Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 5

Artikel: Wie führt man Anfänger in die Pilzkunde ein?
Autor: Nüesch, Emil
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935258

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Heft 5. Schweizerische 2. Jahrgang.

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Wie führt man Anfänger in die Pilzkunde ein?

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Seit ungefähr 30 Jahren befasse ich mich mit dem Pilzstudium und habe während dieser Zeit teils aus eigener Initiative, teils auftragsgemäss zahlreiche Pilzexkursionen und Instruktionskurse geleitet und dabei allerlei methodische Erfahrungen gesammelt. Vielleicht ist dem einen oder andern Leser mit Ratschlägen dieser Art gedient. Zuerst sei ausdrücklich bemerkt, dass ich bei der Beantwortung der Frage nicht an jene Wenigen denke, die sich wissenschaftlich systematisch in die Pilzkunde einzuarbeiten wünschen, sondern an jene Vielen, die sich damit begnügen, für die zuverlässige Erkennung einer Anzahl Speisepilze und ihrer gefährlichen »Doppelgänger« hinreichend gewappnet zu werden.

Zuerst gilts dem Anfänger Lust und Liebe für die Schwämme beizubringen! Wer andere für eine Sache begeistern will, muss selber dafür begeistert sein. Anfänger in der Pilzkunde sind hinsichtlich der Empfänglichkeit, Empfindlichkeit und Entfaltungsmöglichkeit mit zarten Knospen zu vergleichen, die sich bei Sonnenschein und Wärme gut entwickeln, dagegen Kälte und grosse Trockenheit nicht zu ertragen vermögen. Es ist nicht gleichgültig, in welcher Form, mit welchen Worten und in welchem Tone Einführungslektionen gehalten werden. Wer gleich mit weitschweifigen, wissenschaftlich theoretischen Erörterungen und systematischen Einteilungen einsetzen und dabei noch recht kühn und rücksichtslos mit gelehrten Fachausdrücken und lateinischen Pilznamen um sich werfen wollte, der handelt unklug und dürfte damit kaum Anhänger für seine Sache gewinnen. Appellieren wir darum zunächst ans Gemüt, an den Schönheitssinn und den natürlichen Egoismus. Reden wir von der mysteriös anmutenden Erscheinung pilzlicher Eigenart, von der sonderbaren Lebensweise, von den merkwürdigen Formen, den auffälligen Farben, vom Nutzen und Schaden der Schmarotzer und Fäulnisbewohner in der Natur und von der Bedeutung der Schwämme als Nahrungsmittel. Einer sympathischen, in allen Teilen verständlichen, zum Gemüt sprechenden und dabei die egoistischen Zwecke berücksichtigenden Darbietung ist mehr Erfolg beschieden, als einer unsympathischen, einseitig wissenschaftlichen.

Man überschätze das wissenschaftliche Interesse der Pilzfreunde ja nicht! Die Pilzfrage ist für die allermeisten eine blosse Magen- oder Geschäftsfrage. Sie wollen lediglich erfahren, welche Schwämme sich für Küche und Handel am besten eignen, wo man die empfehlenswertesten Speisepilze in der Natur draussen findet, wie man sie am schmackhaftesten zubereitet und wie man sich vor Pilzvergiftungen schützt.

Sofern in einem speziellen Falle nur eine, oder einige wenige Personen in die Pilzkunde eingeführt werden sollen, vermöchte die Darreichung eines fein präparierten Pilzgerichtes die Rolle eines guten Lockvogels zu spielen. Dieses Mittels möge sich aber nur der bedienen, der für ein wirklich schmackhaftes Gericht Gewähr zu bieten vermag.

Niemals würde ich dieses Einführungsmittel bei einer grösseren Anzahl von Kursteilnehmern anwenden. Die Gefahr liegt nahe, dass ängstliche Naturen nach dem ersten Genusse noch so einwandfrei zubereiteter, bester Speisepilze einer unbewussten Autosuggestion zufolge ein allgemeines Unwohlsein, Brechreiz oder leichte örtliche Schmerzen verspüren. Die Macht der

Einbildung ist gross! Es wäre ja auch möglich, dass ein Teilnehmer aus irgend einer andern Ursache unwohl werden könnte. Im einen wie im andern Falle wird die Versammlung geneigt sein, den Pilzgenuss dafür verantwortlich zu machen. Es empfiehlt sich sowieso, vor jedem Gesellschafts-Pilzschmause die Teilnehmer beruhigend zu versichern, dass sie mit fröhlichem Appetite das ihnen vorgesetzte Mahl geniessen dürften, da nur frische, sorgfältig kontrollierte, beste Speisepilze aufgetragen werden, sodass etwaige, unangenehme Folgen lediglich auf Einbildungen überängstlicher Seelen zurückzuführen wären.

Die meisten Leute haben vom Artenreichtum keine Ahnung. Sie stellen sich vor, dass es sich um höchstens einige Dutzend Pilze handle. Diese Täuschung gibt ihnen den Mut, sich aufzuraffen, »die Schwämme kennen zu lernen«. Wie oft habe ich in den vergangenen drei Dezennien Redensarten gehört, wie z. B. »ich habe einen Vetter, der *alle* Schwämme kennt«, oder »mein Freund kennt *die* Schwämme auch« oder »es ist schön, wenn man *die* Schwämme kennt«, oder »Herr Nüesch, könnten sie mir ein kleines, gutes Pilzbüchlein angeben, worin *alle* Schwämme abgebildet sind?« Wenn ich angehenden Pilzfreunden die Anschaffung der volkstümlichen Bücher von Gramberg, Michael, Obermeyer, Klein usw. empfahl, bekam ich fast jedesmal die Frage zu hören: »Sind in diesen Schriften *alle* Schwämme abgebildet?« Einer, der auf meine Empfehlung hin das kleine Taschenpilzbüchlein von Obermeyer gekauft hatte, sagte mir später in fast vorwurfsvollem Tone: »Das Werk von Obermeyer scheint mir nicht ganz vollständig zu sein, der gelbflockige Schneckling, den Sie jüngst im Schaufenster von Schuster & Co. ausgestellt hatten, ist ja gar nicht drin!« usw. Und zwar ist es durchaus nicht etwa nur »die Einfalt vom Lande« der das Privilegium so naiver Auffassungen zukommt. Auch gebildet sein wollende Herren und Damen sogenannter »besserer« Kreise haben von der Artenmannigfaltigkeit gewöhnlich keinen Hochschein. Aber gerade diese landläufige, unrichtige Vorstellung, dass es sich nur um eine kleinere Anzahl von Pilzen handle, ist ein psychologischer Faktor, der berücksichtigt werden muss. Die Ahnungslosigkeit hinsichtlich des Artenreichtums verbunden mit der Aussicht und Absicht, sich vermehrte Tafelgenüsse verschaffen zu können, verleihen den meisten die Lust und den Mut, sich um die Schwämme zu bekümmern. Das Bewältigungsvertrauen spielt dabei eine grosse Rolle. Wer da glaubt, es gebe nur einige Dutzend Arten Schwämme, der wird sich sagen, dass es ohne allzu grosse Anstrengung möglich sein werde, sich die Kenntnis *aller* Pilzarten anzueignen. Im Vertrauen auf diese Bewältigungsmöglichkeit geht er zuversichtlich ans Pilzstudium. Hüten wir uns, ihn dieses Wahnes zu berauben, denn er bildet das vorläufig notwendige Fundament seiner Unternehmungslust. Wollte man einen hoffnungsfreudigen Anfänger zuerst vor einen Schrank voll wissenschaftlicher Pilzliteratur hinstellen oder ihm auch nur die umfangreichen, klassischen Werke von Cooke, Fries, Gillet, Krombholz, Britzelmayr usw. mit ihrer Bilderfülle zeigen, so würde er vor der Weitläufigkeit, sagen wir vor der »Ungeheuerlichkeit« des Pilz-Wissensgebietes erschrecken und der schönen Sache entmutigt den Rücken kehren. Gerade um eine Störung der Bewältigungszuversicht zu vermeiden, gebe man Anfängern nur *volkstümliche,* also kleinere Werke in die Hand. Es fehlt an einer schönen Auswahl guter und billiger Schwammbücher nicht. Warm empfohlen seien unter den deutsch geschriebenen besonders die mit naturgetreuen Abbildungen versehenen Werke von Gramberg, Michael, Hahn, Klein, Obermeyer, Rothmayr, Hinterthür, Schnegg, Macku u. a. m. Methodisch unklug wäre es ferner, Anfängern in planlosen Exkursionen eine Unzahl Pilznamen oder trockene, gedächtnisquälende Systemseinzelheiten beibringen zu wollen. Unerlässlich scheint mir eine in groben Zügen gehaltene Beschreibung des Pilzbaues zu sein: Pilzlager im Boden, Stiel, Fruchtlager (Blätter, Löcher, Stacheln usw., Sporen als »Samen«), Hut, Fleisch. Der Kursleiter hüte sich, zuviel Belehrungsstoff auf einmal zu bieten, damit keiner sich abwende mit dem Gruseln:

»Mir wird von alledem so dumm,
als ging mir ein Mühlrad im Kopfe herum.«

Immer vom Bestreben geleitet, Lust und Liebe zur Pilzkunde zu erwecken und zu fördern, hat die Einführung zielbewusst und methodisch zu geschehen. Man kann nicht gleich in buntem Durcheinander von allen möglichen Pilzen sprechen. Darum ist es meines Erachtens nicht ratsam, den Unterricht mit Waldexkursionen zu eröffnen. Die Pilzflora eines Waldes bietet sich dem Beschauer im Gesamtbilde als ein Chaos der mannigfaltigsten Formen. Um sich in diesem Formen-Wirrwarr etwas zurecht zu finden, müssen vorerst einige leichtverständliche, systematische Grund- und Ordnungsbegriffe erklärt werden. Statt also planlos allerlei Schwämme zu besprechen, wie sie einem der Zufall in die Hände spielt, wird man Anfängern an einer zweckdienlichen Zusammenstellung geeigneter Schwämme zeigen, dass man folgende *Pilzgruppen* unterscheiden kann: Blätter-, Löcher-, Stachel-, Keulen-, Haut-, Gallert-, Bauch-, Schüsselpilze, Morcheln und Lorcheln. Ob die Einteilung wissenschaftlich richtig und vollständig sei, ist vorläufig gänzlich belanglos. Die Hauptsache ist, dass der angehende Pilzsucher ein leicht anwendbares Gruppen-Orientierungsmittel besitzt. Man schärfe ihm ein, dass man jeden Schwamm zuallererst darauf hin zu untersuchen habe, ob er zu den Blätter-, Löcher- oder Stachelpilzen usw. gehöre. Zu gewöhnlichen Leuten, die nur der Verwertung in der Küche wegen eine gewisse Anzahl Speisepilze kennen lernen wollen, von Ascomyceten und Basidiomyceten zu sprechen, ist sinn- und zwecklos und stösst begreiflicherweise ab. Es wird also gut sein, zunächst je einen typischen, häufig vorkommenden Vertreter aller genannten Gruppen einer *vergleichenden Betrachtung* zu unterziehen. Damit ist für die Hauptorientierung schon viel gewonnen. Nun wird der Zögling darauf aufmerksam gemacht, dass es vielerlei Blätterpilze, vielerlei Löcherpilze, vielerlei Keulenpilze usw. gibt, und man verrät ihm, dass man innerhalb derselben Gruppen oder Familien noch engere Gruppen mit besonderen, gemeinschaftlichen Merkmalen zu unterscheiden pflege. Ohne im übrigen auf die Systematik näher einzutreten, wird man darauf hinweisen und es durch Beispiele sinnenfällig belegen, dass es z. B. Blätterpilze mit weissem, schwarzem, braunem, rotem Sporenstaub gebe. Ebenso lässt sich gut zeigen, dass es manchmal innerhalb einer Pilzgruppe von der gleichen Sporenfarbe kleinere Gruppen mit einer einfachen oder mit einer doppelten oder gar keiner Schutzhülle, mit Ring und ohne Ring, solche mit ausgebuchteten oder herablaufenden Blättern, mit schmierigem oder trockenem, filzigem oder kahlem, gezontem oder ungezontem, gewölbtem oder trichterförmigem, gebuckeltem oder ungebuckeltem Hute, dieser oder jener Farbe, mit oder ohne Milchsaft, angenehm oder unangenehm riechendem oder geruchlosem, mild oder scharf schmeckendem, verfärbendem oder nicht verfärbendem Fleische, ausschliesslich im Laub- oder Nadelwalde oder ausserhalb des Waldes in Wiesen und Weiden wachsende Schwämme gibt. Der gewöhnliche Pilzfreund aus dem Volke ist jeglicher Systematik abhold. Er kümmert sich keinen Pfifferling um Gattungen, sondern hat es ausschliesslich mit Arten zu tun. Er muss aber lernen, einen Pilz in der angedeuteten Weise genau anzusehen. Eingehende, *vergleichende* Betrachtungen von gleichzeitig und in natura vorzuweisenden Speisepilzen und ähnlich aussehenden Giftpilzen wirken besonders instruktiv und erwecken am meisten Interesse. Es wird gut sein, den Anfängern einzuprägen, dass sie sich an eine bestimmte Auswahl ihnen untrüglich bekannter Speiseschwämme halten möchten und dass sie grundsätzlich niemals eine neue Art Schwämme geniessen sollten, ohne vorher den Rat eines zuverlässigen Pilzkenners eingeholt zu haben. Jeder Pilzliebhaber und ganz besonders jeder Neuling auf dem Gebiete der Pilzkunde merke sichs:

Uebung macht den Meister, und Vorsicht ist die Mutter der Weisheit!