

Erinnerungen an Port-Cros

Autor(en): **Furrer-Ziogas, C.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mycologia Helvetica**

Band (Jahr): **6 (1994)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1036335>

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.

Erinnerungen an Port-Cros

Über das Areal, in welchem *Inocybe sericeopoda* nov. spec. entdeckt wurde, muss ich etwas eingehender berichten.

Unser Jubilar hatte den Wunsch, die französische Provence auch mykologisch näher kennenzulernen. Das von ihm bis anhin intensiv beackerte Gebiet der Alpenländer, Skandinavien und das übrige Mitteleuropa ist klimabedingt nur bis Mitte November pilzkundlich ergiebig. Wogegen es im Süden erst dann interessant wird, wenn bei uns schon der Frost regiert. So liess es sich einrichten, dass wir ab 1977 jeweils für 8–10 Tage in die Provence pilgern konnten.

Davon erfuhr Prof. J. C. Donadini aus Marseille und proponierte einen Abstecher nach den «Iles d'Hyères» – Porquerolles, Levant, Port-Cros, vor der Küste von Le Lavandou. Nachdem die mittlere und kleinste der drei grossen Inseln (Port-Cros), seit 1963 aus Privatbesitz an den französischen Staat überging, wurde sie Nationalpark. Das Publikum hatte aber nach wie vor für Tourismus Zugang, aber Flora und Fauna waren von nun an geschützt. Trotzdem konnte sich Donadini schon seit geraumer Zeit bei der zuständigen Parkverwaltung Ausnahmewilligungen verschaffen, damit auch die Pilze im wissenschaftlichen Inventar Berücksichtigung fanden. Die Mykologen der Provence besuchten den Parc National regelmässig, ohne allerdings in der seit 1975 erscheinenden Publikation «Travaux Scientifiques du Parc National de Port-Cros» publizistische Spuren zu hinterlassen. Wir erhielten nur die zwei ersten Bände der Jahrgänge 1975 und 1976, und wir wissen nicht, ob inzwischen auch die Mykologie Eingang gefunden hat. In den französischen pilzkundlichen Publikationen stösst man ab und zu auf Zitate von Funden aus Port-Cros. Meines Wissens existiert auch heute noch kein komplettes mykologisches Inventar des Parc de Port-Cros.

Dieses Ziel hatte der 1987 jung verstorbene Donadini, als er jeweils sog. Mini-Congrès organisierte. Er appellierte deshalb auch an Meinhard Moser und mich. Wir waren erstmals 1977 im Nationalpark von Port-Cros und wiederholten diese Exkursion in den Jahren 1979 und 1980. Auch 1978 war ein Besuch vorgesehen, musste aber wegen Trockenheit ausfallen. Von unseren Funden und Bestimmungen erhielt Donadini entsprechende Listen. Ob er damit etwas Zusammenhängendes an die Parkverwaltung weitergeleitet hat, entzieht sich unserer Kenntnis. Seine langandauernde Krankheit hat das wahrscheinlich verhindert.

Die Insel hat eine Ausdehnung von ca. 2,5 km in NS-Richtung und ca. 3,5 km im WO-Verlauf. Buchten und Nasen (pointes) gestalten die abwechslungsreiche Uferzone, und zum Meer hin führen, hauptsächlich im Nordwesten, zahlreiche Tälchen und Runsen. Höchster Punkt von Port-Cros ist der

Mt. Vinaigre mit 194 m ü. M. Im Zusammenhang mit der Pilz-Sammeltätigkeit interessierte uns natürlich auch die Flora. – Diesbezüglich wurden wir von Donadini mit Dokumentation gut versorgt. – Sie entspricht ungefähr derjenigen der kristallinen Provence. Die Alepokiefer herrscht vor, und an der Uferzone, entlang der Wasserläufe und der Buchten, siedelt das Maquis mit Grüneiche, *Arbutus*, Baum- resp. Strauch-*Erica*, *Myrtus*, etc. etc. – Nebst der Vegetation und der Tierwelt auf dem Land sind auch Meeresflora und -fauna bereits seit langer Zeit intensiv erforscht und dokumentiert. Wie auf jedem Gebiet, lässt sich aber immer wieder Neues entdecken, und Port-Cros wird nicht so schnell als ausgeforscht gelten.

In der grössten Bucht liegt das «Village» mit dem kleinen Hafen. Gleich nach unserer ersten Ankunft bezogen wir Quartier im Nationalpark-Verwaltungsgebäude. Dieser 3stöckige Komplex klebt am Hang über der Bucht und wurde erst nach der Gründung des Nationalparks gebaut. Zugang vom Hafen über etliche Treppenstufen und Oberausgang auf das Strässchen nach Fort Estissac. Weil nicht nur für die Parkwärter Unterkunft geschaffen wurde, sondern auch für die Forschungs-Teams eine Bleibe konzipiert ist, hat man nicht gespart. Zehn Doppelzimmer, Arbeits- und Aufenthaltsraum, Materialkammer und gut eingerichtete Küche stehen zur Verfügung. Mit dieser «Wohnung» waren wir und die sechs weiteren Teilnehmer sehr zufrieden. Da niemand von unserer Gruppe selber kochen wollte, hatte Donadini in der einzigen Hafenkneipe Verpflegung reserviert. Dieses «Restaurant» wurde vom Hafenwart betrieben. Diesem gaben wir prompt den Namen «Popeye the Sailorman». Schon bei der Ankunft fiel uns diese Figur, am Landesteg stehend, besonders auf. Ein Männchen mit quergestreiftem Hemd mit Kapitänsmütze auf seinem eckigen Schädel. In seiner zahnlosen Brotlaube hing ein Tabakpfeifchen, meist backbordseitig. Also das absolute Ebenbild der Popeye-Witzfigur. Beim Ausladen unseres Gepäcks schaute er interessiert zu, ohne selber einen Finger zu rühren. Es wäre ja auch unter der Würde eines Hafen-Kapitäns gewesen.

Das also war unser Mahlzeiten-Wirt! – Gekocht hat seine junge «Freundin», deren Gastronomiekünste eher bescheiden waren... Trotzdem hat uns das verabreichte Menü am Leben erhalten. Nur einmal, daran erinnern wir uns schmunzelnd, ging das Geköch total daneben. Eine Teilnehmerin unserer Gruppe betitelte das Aufgetischte als «rata». Dieser Ausdruck fehlte in meinem Französischvokabular, weshalb ich ihn mir besonders merkte. Dass vielleicht eine Beziehung zur wohlbekannteren Ratatouille sein könnte, vermutete ich wohl, aber da musste noch mehr dahinterstecken. Ich habe mich dann Zuhause in die Enzyklopädie vertieft und herausgefunden, dass damit allerhand undefinierbares gemeint ist. Also ganz einfach ein Speise-Mischmasch. Abgesehen von dieser Ausnahme, konnten wir uns aber über die Verpflegung nicht beklagen. – Als wir zwei Jahre später wieder bei Popeye aufkreuzten,

war besagte Köchin verschwunden. Wir erfuhren, dass sie ihren Freund und Patron ohne Abschied verlassen hatte. Mit dem nächstbesten Dampfer war sie nach dem Festland abgereist.

Wie schon erwähnt, fiel unser Besuch auf Port-Cros 1978 wegen Trockenheit aus. Ein Jahr später schrumpfte die Anmeldung auf vier Teilnehmer, nämlich Donadini, Moser, Wood, Furrer. Dr. Wood aus Sydney war schon seit Dez. 1978 in Innsbruck auf Stage-Besuch. Er wurde von unserem Jubilar überallhin geführt, wo europäische Cortinarien zu erwarten waren, so auch ans Mittelmeer. Inzwischen hatte sich Donadini krankheitshalber abgemeldet, und so waren wir nur noch drei. Wir mussten uns ohne unseren französischen Cicerone zurechtfinden. Die Unterkunft war ja reserviert, und es ging lediglich um die Verpflegung. «Popeye» begrüßte uns in seinem Lokal mit – pas de problème –. Tatsächlich waltete da wieder eine Frau als Köchin, allerdings mindestens dreimal so alt wie ihre Vorgängerin. Sie versprach uns Mittag- und Abendessen, und wir wurden auch tatsächlich an den ersten zwei Tagen versorgt. Dann kam die Überraschung. Die Kneipe war geschlossen, und wir erfuhren, dass bis übers kommende Wochenende gefeiert werde. Bauarbeiter werkten aber noch im Hafen. Für sie gab's eine «Kantine» auf dem Fort du Moulin. Also nahmen auch wir dort oben Pension. – In bester Erinnerung ist uns geblieben, dass dort aus grünen Myrtusblättern ein schmackhafter Tee gebraut wurde. – Aber auch die Verköstigungsmöglichkeit auf dem Fort war auf zwei Mahlzeiten beschränkt. Anschliessend mussten wir zur Selbstversorgung schreiten. Der einzige Berufsfischer auf Port-Cros verkaufte uns seinen Fang zu einem weit übersetzten Preis. In der uns zur Verfügung stehenden Küche wirkte Meisterkoch Moser mit Brillanz. Nicht nur Fisch, sondern auch selbstgesammelte Speisepilze (*Hygr. russula* und *Lact. vinosus*) wurden von ihm geschmort und von Wood und mir entsprechend belobigt.

Auch im Jahr darauf, als wir nur noch kurz zu zweit auf Port-Cros weilten, gab es ein selbstzubereitetes Menü mit Pilzen. Ein nasenbeleidigendes Vorkommnis bleibt uns noch in Erinnerung. Da wollten wir in der Parkhausküche den Kühlschrank in Betrieb nehmen. Als wir die Frigotüre öffneten, stank es aus dem Innern ganz fürchterlich. Vor uns hatte eine Oceanographengruppe die Küche benutzt. Erst nach genauem Suchen konnten wir die Quelle des üblen Geruches erkennen. Hatten doch diese Leute Frischfleisch im Kasten vergessen, und das vermutlich vor etlichen Wochen.

Rein zufällig erfuhren wir, dass auf Port-Cros auch ein Nobelgasthof existiert. «Le Manoir», das Haus des früheren Insel-Besitzers, befindet sich am äussersten Ende des Village. Wir marschierten ab und zu daran vorbei, wenn wir ins Vallon de la Solitude pilgerten. Dass man dort auch Gäste bewirtet, hatte uns niemand verraten. Serviert wird dort nur Abendessen, in nur gepfleg-

tem Rahmen. Davon machten wir ein einziges Mal Gebrauch, weil auch der Preis dem besonderen Milieu entsprach.

Dass Freund Meinhard gelegentlich um treffende Sprüche nicht verlegen ist, erfuhr ich beim Betrachten der Agaven vor dem Parkhaus. «Das ist die bittere Aloe, wenn man sich drauf setzt, tut's einem weh» war seine Präzisierung. – Ein paar weitere Begebenheiten möchte ich noch erwähnen. Auf unserer Pilzsuche wurde auch die Strauchvegetation durchkämmt. Waren da reife Arbutusfrüchte in Griffnähe, wurden diese von uns nicht verschmäht. Das Pflücken vom Baum hat nur Sinn, wenn die Kugeln auch wirklich pflaumenweich sind. Da haben wir herausgefunden, dass Schütteln und Auflesen die einfachste Erntemethode ist. Dabei kam mir einmal ein winziges Skorpiönchen zwischen die Zähne, was aber ohne Folgen blieb.

Im Frühjahr 1980 gab es auf Port-Cros einen grossen Waldbrand mit einem Riesenschaden am Kiefernbestand. Dies konnten wir anlässlich unseres letzten Besuchs auf der Insel selbst feststellen. Hunderte von angekohlten Bäumen hinterliessen auf unseren Kleidern schwarze Spuren. Es war einfach nicht möglich, sich im Brandgebiet so zu bewegen, dass man ohne Russspuren durchkam. Und das nach über einem halben Jahr nach der Katastrophe. Scheinbar haben die überall verstreut im Wald aufgestellten Wassertanks nichts genützt. Diese haben ihren Standort immer an Weggabelungen der Zufahrtssträsschen. Schön grün angemalt, dienten sie uns oft als Treffpunkte und Orientierungshilfe, wenn man sich aus den Augen verloren hatte. Ein Kuriosum fiel uns nach dem Brandgeschehen besonders auf. Die an den Kieferstümpfen wachsenden *Paxillus panuoides* hatten fast ausnahmslos eine schön violette, striegelige Basis, entsprachen also der Varietät *ionipes* Quél. Weil der Basisfilz besonders üppig ausgeprägt war, erinnerte mich diese Erscheinung an den Waldbrand am Calanda bei Chur (CH). Damals im Frühjahr gab es ein Massenvorkommen von *Morchella conica* s.l., vorwiegend mit striegeligbehaarter Stielbasis.

Ein Kraut, auf das man mich schon anlässlich früherer Exkursionen in der Provence aufmerksam gemacht hatte, war «l'herbe aux chats» (*Teucrium marum*). Dieses ist auf Port-Cros stark verbreitet, und ich wusste, dass es zu den aromatischen Gewächsen der Provence gehörte. Allerdings erinnerte ich mich nicht mehr daran, dass es sich um eine recht «bissige» Sorte handelt. So hatte ich die Gewohnheit, ab und zu ein starkriechendes Kräutlein zwischen den Fingern zu zerreiben, um das Aroma einzusatmen. Das hätte ich mit dem «Katzenkraut» nicht machen sollen. Hätte man mir Pfeffer in die Nase geblasen, wäre es nicht schlimmer gewesen. Als ich Freund Meinhard zu einer Probe aufforderte, meinte er, dass ihm meine soeben gemachte Erfahrung vollkommen genüge.

Nun sind seit unseren gemeinsamen Exkursionen auf Port-Cros schon wieder viele Jahre vergangen. Wir möchten aber diese Erinnerungen nicht missen.

Meinhard Moser wünsche ich zu seinem Wiegenfest, dass seine Gesundheit und seine Schaffenskraft so bleibt, wie er sich deren heute noch erfreuen darf.

C. Furrer-Ziogas