



# MYKOFOLIO

## Pilzverein Holligen

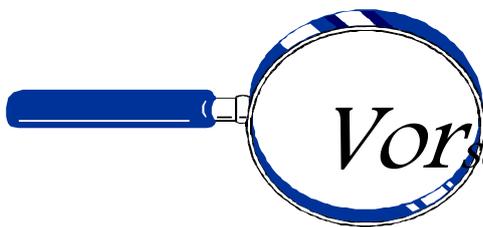
September / Oktober 2024

16. Jahrgang

Nr. 5



*Auch der Pilzverein hat neu einen QR-Code. Mit dem kommt man direkt auf unsere Homepage ohne mühsam die www Adresse eingeben zu müssen. Mit der Handikamera auf den Code halten und schon erscheint die www Adresse. Nun diese anklicken und voilà! Viel Spass beim Ausprobieren! Es werden noch neue Visitenkarten erstellt. Diese werden per Gelegenheit verteilt.*



### Vorschau September / Oktober

- Pilzkunde im Restaurant Tscharni  
Mittwoch, 4./ 11./ 18. September,  
2. Oktober 2024, 19.30 Uhr
- **Unbedingt in die Agenda eintragen!!! 75. Jahr Feier des Pilzverein Holligen am 2. November 2024.**

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

Beisitzerin:  
Verena Gerber  
Hirsriedmatte 16  
3177 Laupen  
Tel.: 079 517 92 18



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

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



Weine | Bücher | Anlässe



*Natürlich gemütlich gut*

Stefan & Evelyne Eichmann

Waldmannstrasse 21  
3027 Bern

031 992 38 00

info@restauranttscharnergut.ch

www.restauranttscharnergut.ch

**Schreinerei Bieri GmbH**

**www.bierigmbh.ch**

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

---

## **Giftig oder nicht? Entdecke die Welt der Pilze!**

Uns alle treibt immer wieder die Frage um, wie man neue und vor allem jüngere Menschen für die Aktivitäten der Pilzvereine gewinnen kann. Aus dieser Motivation entstand die Idee, dass ich, Regula Bendel, zusammen mit Andreas Brütsch ein niederschwelliges Projekt für Pilz-Neulinge zwischen 15 und 25 Jahren anbieten könnte. Andreas ist im Vorstand des Vereins für Pilzkunde Bümpliz und hat letztes Jahr eine Weiterbildung zum Pilzcoach gemacht.

Es ist uns ein Anliegen, dass die Teilnehmenden die Pilze selbstständig entdecken, dass sie Pilze suchen, in die Hand nehmen, zerschneiden und daran riechen. Ebenso ist es uns wichtig, dass sich die Teilnehmenden mit der Rolle der Pilze im Ökosystem auseinandersetzen.

Nachdem wir mit Plakaten, Flyer und auf diversen digitalen Plattformen kräftig Werbung gemacht hatten, waren wir Mitte Juni gespannt, ob überhaupt jemand zum ersten Anlass erscheinen würde. Wir waren positiv überrascht, als 18 Menschen im Bremgartenwald auftauchten.

Als erste Übung liessen wir die Teilnehmenden einige Gegenstände in die Kategorien «Pilz» oder «Nicht-Pilz» einteilen. Das ergab spannende Diskussionen darüber, was ein Pilz zu einem Pilz macht. Nach einigen Inputs von unserer Seite und einer kurzen Sammelzeit hatten die Teilnehmenden den Auftrag, ihre Pilze nach eigenen Kriterien zu sortieren. Einige Gruppen sortieren die Pilze nach Fruchtschicht, andere nach Hutgrösse oder Farbe. Die Bestimmung der Arten stand dabei nicht im Fokus. Dennoch fiel es uns schwer, nicht zu viel Sachwissen in die Runde einzugeben. Es gäbe ja immer sooo viel zu erzählen! Auch praktischere Themen hatten ihren Platz: Sporenabdrucke, Gerüche oder die Handhabung von Büchern und Apps. Zum Abschluss liessen wir die Teilnehmenden unter dem Laub nach Myzelfäden suchen. Die Grösse und Allgegenwärtigkeit dieses Netzes hat viele Leute sehr fasziniert.

Für den zweiten Anlass im August sagten die Prognosen regnerisches Wetter voraus und wohl auch daher nahmen nur 7 Personen teil. Es waren allesamt andere Leute als im Juni. Die Einsteigaufgabe war mit Naturmaterial einen Pilz auf den Boden zu legen. Die so entstandenen Bilder erlaubten uns spannende Gespräche über das Myzel, die Fruchtschicht und die Sporen. Da es

sehr wenig Pilze im Wald hatte, entschieden wir uns, dem Zunderpilz eine längere Sequenz zu widmen. Wir versuchten, mit Magnesiumzündern Funken zu schlagen und diese mit dem Zunder aufzufangen. Andreas brachte zudem Tintlingstinte mit, so dass kleine Kunstwerke entstanden. Wunderschön wurde auch der Abdruck eines Wirrlings mit dieser Tinte. Einfache Bestimmungsaufgaben gehörten ebenso dazu, beispielsweise die Suche nach einem «Kuckuckei». In einem Körbchen waren fünf Pilze, die Teilnehmenden mussten herausfinden, welche vier derselben Art angehören und welcher nicht dazugehört.

Auch wenn es uns nicht gelungen ist, unsere Hauptzielgruppe der 15 bis 25-Jährige anzusprechen, sind wir bis jetzt zufrieden. Denn immerhin haben 25 Menschen (wohl zwischen 20 und 65) durch diese Anlässe einen praktischen, spielerischen Zugang zur Welt der Pilze erhalten. Natürlich hoffen wir, dass der eine oder die andere auch an einem regulären Anlass der beiden Pilzvereine teilnehmen wird. Wir freuen uns auf den letzten unserer drei Anlässe am 8. September und haben Freude, Pilzneulingen die Augen zu öffnen für die faszinierende Welt der Pilze!





Vielen Dank an Regula Bendel und Andreas Brüttsch für das tolle Engagement für unseren Verein und für die ganze Pilzbewegung!!



Krenger Glas

glasklar

**Lösungen mit Glas**

**Innenverglasungen**  
Küche, Duschen, Türen, Trennwände

**Aussenverglasungen**  
Balkonverglasungen, Glasdächer, Geländer

**Reparaturservice**

Krenger Glas AG · 3172 Niederwangen · T 031 981 34 81 · info@krengerglas.ch · krengerglas.ch

## Papageigrüner Saftling



Der Papageigrüne Saftling oder Papageien-Saftling (*Gliophorus psittacinus*, *Hygrocybe psittacina*) ist eine Pilzart aus der Familie der Schnecklingsverwandten (Hygrophoraceae). Er wird aufgrund phylogenetischer Untersuchungen nicht mehr zu den Saftlingen (*Hygrocybe*), sondern zu den Schleimsaftlingen (*Gliophorus*) gezählt.

### Makroskopische Merkmale

Der Papageigrüne Saftling bildet relativ kleine Fruchtkörper mit 1–4,5 cm breiten Hüten und 4–7 cm langen, bis 1,2 cm starken, hohlen, oft verbogenen und gefurchten Stielen. Farblich ist die Art sehr variabel, sie kann vom namensgebenden Papageigrün über (zitronen)-gelb, orange bis fleischrötlich oder in violetten Tönen gefärbt sein. Im Alter blassen die Fruchtkörper aus und sind dann blassgelb bis weißlich gefärbt; die Stielspitze bleibt dabei am längsten grün.

Die Huthaut ist jung mit dickem grünem Schleim bedeckt, bei feuchtem Wetter sind die Hüte schleimig und gerieft, trocken glänzend. Die dicken und bauchigen Lamellen sind hell dottergelb gefärbt, manchmal etwas grünlich oder rötlich, sie stehen entfernt und sind am Stiel angeheftet.

## **Mikroskopische Merkmale**

Die Hutdeckschicht ist eine Ixocutis mit parallel liegenden Hyphen, von denen die oberen gelifiziert sind. Die Septen weisen Schnallen auf. Die Sporen sind ellipsoid bis ovoid und  $7-10 \times 4-5,5 \mu\text{m}$ , im Mittel  $9 \times 5,1 \mu\text{m}$  groß. Die Basidien sind überwiegend viersporig und  $35-48 \times 7-9 \mu\text{m}$  groß. Zystiden fehlen.

## **Vorkommen**

Der Papageigrüne Saftling kommt in Südafrika, Argentinien, den Kanarischen Inseln, Korea, Japan, Kamtschatka, den USA, Kanada und Grönland vor. In Europa ist die Art von Südeuropa bis Skandinavien, Island und Färöern und von Großbritannien und Frankreich bis ins Baltikum und Nordostrussland vertreten. In Deutschland ist der Papageigrüne Saftling weit verbreitet.

## **Ökologie**

Der Papageigrüne Saftling bewohnt Trockenrasen, Wacholderheiden, extensiv bewirtschaftete und höchstens mäßig gedüngte Wiesen und Weiden. Daneben kommt er auf Triften, Dünen, grasigen Waldrändern, seltener an lichten Stellen an Wäldern vor, gelegentlich bis an den Rand von Flachmooren. Sehr selten ist die Art auch in Parks zu finden.

## **Bestand und Gefährdung**

Im Vergleich zu anderen Saftlingen (im weiteren Sinne) stellt der Papageigrüne Saftling an den pH-Wert, Nährstoffgehalt und die Feuchte des Bodens geringere Ansprüche und kommt mit unterschiedlichen Ausgangsgesteinen zurecht. Er verträgt sogar eine mäßige Düngung mit ausgereiften organischen Düngern, Kunstdünger und Gülle bringen ihn aber zum Verschwinden. Der Papageigrüne Saftling ist trotz dieser größeren ökologischen Amplitude durch Nährstoffeintrag und Überdüngung seiner Lebensräume im Rückgang begriffen. Die Rote Liste der gefährdeten Pilzarten Deutschlands führt die Art auf der Vorwarnliste (Kategorie V).

## **Bedeutung**

Der Papageigrüne Saftling ist in Deutschland geschützt und darf nicht gesammelt werden; im Naturschutz dient er auch als Indikator für wertvolle, nährstoffarme Grasgesellschaften. Wegen dieser Zeigerfunktion für wertvolle Grasgesellschaften wurde die Art 2003 von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie zum Pilz des Jahres gewählt. Er wirkt auf den menschlichen Organismus leicht giftig, in größeren Mengen genossen verursacht er Verdauungsstörungen.

## **Systematik**

Vom Papageigrünen Saftling wurden auch abweichende Varietäten beschrieben, so die Varietät *abietinus* aus Frankreich, die sich durch gänzlich grüne Lamellen, das Fehlen von Rottönen und das Vorkommen auf Fichtennadelstreu von der Varietät *psittacinus* unterscheidet.

Der Ziegelbraune Saftling (*Gliophorus psittacinus* var. *perplexus*) ist kräftig ziegel- bis rotbraun gefärbt und hat keine grünen Farbtöne. Diese Form kommt in Südamerika, Japan, Nordamerika und Europa vor.



Infos: [www.wikipedia.ch](http://www.wikipedia.ch)

Ihr Schlüssel zum Erfolg!  
Umfassende Beratung vor, während und nach dem Verkauf.



**kc.immobilien**  
T +41 32 392 52 52 · [www.kc-immobilien.ch](http://www.kc-immobilien.ch) · [info@kuelling-consulting.ch](mailto:info@kuelling-consulting.ch)

**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](mailto:joel.lehmann@gmx.ch)  
[www.moto-güüge.ch](http://www.moto-güüge.ch)

**TRATTORIA**  
*Bella, Italia,*  
RISTORANTE · PIZZERIA  
*Cucina italiana*

Freiburgstrasse 169  
3008 Bern  
T. 031 382 01 10  
031 382 01 11  
[www.trattoria-bella-italia.ch](http://www.trattoria-bella-italia.ch)  
[info@trattoria-bella-italia.ch](mailto:info@trattoria-bella-italia.ch)



ULRICH FREY & CO  
Nachfolger: A. Barontini & CO

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

SPENGLEREI  
SANITÄRE ANLAGEN



# hämmerli

Weingut Hämmerli  
Gampelengasse 35  
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

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

# 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.**



*Bitte berücksichtigt unsere Inserenten bei Einkäufen und für Aufträge.*