vergehen, nach dem Dessert, Kaffee, den-Zug-verpasst-Kaffee und den-nächsten-auch-verpasst-Bier machten wir uns auf die Heimreise.

Dänu



Na, wer hat da wohl mehr Tassen im Schrank...ehhhm Gläser auf dem Tisch?!



**Krenger  
Glas AG**

Ihr Partner für Glas

Freiburgstrasse 632  
3172 Niederwangen

Telefon: + 41 31 981 34 81  
Fax: + 41 31 981 32 88  
info@krengerglasag.ch  
www.krengerglasag.ch

CNC-Glasbearbeitung  
Glasschleiferei  
Spiegel  
Spezialglas  
Isolierglas  
Glashandel  
Reparatur-Service  
Sandstrahlen  
Glaslackierwerk  
Schmelzglas  
Oberflächenveredelungen  
Nanosatino



**Restaurant Tscharnergut GmbH**

Waldmannstrasse 21  
3027 Bern

Tel. 031 992 38 00  
Mail info@restauranttscharnergut.ch  
Web www.restauranttscharnergut.ch

## Bischofsmütze

Die Bischofsmütze (*Gyromitra infula*) ist eine Pilzart aus der Familie der Lorchelverwandten (Helvellaceae). Allgemeine Kennzeichen sind der lappige Hut, oft mit nach oben gebogenen Falten, und die spätherbstliche Erscheinungszeit der Fruchtkörper



## Makroskopische Merkmale

Der Hut der Bischofsmütze wird 3 bis 8 cm breit und bis zu 10 cm hoch. Der lappig geformte Hut ist oftmals mit zwei bis vier Zipfeln nach oben gebogen, die Hutoberfläche kann wellig-runzelig, geadert oder grubig sein. Die Gesamthöhe des Pilzes beträgt bis zu 20, ausnahmsweise auch 30 cm. Die Färbung der die Fruchtschicht tragenden Hutaußenseite ist fleisch-, zimt- oder kastanienbraun. Die Innenseite des hohlen Hutes ist weißlich. Der zylindrische, gerade oder leicht gebogene Stiel kann 4 bis 10 cm hoch und 1,5 bis 3 cm dick sein. Er ist grauweißlich bis fleischfarben und an der Oberfläche bereift bis feinfilzig. Insbesondere zur Basis hin ist der Stiel oft faltig oder grubig. Die Hutlappen sind am Rand mit dem Stiel verwachsen. Der Stiel ist bei jungen Fruchtkörpern mit einer markigen Zellmasse gefüllt und später innen hohl. Das Fleisch ist wachsartig, zerbrechlich und besitzt einen unauffälligen bis angenehmen Geruch und Geschmack.

## Artabgrenzung

Die im Frühling fruktifizierende Frühjahrslorchel besitzt keinen lappig-zipfeligen, sondern einen hirntartig gewundenen Hut. Die Hutstruktur der Bischofsmütze ähnelt einigen *Helvella*-Arten; diese besitzen jedoch eher graue Farben und gefurchte Stiele. Benedix beschrieb 1966 eine von der „Normalform“ der Bischofsmütze abweichende „Brandstellenvariante“ *Gyromitra infula* var. *gyrosa* mit eher hirntartig gewundener Hutform. Die in Nordeuropa zwischen dem 57. und 70. Breitengrad vorkommende Vielgestaltige Lorchel (*Gyromitra ambigua*) besitzt einen eher violett getönten Hut und Stiel sowie längere und mehr spindelig geformte Sporen. Sie kommt unter Kiefern vor und ist giftig.

## Ökologie und Phänologie

Die Bischofsmütze wächst als Saprobiont in Nadelwäldern unter Fichten und Kiefern, besonders in montanen Lagen über Kalk- und Silikatgestein. Auf Holzlagerplätzen erscheinen die Fruchtkörper zwischen liegenden Stämmen, außerdem kommen sie auch auf Stümpfen und Brandstellen vor. Die meist einzeln wachsenden Fruchtkörper werden im Herbst von September bis November gebildet.

## Verbreitung

Die Pilzart ist in Europa, Asien sowie Nord- und Südamerika verbreitet. In den Alpen kommt sie relativ häufig, in Mittelgebirgslagen in Deutschland, im südlichen Polen und Nordeuropa nur zerstreut vor. Sie fehlt im norddeutschen Flachland sowie in Dänemark.

## Bedeutung

Der Speisewert der Bischofsmütze ist umstritten. Laut Gerhardt wird der Pilz meist als essbar eingeschätzt. Kreisel bezeichnet ihn als sehr wohlschmeckend. Einige Autoren berichten allerdings von einem Gyromitringehalt wie bei der Frühjahrslorchel, jedoch in wesentlich geringerer Menge, beziehungsweise von Vergiftungserscheinungen analog zum *Gyromitra*-Syndrom. Laux sieht die Art schon aufgrund ihrer Seltenheit nicht als Speisepilz an.



**Bodega Peninsula**  
Seftigenstrasse 23  
3007 Bern  
Tel. +41 (0)31 371 64 10

info@bodega-peninsula.ch  
www.bodega-peninsula.ch



Weine | Bücher | Anlässe

**CHÄS  
GLAUSER** Milch- und Käsespezialitäten

**Chäs Glauser ist ..... ANDERS!**  
**Chäs Glauser AG - Eggenweg 2a - 3123 Belp**  
**Tel. 031 819 60 74**  
**www.chaesglauser.ch**

## Immer weni schlächti Luune ha, gani zum McDreif.

"Heiter ä Fäderebock?"

Usem Luutsprächer tönt äs schwärverständlächs Wort, das aber eidütig mit "....icken" ändet.

Ig, nid blöd, säge druuf: "Schpöter villäch, itz wott i zersch öppis zwüsche Zäng!"

Öppis luuter tönts itz: "Tschicken!"

I chamers eifach nid verkneife: "Nei, nid schicke, i holes doch grad säuber ab..."

Äs git ä churzi Pause und i steue mir grad biudläch die gnärvti Visasche vom McKnächt vor. Wius chli lang geit, hani du igränkt: "Ach so, dir heit Chicken gmeint! Nei, lieber doch nid. Heiter defür Presschueh mit Tomategshlaber miteme Stigu Lehm?"

"Hää....?" I ghöre, dass hingerdranne gmunklet wird. "Hamburger...?" fragt mi itz mi unsichtbar Gägenüber.

Der Wahrheit entsprächend sägeni: "Nei, bi vom Seeland. Aber het das de ä lfluss uf mini Bschteug?"

"WEITER Ä HAMBURGER?" bäuets usder Gägeschprächalag.

"Itz beruhigtech doch mau! Ja, i nime so eine."

"Schiess?"

"Stimmt, das hani nachem letschte Mau hie gha, aber mittlerwile het sech mini Darmflora wider bchimet und i danke, das is wider cha riskiere."

Mis unsichtbare Vis-a-vis duet mir langsam afe chli leid. Är cha ja nüt für sini Buez. Aber i ja o nid.

"Öb dir Chäs ufe Hamburger weit!?" chunnts itz völlig gnärvt zugg.

"Ah ja, i nime ä mittuante Greyerzer, nid z dick gschnitte und uf eire Site liecht agschmouze."

Ob die nöchschi Antwort usem Luutschprächer "Sicher doch" oder "Arschloch" het glutet, chani nid mit hundert prozantiger Sicherheit säge.

Itz tönts aber dütlächer: "Was dezue?"

"I wett no ä Porzion Chneburöschi."

"Häää....?"

"Eh da die im Öu gschwänkte Häppereschtäbli."

"Auso Pommes?"

"Vo mir us o die!"

"Gross, mittu oder chli?"

"Gmisch. Und zwar jewils genau ä Drittu grossi, mittleri und chlini."

"WEITER MI EIGENTLÄCH VERARSCHE?"

Die widerum sehr lut formulierti Frag verstahni klar und dütläch. Si verlangt ä ehrlächi Antwort:

"Faus das d Bedingig isch, dass me hie öppis zwüsche Zäng überchunnt: Ja! Auso, machemer witer?"

D Stimm schnufet wiene auti Dampfloki und meint de: "Auso guet. No öppis zude Pommes?"

"Äs schöns Antergot, bluetig und äs Glas 1996er Schpätburgunder - bitte."

"I CHUME ÖPPE DE GLI USE, DE MERKSCH DE WAS BLUETIG ISCH!!"

"Machit das nume, aber verschüttit de dä guet Wy nid, das wär de schad!"

"Schluss itz, Schauter 2, das macht 18.50!"

Sone Haferchäs, itz isch das techtelmechtel scho verby, grad itz, wos afat Spass mache. Aber i ha no äs Ass im Ermu.

"I zahle mit ere 200er Note. Duet mir leid, i has leider nid grösser."

Fründläch, aber mit chautem Blick meint dä am Schauter 2: "Kes Problem!" und laht mis Wächsugäut uf d Ablag la klimpere.

Aber nid mit mir! Itz wotti der totau Triumph! Itz isch Zyt füre Finau:

"Chani no ä Quittig ha?" frageni auso überfründläch. "Das isch äs Gschäftsässe."

Verfasser unbekannt



# Vorstand

Zum Schluss.....

.....suchen wir für unseren Vorstand

einen Vizepräsident oder eine Vizepräsidentin.

*Das sind die Aufgaben dieses Amtes:*

- Stellvertretung des Präsidenten
- Unterstützen der anderen Vorstandsmitglieder
- Je nach Bedarf zusätzliche Arbeiten übernehmen

*Selbstverständlich wird jedes neue Vorstandsmitglied in seine Aufgabe eingeführt und unterstützt. Jährlich finden ca. 4 Vorstands- sowie eine Hauptversammlung statt welcher nach Möglichkeit beigewohnt werden sollte. Spesen die anfallen werden nach Absprache mit der Kassiererin zurückerstattet. Ebenfalls steht einmal im Jahr ein Vorstandessen auf dem Plan.*

*Wir würden uns freuen dich in unserem Vorstand willkommen zu heissen. Bei Interesse melde dich doch beim Präsidenten oder einem Vorstandsmitglied.*

**Schreinerei Bieri GmbH**

**[www.bierigmbh.ch](http://www.bierigmbh.ch)**

**Bottigenstrasse 171  
3019 Oberbottigen  
Telefon: 031 981 15 34**



## hämmerli

Weingut Hämmerli  
Gampelengasse 35  
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

[www.weingut-haemmerli.ch](http://www.weingut-haemmerli.ch)  
[info@weingut-haemmerli.ch](mailto:info@weingut-haemmerli.ch)  
Tel 032 313 22 89

Bitte berücksichtigt unsere Inserenten bei Einkäufen und für Aufträge.