Leidfaden der Mykologik : eine X-teilige Serie für progressive Anfänger : 8. Folge: Champignons (2. Teil)

Autor(en): **Baumgartner, H.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **62 (1984)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-936134

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Leidfaden der Mykologik
Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

8. Folge: Champignons (2. Teil)

Als Zusammenfassung des 1. Teils dieser Folge (Heft 2/1984) und als Überleitung zu den nachfolgenden Betrachtungen möchte ich einen bereits zitierten Satz wiederholen:

– Die Arten dieser Gattung lassen sich relativ leicht in eine gewisse Anzahl von Sektionen und Untersektionen gruppieren, wo dann aber die weitere Unterscheidung oft mühsam und fast immer diskutabel wird (Hei).

Diskutabel war offensichtlich z.B. die Existenz von *Agaricus variegans* Moell. und *A. brunneolus* (Lge.) Pilát, die in der 4. Auflage des «Moser» noch als selbständige Arten, in der 5. Auflage aber nur noch als Synonyme zu *A. impudicus* (Rea) M.Lge. aufgeführt sind. Es scheint da zwar noch ein Geruchsproblem zu bestehen; nach den meisten Autoren (z.B. Mos., Hei, E) riecht die Art unangenehm (etwa wie *Lepiota cristata),* gemäss einer andern Quelle (Kr) wurde dies aber von den Originalautoren (Rea und M. Lange) nicht festgestellt.

Es ist natürlich erfreulich, dass die Mykologen gelegentlich auch einmal sehr ähnliche Arten zusammenlegen. Allerdings kommt man nicht darum herum, in diesem Zusammenhang gewisse Überlegungen anzustellen. Für die drei obengenannten Arten wurden ja bis anhin mehr oder weniger deutliche Trennmerkmale angegeben, insbesondere auch z.T. merklich verschiedene Sporengrössen (!). Damit erhebt sich unwillkürlich die Frage, wieviel andere «Doppelgänger» — oder vielleicht sogar auch (nach Literatur) scheinbar relativ gut unterschiedene Arten — in Tat und Wahrheit identisch sind. Diese Problematik und ihre Hintergründe wären wohl eine längere Diskussion wert; sie würde uns aber jetzt zu weit von unserem eigentlichen Thema abbringen. Immerhin ziehe ich für mich persönlich eine Schlussfolgerung: Wenn ich am Ende einer Pilz-Bestimmung bei zwei oder drei Arten steckenbleibe, von denen jede einigermassen (aber keine ganz eindeutig) zu meinem Fund passt, dann tröste ich mich mit dem Gedanken, dass es sich hier vielleicht um so einen Fall von bisher unbekannter oder noch nicht publizierter Identität handeln könnte.

Wer im Wald einen braunen, faserschuppigen Champignon mit rötendem Fleisch findet, der wird im allgemeinen annehmen, dass es sich um den sog. Waldchampignon (*A. silvaticus* Schff. ex Secr.) handelt. Es gibt aber noch andere, sehr ähnliche Arten, die makroskopisch nur in Details (wenn überhaupt) voneinander abweichen. Da wäre z. B. *A. langei* (Moell.) Moell. (Blutchampignon oder Grosser Waldchampignon), der einerseits (Hei) sich nur mikroskopisch (grössere Sporen) mit Sicherheit von *A. silvaticus* unterscheiden lässt, anderseits (E) leicht mit *A. mediofuscus* (Moell.) Moell. verwechselt werden kann, der annähernd gleiche Sporenmasse aufweist. Im weiteren wird in gewissen Büchern *A. langei* mit *A. haemorrhoidarius* Kalchbr. & Schulz. gleichgesetzt, der aber nach andern Werken eine zwar ähnliche, aber selbständige Art mit kleineren Sporen darstellt. Schliesslich ist anscheinend auch der vorerwähnte *A. impudicus* nicht deutlich von *A. silvaticus* verschieden, ausser vielleicht im Geruch (? — siehe oben).

Wem nun diese Situation etwas verwirrend vorkommt, der befindet sich in guter Gesellschaft, denn selbst ein Spezialist wie Essette ist dem Durcheinander teilweise zum Opfer gefallen. Im allgemeinen Teil seiner Monographie (S. 61) schreibt er:

– Unter Berücksichtigung der Unterschiede im (sehr variablen und unkonstanten) Röten wurden für dieses Buch drei typische Arten ausgewählt: eine schwach rötende mit kleinen Sporen = *A. silvaticus,* eine stark rötende mit kleinen Sporen = *A. langei* und eine stark rötende mit grossen Sporen = *A. haemorrhoidarius.*

Im Bildteil findet man dann allerdings bei den Beschreibungen die grossen Sporen bei *A. langei* (Tafel 13) und die kleinen Sporen bei *A. haemorrhoidarius* (Tafel 14)!

Am fragwürdigsten scheint mir in dieser Gruppe die Existenz des unterschiedlich interpretierten *A. haemorrhoidarius* zu sein. Die grosssporige Version ist sicher mit *A. langei* identisch, und die kleinsporige Variante könnte sehr wohl als (Laubwald-?) Form von *A. silvaticus* gedeutet werden; diese Auffassung wird übrigens sinngemäss z.T. auch in der Literatur (Hei, Kr) vertreten.

Sehr komplex sind die Verhältnisse auch in einer Gruppe, in der als wesentliches gemeinsames Merkmal ein feiner, anisartiger Geruch auftritt, und die deshalb unter dem Sammelbegriff «Anis-Champignons» zusammengefasst werden könnte. Gemäss Literatur gehören dazu etwa 10—12 Arten, die alle mehr oder weniger weiss sind, meist gilben und einen sehr ähnlichen Habitus haben. Die in den Büchern zu findenden makroskopischen Trennmerkmale sind vielfach uneinheitlich und im allgemeinen wenig markant; zudem werden sie häufig noch durch Zusätze wie «oft», «meist» oder «mehr oder weniger» abgeschwächt, was im Klartext heisst, dass das betreffende Merkmal auch fehlen kann. Ähnliches gilt für Standortsangaben, die im Sinne von bevorzugt, aber nicht ausschliesslich besiedelten Biotopen zu verstehen sind.

Unter Berücksichtigung obiger Gemeinsamkeiten und Einschränkungen könnte man die wichtigsten Arten dieser Gruppe wie folgt charakterisieren:

- Ein in Wäldern wachsender, eher schmächtiger und relativ langstieliger Anis-Champignon mit etwas keuliger (bis knolliger?) Stielbasis: *A. silvicola* (Vitt.) Sacc. (Dünnfleischiger Anis-Champignon);
- Der gleiche Pilz mit deutlicher Knolle (fast gerandet, unten abgeplattet, oft schief), besonders im Fichtenwald: *A. abruptibulbus* Peck (Schiefknolliger Anis-Champignon);
- Ähnlich *silvicola,* aber kräftiger und fleischiger, mit gleich dicker bis etwas keuliger Stielbasis, auf Wiesen und Weiden: *A. arvensis* Schff. ex Fr. (Schafchampignon, Weisser Anis-Ch.);
- Der gleiche Pilz, aber in Wäldern und mit +/− knolliger Stielbasis: *A. macrocarpus* (Moell.) Moell. (Grosser Anis-Champignon);
- Ähnlich *arvensis,* aber Stiel kürzer, dicker, +/− bauchig und Fruchtkörper kaum gilbend, auf Wiesen und Weiden: *A. nivescens* (Moell.) Moell. (Schneeweisser Champignon).

Alle diese Arten haben einen mehr oder weniger kahlen Hut, weisses bis schwach gilbendes Fleisch und relativ kleine Sporen. Daneben gibt es noch zwei in Farbe und Habitus ähnliche Arten, aber mit (+/− gleichfarben) feinschuppigem Hut und schwach rötendem Fleisch (meist nur im Stiel) sowie grösseren Sporen. Beide sind normalerweise ziemlich gross, kräftig und dickfleischig; ihre sonstigen Merkmale:

- Hut lange rein weiss, Stiel voll und relativ lang, in Wäldern: *A. excellens* (Moell.) Moell. (Vollstieliger Riesenchampignon);
- Hut weisslich, bald gelblich bis ocker, Schuppen +/− flüchtig, Stiel bald enghohl, kurz, auf Wiesen und Weiden: *A. macrosporus* (J. Schff. & Moell.) Pilát (Grosssporiger Champignon, Grosser Weidechampignon).

Besitzer der Schweizer Pilztafeln werden sich nun vielleicht wundern, weil dort im Text zu *A. macrosporus* (Bd. II, Tafel 31) bezüglich Stiellänge ziemlich genau das Gegenteil steht. Meines Wissens hat das «historische» Gründe: Zur Zeit der Entstehung der Schweizer Pilztafeln ist dieser langstielige *A. macrosporus* an den angegebenen Standorten tatsächlich vorgekommen und dementsprechend abgebildet worden. Leider ist nun aber damit in einem Standardwerk eine offenbar von der Regel abweichende Form verewigt worden; nach der von mir konsultierten sonstigen Literatur (Kr, Hei, K & R, E, Mos.) hat *A. macrosporus* jedenfalls übereinstimmend einen kurzen und dicken Stiel, was deshalb wohl der Normalfall sein dürfte.

Eine weitere Besonderheit scheint der in den Schweizer Pilztafeln (Bd. II, Tafel 32) beschriebene «Alpweidechampignon» zu sein, der anscheinend nur in einem engbegrenzten Raum (Parpan, Lenzerheide) beobachtet worden ist, und den ich (vielleicht deshalb?) bis jetzt in keinem andern Buch gefunden habe.

Undurchsichtig ist die Situation auch in nomenklatorischer Hinsicht. In den älteren Auflagen war als wissenschaftlicher Name *A. vaporarius* Otto angegeben, der in der Ausgabe 1975 nun in *A. vaporarius* (Pers. ex Vitt.) Mos. abgeändert wurde; unter dieser letzteren Bezeichnung wird jedoch in der übrigen Literatur immer der «Kompostchampignon» aufgeführt, eine vom «Alpweidechampignon» der Schweizer Pilztafeln sicher verschiedene Art.

Zum Geruch der Anis-Champignons wäre noch zu erwähnen, dass er gelegentlich auch mit Mandeln oder Bittermandeln verglichen wird. Geruchsempfindungen können bekanntlich individuell recht stark variieren, so dass natürlich auch die Identifizierungen manchmal verschiedenartig ausfallen. Für mich haben normale («süsse») Mandeln eigentlich keinen nennenswerten Geruch; Bittermandeln riechen dagegen

mehr oder weniger merklich nach Blausäure, womit sie u.a. dem Marzipan sein charakteristisches Aroma verleihen. Gerüche von Naturprodukten sind aber allgemein meist aus vielen Komponenten zusammengesetzt, die man dann je nach persönlicher Veranlagung unterschiedlich stark herausriecht. In diesem Sinne bezeichnen die erwähnten Angaben deshalb m. E. im Rahmen einer gewissen Variationsbreite im Prinzip wohl immer den gleichen Geruch.
In diesem Zusammenhang noch ein Hinweis bezüglich Essbarkeit: Wer sich bei den Champignons nicht ganz sattelfest fühlt, der halte sich an solche mit Anisgeruch; sie sind alle essbar, und zu ihnen gehört auch die Mehrzahl der besonders schmackhaften Arten.
In meinem Artikel über Synonyme (Heft 4/1983) habe ich am Schluss die Frage nach dem heute gültigen Namen des in den Schweizer Pilztafeln (Bd. II, Tafel 35) beschriebenen *A. campester* var. *umbrinus* gestellt. Verwirrend war dabei die deutsche Bezeichnung «Zuchtchampignon»; man hat zwar früher angenommen, dass die Champignonkultur vom Feldchampignon (*A. campester* L. ex Fr.) ausgegangen war; tatsächlich muss es aber der zweisporige *A. bisporus* (Lge.) Imbach gewesen sein.
In der Zwischenzeit habe ich diese var. *umbrinus* in zwei Büchern (K&R, E) gefunden, wo sie als Synonym zu *A. subfloccosus* (Lge.) Pilát aufgeführt ist, was aber nicht so richtig auf den fraglichen Pilz passt. Eine andere «Lösung» offerieren nun die Schweizer Pilztafeln in der Neuausgabe 1975 mit der Umbenennung von Tafel 35 zu *A. hortensis* (Cke.) Pilát. Nach den meisten Autoren müsste letzterer jedoch (mindestens jung) einen weissen Hut haben; in den Schweizer Pilztafeln ist er aber braun, so dass es sich dort wohl eher um *A. bisporus* handelt. Auch das Bild zu *A. hortensis* im Cetto (Nr. 881) zeigt m. E. *A. bisporus;* widersprüchlich dazu ist allerdings der Begleittext.
Im übrigen wird *A. hortensis* recht unterschiedlich interpretiert; die Auffassungen variieren von eigenständiger Art über Varietät oder Farbrasse bis zu blossem Synonym (zu *A. bisporus*). Wahrscheinlich ist der (weisse) *A. hortensis* lediglich eine Zuchtform des (braunen) *A. bisporus,* der die eigentliche natürliche Art darstellt. Nachdem nun die zweisporigen Champignons seit bald 200 Jahren kultiviert werden, dürften sich die Grenzen zwischen «Art» und «Rasse» ohnehin verwischt haben, besonders da es durchaus denkbar erscheint, dass Zuchtformen via Kulturen hin und wieder auch in der Natur erscheinen. Eine mögliche Alternative wäre, dass ähnliche Vorgänge, die in der Zucht zu bestimmten «Rassen» führen, sich mehr oder weniger zufällig auch in der Natur abspielen könnten. Auf diese Weise entstehen vielleicht die sog. «Zwischenformen», die den Mykologen oft das Abgrenzen der Arten erschweren und uns beim Bestimmen immer wieder Rätsel aufgeben.
Bei den Champignons hat man jedenfalls manchmal das Gefühl, dass diese Gattung vorwiegend aus Zwischenformen besteht. Das liegt u.a. auch daran, dass hier die an und für sich oft schon geringen Unterschiede infolge äusserer Faktoren (Standort, Klima, Alter der Fruchtkörper) noch undeutlicher werden können. Im weiteren hat man bei gewissen Champignon-Arten ein ähnliches Problem wie bei Zwillingen: Sieht man sie nebeneinander, so erscheinen sie einigermassen unterscheidbar; begegnet man ihnen aber einzeln zu verschiedenen Zeiten, dann wird man meist unsicher, wen man nun wirklich vor sich hat.

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Pilze der Schweiz Band 2 Aphyllophorales — Einladung zur Mitarbeit

Es ist nicht zuviel gesagt, wenn hier behauptet wird, dass *ein* in den letzten Jahren in der Schweiz herausgekommenes «Pilzbuch» regelrecht Furore gemacht hat: *Pilze der Schweiz Band 1 Ascomyceten (Schlauchpilze).* In vielen ausländischen Zeitschriften und Artikeln wird das Werk zitiert, und neben der deutschen und der französischen gibt es bereits auch eine englische Ausgabe.
Die Autoren des Buches sind indessen nicht müssig, sondern arbeiten schon lange an einem zweiten Band. Er soll den Nichtblätterpilzen, Gallertpilzen und Bauchpilzen gewidmet sein, also den Pilzen, die in Jülichs neuem Buch aufgeschlüsselt sind.
Zur Vervollständigung des vorgesehenen Bandes suchen die Autoren noch die auf nebenstehender Seite aufgeführten Pilzarten. Damit diese ins neue Werk aufgenommen werden können, sollten folgende Bedingungen erfüllt sein: