



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

Mai/Juni 2021

13. Jahrgang

Nr. 3



MAI

Am 21. Mai feiert

Karin Müller ihren 60.

und

Elisabeth Nyfeler ihren 75.

JUNI

Am 28. Juni darf

Sergio Santovito

seinen 65 Geburtstag

feiern

Allen Geburtstagskindern wünscht der
Pilzverein Holligen alles erdenklich Gute und gute Gesundheit!



- Zum Vormerken: Pilzkunde im Restaurant Tscharni beginnt voraussichtlich wieder ab Mittwoch, 18. August 2021, 19.30 Uhr

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

Kassier:
Daniel Ramseier
Alpenstrasse 36
3073 Gümligen
Tel.: 031 931 54 97

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

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



Bodega Peninsula
Seftigenstrasse 23
3007 Bern
Tel. +41 (0)31 371 64 10
info@bodega-peninsula.ch
www.bodega-peninsula.ch



Weine | Bücher | Anlässe



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

Wer sucht der findet:













**CARROSSERIE
HOFBAUER**

Gewerbe-Zentrum, Halle 9
Gartenstrasse 10
3125 Toffen
Telefon 031 819 20 50
Mobile 079 755 96 71

Schreinerei Bieri GmbH

www.bierigmbh.ch

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

INTERNATIONALE BRILLENMODE - OPTIK

S A R B A C H



THUNSTRASSE 12 3005 BERN TEL 031 351 0600

VARILUX
SPEZIALIST 2012

Frühlingsgedicht „Die Meise“

VON

Hermann Löns

Hoch oben von dem Eichenast
eine bunte Meise läutet
ein frohes Lied, ein helles Lied,
ich weiß auch, was es bedeutet.

Es schmilzt der Schnee, es kommt das Gras,
die Blumen werden blühen;
es wird die ganze weite Welt
in Frühlingsfarben glühen.

Die Meise läutet den Frühling ein,
ich hab' es schon lange vernommen;
er ist zu mir bei Eis und Schnee
mit Singen und Klingen gekommen.



www.heilpaedagogik-info.de

hämmerli

Weingut Hämmerli
Gampelengasse 35
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

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



külling.consulting

ihr verlässlicher partner.



- Unternehmensberatung
- Strategieentwicklung und
Strategiebegleitung
- Organisationsentwicklung
- Projektmanagement in den
Bereichen Gründung, Wachstum,
Nachfolge
- Restrukturierung

külling.consulting gmbh • Bernstrasse 30, 3270 Aarberg • Dorngasse 12, 3007 Bern
T 032 392 52 52 • info@kuelling-consulting.ch • www.kuelling-consulting.ch

Die Böhmisches Verpel



Die Runzel- oder Böhmisches Verpel (*Verpa bohemica*) ist eine Pilzart aus der Familie der Morchelverwandten. Die runzelig-faltige Kappe ist lediglich an der Stielspitze angeheftet, der Stiel jung wattig ausgefüllt und später gekammert hohl. Der Schlauchpilz fruktifiziert im Frühjahr, ist in süddeutschen Auwäldern auf Kalkböden ortshäufig, ansonsten aber selten anzutreffen.

Merkmale



Wattig ausgefüllter Stiel eines jungen Fruchtkörpers der Runzel-Verpel



Riesige Sporen im Lichtmikroskop

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 $60\text{--}90 \times 15\text{--}18 \mu\text{m}$. Die Schläuche in der Fruchtschicht sind zudem mit fadenförmigen Paraphysen untermischt.

Artabgrenzung

Die Fingerhut-Verpel hat eine glatte oder allenfalls schwach runzelige Kappe. Darüber hinaus ähnelt die Runzel-Verpel den Morcheln, insbesondere der Käppchen-Morchel. Bei Letztgenannter ist jedoch ungefähr die Hälfte der Kappe mit der Stielspitze verwachsen und die Kappe hat eine grubig-längsgerippte Oberflächenstruktur. Der Stiel ist völlig hohl, selbst bei jungen Exemplaren, und außen auffallend körnig-granuliert beschaffen. Sowohl bei der Fingerhut-Verpel als auch bei den Morcheln sind unter dem Mikroskop 8-sporige Schläuche zu sehen.

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.

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.



Quelle: Wikipedia



ULRICH FREY & CO
Nachfolger: A. Barontini & CO

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

SPENGLEREI
SANITÄRE ANLAGEN

 **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

Selbstverständlich wird jedes neue Vorstandsmitglied in seine Aufgaben 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.

**CHÄS
GLAUSER**  Milch- und Käsespezialitäten

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

Bitte berücksichtigt unsere Inserenten bei Einkäufen und für Aufträge.