Polyporus tuberaster : in der Schwiez gefunden : ein Basidion mit einem Pseudosklerotium von 18.5 kg

Autor(en): **Jaquenoud-Steinlin, Michel**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **73 (1995)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-936568

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

ohne Veränderung aufbewahrt werden. Einzig intensiv gefärbte z.B. rote, grüne, gelbe Exemplare können laut Literatur mit der Zeit etwas Farbe verlieren. Die beschriebene Methode eignet sich daher vorzüglich für die Herstellung von Belegexemplaren für Ausstellungen und Ausbildungskurse sowie für das Herbarium.
Für die kommerzielle Konservierung von Speisepilzen ist die Gefriertrocknung hingegen zu kostspielig; zudem führt die konventionelle Lufttrocknung zu durchwegs akzeptablen Produkten.

Dank
Die Gefriertrocknung wurde in verdankenswerterweise von Herrn R. Wernli, Dipl. Ing. (FH), Gruppe Prof. Dr. F. Escher, am Institut für Lebensmittelwissenschaft, ETH Zürich, ausgeführt. Für die Überlassung einiger Pilzproben möchte ich den Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Zürich, insbesondere Vreni und Willi Martinelli, sowie Ueli und Xavier Schmid ebenfalls meinen besten Dank aussprechen.

Hans-Peter Neukom, Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

Literatur
1 – Blumenthal, A., Stransky, M., Ernährung und Lebensmittel von A–Z, 1. Auflage, Herausgeber: Migros (Editions M), (1993).
2 – Clémençon, H., Über das Gefriertrocknen von Pilzen, Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 46: 33–40 (1968).
3 – Escher, F., Inst. für Lebensmittelchemie, ETH Zürich, Vorlesung Lebensmittel-Technologie 1, Kap.: Trocknen von Lebensmitteln, 20–25 (1992).
4 – Falbe, J., Regitz, M., Römpp, Chemie Lexikon, Bd. 2, Stuttgart, New York: Verlag Georg Thieme (1990).
5 – Michael, H., Hennig, B. Kreisel, H., Handbuch für Pilzfreunde, Band 3, Stuttgart, New York: Verlag G. Fischer (1983).
6 – Holdsworth, S.D., Dehydration of Food Products, A Review, J. Food Technol. 6, 331–370 (1971).

Polyporus tuberaster

In der Schweiz gefunden: ein Basidiom mit einem Pseudosklerotium von 18,5 kg

Seit Jahrzehnten spaziert unser Freund Hellmut Jäger durch die Wälder, und dank seinem Interesse und seinem Beobachtungssinn erstaunt er uns immer wieder durch seine Funde.
Am 3. August 1994 fand er ein Basidiom von *Polyporus tuberaster* (Pers.) Fr. sozusagen auf dem Waldboden, den er auskratzte, bis er ein Pseudosklerotium entdeckte, das zu gross war zum Mitnehmen. So wartete er auf meine Rückkehr aus den Ferien, und am Samstag, dem 27. August haben wir es gemeinsam ausgegraben, in einem ziemlich steilen, feuchten Wald des Ibtobels bei Glarisegg, zwischen Steckborn und Mammern TG, etwa 460–480 m über Meer. Dort wachsen meist *Fagus sylvatica* (Buchen) und, spärlicher, *Taxus baccata* (Eiben) sowie *Sorbus torminalis* (Elsbeeren).
Dieses Pseudosklerotium wog frisch etwa 18,5 kg und hatte einen Umfang von 104 cm. Es besteht hauptsächlich aus einem vom Myzel stark marmorierten Lehm und ist von einer rotbraunen bis schwarzen, nicht homogenen Schicht begrenzt. Diese Schicht «erinnert» an die dunkle Linie, die man im Holz findet und die die Limite des Myzelreichs eines drin lebenden Pilzes markiert.
Diese Porlingsart ist schon lange bekannt (vide Micheli) und zwar besonders vom Wald «Vallombrosa» in der Toskana. Dort werden solche Pseudosklerotien in feuchte Keller transportiert, damit sie weitere frische Basidiome erzeugen, die gegessen werden.
Sofern ich richtig informiert bin, ist es das erste Mal, dass ein solches Pseudosklerotium in der Schweiz gefunden wurde. Hellmut Jäger hatte allerdings vor etwa 8 Jahren zwei Basidiome auf Holz im Güttingerwald gefunden, also auch am Bodensee, mit echten, aber so winzigen Sklero-

tien, dass sie von den Mykologen, die den *Polyporus tuberaster* aus Italien kennen, in Luzern mit einer Lachsalve begrüsst wurden.
Das Problem: In der Schweiz finden wir regelmässig *Polyporus lentus* Berk. = *forquignoni* Quél., der kleiner, gedrungener ist, und der auf Holz wächst, fast immer ohne Sklerotium (unsere Beobachtungen entsprechen also nicht denen von A. Bernicchia). Seine mikroskopischen Merkmale sind ähnlich wie die von *Polyporus tuberaster;* und Jahn, der ihn detailliert beschrieb, war der Ansicht, dass sie synonymisiert werden sollten, allerdings unter der Voraussetzung, dass die Intersterilitätsversuche erwartungsgemäss ausfallen. Nun haben solche Versuche bis jetzt noch nicht stattgefunden, so dass es vorsichtiger ist, beide Pilze noch getrennt zu halten.

Michel Jaquenoud-Steinlin, Achslenstrasse 30, 9016 St. Gallen

Literatur

Bernicchia, A. 1990, Polyporaceae s.l. in Italia: 476–477.
Jahn, H. 1980, Der Sklerotien-Porling, *Polyporus tuberaster* (Pers. ex Fr.) Fr. (*P. lentus* Berkeley). Westfälische Pilzbriefe 11 (7): 125–144.
Micheli, P. 1729, Nova Plantarum Genera: 131 + Tafel 71, fig. 1.

Leidensgeschichte eines Pilzes *(Polyporus tuberaster)* und Freudengeschichte eines Pilzlers (Hellmut Jäger)

Am 3. August 1994 entdeckte ich im Buchenwald oberhalb Glarisegg am Untersee einen überdimensionalen Fruchtkörper des in unserer Gegend seltenen *Porlings Polyporus tuberaster* = Sklerotienporling. Dieses auf dem Erdboden wachsende Exemplar hatte einen Durchmesser von 17 Zentimetern und eine lichte Höhe von 11 Zentimetern. Bisherige Funde, die wir als *P. forquignonii* ansprachen, machten wir stets auf Holz (dicke Buchenäste am Boden). In der Literatur freilich hatte ich schon oft von diesem sonderbaren Pilz gelesen, den die Italiener erfolgreich im feuchten Keller zu weiterer Fruktifikation bringen können, indem sie das Sklerotium in feuchte Tücher gewickelt aufbewahren.
Nun ich endlich einen solchen Pilz gefunden hatte, ehrfurchtsvoll vor ihm kniete – das ging gut, denn es war eine Steilhalde – erschauerte ich und bekam auch prompt eine Hühnerhaut. Trotzdem verlor ich keine Zeit, fing an mit dem Sackmesser zu sondieren, ob tatsächlich das legendäre Sklerotium vorhanden sei. Es war vorhanden, in nie geahntem Ausmass! Wo ich auch in der Umgebung des Pilzes stocherte, überall hart wie Stein! Man nennt dieses Sklerotium ja auch «Pilzstein». Schliesslich erkannte ich, dass eine Hebung des Schatzes mit den vorhandenen Mitteln nicht möglich sei. Ich pflückte also wenigstens den Fruchtkörper, um ihn vor «Unbefugten» zu retten und lokalisierte den genauen Fundort anhand umstehender Bäume. Einige Zeit später kam ich in Begleitung von Jakob Bühlmann und zwei Handschaufeln zurück, um das Sklerotium auszubuddeln. Dies gelang schliesslich, das Wunderstück mit den Traummassen lag frei und liess mir mit 35 cm Länge, 30 cm Breite und 20 cm Dicke weitere Finderglückschauer übers Herz laufen. Da jedoch unser Porlingsspezialist Michel Jaquenoud in den Ferien weilte und deshalb nicht greifbar war, der «Pilzstein» auch zu schwer zum sofortigen Abtransport war, gruben wir ihn wieder ein, um ihn frisch zu erhalten. Schliesslich kam ich am 27. August mit Michel zurück, und wir hoben den Schatz endgültig. Das Gewicht betrug stolze 18,5 Kilo. Den zugehörigen Fruchtkörper hatte ich als Ganzes getrocknet, so dass schlussendlich Ober- und Unterbau dieses sonderbaren (essbaren) Porlings vorlag. – Was Michel Jaquenoud nun mit diesem schönen Exemplar anstellt, ist seine Sache. Für mich war und ist das Finderglück wichtig.
Ich hoffe jedoch, dass die neue Pilzschutzverordnung des Kantons Thurgau mit dieser meiner «Jahrhunderternte» nicht derart übertreten wurde, dass ein Strafverfahren fällig wird. In diesem Fall müsste ich mit unschuldigem Augenaufschlag erklären, dass die ganze Geschichte «frei erfunden» sei.

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach