

# Rhacodium cellare Pers. (der Weinkellerpilz)

Autor(en): **Seidel, M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1935)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934920>

## **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.

## Rhacodium cellare Pers. (Der Weinkellerpilz.)

Von M. Seidel, Görlitz.

In alten Weinkellern findet man oft die Wände und Gewölbedecken sowie Filter, Fässer und Flaschen, ebenso Holzregale und Lagerbalken mit Schimmel überzogen. Es ist dies der den Küfern allbekannte Weinkellerpilz, *Rhacodium cellare* Pers. Von den Gewölben hängen girlandenartige lange Stränge dieses Pilzes in losen Bogen herab. An alten, zarten Spinnweben ist er kletternd zur Entwicklung gekommen. Am häufigsten sieht man ihn jedoch an lagernden Flaschen. Hier überzieht er sowohl das ganze Glas als auch den Lack des Korkes. An der Luft fallen die Hyphen zusammen, und es bilden sich niedliche, wie aus Wolle gewebte Mütchen, die alte Weintrinker so gern sehen und oft danach irrtümlicherweise das Alter und somit den Geschmackswert des Weines beurteilen. Das so üppige Gedeihen dieses Pilzes auf so zarter Unterlage, die ihm nicht den geringsten Nährboden oder einen nennenswerten Anheftungsgrund gibt, zeichnet das *Rhacodium* vor allen Pilzen aus und deutet darauf hin, dass er seine Nahrung fast nur aus der Kellerluft zieht.

In trockenem Zustande bildet er schwärzliche, sehr weiche, schwammige Massen, die man früher zum Verpacken feiner Gegenstände, namentlich Gold- und Silbersachen, benutzte. Wenn er entzündet wird, glimmt er von selbst schnell weiter, daher auch der Name Zunderschimmel, *Rhacodium*. Es ist daher beim Betreten des Weinkellers eine gewisse Vorsicht geboten. Es wird berichtet, dass ein Küfer im Keller erstickte, weil er mit dem brennenden Lichte der Kellerwand zu nahe gekommen und schnell der ganze *Rhacodium*-Überzug verglimmt war, welcher der Luft den Sauerstoff entzog und sie rasch mit Kohlensäure erfüllte.

Die Verwendung zu Feuerschwamm und zum Stillen von Blutwunden, wozu *Rhacodium* früher oftmals diente, kommt jetzt nicht mehr in Frage; schon in Rücksicht auf die nahe-

liegende Möglichkeit einer Verunreinigung der Wunde durch Bakterien und Pilzsporen wäre der Gebrauch verwerflich.

Die mikroskopische Beschaffenheit des Pilzes betreffend, besteht derselbe aus losem Gewirr verzweigter Hyphen, 2,5—3  $\mu$  im Durchmesser, an den Spitzen schwächer werdend, aus einer olivbraunen, dicken Membrane, die höckerig besetzt ist.

Pilzforscher wie Saccardo, Fries und Fuckel haben *Rhacodium* als steriles Myzel beschrieben. Die Fortpflanzung geschieht durch Konidienbildung. Die Konidien sporen von *Rhacodium* keimen in Zuckerlösung.

Die alten Pilzväter kannten wohl den Pilz; Ray (1628—1705) erwähnt ihn sogar in seinen Schriften, aber sie haben ihn wenig beachtet, da sie sich hauptsächlich mit den fleischigen Hutpilzen befassten.

Er kommt nicht im Freien, auch nicht in Bergwerken vor. Etwaige gegenteilige Meinungen sind meist Verwechslungen mit *Byssus cellaris* Scop. und *Byssus cellaris* Weiss. Er ist ein ausgesprochener Begleiter der Weinfässer. Ob hier etwa ein symbiotisches Verhältnis vorliegt, ist fraglich. Seine Verbreitung erstreckt sich über ganz Europa. Er ist vermutlich als Fremdling aus dem warmen Süden nach dem Norden Europas mit den Weinfässern eingeführt worden. Winterkälte und Licht liebt er nicht. Er bleibt ein lichtscheuer, verweichlichter Finsterling.

Prof. Dr. Schröter (1837—1894), Schlesiens berühmter Pilzforscher, hat diesen Weinkellerpilz nicht nur ausführlich beschrieben, sondern auch in einem Tafelliede verewigt.

Dieses heitere Lied über *Rhacodium* wurde auf der Versammlung der schlesischen Botaniker am 18. Juni 1882 zur Erhöhung der Festfreude gesungen und fand allseitigen Beifall. Es wird daher auch bei den Lesern der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde gewiss Anklang finden.

## Rhacodium cellare (Pers.).

1. In traurem Stübchen sass ich hier,  
Umhüllt vom Duft der Reben;  
Ich rief den Wirt, der musste mir  
Vom allerbesten geben;  
Da sah ich plötzlich, welch ein Schreck!  
Den Kork umhüllt ein schwarzer Fleck,  
Ein Filz von dickem Haare:  
Rhacodium cellare.
2. Da lacht der Wirt ganz leis und fein  
Und zieht den Filz vom Pfropfen;  
Da perlt der hellste Ungarwein  
Ins Glas in goldnen Tropfen.  
Da sieht man den gelehrten Herrn:  
«Das ist ein Pilz, den sieht man gern;  
Es ist das einzig wahre  
Rhacodium cellare.»
3. «Das ist ein Pilz von Geist und Kraft,  
Der schluckt mir stets das Beste;  
An Ungarns feinsten Traubensaft  
Kneipt er allein sich feste;  
Und auch der schlimmste Kunde traut,  
wenn er das Moos am Kopf erschaut,  
Drum heg' ich stets das rare  
Rhacodium cellare.»
4. Seitdem bin ich dem Pilz so gut  
Und sitz bei ihm im Keller;  
Da wird so leicht, so warm mein Blut,  
Im Kopf wird's immer heller;  
Die Beine freilich werden schwer,  
Und auch das Portemonnaie wird leer,  
Doch wuchert drum das bare  
Rhacodium cellare.
5. Einst wird ein pilzummoostes Haupt  
Behutsam aufgezogen;  
Da kam, wer hätte das geglaubt,  
Eine Flieg' herausgeflogen;  
Ich dacht' erstaunt in meinem Sinn:  
Die lebt schier fünfzig Jahr da drin!  
So macht's das wunderbare  
Rhacodium cellare.
6. Werd' ich dereinst gestorben sein,  
So sollt ihr mich begraben  
Mit einem Fass voll Ungarwein,  
Dass ich mich dran kann laben;  
Dann trinkt zu meinem Leichenschmaus  
Noch hundert Flaschen Ungar aus  
Und schlingt um meine Bahre  
Rhacodium cellare.
7. Doch heute wollen wir allein  
Der hellen Freude leben,  
Auf fröhliches Zusammensein  
Die Gläser klingend heben.  
Mög' sich noch oft dies Fest erneun,  
Mit Glück und Frohsinn uns erfreun  
Durch lange, lange Jahre  
Rhacodium cellare!

## Bericht der amtlichen Pilzkontrolle der Stadt Zürich über das Jahr 1934.

Die Pilzkontrolle pro 1934 — wiederum im Auftrage des städtischen Gesundheitsamtes vom botanischen Museum der Universität Zürich durchgeführt — hat infolge der mit 1. Januar 1934 erfolgten Erweiterung des Stadtgebietes einige Änderungen in der Durchführung erfahren.

So wurde der in der früheren Gemeinde Oerlikon bereits vorhandene Pilzmarkt übernommen, d. h. es wurde derselbe während der Pilzsaison von anfangs August bis anfangs Dezember zweimal in der Woche von uns kontrolliert, und zwar an den dort bereits festgelegten Tagen Mittwoch und Samstag.

Dafür wurde der bisher auf dem Helvetiaplatz in Aussersihl Dienstag und Freitag stattgehabte Pilzmarkt durch Erlass des Polizeiamtes und mit dem Einverständnis des Gesundheitsamtes, des Stadtchemikers und der Pilzkontrollstelle mit dem 1. Juni 1934 sistiert — einesteils wegen seiner geringen Frequenz, die sich schon infolge seiner gleichzeitigen Durchführung mit dem Haupt-

markt am Bürkliplatz ergab — andernteils um die Pilzmarktverhältnisse den durch die Eingemeindung verursachten Veränderungen anzupassen und den weiteren Ausbau der städtischen Pilzkontrolle einzuleiten.

Es entfallen somit von den während des Berichtsjahres ausgeführten 183 Marktvisitationen 105 auf den Pilzmarkt am Bürkliplatz, 43 auf denjenigen auf dem Helvetiaplatz und 35 auf denjenigen am Edisonplatz in Oerlikon.

Die im folgenden ausgeführte Statistik bezieht sich infolgedessen auf den Hauptmarkt am Bürkliplatz und den Nebenmarkt in Oerlikon. Der Pilzmarkt auf dem Helvetiaplatz ist bis zu seiner Aufhebung am 1. Juni nur ein einziges Mal (am 7. April mit Speise-Morcheln) von seiten der Pilzverkäufer frequentiert worden.

Der Pilzmarkt in Oerlikon weist bereits in seiner ersten Saison namhafte Zahlen auf, die jedoch nur relativ zu bewerten sind in Anbetracht, dass dieser Markt jeweils an den auf den Markt