



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

März/April 2018

9. Jahrgang

Nr. 2



Martin Peyer, 3. März zum 65. Geburtstag,
Trudlinde Bona, 12. März zum 75. Geburtstag,
Ilda Weber, 22. März zum 70. Geburtstag,
Jean Hauser, 23. April zum 80. 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



- Hamme-Essen im Waldhaus Schüpfen am 22. April 2018, Einladung auf der nächsten Seite oder auf unserer Homepage

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 Hamme-Essen im Waldhaus Schüpfen



- Wann** Sonntag, 22. April 2018
- Wo** Waldhaus Schüpfen
- Treffpunkt** ca. 11.00 h direkt beim Waldhaus Schüpfen
- Menu** *Apéro:* wird vom Verein offeriert
Essen: heisse Hamme, frischer Zopf und verschiedene Salate
Kaffee und Kuchen: **Desserts sind herzlich willkommen**
- Getränke** können vor Ort bezogen werden.
- Kosten Essen** 25.00 CHF pro Person
- Anmeldungen** bis spätestens 9. April 2018 an:
- Telefon** Heinz Aebischer, Archivstrasse 6. 3005 Bern
031 351 49 64
(h.x.aebischer@bluewin.ch)

-----✂-----✂-----✂-----✂-----✂

Anmeldetalon Hamme-Essen im Waldhaus Schüpfen 2018

Ich/Wir nehme/n mit Personen teil.

Name Vorname

Adresse

Tel. Unterschrift:

Ein Highlight im Jahresprogramm des Pilzvereins ist das Treberwurstessen im Weingut Hämmerli in Ins (wer nicht teilnimmt, hat was verpasst), gibt es doch endlich mal etwas ohne Pilze!!! Selbst eingefleischte Pilzsammler, -experten und -liebhaber trafen sich auch in diesem Jahr pünktlich am vereinbarten Treffpunkt im Bahnhof Bern, um ins Seeland zu fahren. Wie immer wurden wir am Bahnhof in Ins von Hämmerli Senior begrüsst, er war extra mit dem Auto vorgefahren, um eventuelle "Fusslahme" einzuladen. Natürlich gab es keine solche, sondern nur "Faule" (bitte nicht ernst nehmen), die tatsächlich Fusslahmen (z.B. Martin Bolomey) marschierten tapfer. 20 Minuten Fussmarsch zum Weingut sind schnell bewältigt, und dann geniessen wir die Aperoweine vom Weingut Hämmerli. Angeboten wurden Chasselas, Riesling Silvaner, Rosé de pinot noir und ein Chardonnay "Lorenz", vom Barrique gereifter Wein, der besonders gut ankam. Jedoch waren wir ja nicht nur wegen des Aperos hier, sondern vor allem wegen der Treberwurst. Wie immer wurde sie mit Lauchgratin und Zuckerhutsalat (wie ich gemerkt habe, bei allen ein besonderer Favorit) serviert. Es gab mehr als genug (auch für besonders Hungrige), die Wurst war aber auch ganz fein!!! Falls noch Platz im Magen war, konnte man die spezielle Inser Glacé geniessen (jedes Jahr wird gewerweisst, was es ist, ich glaube Apfel), egal, einfach gut! Zum Abschluss, auch das gehört zum "Inser-Event" dazu, mussten wir noch den Weg zum Bahnhof über den Friedhof antreten. Trotz einiger Promille jedoch dank Taschenlampen wurde auch das geschafft und alle landeten frohgemut im Zügli und anschliessend in ihren Betten und träumten vom

Treberwurst-Essen 2018

Waltrud Knibbe



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

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



Weine | Bücher | Anlässe





Wattig ausgefüllter Stiel eines jungen Fruchtkörpers der Runzel-Verpel

Runzel- oder Böhmisches Verpel (*Verpa bohemica*)

eine Pilzart aus der Familie der Morchelverwandten

Makroskopische Merkmale

Die Runzel-Verpel bildet bis 15 cm hohe Fruchtkörper (morchelloide Komplexapothecien), die in Hut und Stiel gegliedert sind. Der etwa 2–5 cm hohe und 2–3 cm breite Hut sitzt glocken- oder walzenförmig auf dem Stiel. Er ist nur am abgerundeten Scheitel mit dem Stiel verwachsen und hängt ansonsten frei über dem Stiel herab. Die Hutoberfläche ist unregelmäßig runzelig/hirnartig oder mit hervortretenden Längs- und dazwischenliegenden Querrippen strukturiert, ihre Farbe reicht von gelb über ocker- bis dunkelbraun. Die Rippen sind häufig dunkler. Die Hutunterseite ist dagegen kontrastierend weißlich bis ockerfarben. Der jung wattig ausgestopfte Stiel ist im Alter gekammert hohl und wird bis zu 15 cm lang. Er hat erst eine weißliche, später gelbliche bis ockerliche Farbtöne und ist mit flockig-klebrigen, manchmal ringförmig angeordneten Schüppchen bedeckt. Das wachsartig-brüchige und etwas zähe Fleisch riecht und schmeckt unauffällig.

Mikroskopische Merkmale

Auffallend sind die Schläuche, in denen jeweils nur 2 riesige Sporen heranreifen. Die Sporen sind hyalin, lang-zylindrisch, manchmal leicht gebogen, glattwandig und messen 60–90 × 15–18 µm. Die Schläuche in der Fruchtschicht sind zudem mit fadenförmigen Paraphysen untermischt.

Ökologie und Phänologie

Die Runzel-Verpel ist ein Bodensaprobiont. Sie wächst in warmen Lagen lichter Laubwälder, Flussauen, Gebüsche und unter Hecken vorwiegend auf Kalkböden, aber auch über Basalt und Geschiebemergel der Jungmoränen. Die Fruchtkörper erscheinen in Mitteleuropa von April bis Mai, in Flussauen oft in großer Zahl. Allerdings fruktifiziert die Spezies nicht jedes Jahr.[3]

Verbreitung

Die Art kommt vom Mittel- und Schwarzmeergebiet bis ins nördliche Norwegen vor, fehlt aber in Westeuropa sowie im Norden Deutschlands und Polens.

Bedeutung

Die Runzel-Verpel ist essbar, obgleich sie der Buchautor Hans E. Laux nicht als Speisepilz deklariert. Gemeinhin wird empfohlen, den Pilz wegen seiner Seltenheit zu schonen. Zum Speisewert schreibt Gisela Lockwald in ihrem Pilzkochbuch, dass die Fruchtkörper zwar angenehm nach Pilz schmecken sollen, aber jedes morchelähnliche Aroma vermissen lassen. Deshalb und wegen des Naturschutzes rät sie vom Sammeln ab.

Freiburgstrasse 632
3172 NiederwangenTelefon: + 41 31 981 34 81
Fax: + 41 31 981 32 88
info@krengerglasag.ch
www.krengerglasag.chCNC-Glasbearbeitung
Glasschleiferei
Spiegel
Spezialglas
Isoliertes Glas
Glashandel
Reparatur-Service
Sandstrahlen
Glaslackierwerk
Schmelzglas
Oberflächenveredelungen
Nanosatino

Die kleine Waldmaus und der Winterschlaf

*Eigentlich will die kleine
Waldmaus gar nicht schlafen*



Zwei Nächte und einen Tag hatte es geschneit. Es war der erste Schnee in diesem Jahr. Plötzlich war er da gewesen. Keines der Waldtiere hatte damit gerechnet, war doch die Zeit zuvor fein warm und freundlich und gar nicht winterkalt gewesen. Nun aber hatte der Schnee auch die Kälte mitgebracht. Die trat so mächtig ihre Herrschaft an, dass man urplötzlich den Atem als kleine Dampfwölkchen in der Winterluft sehen konnte. Höchste Zeit für die Waldtiere, sich in ihren geschützten und warmen Schlafhöhlen auszuruhen. „Bestimmt schläft der ganze Wald nun, so kalt ist es“, sagte die kleine Waldmaus, als sie noch einmal einen kurzen Blick ins Freie wagte. Sie zitterte aber so sehr vor diesem fremden Winterkalt, dass sie schnell wieder zurück in den Mausebau flitzte. „Jetzt ist bestimmt dort draussen nichts mehr los“, murmelte sie und fühlte sich fast ein bisschen zufrieden dabei. „Ich versäume also nichts und kann ruhig schlafen.“ Das war gut so. Die kleine Waldmaus war nämlich eine neugierige kleine Maus. Nichts, was im Wald vor sich ging, sollte ihr entgehen. Alles wollte sie sehen und hören und riechen und kennen lernen. Sich zum Winterschlaf niederzulegen und ruhig zu bleiben, das konnte sie sich deshalb gar nicht vorstellen. Die Waldtiere hatten davon gesprochen, aber ehrlich: Viele Monate lang im Mausebau liegen und schlafen? Nein, nicht einmal daran denken mochte die kleine Waldmaus. Wie langweilig würde das sein! Und fest hatte sie ihre Mausepfötchen gedrückt, dass es auch in der Winterzeit im Wald warm sein würde. „Wir alle müssen einmal schlafen“, hatte Opa Maus getröstet. „Du wirst sehen, der Schlaf wird dir gut tun. Du wirst Kräfte sammeln für die Zeit danach. Im Frühling nämlich beginnt der Ernst des Lebens und es wird wenig Zeit zum Ruhen bleiben.“ Ernst des Lebens? Das klang ernst. Und wenn Opa Maus es sagte, musste es auch stimmen. Auch wenn sich die kleine Waldmaus wenig unter dem „Ernst des Lebens“ vorstellen konnte, rollte sie sich nun doch in ihrem Nest aus trockenen Gräsern, Ästchen und wärmenden Kiefernadeln zu einem Schläfchen zusammen. Nur kurz werde ich schlafen, nahm sie sich vor. Denn eigentlich bin ich gar nicht müde. Und vielleicht zieht die eisig kalte Kälte schnell weiter. So dachte die kleine Maus und schlief ein. Sie schlief viele Wochen und ihr Schlaf war so tief, dass sie nicht hörte, wie der Frost die Äste der Bäume knacken ließ und wie Berge von Schnee, die die Winterstürme von den Zweigen der Tannen und Kiefern wehten, auf die Mausehöhle polterten. Das Bellen der hungrigen Rehe und Füchse und das Krächzen der Raben hörte sie ebenso wenig wie die Stimmen der Menschen, die mit Skiern und Schlitten nun viel Spaß im Wald hatten. Nichts davon hörte die kleine Waldmaus und das war gut so. Sonst hätte sie die Neugierde doch noch dazu getrieben, den Winterwald kennen lernen zu wollen, und ganz bestimmt hätte sie sich dann zwischen hohen Schneehügeln verirrt.

© Elke Bräunling

hämmerli

Weingut Hämmerli
Gampelengasse 35
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

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

Restaurant Tscharnergut GmbH
Waldmannstrasse 21
3027 Bern
Tel. 031 992 38 00
Mail info@restauranttscharnergut.ch
Web www.restauranttscharnergut.ch

**CHÄS
GLAUSER** Milch- und Käsespezialitäten

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

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.