

# **Etwas über Morcheln im allgemeinen und im besonderen**

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **40 (1962)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937528>

## **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.

## **Etwas über Morcheln im allgemeinen und im besonderen**

In meinem seit zirka 30 Jahren betriebenen Hobby, im Walde den Pilzen nachzustellen, ist es mir infolge beruflicher Inanspruchnahme nicht gelungen, mich ernsthaft mit der Wissenschaft der Pilzkunde zu befassen.

Anlässlich der letzten Generalversammlung wurden wir als Doppelmitglied in unserem Verein für 20jährige Zugehörigkeit mit der Freimitgliedschaft geehrt, was uns sehr freute.

Wenn uns durch andere Umstände die höhere Pilzwissenschaft auch nicht, wie wir einst wünschten, zugänglich wurde, so haben wir als gelegentliche Magenbotaniker doch eine Befriedigung gefunden, indem wir uns – speziell in den letzten Jahren – als Morcheljäger betätigt haben. Es ist jetzt das 18. Jahr, daß ich in Begleitung meiner Ehehälfte Morcheln suche und mehr oder weniger auch finde. Der Zufall wollte es, daß wir bei der Heimkehr von einem Bergtürli, kurz vor der Bahnstation, von wo wir heimzufahren gedachten, auf ein Feld stießen mit vielen ganz kleinen Morcheln. Nach unserer Berechnung konnten diese in 2 Wochen wohl zum Ernten reif sein, und wir verlegten uns auf dieses Datum. An diesem Tag – der Zug hatte kaum den Bahnhof verlassen – regnete es nur einmal, bald schwach, bald stärker. Von der Station zum Ernteplatz war nur eine Viertelstunde zu gehen, und in unseren Erwartungen wurden wir nicht enttäuscht. In zirka einer halben Stunde war der große Bergrucksack bis oben gefüllt, der Rest in einer Tragtasche untergebracht. Rasch wieder der Station zu, denn trotz Regenschutz schwammen wir in unseren Schuhen. Gut, daß man Morcheln auch bei Regen ernten darf. So steht nun in meinen Aufzeichnungen: «Trotz strömendem Regen ein Morchelsegen!» Ich habe des öfters gelesen, daß Morcheln standorttreu sind, und obwohl sich das auf den eben geschilderten Fund leider nicht bewahrheitete, kann ich es für spätere Fundorte bestätigen. Wir gehen schon das 18. Jahr die gleichen Orte besuchen, die wir uns nach und nach ausfindig gemacht haben. Mit diesem Ausfindigmachen habe ich wohl das richtige Wort gefunden. Wer als Pilzler allein oder bei Exkursionen gewöhnt ist, mehr oder weniger durch Wald und Busch zu rennen, darf nicht hoffen, Morcheln zu finden. Das Morchelsuchen ist nämlich eine eigene Art Pilzen. Die Kobolde wollen wirklich ausfindig gemacht werden. Es beansprucht viel Zeit, wenn man etwas finden will. Den vermutlichen Platz muß man Schritt für Schritt, Meter für Meter angestrengt absuchen. Wir haben die Erfahrung gemacht, daß es wohl mehr Morcheln gibt als im allgemeinen gefunden werden. Es ist ratsam, sich erst damit vertraut zu machen, wo und unter welchen Bedingungen Morcheln wachsen. Nach dieser Erkenntnis wird man sich während der ganzen Morchelsaison an diesen Platz erinnern müssen. Am besten, man hat etliche solche Orte und macht die Runde. Bei uns hat es sich ergeben, daß wir nach und nach durch intensives Suchen und Beobachten immer mehr Standorte gefunden haben, leider sehr weit voneinander entfernt, so daß es oft nicht möglich war, alle Plätzli abzusuchen. An einem Ort ist man zu früh, am anderen kommt man zu spät und kann vielleicht noch einige vertrocknete oder verwurmete Pilze finden. Die Saison ist eben sehr kurz. Mit der Zeit bekommt man auch Routine, zu sehen, ob sich ein anderer Liebhaber in

unser Gebiet eingeschlichen hat, das man doch so geheimhalten wollte. Vom Zeitpunkt unserer ersten Funde an habe ich Notizen gemacht, so daß ich heute kontrollieren kann, wieviel wir jedes Jahr gefunden haben und wo, was war für Wetter, und der Mond? Nebenbei habe ich auch immer noch die verausgabten Fahrtspesen notiert. So kann ich nach 17 Jahren feststellen, daß die Morcheln standorttreu sind, daß sie selten auf trockenem Boden vorkommen, daß sie gern an Bächen wachsen und die Gesellschaft der Eschen lieben. Auch die Mondphasen habe ich aufgezeichnet und die besten Erfolge bei wachsendem bis Vollmond und wenig darüber gehabt. Irgendwo habe ich einmal gelesen, daß von 3 zu 3 Jahren eine gute Ernte zu erwarten sei. Meine Aufzeichnungen belehren mich aber, daß dies nicht der Fall ist. In 17 Jahren habe ich 2 sehr gute, dann 2 mittelmäßige, 2 schlechte, 2 gute, 1955 ein ganz schlechtes und dann wieder 5 sehr gute Jahre hintereinander gehabt. Das Wetter, das ich schon viele Jahre auch notiere, hat jedoch großen Einfluß und ist für uns eine sichere Vergleichsmöglichkeit mit vorderen Jahren, so daß wir ziemlich genau wissen, wann wir uns auf die Suche zu begeben haben, und wie wir die Runde einteilen wollen. Wind und Witterung sind nebst meinen Mondbeobachtungen von etwelcher Bedeutung. Auf dem Pilzmarkt sieht man auch hie und da Morcheln. Die ersten werden mit 1.50 Franken für 100 g bezahlt, und wenn die Saison gut ist, kosten sie noch 80 Rappen pro 100 g. Der Nichteingeweihte findet den Preis recht hoch, während der Morchelsucher seine mühsamen kostbaren Funde nur schweren Herzens gegen Geld eintauscht. Letzthin habe ich aus meinen Aufzeichnungen eine Tabelle zusammengestellt, die mir Auskunft erteilt, daß wir in 17 Jahren 44,5 kg Morcheln gefunden haben, so daß der Durchschnitt pro Jahr 2,5 kg ausmacht. Die Fahrtauslagen betragen laut meinen Notizen 7 Franken für 1 kg, Mühe und andere Auslagen nicht gerechnet. Es soll ja auch nicht in Rechnung gestellt werden, da das Ganze eben doch in erster Linie Hobby ist. Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß die beste Ernte 1953 war und annähernd 10 kg erreichte. Das schlechteste Jahr war 1955 mit nur 60 g aus allen unseren Fundorten. So gibt es gute und schlechte Jahre. Es gibt ja auch gute und noch bessere Menschen. C. L.

## **Pilzsaison im Solothurner Gäu**

*Von E. Flury, Kappel*

«Wenn am Walde die Rosen blühn» ist der Refrain eines alten, schönen Liedes; «Wenn im Walde die Pilze stehn» wäre für den Pilzfreund ein noch schöneres. Aber eben. Da die ganze Gäuer Ebene grienig-sandige Wälder aufweist, ist die Trockenheit früher und fühlbarer als andernorts. Bei uns waren bis Ende September so gut wie keine Pilze zu finden, im Oktober dann ganz wenige.

Wie war ich überrascht, als ich Mitte August, während Ferien im Zugerland, bei einem Ausflug auf den Gottschalkenberg (1180 m ü.M.) die schönsten Pilze antraf, wie große Steinpilze (ohne jegliches Lebewesen), Täublinge, z.B. vesca, mit Hutdurchmesser von 15 cm, große prächtige Saftlinge (puniceus) usw. usw.!

Bei uns gab es, trotz Pilzmangel, Pilzausstellungen. In Murgenthal, wo ich all-