

# Irrtümer

Autor(en): **Frey, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **54 (1976)**

Heft 12

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937050>

## **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.

bei Einheimischen, die ihre Pilze meist – nicht so intensiv und effektiv – auf einem nachmittäglichen Familienspaziergang sammeln.

Ich selbst hatte in einer Stellungnahme dem Regierungspräsidium vorgeschlagen, nach dem Beispiel Südtirols die Sammelmenge pro Tag und Kopf mengenmässig zu beschränken, um den bescheidenen Sammlern diesseits und jenseits der Grenze weiterhin ihre Pilzmahlzeit zu ermöglichen. Ein generelles Sammelverbot wäre dann zunächst vermieden worden und hätte als Steigerung später immer noch verhängt werden können. Leider waren bei einer entscheidenden Anhörung des Regierungspräsidiums nur Vertreter der Gemeinden und der Heimatschutzvereine zugegen, nicht jedoch Pilzexperten. Dort plädierte man dann für das generelle Pilzsammelverbot.

Es bleibt zu hoffen, dass die Pilzschutzbestrebungen, wie sie gerade in dieser Zeitschrift immer wieder zum Ausdruck kommen, in Vereins- und Pilzsammlerkreisen noch weit grösseren Einfluss als bisher gewinnen. Dann müsste auch im Schwarzwald wieder ein friedliches Nebeneinander von Schweizer und deutschen Pilzsammlern und eine bescheidene Nutzung der Pilzbestände möglich sein.

D. Knoch, Emmendingen (BRD)

## Irrtümer

Meine damals landläufigen und bescheidenen Kenntnisse in Sachen Botanik hatte ich vom Vater erfahren, und sie gipfelten im Wissen um die schönsten Blumen, um viele heilsame Pflanzen und um wildwachsendes Gemüse. In den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg lebten wir ohne Not, aber auch ohne jeden materiellen Wohlstand auf dem Lande. Ich musste, nebst der Schule, jeden Tag eine Kiste voll Mist von der Strasse heimbringen, damit im Frühling beim Anpflanzen von Mais, Kartoffeln und Gartengemüse genügend natürliche Düngemittel zur Verfügung standen. Jeden Samstag aber, wenn der Vater nicht zur Arbeit fahren musste, ging es in den Wald. Denn damals kochte man noch auf dem Holzherd und feuerte den Stubenofen mit Stockholz und Bündeli. Am Sonntag, das waren die Feierstunden und die Erholung, streifte ich mit Vater durch Wald und Flur. Der Puls schlug mir in Erregung höher, wenn wir den Frauenschuh, Feuerlilien oder ein grosses Edelweiss fanden.

Es scheint mir heute eine herrliche Zeit, da man, an Einfachheit gewöhnt, zufrieden war und, von keinen zivilisatorischen Errungenschaften abgelenkt, sich ohne Flausen glücklich fühlen konnte. Pilze jedoch waren tabu. In meiner Erinnerung gibt es nur den «Zundelschwamm» (*Trametes quercina*), der, trocken gelagert, sich mit einem Zündholz anbrennen liess und dann beim Schwenken einen graublauen Rauch abgab, welcher so viel anders und besser duftete als ein schwelendes Kartoffelstaudenfeuer. Alles andere an Pilzen waren «Krottendeckel», unvertraute, giftige und deshalb wohl unheimliche Erscheinungen. Ich machte erst während des Zweiten Weltkriegs anfängliche Bekanntschaften mit Pilzen, begann mit einzelnen, unverwechselbaren Arten Erfahrungen zu sammeln und baute meine Kenntnisse langsam anhand der Schweizerischen Pilztafeln auf, deren erstes Bändchen 1941 erschienen ist.

Da geschah es einmal, dass ich an einem Donnerstag einen Röhrling nach Hause brachte und ihn nicht benennen konnte, weil er noch zu jung und zu wenig arttypisch entwickelt war. Nach allem Betrachten und Beschnuppern schnitt ich ihn entzwei. Ein weisses Fleisch, das sich erst langsam mit einem bläulichen Schimmer verfärbte. Dann löste ich ein Scheibchen ab, nicht grösser als eine kleine Taschenmesser Klinge, und kostete dies. Der Geschmack war mild und nicht verdächtig. Unvorsichtigerweise aber schluckte ich die Probe. Mein Töchterchen hatte mir zugehört und meinte, so was sei doch gefährlich. Ich gab zur Antwort, dass ein so kleines dünnes Blättchen wohl kaum eine Reaktion auszulösen imstande wäre. Es war Abend, und wir begaben uns zur Ruhe. Um zwei Uhr nachts erwachte ich mit einem fürchterlichen Brechreiz, der bis gegen fünf Uhr unaufhörlich fort dauerte. Zuerst waren noch einige Speisereste dabei, danach

würgte ich nur noch eine braune Brühe heraus. Mir war erbärmlich zumute, und meine Beine zitterten im Stehen, als ob ich nach wochenlanger Krankheit erstmals aufgestanden wäre. Den ganzen Freitag fühlte ich mich hundeelend, ass nichts und konnte nicht zur Arbeit gehen. Am Samstagmorgen jedoch war der Spiegel wieder blank. Ich wähnte mich wie neu geboren und hatte mächtigen Appetit. Vermutlich ist es der Netzstielige Hexenröhrling (*Boletus luridus*) gewesen, der mir dieses Erlebnis beschert hatte.

Jahre später versuchte ich in einer Schnupperlehre bei zwei Exkursionen des Vereins für Pilzkunde mitzumachen. Die eine war auf Märzellerlinge, die andere auf Morcheln ausgerichtet, aber beide Ausflüge blieben ohne das erhoffte Ergebnis. Was mich damals aber abschreckte, in einem Verein mitzumachen, schreibe ich dem Umstand zu, dass der Übungsleiter als versierter Mykologe ständig eine Schar Interessenten um sich her hatte, zwischen denen ich keinen Platz fand, und dass die Diskussionen für mich zu hoch waren, weil ich mit den lateinischen Vokabeln nichts anzufangen wusste. Schade! So blieb ich ein Einzelgänger und lernte in der wenigen Zeit, die mir dafür übrigblieb, auf eigene Faust. Ich wähnte mich schliesslich mit den Kenntnissen über vielleicht 200 Arten als ein «Fortgeschrittener», musste dann aber diese hohe Meinung revidieren, als sich 1969 der Eintritt in die Sektion doch noch vollzog. Was hätte ich während 20 Jahren im Pilzkundeverein alles lernen können! So musste ich, reichlich spät, völlig neu anfangen.

In dieser Zeit passierte mir ein Missgeschick. Ich hatte im Bündnerland einen bisher nie beobachteten Champignon gefunden. Mittlere Grösse, weisser Hut mit in der Mitte sich konzentrierenden graubraunen, feinen Schüppchen, mit prächtig roten Lamellen, schlankem Stiel, hängender Manschette und mit bräunlich werdenden Reibstellen. Standort in schütterem Fichtenwald, zwischen Gras und Waldwachtelweizen.

Am nächsten Bestimmungsabend sass ich mit einem frischgebackenen Pilzkontrolleur zusammen. Er kannte diesen *Agaricus* auch nicht, und so verrannten wir uns beide mit dem «Moser» in einen *A. silvaticus* var. *pallens* (1136<sup>b</sup>) und waren sehr schnell zufrieden, weil ja ausser dem berüchtigten Karbolchampignon kaum giftige Arten zu befürchten waren. – Welch ein Leichtsin!

Am Donnerstag darauf holte ich mir nochmals ein paar Exemplare, meinend, es gebe ein Nachtessen daraus. Am Samstagmorgen aber wollten wir in die Ferien fahren, und so tischte meine Frau Reste auf und schlug vor, diese schönen Pilze einer ihrer Freundinnen zu verschenken. Was dann auch geschah, samt Beschrieb.

Etwa zwei Monate später erfuhren wir auf Umwegen, dass diese Freundin geschworen habe, nie mehr Pilze essen zu wollen. Was war geschehen? Die Frau hatte die Champignons allein und alle auf einmal gegessen, weil ihr Mann und die erwachsenen Söhne nichts davon wissen wollten. Ihre nicht leicht aus dem Konzept zu bringende Art liess es nicht zu, einen Arzt aufzusuchen, als sie erbrechen musste und ihr während mehreren Tagen übel war. Nähere Umstände habe ich nicht erfahren können. – Mit roten Ohren machte ich mich wieder hinter den «Moser».

Nun gibt es dazu noch etwas zu erklären. Als separatistischer Amateur der praktischen Pilzfinderei stützte ich mich von jeher in erster Linie auf bildliche Darstellungen. Erst mit dem Eintritt in die Sektion, mit der Erwerbung einschlägiger Literatur, lernte ich begreifen, dass das Wesentliche in den detaillierten Beschreibungen enthalten ist und das Bild, weil vielfach unvollkommen oder gar nicht zur Verfügung, nur eine Bestätigung sein kann.

Unter dem Schlüssel F. *Xanthodermatei* fand ich den *Agaricus* var. *meleagris* J. Schff. und damit die beschämende Erkenntnis meiner vorher oberflächlichen Annahme.

Die Geschichte erhielt ein Jahr später eine versöhnliche Note. An Ort und Stelle wollte ich mir den verführerischen Gesellen nochmals einprägen. Nicht weit davon, am Waldweg, sah ich einen VW mit norddeutschen Kontrollschildern und verwelkten Hochzeitsblumen. Daneben ein einfaches Zelt und die Reste eines Morgenessens. Der sympathische junge Mann sammelte just den *A. meleagris* in eine Tüte, während die feingliedrige, etwas bleiche junge Frau am Packen war.

Er vertrat die Auffassung, Egerlinge seien alle essbar. Ich versuchte, ihn über die Besonderheit des Perlhuhn-Champignons aufzuklären. Zögernd und misstrauisch warf er die Pilze schliesslich fort, und bald darauf fuhren die beiden weg, Richtung Italien. Das Gefühl, dem jungen Ehepaar eine, wenigstens was die Pilze anbelangt, unerfreuliche Hochzeitsreise erspart zu haben, dämpfte mir ein wenig das Schuldbewusstsein gegenüber jener Freundin meiner Frau.

Die Irrtümer haben mich belehrt:

- eine Kostprobe gleich wieder mitsamt dem Speichelsaft auszuspucken, auch dann, wenn der Geschmack nicht zu einer Grimasse verführt hat;
- dass man bei Exkursionen sehr viel lernen kann, aber noch mehr an den Bestimmungsabenden, an denen die wirklichen Kenner einen seinerzeit verhinderten Gymnasiasten nicht vom hohen Podest herab beeindruckten, sondern ihr Wissen gerne in verständlichen Hinweisen vermitteln;
- dass die verlässlichen Kenntnisse nur durch das vergleichsmässige Studium von ausführlicher Literatur erreicht werden kann und man sich bei «Neuentdeckungen» nicht mit einer raschen makroskopischen Betrachtung zufriedengeben, sondern als Quintessenz auch vor dem Reagenzieren und Mikroskopieren keine Hemmungen haben darf.

Das Staunen über die verwickelten Geschehnisse in der lebendigen Natur im kleinen und grossen bringt tiefe Zufriedenheit. Und glücklich fühlt man sich vollends, wenn neben den interessanten Entdeckungen der Sinn für die Schönheiten offenbleibt.

H. Frey, St. Gallen

## Die Porlinge beim Urnäser Altsilvester

An jenem Abend des 12. Januar 1974 konnte mich meine Frau von meinen Porlingen wegweisen, um mit ihr die Silvesterkläuse in Urnäsch AR anzuschauen. Ich dachte nicht daran, dass ich wieder Porlinge antreffen würde: es war schon Nacht, und Schnee bedeckte die ganze Landschaft. In Urnäsch gibt es neben den sogenannten «schönen» Kläusen, die ihren gewaltigen Kopfputz mit Hilfe der modernen Technologie herstellen, auch die sogenannten «wilden» Kläuse, aus einer sehr alten Tradition stammend, die für ihren Aufputz unverarbeitete Materialien aus der Natur suchen, wie zum Beispiel Tannreisig, Zapfen, Flechten und alles, was sie sonst unheimlich und drollig erscheinen lässt. Und siehe da, auch meine Altbekanntes schienen auf:

der Schmetterlingsporling	= <i>Coriolus versicolor</i> (L. ex Fr.) Quél.
der Flache Lackporling	= <i>Ganoderma applanatum</i> (Pers.) Pat.
der Glänzende Lackporling	= <i>Ganoderma lucidum</i> (W. Curt. ex Fr.) Karst.
der Zunderschwamm	= <i>Fomes fomentarius</i> (L. ex Fr.) Kickx
der Rotrandige Baumschwamm	= <i>Fomitopsis pinicola</i> (Sw. ex Fr.) Karst.
der Gemeine Feuerschwamm	= <i>Phellinus igniarius</i> (L. ex Fr.) Quél.

Am meisten vertreten war der Zunderschwamm, der einmal verkehrt, also mit der Porenfläche nach oben, sogar als Podium für ein ausgestopftes Eichhörnchen diente. Wer sein Pilzrevier im Mittelland hat und dort vergebens nach dieser Art gesucht hat, wird vielleicht empört sein, zu erfahren, dass eine solche «Seltenheit» en masse für Dekorationszwecke verwendet wird: Seltenheit für das Mittelland, ja – aber nicht im Appenzellerland, wo er auf den Abhängen entlegener Täler leicht zu finden ist. Sicher ist auch, dass die zukünftigen Kläuse nicht zielbewusst nach dem Zunderschwamm suchen, sondern das nehmen, was sie eben gerade finden und als geeignet für ihre Trachten beurteilen. Und das nur einmal pro Jahr und in einem begrenzten Gebiet.

M. Jaquenoud-Steinlin, St. Gallen