

Der Gezähmte Pilzler

Autor(en): **Nyffenegger, Adolf**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **52 (1974)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937394>

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.

Literatur

- Fritsche, G.*: Versuche zur Erhaltungszüchtung beim Kulturchampignon. *Der Züchter* 36, 1966, S. 66–79, 224–233; 37, 1967, S. 109–119.
- Huhnke, W.*: Die Weiterentwicklung des Champignon-Anbauverfahrens auf nicht kompostiertem Nährsubstrat. *Mushroom Science* VIII, 1973, S. 503–515.
- Huhnke, W., Sengbusch, R. v., Zadražil, F.*: Neues Verfahren der industriellen und nicht industriellen Brutherstellung. *Der Champignon* 13, Nr. 143, 1973, S. 11–17.
- Lemke, G.*: Beobachtungen bei der Kühlagerung von Körnerbrut. *Mushroom Science* VII, 1969, S. 543–552.
- Passecker, F.*: *Moderne Champignonkultur*, 3. Aufl., Scholle-Verlag, Wien 1947.
- Passecker, F.*: Speisepilzkultur als wichtige Nahrungsquelle der Zukunft. *Zeitschrift f. Pilzkunde* 34, H. 1/2, 1969, S. 15–26.
- Passecker, F.*: Züchtung bei Speisepilzen. 100 Jahre Hochschule für Bodenkultur III, 1972, S. 89 bis 99.

Anschrift des Verfassers: Universitätsprofessor Dr. Friedrich Passecker, Institut für Allgemeine Botanik der Universität Innsbruck, Sternwartestrasse 15, A-6020 Innsbruck. – Unterm hohen Rain 11, A-6460 Imst/Tirol.

Der gezähmte Pilzler

Wie so mancher Naturfreund, kam auch Bernhard anlässlich einer Wanderung während der Pilzsaison auf den Gedanken, es sei eigentlich schade, dass er die Pilze nicht kenne und somit diese weder mit nach Hause nehmen noch verspeisen könne. Denn die Gefährlichkeit von Giftpilzen war ihm teilweise bekannt.

Aus diesem rein kulinarischen Interesse an den Pilzen reifte in Bernhard der Entschluss, diese anmutigen, vielgepriesenen und doch geheimnisvollen Bewohner von Wald und Feld näher kennenzulernen. Auf etwelchen Umwegen landete er schliesslich im örtlichen Verein für Pilzkunde.

Bernhard hatte sich unter dem Namen «Verein für Pilzkunde» eigentlich einen Klub vorgestellt, wo er innerhalb weniger Wochen so nebenbei die Pilze kennenlernen könne. Dass dem nicht so sein würde, erfuhr er bereits am ersten Bestimmungsabend. Fast enttäuscht, aber mit vollem Kopf (nicht vom Alkohol; er hatte Mineralwasser getrunken) verliess er nach anderthalb Stunden das Bestimmungsort. Zu Hause im Bett schwirrten ihm noch lange Zeit ungewohnte Ausdrücke im Kopf herum, wie *Velum*, *Volva*, *Ständer*, *Spore*, *Fruchtkörper*, *Amanita*, *freie Lamellen*, *Myzelium* usw. Aber wenn er es sich ganz genau überlegte, hatte er an diesem Abend nicht einen einzigen Speisepilz kennengelernt. Dies hatte seinen Grund darin, weil der TK-Obmann des Vereins es als dringend erachtet hatte, ihm die wichtigen Merkmale des Grünen Knollenblätterpilzes einzuimpfen. Der tödlich wirkende Giftpilz lag eigentlich recht selten an einem Bestimmungsabend auf; somit musste die Gelegenheit benützt werden, diesen heimtückischen Gesellen unter die Lupe zu nehmen.

Da Bernhard genügend Interesse an der Sache und auch über die notwendige Energie und Ausdauer verfügte, liess er sich von der anfänglichen Enttäuschung nicht unterkriegen. Er besuchte einen zweiten, dritten und vierten Bestimmungs-

abend. Als er schliesslich entdeckte, dass ihm die selber gesuchten Arten am besten in seinem Gedächtnis haften blieben, wurde er eifriger Zuträger sorgfältig gepflückten Bestimmungsmaterials.

Schon nach kurzer Zeit war es ihm möglich, die Arten auseinanderzuhalten, auch wenn er ihren Namen nicht wusste. Er hatte etwas sehr Wichtiges erfasst: das präzise Beobachten und Einprägen der Bestimmungs- und Unterscheidungsmerkmale.

Mit zunehmender Artenkenntnis erwachte sein Interesse auch für andere Belange in der Pilzkunde. Er wollte wissen, warum viele Arten nur unter bestimmten Bäumen oder warum nur im Frühjahr oder nur im Sommer zu finden sind. Die auftauchenden Fragen waren vielfältiger Natur, wobei der TK-Obmann nicht immer die richtige Antwort geben konnte, ohne die Fachliteratur zu konsultieren. Dieser Wissensdrang führte auch dazu, dass Bernhard den ersten Blick ins Vereinsmikroskop riskierte – und sogleich war er begeistert vom «Innenleben» der Pilze.

Nach etlichen Jahren intensiver Beschäftigung in der Pilzkunde war unser Pilzfreund in der Lage, ihm gänzlich unbekannte Fruchtkörper selber zu klassieren, wenngleich er sich nicht immer für eine Art, aber doch wenigstens für die Gattung sicher festlegen konnte. So verbrachte er viele Stunden seiner Freizeit mit seinen geliebten Pilzen, sei es auf der Suche nach ihnen in freier Natur, sei es beim Bestimmen, Zeichnen oder Mikroskopieren einer ihm unbekanntem Art.

Das Verblüffende an der Geschichte lag in der gänzlich anderen Beziehung zu den Pilzen, welche sich durch das Kennenlernen der Materie einstellte. Denn eines Tages wurde sich Bernhard der Tatsache bewusst, dass er sehr viele Arten aus dem Gedächtnis beschreiben, ja sogar zeichnen und auch benennen konnte; wäre er jedoch nach der Geniessbarkeit befragt worden, hätte er in vielen Fällen keine befriedigende Antwort geben können.

Bernhard war ein echter Pilzfreund geworden, stets bereit, sein Wissen über pilzkundliche Themen zu erweitern – aber auch weiterzugeben, welche letzte Feststellung nicht selbstverständlich ist.

Wer aber meint, Bernhard hätte keine Pilze mehr gegessen, der täuscht sich. Er war in dieser Beziehung sogar ein eigentlicher Feinschmecker geworden. Nur *was* und *wieviel* gesammelt und gegessen wurde, unterschied ihn von vielen Pilzsammeln. Er war an einem allgemein erstrebenswerten Punkt angelangt, den leider nicht alle Pilzliebhaber erreichen. Er hatte im Laufe der Jahre gelernt, seinen anfänglich starken Jagdtrieb zu kontrollieren, und brachte es zuletzt fertig, Speisepilze nur noch in dem Ausmass zu pflücken, als er dafür Verwendung hatte. Wer probiert einmal, auf einem Waldgang nur etwa ein Pfund Speisepilze zu sammeln, weil eben dieses kleine Quantum vollauf genügt, für die am Mittagstisch anwesenden drei Personen ein Gericht zuzubereiten? Müssten die Fruchtkörper für viel Geld auf dem Markt erstanden werden, so käme niemandem in den Sinn, das Zwei- oder Dreifache des benötigten Gewichtes zu kaufen, nur weil viele Pilze angeboten werden. Im Wald jedoch hält es bedeutend schwerer, sich vom scheinbaren Überfluss zu trennen. Legen wir den Egoismus ab und gönnen den nachfolgenden Pilzliebhabern auch ihren Anteil!

Es ist eine dankbare Aufgabe unserer Vereine, möglichst viele Pilzler in der Art von Bernhard auszubilden. Eine konsequente Erziehung zum Masshalten steht uns übrigens in allen Belangen des Lebens gut an, nicht bloss beim «Pilzlen». Die Bedingung einer gesunden Ausgangslage besteht im guten Vorbild, gegeben durch die Vereinsmitglieder selbst. In dieser Richtung zu arbeiten und den Pilzkameraden auf dem nicht immer leichten Weg zu helfen, sei unser Ziel. Ein Dankeschön unseren TK-Obmännern und ihren Helfern, welche stets von neuem versuchen, uns zu echten Pilz- und Naturfreunden zu erziehen. Den Anfang wollen wir selber machen, indem wir das Wort «essbar» bedeutend seltener anwenden, und zwar schon ab der nächsten Stammtischrunde! Adolf Nyffenegger

Die KOH-Reaktion bei den Porlingen

Bei den modernen Beschreibungen von Porlingen wird die KOH-Reaktion immer häufiger angegeben, und sie ist tatsächlich nützlich, wenn sie eine typische Umfärbung erzeugt, wie zum Beispiel Violett bei *Hapalopilus nidulans* (Fr.) Karst. oder Rot bei der Gattung *Pycnoporellus* Murr.

Wenn es sich aber darum handelt, als Unterscheidungsmerkmal anzugeben, ob die durch KOH betupfte Stelle eines Porlings schwarz oder wenig dunkler werden oder gar keine Reaktion zeigen muss, dann sollte immer erwähnt werden, für welchen Zustand die KOH-Reaktion angegeben wird, da diese bei der gleichen Porlingsart unterschiedlich sein kann:

Mir ist erst bewusst geworden, wie relativ der Wert der KOH-Reaktion ist, als ich vor einigen Jahren eine *Lenzites betulina* (L. ex Fr.) Fr., die von Saccardo bestimmt war (Prov. di Treviso, I, Sept. 1872), untersuchte, um dieses durch das Alter braun gewordene Basidiom mit den Feststellungen von Maria E. Pacheco Kauffmann Fidalgo: «Note on *Lenzites cinnamomea* Fr.», in *Mycologia* 50:753–756, 1958, zu vergleichen. Dieses Basidiom ist bis auf die einheitlich gewordene braune Farbe ganz genau wie eine klassische *Lenzites betulina*, und die Mikrostrukturen stimmen mit den Angaben von Fidalgo überein, die zum Schluss kommt, dass *L. cinnamomea* Fr. nur eine dunkle Form von *L. betulina* ist. Trotzdem wollte ich noch sicherer werden: ich versuchte die KOH-Reaktion auf der Trama mit der falschen Meinung, dass *L. betulina* erfahrungsgemäss keine zeigen sollte; aber welche Verwirrung, als ich merkte, dass die durch KOH betupfte Stelle nicht nur schwarz wurde, sondern auch schwarz blieb.

Coriolus versicolor (L. ex Fr.) Quél. Später versuchte ich die KOH-Reaktion bei alten Basidiomen dieser Art, wobei ich inzwischen durch Besuche bei verschiedenen Fungarien die Sicherheit gewann, dass diese Exemplare nur von dieser Art sein können, obwohl sie auch braun geworden waren. – KOH zu 7%iger Konzentration:

1. ad truncos, copiose. Prov. di Treviso, I, Okt. 1872, det. Saccardo: «auf Poren: erste Reaktion: dunkler, aber nicht schwarz geworden; zweite Reaktion: fast schwarz geworden; auf Hutoberfläche: unterschiedlich, je bräuner die Zone, desto dunkler, schwärzlicher die Reaktion.»