



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

September/Oktober 2018

9. Jahrgang

Nr. 5



HERBSTGEDANKEN (N. SCHMIDT)

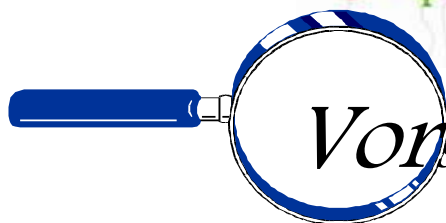
Ach, die bunten Blätter fallen.-
nun der Baum steht nackt und kahl.
Doch er trotzt der Winterkälte-
denn er hat ja keine Wahl.
Muss auf seinem Platze bleiben,
wenn es schneit, bei Sturm und Wind.
Doch er tut es tapfer leiden,
neuer Frühling kommt bestimmt.



Simona und Marc Sponagel und Daniel Ramseier
in unserem Verein! Wir wünschen euch viel spannende Momente und
lehrreiche Stunden in unserer lustigen Truppe!



René Tinguely zum
85. Geburtstag den
Du am 26. Oktober
feiern kannst!! Alles
Gute, viel Gesundheit
und Glück!



Vorschau September/Oktober

Pilzkunde im Restaurant Tscharnergut immer **Mittwoch um 19.30 Uhr**

- September 12. / 19. / 26.
- Oktober 3.

Pilze zum Bestimmen mitbringen nicht vergessen!

- Höck, am 1. November 2018, siehe nächste Seite

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 Waldgang / Bräteln vom **Samstag, 6. Oktober 2018**

- Treffpunkt:** 8.30 Uhr Park + Ride Ausserholligen
Tramhaltestelle Richtung Stadt
- Zeit:** bis ca. 16.00 Uhr
- Wohin:** Ballenbühl
- Mitnehmen:** Pilzlerkorb, gutes Schuhwerk, Regenschutz und natürlich etwas zum Bräteln,
Getränke etc.
Bräteln nur bei trockenem Wetter
-

Herzliche Einladung zum Höck

Am **1. November 2018** ist es wieder soweit: Um 19.30 Uhr treffen wir uns zum alljährlichen Höck im Restaurant Tscharnergut.

Wie letztes Jahr hat jeder, der will, wieder Gelegenheit, auf eigene Kosten zu Abend zu essen.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.



Der Vorstand freut sich auf ein gemütliches Beisammensein!



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

Rosaanlaufender Milchling

Fistulina hepatica giftig



Der Rosaanlaufende Milchling (*Lactarius acris*) ist ein Pilz aus der Familie der Täublingsartigen. Es ist ein mittelgroßer Milchling mit einem klebrig schmierigen Hut, der wildlederfarben oder hell bis dunkelbraun gefärbt ist. Die weiße, scharf schmeckende Milch, verfärbt sich auch unabhängig vom Fleisch schnell rosarot. Die Fruchtkörper erscheinen zwischen Juli und November meist gesellig in basenreichen, aber nährstoffarmen Kalkbuchenwäldern. Andere Namen für diesen Milchling sind Scharfer Milchling und Schmieriger Korallen-Milchling. Das lateinische Artattribut *acris* bedeutet scharf.

Makroskopische Merkmale

Der Hut ist (3,5) 5–8 cm breit und jung flach gewölbt, doch schon bald ausgebreitet. Der Hutrand ist meist leicht ein- und etwas wellig verbogen. Er ist glatt und im Alter mitunter fein gekerbt. Die Hutmitte ist meist leicht, im Alter auch stärker niedergedrückt oder trichterförmig vertieft. Sie hat manchmal eine kleine Papille oder einen kleineren Buckel. Die Huthaut ist glatt und feucht glänzend und schmierig. Im trockenen Zustand ist sie matt und häufig auch radial runzelig. Der Hut ist zuerst weißlich bis cremefarben mitunter auch rosabräunlich gefärbt und wird dann meist hell bis dunkelbräunlich. Häufig ist der Hut auch marmoriert mit dunkleren und helleren Bereichen und zum Rand hin weißlich.

Die Lamellen sind am Stiel angewachsen oder laufen leicht daran herab. Sie sind mittel-breit und stehen mäßig dicht. Nur wenige Lamellen sind gegabelt. Sie sind jung cremefarben und werden dann zunehmend hell ocker. Das Sporenpulver ist ockergelb.

Der volle und im Alter auch **hohle Stiel** misst 3–7 × 0,5–2,5 cm. Er ist zylindrisch oder leicht keulig geformt oder unterhalb der Lamellen erweitert. Manchmal ist er zur Basis hin verjüngt und häufiger unregelmäßig zusammengedrückt. Die Stieloberfläche ist glatt. Jung ist der Stiel weißlich und auf der ganzen Länge bereift, dann blass cremefarben und später kahl und ockerlich und mit rosabräunlichen Flecken. Wenn man einen jungen, frischen Fruchtkörper am Stiel berührt, verfärbt er sich mehr oder weniger gelblich.

Das weißliche Fleisch ist ziemlich fest und läuft im Schnitt oder bei Verletzung innerhalb weniger Sekunden rosarot bis fleischrosa an. Es schmeckt zuerst mild, aber schon nach wenigen Sekunden scharf. Die Schärfe vergeht zum größten Teil wieder nach einiger Zeit. Der Geruch ist schwach, aber unangenehm chemisch.



**CHÄS
GLAUSER** Milch- und Käsespezialitäten

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

Die weißliche Milch fließt ziemlich reichlich und verfärbt sich nach einer Weile rosarot, auch ohne mit dem Fleisch in Kontakt zu kommen. Sie trocknet schließlich weißlich ein. Wie das Fleisch schmeckt die Milch erst mild, dann nach kurzer Zeit sehr scharf und nach einigen Minuten wie Schellfisch.

Verbreitung

Der Rosaanlaufende Milchling kommt in Nordasien (Korea, Japan), Nordamerika (USA) und Europa vor. Die Art kommt in Deutschland sehr zerstreut und meist einzeln vor. Auf der Deutschen Roten Liste steht sie in der Gefährdungskategorie RL 3. In der Schweiz ist der Pilz recht verbreitet, aber nicht häufig.

Bedeutung

Der Rosaanlaufende Milchling gilt wegen seines scharfen Geschmacks als ungenießbar. In Osteuropa wird er nach entsprechender Vorbehandlung gegessen. Dazu werden die Pilze eingesalzen und gewässert, bis sich die Bitterheit und Schärfe verliert.



Infos aus Wikipedia

INTERNATIONALE BRILLENMODE - OPTIK
SARBACH
THUNSTRASSE 12 3005 BERN TEL 031 351 0600
VARILUX
SPEZIALIST 2012

Frei
ULRICH FREY & CO
Nachfolger: A. Barontini & CO
SPENGLEREI
SANITÄRE ANLAGEN
MOTTASTRASSE 32
3005 BERN
TEL 031 351 11 52
FAX 031 351 62 53

hämmerli

Weingut Hämmerli
Gampelengasse 35
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

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

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.