

Volvarella volvacea in Massen!

Autor(en): **Renggli, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1959)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933793>

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.

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz
Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (AG), Telephon (064) 2 50 35. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 66 13 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 10.-, Ausland Fr. 12.-, Einzelnummer Fr. 1.-.
Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 90.-, 1/2 Seite Fr. 48.-, 1/4 Seite Fr. 25.-, 1/8 Seite Fr. 13.-.
Adreßänderungen melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Rudolf Härry, Ringstraße 71, Chur.* – *Nachdruck* auch aus-
zugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

37. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Juni 1959 – Heft 6

Volvariella volvacea in Massen!

Von J. Renggli

Daß es in der Pilzkunde immer wieder Überraschungen gibt, insofern richtiges Wetter mitspielt und insofern die Sache überhaupt von einem Interessenten entdeckt wird, sollen diese Zeilen dartun. Oder ist es nicht etwa sonderbar, daß viele unter uns seit langem gewisse Pilzarten nur aus der Literatur kennen, welche da und dort – selten genug – in Einzelexemplaren erscheinen, daß dann eine solche Art während 14 Wochen zu Hunderten erscheint? Item, nach Mitte Juni 1958 beobachtete ich in der Nähe von Basel auf einer zu einer Gärtnerei gehörenden großen Ablagerung von sogenanntem «Kakaotrestler» mehrere ansehnliche Pilze in allen Wachstumsstadien. Es waren Scheidlinge. Am Bestimmungsabend der Sektion Basel wurden sie als *Volvariella volvacea* (Bull. ex Fr.) Sing. bestimmt (nach Ricken *Volvaria volvacea*) = Schwarzstreifiger Scheidling. Hier die Beschreibung nach äußeren Merkmalen: Hut bis 12 cm Durchmesser, anfänglich kegelig-geschweift, später konvex ausgebreitet, trocken, matt-seidig glänzend, in der Mitte dunkelgrau, gegen den Rand hellgrau, im Alter grauockerlich. Anfänglich nur gegen den Rand dunkel gestreift, später über den ganzen Hut. Stiel: weiß, bis 20 mm Durchmesser und bis 80 mm lang, seidig glänzend, feinfaserig, mit auffallend großer und lockerer Scheide von dunkelgrauer Farbe, tief im Boden eingesenkt. Lamellen: frei, weißblau, später durch Aussporung fleischrosa. Fleisch: weiß, geruchlos, Geschmack ohne Huthaut hintennach etwas herb, mit Huthaut eindeutig herb, das heißt stark zusammenziehend.

Die Pilze erschienen einzeln, büschelig und in geballten Rasen. Es wurden Rasen in Tellergröße mit jungen Fruchtkörpern im Eizustand bis zu 25 Stück festgestellt. Die neuere Literatur bezeichnet den Pilz als eßbar. Durch das Kochen verliert sich die Herbe, doch schmeckt das Gericht etwas dumpf, mit abgezogener Huthaut etwas besser.



Phot. M. Schmidt



Phot. M. Schmidt

Die Bestimmung nach «Moser» will auf ersten Anhieb nicht gelingen, das kommt daher, weil bei Moser im Schlüssel nur von einer «weißlichen bis höchstens ockerlichen» Scheidenfarbe zu lesen ist, hingegen in Rickens Vademekum heißt es: «Mit rußiger Scheide», was in der Regel bei unseren Pilzen zutrifft. Ein Hinweis in «Flore analytique» von Kühner und Romagnesi belehrt uns, daß die Volva am gleichen Standort von weiß bis aschgrau vorkommen kann. Und tatsächlich ließ sich dies bei näherer Prüfung während mehrerer Wochen feststellen, ja daß sogar am gleichen Pilz die Volva die beiden Farben aufwies.

In der Literatur werden als Standorte Gärten, Anlagen und Warmhäuser angeführt. Dazu ist zu unserem Standort zu bemerken, daß das Substrat als Abfallprodukt aus einer chemischen Fabrik stammt. Dort werden die Kakaobohnen fein gemahlen, 10% Kalk zugesetzt, auf 65 Grad erhitzt und dann werden gewisse pharmazeutische Produkte ausgezogen (Kakaobutter und Theobromin). Nach dieser Behandlung kommt die Masse praktisch steril in noch warmem Zustande auf die Lagerplätze, in unserem Falle auf freies Feld, wo sie mit ihrer dunkelbraunen Farbe der prallen Sonne ausgesetzt ist und die Wärme erst noch durch Gärung wochenlang beibehält. Diese Umstände weisen auf Verhältnisse in Warmhäusern. Als Vergleich sei auf Gerberlohe verwiesen, auf welcher auch gewisse Pilze fruktifizieren können. Es lagen fünf solcher Haufen in der Gegend. Das Vorkommen der Scheidlinge beschränkte sich auf drei, unter sich 200 bis 400 m auseinanderliegende Haufen, wobei der am meisten infizierte Haufen eine Ausdehnung von zirka 120 m Länge und 4 bis 5 m Breite aufwies. Dieser letztere Haufen liegt in geneigter Südlage und war praktisch auf die ganze Ausdehnung mit unserem Scheidling bestückt. Auf den anderen Haufen in ebenem Terrain war die Infizierung weit schwächer. Ob das mit der intensiveren Wärmeaufnahme zusammenhängt? Die Haufen lagen schon seit Sommer 1957 dort, wobei aber oft Trester fortgeführt und laufend mit frischem ergänzt wurde.

Nach Angaben aus der betreffenden Fabrik wird das Substrat von Gärtnereien zum Teil als Kompost, wie auch an Stelle des immer seltener werdenden Roßmistes verwendet, aber ebenso auch von Champignonzüchtern.

Da wir im verflossenen Sommer neben sehr warmen Tagen nur ausnahmsweise intensiveren Gewitterregen hatten, konnten sich unsere Scheidlinge nur dann voll entwickeln und durch Aussporung die Lamellen rosa verfärben. An den übrigen weniger intensiveren Gewittertagen mochten sie noch gut zu mittlerer Größe erscheinen, verdorrten aber bald an der prallen Sonne. Gegen Ende August gab es mehrere Tage Gewitterregen mit merklicher Abkühlung, und die Sache hatte scheinbar ein Ende. Die noch vorhandenen jungen Pilze im Eizustande verfaulten alle, ein Beweis, daß die Art auf eine bestimmte Wärme angewiesen ist.

Eine neuerliche Wärmeperiode folgte und die Fruktifizierung setzte wieder zu Hunderten ein, bis um den 20. September, nach Abkühlung, die Sache ein Ende hatte, trotzdem es nachher noch sehr warme Tage gab.

Zur freudigen Überraschung zeigten sich am Standort unsere *Volvacea* auch dieses Jahr erstmals wieder schon am 20. Mai sehr zahlreich. Während der Fruktifikation war die Temperatur im Substrat in 40 cm Tiefe 36 Grad Celsius. Eine Vergleichsmessung von Gartenboden in der gleichen Lage und Tiefe ergab eine Temperatur von 20 Grad Celsius.