



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

Januar/Februar 2018

9. Jahrgang

Nr. 1



In diesem Sinne wünscht der Vorstand allen ein gutes

2018



- Treberwurstessen am 10. März 2018, Weingut Hämmerli in Ins.
Einladung auf der nächsten Seite oder auf unserer Homepage
www.pilzvereinhollogen.ch
- **Hauptversammlung, 23. März 2018, Einladung folgt per Post**

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

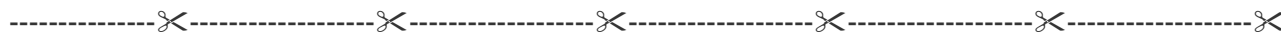
Beisitzer:
Samuel Jakob
Römerstrasse 17
3125 Toffen
Tel.: 079 329 79 27

Einladung zum Treberwurstessen 2018



- Wann** Samstag, 10. März 2018
- Wo** Weingut Hämmerli, Ins
- Treffpunkt** 16:50 Uhr beim „Treffpunkt“ Bahnhof Bern
Abfahrt 17.08 Uhr, Zusteigen in Bümpliz Nord 17.12 Uhr, Bern Brünen Westside 17.14 Uhr
Rückfahrt nach Bern: ab Ins 23.17 Uhr / Bern an 23.52 Uhr
- Kosten Essen** Nichtmitglieder Fr. 40.–
Passivmitglieder Fr. 30.–
Aktivmitglieder Fr. 20.–
- Kosten Fahrt** **Die Billetts müssen selbstständig gelöst werden!** Kosten:
Mit Halbtax ca. Fr. 16.– / Normales Billett ca. Fr. 30.–
- Anmeldungen** bis spätestens Montag, 26. Februar 2018 an

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



Anmeldetalon Treberwurstessen 2018

Ich/Wir nehme/n mit Personen teil.

Name Vorname

Adresse

Tel. Unterschrift:

Fondue-Essen 2. Dezember 2017

Wie alle Jahre wieder haben sich einige, das heisst 30 Erwachsene und 2 Kinder, im Raum vom Kirchgemeindehaus Stöckacker, Bümpliz eingefunden. Nach einem kleinen Aperö, welches sich einige genehmigten, hiess es schon bald Platz nehmen. Nach der kurzen Ansprache vom Presi wurde sogleich auch in den Pfändli gerührt um den Käse schön geschmeidig und heiss werden zu lassen. Alle bestaunten dabei den wiederum schön gedeckten Tisch den unsere Waltrud am Nachmittag hergerichtet hat. Zwischendurch musste Sämu, unser Fonduespezialist und Lieferer, eingreifen: "Halt, es ist noch nicht genug gerührt!" oder "Nein, es ist noch nicht sämig genug!" Aber dann waren die Caquelon plötzlich schnell leer geräumt. Den freudigen Gesichtern nach, hat es allen sehr gemundet. Bei Gützli, Kaffee und lustigem Beisammensein, ging dann auch dieser Abend langsam zu Ende. Vielen Dank der Helfermannschaft Waltrud, Sämu, Sonja, Marianne, Karin u Hene.
Ein freudiges Mitglied



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

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



Weine | Bücher | Anlässe

Frey

ULRICH FREY & CO
Nachfolger: A. Barontini & CO

SPENGLEREI
SANITÄRE ANLAGEN

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

INTERNATIONALE BRILLENMODE - OPTIK

SARBAACH

THUNSTRASSE 12 3005 BERN TEL 031 351 0600

VARILUX
SPEZIALIST 2012

Für alle Kochwütigen hab ich nochmals ein Rezept rausgesucht.
Viel Spass beim Kochen und geniessen!



Teigkissen mit Pilztatar

Für 4 Personen

- Backpapier für das Blech
- 500 g Butterblätterteig
- Mehl zum Auswallen
- 1 Eigelb, mit
- 1 TL Milch verdünnt

- Tatar:
- 300 g Champignons, in Scheiben
- 250 g Eierschwämmchen, zerkleinert
- 200 g Steinpilze, in Scheiben
- Bratbutter oder Bratcrème
- Salz, Pfeffer
- 2 Bundzwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 dl Madeira (auch süsser Sherry oder Portwein möglich)
- 2 dl Gemüsebouillon, leicht
- 1 dl Saucenhalbrahm
- 1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- glattblättrige Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Teig auf wenig Mehl 3-4 mm dick rechteckig auswallen, in 8-12 gleich grosse Rechtecke schneiden. Mit Eigelb bepinseln.

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.

Für das Tatar Pilze portionenweise in Bratbutter oder Bratcrème 3-5 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andämpfen, herausnehmen. Madeira, Bouillon und Rahm zugeben, zu einer gebundenen Sauce einköcheln. Einige Pilzscheiben zum Garnieren beiseite legen, Rest hacken. Zwiebel-Knoblauch-Gemisch, Sauce und Petersilie darunter mischen, abschmecken. Blätterteigkissen horizontal aufschneiden, mit Tatar füllen, auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.



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



Ä Guete!

Rezept von www.swissmilk.ch



Nach einem üppigen Pilzmahl setzt sich der Pilzkenner satt und zufrieden in den Sessel und blättert im Pilzhandbuch. Plötzlich wird er blass und lässt das Buch auf den Boden sinken. Daraufhin fragt ihn einer seiner Gäste, was los wäre.
Darauf antwortet er: "Jetzt kann uns nur noch ein Druckfehler retten ..."

Der Ehemann isst mit Genuß das Pilzgericht: "Schatz, woher hast du das tolle Rezept?"
"Aus einem Krimi!"

Kommt Häschen in die Apotheke. "Haddu Fliegenpilz?"
"Nein, ich habe keinen Fliegenpilz."

Am nächsten Tag kommt Häschen wieder in die Apotheke: "Haddu Fliegenpilz?"
"Nein, ich habe keinen Fliegenpilz." Der Apotheker besorgt sich aufgrund der riesigen Nachfrage einen Fliegenpilz.

Das Häschen kommt wieder in die Apotheke: "Haddu Fliegenpilz?"
"Ja, heute habe ich Fliegenpilz."
"Muddu wegschmeißen, ist giftig!"



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.