



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

Juli/August 2022

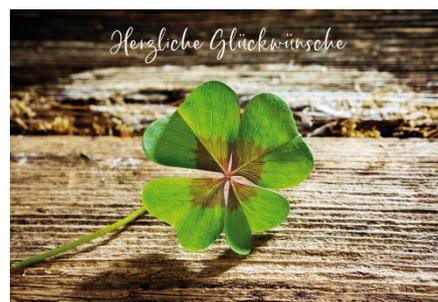
14. Jahrgang

Nr. 4



Wir gratulieren herzlich und wünschen viel Gesundheit und Freude.

Am 6. August, Urs Spycher zum 65., am 22. August, Christine Egger zum 60. und am 24. August, Waltrud Knibbe zum 80.



Vorschau Juli / August

- Zum Vormerken: Pilzkunde im Restaurant Tscharni beginnt voraussichtlich wieder ab Mittwoch, 17. August 2022, 19.30 Uhr
- Waldgänge werden je nach Wetter per Mail bekannt gegeben.
- Am 27. August findet das Bräteln in der Waldhütte Gibelegg, Riggisberg statt. Infos auf der nächsten Seite.

Schreinerei Bieri GmbH

www.bierigmbh.ch

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



Restaurant Tscharnergut GmbH
Waldmannstrasse 21
3027 Bern

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

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

Beisitzerin 1
Vreni Gerber
Noflenweg 14
3177 Laupen
Tel.: 079 517 92 18

Beisitzerin 2
Waltrud Knibbe
Weiermattstrasse 62
3027 Bern
Tel.: 031 991 56 68

Einladung zum Bräteln bei der Waldhütte Gibelegg, Riggisberg

Wann Samstag, 27. August 2022

Wo Waldhütte Riggisberg

Treffpunkt 8.30 Uhr P+R Gangloff
gemeinsame Fahrt zur
Waldhütte

Menu *Apéro*: wird vom Verein
offeriert

Essen und Getränke:
selber mitnehmen

Kaffee und Kuchen:
Desserts sind herzlich
willkommen.

Teller, Gläser, Besteck:
selber mitnehmen



Nicht vergessen Pilzkorb

Anmeldungen bis spätestens 3. August 2022 an:

Heinz Aebischer, Archivstrasse 6. 3005 Bern
(h.x.aebischer@bluewin.ch)



Anmeldetalon Jahresausflug Pilzverein 2022

Ich/Wir nehme/n mit Personen teil.

Name

Vorname

Adresse

Tel.

Unterschrift:



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

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



Weine | Bücher | Anlässe

Endlich entspannt schlafen!

erholt aufwachen



Gümligentalstr. 22
3073 Gümligen
T 031 931 41 70

Zentrum für gesunden Schlaf
SCHWEIZER GmbH

www.betten-schweizer.ch
info@betten-schweizer.ch





Wer „in die Pilze“ gehen will, sollte sich gut mit Pilzen auskennen, die im Kochtopf landen werden. Unser Quiz zur Pilzsaison ist aber nicht nur für Pilz-Kenner.

Grüner Knollenblätterpilz ist „Pilz des Jahres 2019“

Nach der Gewöhnlichen Stinkmorchel (2020) und dem seltenen Grünling (2021) ist der **Fliegenpilz** zum Pilz des Jahres 2022 gewählt wurden. Das gab die Deutsche Gesellschaft für Mykologie

1. Wie viele Pilzarten gibt es in der Schweiz?

- Etwa 2.400
- Etwa 8.400
- Etwa 15.000

2. Wie kann man den Echten Pfifferling vom Falschen Pfifferling unterscheiden?

- Der Falsche Pfifferling hat einen wesentlich tieferen Hut-Trichter.
- Der Falsche Pfifferling hat Lamellen, die sich ablösen lassen.
- Der Stiel des Falschen Pfifferlings verfärbt sich beim Fingerdruck grünlich.

3. Welche der folgenden Pilze gibt es **nicht**?

- Aprikosen-Röhrling
- Gemeiner Schafeuter-Porling
- Hasen-Stäubling

4. Man kann schon leichte Vergiftungserscheinungen bekommen, wenn man einen Fliegenpilz nur anfasst - stimmt das?

- Ja Nein

5. Wie sollte man Pilze am besten sammeln?

- Mit einem Messer über dem Boden abschneiden oder den Pilz herausdrehen. In einem Korb sammeln.
- Waldpilze kann man bedenkenlos direkt aus dem Boden herausreißen. Am besten in Tüten nach Pilzart getrennt sammeln.



GÜÜGE
VELO

Verkauf / Reparaturen / Service / Zubehör
Montag geschlossen

Fahrräder
E-Bikes

Joel Lehmann

Neuengasse 2
3177 Laupen

Tel. +41 31 747 65 65

 joel.lehmann@gmx.ch
www.moto-güüge.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



Lösungen:

1. Bisher sind in der Schweiz über 7000 Pilzarten bekannt, und jedes Jahr werden weitere Arten neu dokumentiert. Es gibt ungefähr **15 000** Pilzarten in unserem Land.
2. Der Falsche Pfifferling, der nicht als Speisepilz gilt, hat Lamellen, die sich ablösen lassen. Beim Echten Pfifferling sind die so genannten Leisten, die wie Lamellen aussehen, fest verwachsen. Außerdem kann der Falsche Pfifferling auch orangefarbene Stellen entwickeln.
3. Der Aprikosen-Röhrling ist frei erfunden. Der Gemeine Schafeuter-Porling und der Hasen-Stäubling existieren also wirklich. Sie stehen auf der **„Positivliste der Speisepilze“** von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie.
4. Pilze enthalten keine Kontaktgifte - nur durch Anfassen können also keine Giftstoffe übertragen werden. Das erläutert ein Pilzsachverständiger der Schwarzwälder Pilzlehre in Hornberg im Video **„Phantastische Welt der Pilze“** der SWR-Sendung „Planet Wissen“.
5. Es ist in Ordnung, Pilze abzuschneiden oder vorsichtig aus dem Boden herauszudrehen. Sammeln Sie Pilze im luftigen Korb und maßvoll für den Eigenbedarf. In Plastiktüten „schwitzen“ Pilze und fangen leicht an sich zu zersetzen.



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 durch das Kassieramt 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.

hämmerli

Weingut Hämmerli
Gampelengasse 35
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

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



ULRICH FREY & CO
Nachfolger: A. Barontini & CO
SPENGLEREI
SANITÄRE ANLAGEN

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



**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.