



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

Mai/Juni 2018

9. Jahrgang

Nr. 3



Liliane Theurillat

zu Deinem 70. Geburi am

10. Juni

*WIR KÖNNEN NICHTS DAGEGEN TUN, DASS WIR ÄLTER WERDEN,
ABER WIR KÖNNEN VERHINDERN, DASS ES LANGWEILIG WIRD.*

*ES SIND NICHT DIE JAHRE, DIE IN UNSEREM LEBEN ZÄHLEN,
SONDERN DAS LEBEN IN UNSEREN JAHREN.*

TEXTE UNBEKANNT



Vorschau Mai / Juni

- Zum Vormerken: Pilzkunde im Restaurant Tscharni beginnt wieder ab
Mittwoch, 15. August, 19 Uhr 30

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

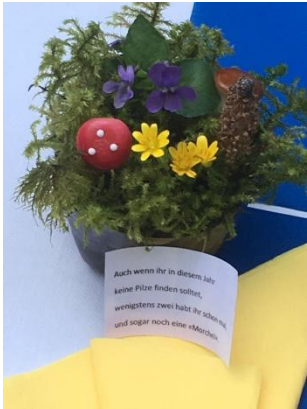
Sekretärin/Mykofolio:
Manuela Bieri
Bottigenstrasse 171
3019 Bern
Tel.: 079 403 88 86

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

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

Hamme-Essen im Waldhaus Schüpfen, Sonntag, 22. April 2018

Das schönste an einem Feiertag ist die Aussicht auf einen zweiten. Jean Paul



Ein Leben ohne Feste ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr. Demokrit



Ein Leben ohne Feste ist wie eine Woche ohne Wochenende. Hermann Lahm





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 

THUNSTRASSE 12 3005 BERN TEL 031 351 0600

VARILUX
SPEZIALIST 2012



Restaurant Tscharnergut GmbH
Waldmannstrasse 21
3027 Bern

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

hämmerli

Weingut Hämmerli
Gampelengasse 35
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

www.weingut-haemmerli.ch
info@weingut-haemmerli.ch
Tel 032 313 22 89

Auf der Suche im Netz nach lustigen Schildern

Danke Roger für deine Idee!





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

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



Weine | Bücher | Anlässe

Aderiger Morchelbecherling

Der Aderige Morchelbecherling (*Disciotis venosa*), auch Aderbecherling, Gemeiner Morchelbecherling oder Flatschmorchel genannt, ist ein Schlauchpilz aus der Familie der Morchelverwandten



Makroskopischen Merkmale

Die Becher sind reif meist weitgehend flach auf dem Boden ausgebreitet, 3–18 cm im Durchmesser bei 2,5–3 mm Dicke und im Zentrum oft etwas hirntartig gerundet-gerunzelt. Innen- wie Außenseite sind matt, also ohne Glanz. Die Innenseite ist gelbbraun bis rotbraun. Die deutlich hellere, oft sogar weißliche Außen- bzw. Unterseite erscheint manchmal feinstkleiig-geschuppt. Der Stielansatz ist furchig zusammengezogen und sehr kurz. Das Fleisch ist mürbe und brüchig; es riecht mehr oder weniger nach Chlor, besonders an verletzten Stellen. Es hat außerdem einen milden Geschmack.

Ökologie und Phänologie

Der Aderige Morchelbecherling lebt saprob und steht häufig mit Morcheln zusammen, die vergleichbare ökologische Ansprüche stellen. Wie seine Namensverwandten besiedelt er kalkhaltige Böden und scheint auf sauren Böden gänzlich zu fehlen. Das typische Biotop der Art sind Auwälder entlang von Bächen und Flüssen. Der Aderige Morchelbecherling kann aber auch auf Streuobstwiesen hinauswachsen. Die Fruchtkörper erscheinen von März bis Mai vereinzelt oder in großen Gruppen, weshalb sich das Sammeln häufig lohnt. In den dicht mit Bärlauch bestandenen Gebieten sind die Pilze jedoch schwer aufzuspüren. An spärlicher bewachsenen Stellen wird man dagegen leichter fündig.

Verbreitung

Gebietsweise kann der Aderige Morchelbecherling recht häufig sein. In der Schweiz wurden bisher 250 Funde gemeldet (Stand ist April 2009), davon sind die meisten aus dem Mittelland. In den Alpen und allgemein in den höheren Lagen ist er sehr selten, etwa 99 % der Funde wurden unter 1000 m.ü.M gemacht. Richtung Italien, im Tessin, wurde er hingegen wieder nachgewiesen. In der roten Liste der Schweiz ist er im Moment unter "low concern" - keine Gefährdung - aufgeführt. Hingegen in Deutschland wird er als gefährdet eingestuft.

Bedeutung

Durch sein morchelähnliches Aroma ist er ein sehr schmackhafter Speisepilz. Der Chlorgeruch verschwindet beim Garen und stört deshalb nicht. Mit den Morcheln hat er gemeinsam, dass getrocknete Exemplare bei späterer Verwertung nach dem Aufquellen der Fruchtkörper wie frisch schmecken.

Infos aus Wikipedia

CHÄS GLAUSER Milch- und Käsespezialitäten

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

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

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

einen Beisitzer oder eine Beisitzerin.

Das sind die Aufgaben dieses Amtes:

- Unterstützt die übrigen Vorstandsmitglieder mit ihren Anregungen
- Im Verhinderungsfall die Funktion eines anderen Vorstandsmitgliedes übernehmen (ausgenommen das Amt des Präsidenten)

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

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



Bitte berücksichtigt unsere Inserenten bei Einkäufen und für Aufträge.