



MYKOFOLIO

Pilzverein Holligen

September/Oktober 2020

12. Jahrgang

Nr. 5



Vorschau September / Oktober

- Nächste Pilzkunden: Mittwoch, 9. September 2020, 19.30 Uhr
Mittwoch, 16. September 2020, 19.30 Uhr
Mittwoch, 23. September 2020, 19.30 Uhr
Mittwoch, 7. Oktober 2020, 19.30 Uhr
- Waldgang, Samstag, 3. Oktober 2020
- **Hauptversammlung, 29. Oktober 2020** (anstatt Höck) Informationen folgen mit separater Post!
- 5. Dezember 2020 Jahresschlussfeier, Informationen folgen

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



Restaurant Tscharnergut GmbH

Waldmannstrasse 21
3027 Bern

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

Einladung zum Waldgang / Bräteln vom Samstag, 3. Oktober 2020

- 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
-

Bräteln bei der Brätlistelle Freimettigen

Söuemer, oder söuemer doch nid?! Das war die Frage die mich und Heinz schon die ganze Woche beschäftigte. Wetteraussichten eher schlecht und kalt. Auf einem anderen Kanal sieht's aber nicht so schlecht aus...!! Doch dann musste ein Entscheid gefällt werden und da es auch mit den Anmeldungen zeigte, dass sich doch einige auf den Anlass freuten, packten wir die Regensachen ein. Zugegeben, Wetter hatten wir besseres bestellt. Einige trauten sich in das Nass des Waldes, Andere gingen ein bisschen früher ins Aperó. Da die Feuerstelle nicht überdacht ist und es immer wieder nieselte besorgte Heinz Gerber zwei Einweggrills. Aber da haben wir die Rechnung nicht mit Regula gemacht. Sie als Waldspielgruppenfrau hatte schon so manches Feuer entfacht bei schlechtem Wetter! Und siehe da.....ein wunderbares Feuer entstand! Bravo Regula und den fleissigen Helfern. Die Einweggrills sind ja gut und recht aber eben doch nicht so gut wie ein echtes Feuer! Es war trotz allem ein super Tag. Schliesslich gibt es ja kein schlechtes Wetter nur schlechte Kleidung! Ah und was die Pilzsuche betrifft war der Ertrag eher schlicht. Auch da hoffen wir auf bessere Zeiten. Es war schön euch alle wieder mal zu sehen nach so langer Coronaauszeit! Bleibt alle gesund und auf bald!
Manuela







Breitblättrige Glucke

Die Breitblättrige Glucke (*Sparassis brevipes*, Syn.: *S. laminosa*, *S. nemecii*), auch Eichen-Glucke, Tannen-Glucke oder Bärenschädel genannt, ist eine Pilzart aus der Familie der Gluckenverwandten (*Sparassidaceae*).

Merkmale

Der Fruchtkörper erreicht einen Durchmesser von 20–40 cm und eine Höhe von 25 cm. Er besitzt eine abgeflacht kugelige Form und zahlreiche Verzweigungen. Die Zweige sind weißlich-strohgelb, fächerförmig angeordnet und sehr breit abgeflacht oder wellig, aufgerichtet und kaum gekröseartig gewunden. Der Stiel ist kompakt, fleischig sowie "verwurzelt" nahe der Stammbasis des Wirtsbaums. Das Fleisch ist zählich und weiß. Die breit elliptischen Sporen messen 4–5 × 3 Mikrometer.

Artabgrenzung

Die Breitblättrige Glucke ist der klassische Doppelgänger der bekannteren Krausen Glucke (*Sparassis crispa*). Diese hat jedoch stärker kraus gewundene, ungezonte Verzweigungen, die ihr ein Badeschwamm-ähnliches Aussehen verleihen.

Ökologie

Das Myzel der Breitblättrigen Glucke lebt als Wurzelparasit vor allem in Buchen-Tannen-Wäldern oder Eichen-Hainbuchen-Wäldern zu finden. Die Eichen-Glucke ist vor allem am Fuß von Weiß-Tannen sowie manchmal von Eichen und Fichten zu finden. Die Fruchtkörper erscheinen von September bis November, im Süden Deutschlands bereits ab Ende Juli und etwas reichlicher im August.

Verbreitung

Die Breitblättrige Glucke ist nur in Europa verbreitet und findet sich in Frankreich, Großbritannien, Deutschland, Österreich, Tschechien und Schweden. Der Pilz wird als "stark gefährdet" angesehen

und zählt zur Kategorie G2. In Deutschland liegt das Hauptverbreitungsgebiet in Baden-Württemberg und Bayern. Ansonsten sind die Vorkommen verstreut bis selten; in Norddeutschland gibt es kaum Vorkommen. Sie sind bis in eine Höhe von 1000 m üM anzutreffen.

Quelle: Wikipedia



Besonderheit:	Strunk nicht für Speisezwecke verwenden. Dieser kann zu Unverträglichkeitsreaktionen wie Übelkeit und Erbrechen führen! Dieser Pilz in der normalen Zubereitung ungenießbar. Er ist sehr zäh und schmeckt waschlaugenartig!
Kommentar:	<u>Und zum Putzen von Glucken gibt es 2 Möglichkeiten:</u> 1) Die Glucke kurz in kochendes Wasser tauchen. Sie wird dadurch elastisch und lässt sich gut unter fließendem Wasser ausspülen (und deren Bewohner müssen auch nicht mehr in der Küche eingefangen werden...) 2) Pilz in 2-3 cm Scheiben schneiden und ins Wasser legen. Dadurch können die Nadeln, Schmutz... usw. besser entfernt werden.
Zubereitungstipp 1:	In Butterschmalz die Breitblättrige Glucke anbraten, mit Brühen-Pulver (z.B. Gemüsebrühe Tello) darüber streuen + Salz + Pfeffer und so lange braten bis sie knusprig ist. Schmeckt wie gegrillte Hähnchenflügel = einfach lecker!
Zubereitungstipp 2:	Fein zerhackt mit Fleisch, Ei, Gewürzen als Fleischpflanzerl zubereitet kann es auch ein Hochgenuss sein!
Zubereitungstipp 3:	Sehr gut schmeckt sie auch gemeinsam mit anderen Schwammerln scharf in Butter mit Zwiebel angebraten, mit Weißwein abgelöscht, gewürzt (Salz, Pfeffer, Petersiliengrün) über einen grünen Salat. Die restliche Marinade in der Pfanne ganz kurz aufkochen, etwas Butter dazu und über den fertigen Salat träufeln.
Zubereitungstipp 4:	Trocknern und als Nudlersatz für Nudel- und Gemüsesuppen verwenden!
Zubereitungstipp 5:	<u>Zubereitungs-Tipp von Rosemarie Binder aus Österreich (Gampern):</u> Die Grausame Glucke in ca. 1 cm dicke Schnitzel schneiden, gut von den Waldresten befreien und waschen. Gut getrocknet in Mehl wenden, in geschlagenen Eiern vermischt mit etwas Suppenpulver und Semmelbrösel panieren. Nicht mit Salz oder Pfeffer würzen! In Butterschmalz hell backen und im Rohr bei ca. 120 Grad ca. 15-20 Minuten nachziehen lassen.

**Zubereitungstipp
6:**

Zubereitungs-Tipp von Matthias Stirner aus Iggenbach:
Mailänder Schnitzel auf Waidler Art - Schweinenackensteak mit Breitblättrige-Glücke-Nudeln und Tomatenragout.
Die Breitblättrige Glücke erst vom Groben Schmutz, dann vom Strunk befreien. Der Länge nach in Bandnudelgroße Stücke reißen und im Wasserbad säubern, mit einem Geschirrtuch etwas abtrocknen und beiseite stellen.
Feingehackte Zwiebeln in wenig Öl glasig dünsten, danach feingehackten Knoblauch zugeben. Ein Esslöffel Tomatenmark kurz anrösten und anschließend mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend eine Dose stückige Tomaten zufügen und bei kleiner Hitze schmoren lassen. Die Pilznudeln im Salzwasser kochen, das Fleisch salzen und in die Pfanne oder auf den Grill geben. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Hitze nehmen und fein gehackte frische Kräuter untermengen, bei Bedarf noch etwas Nudel-Kochwasser zugeben und anrichten. Eine wirklich leckere Alternative.

Quelle: www.123pilzsuche.de



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

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



Weine | Bücher | Anlässe

**CARROSSERIE
HOFBAUER**

Gewerbe-Zentrum, Halle 9

Gartenstrasse 10

3125 Toffen

Telefon 031 819 20 50

Mobile 079 755 96 71

Berühmtes Aktivmitglied unseres Pilzvereins: Manfred Aeberhard

Vom Sportler zum Bundesratsweibel

«Leider erlebte mein Vater nicht, wie ich die Kurve kriegte»

Manfred Aeberhard holte Titel um Titel im Gehen. Der Exzess im Sport kostete ihn sogar seine Ehe. Heute schaut er versöhnt auf ein spannendes Leben zurück.



«Stübli», nennt Manfred Aeberhard liebevoll den Raum, den er gerade betritt. Auf dem Wandregal sind über 50 Pokale aufgereiht. Nicht einfach hingestellt, nein, sie sind säuberlich ausgerichtet, so als trage derjenige, der die Pokale gewonnen hat, immer noch eine Menge Stolz in der Brust. Er zeigt mit dem Zeigefinger auf einen Pokal nach dem anderen, nennt die Namen von den Wettkämpfen im Gehen wie «Grand Prix Mailand, Grand Prix Zürich, Länderkampf in Budapest, Giro della Val Colla» und weiss zu jedem dieser Titel auch eine Geschichte zu erzählen. Dann nimmt er einen besonders grossen Pokal in die Hand. «Dieser hier ist mir sehr wichtig», sagt er, «da habe ich dreimal nacheinander den Titel über 35 Kilometer gewonnen.» Dann setzt sich Manfred Aeberhard, der mit seinen 85 Jahren immer noch gerne öfter mit seinen Rennvelos unterwegs wäre – eine kürzliche Operation am Herzen bremst ihn aber aus – an einen kleinen Tisch, auf dem mehr als ein Dutzend Medaillen aus Gold, Silber und Bronze aufgereiht sind, und beginnt zu erzählen.

Schreinerei Bieri GmbH

www.bierigmbh.ch

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

INTERNATIONALE BRILLENMODE - OPTIK

SARBACH 

THUNSTRASSE 12 3005 BERN TEL 031 351 0600

VARILUX
SPEZIALIST 2012

Irgendwo der Beste sein

Der Sport sei in seinem Leben schon immer wichtig gewesen. Er probierte sich im Fussball und im Handball, im Waffelauf und im militärischen Dreikampf aus, immer durchdrungen vom Willen zum Sieg. Manfred Aeberhard setzte sich ein Ziel: In einer Sportart wollte er der Beste werden. Im Eisschnelllauf gelang ihm das fast, er wurde Zweiter an der Schweizer Meisterschaft. Dann wurde er aufmerksam auf das Gehen.

Eine Sportart, die so simpel, ja ganz ohne Glamour ist: Ein Fuss wird vor den anderen gesetzt, der Bodenkontakt darf aber nie verloren werden. Man sagt über die leichtathletische Disziplin auch, es sei der Versuch, möglichst laut zu flüstern.

Manfred Aeberhard trainierte ein Jahr lang, ganz ohne Trainer, und das reichte, um als Dritter durch das Ziel an den Schweizer Meisterschaften zu kommen. «Ab dann gab es in jedem Jahr einen Titel.»



Manfred Aeberhard an einem Wettkampf in Mendrisio. In den 1960er-Jahren wurde er 9-mal Schweizer Meister.

Foto: zvg

Erst mit 28 Jahren wurde der gebürtige Thuner, der heute in Bern lebt, zum Geher. In den 1960er-Jahren holte er sich viele Titel: So wurde er insgesamt neunmal Schweizer Meister. Und zwar über alle Distanzen: 20, 50, 75 und 100 Kilometer. Die Zeit sei intensiv gewesen: Am Sonntag lief er von Olivone nach Lugano, eine Strecke von 100 Kilometern, gemeistert zwischen 9 und 10 Stunden. Am Montag um 6 Uhr morgens fuhr er als Wagenführer wieder das Tram aus dem Depot. In den Schichtpausen trainierte er, an den freien Tagen ging es an Wettkämpfe – auch im Ausland.

Dann ging die Ehe in Brüche. «Der Sport war auch noch schuld», sagt Manfred Aeberhard. Heute, mit vielen Jahren Abstand, gesteht er sich ein: Ja, damals war der Sport im Vordergrund. Erst dann kam die Familie. Die Trennung führte zu einem Bruch in seiner Biografie. Völlig überstürzt startete er Mitte der 1970er-Jahre einen Versuch, nach Amerika auszuwandern. In Kalifornien und der Realität des Lebens angekommen, lösten sich die Träume rasch in Luft auf. Er kam zurück, hatte keinen Job und kam an seinem blinden Punkt an. «Leider erlebte mein Vater nicht mehr, wie ich die Kurve kriegte.»

Zu Besuch: Nelson Mandela

Manfred Aeberhard landete beim Bund, wurde später zum Bundesratsweibel. «Das war eine schöne Zeit», sagt er. Während Jahren war er fix dem CVP-Bundesrat Hans Hürlimann aus Zug zugeteilt. Er begleitete ihn an die Eröffnung des Gotthard-Tunnels, empfing die Besucher, servierte Kaffee. Über die Jahre baute sich auch eine Freundschaft auf. «Bundesrat Hürlimann wurde zu einem Ziehvater für mich», sagt Aeberhard rückblickend.

In den 20 Jahren als Weibel begleitete Aeberhard auch die Bundesräte Alphons Egli aus Luzern, Flavio Cotti aus dem Tessin oder René Felber, der seine politische Karriere im Kanton Neuenburg begann. Als dieser das Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA) übernahm, gab es Besucherinnen und Besucher aus dem Ausland, die bei Manfred Aeberhard bis heute einen Eindruck hinterlassen haben.

So empfing der Bundesratsweibel sowohl den früheren Palästinenserführer Yassir Arafat wie die niederländische Prinzessin Beatrix. Nichts machte bei ihm aber mehr Eindruck als der Besuch von Nelson Mandela. «Das Treffen war nicht offiziell, trotzdem machte das Gerücht die Runde. Leute standen vor dem Von-Wattenwyl-Haus und weinten, als sie Nelson Mandela sahen.»

Manfred Aeberhard blickt mit 85 Jahren auf ein spannendes Leben zurück. Zu Beginn sei ein neuer Lebensabschnitt manchmal schwierig gewesen, man hadere mit sich selbst und dem Umfeld. Im Rückblick verschwinden diese Brüche, man versöhne sich. «Das Leben geht weiter», sagt er, «jetzt mache ich noch das Beste daraus.»

Publiziert in der BZ: 30.08.2020

hämmerli

Weingut Hämmerli
Gampelengasse 35
3232 Ins

- Weinverkauf
- Degustation
- Treberwurst

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

k.
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



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