

# Das Kreuz mit den Pilz-Sammlern

Autor(en): **Frey, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1982)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937233>

## **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.

taines espèces échappent aux relevés. Cette exploration à deux est particulièrement utile en zone alpine car de nombreuses espèces de cette zone sont de petites dimensions et de couleurs si ternes qu'il faut souvent s'accroupir, voire s'agenouiller, pour les repérer.

Ne disposant pas d'un véhicule personnel, *Favre* avait choisi pour explorer le Parc des Grisons de loger dans les hôtels les plus haut placés du Parc. L'un situé à *Il Fuorn*, dans le haut de la vallée descendant à *Zernez*, où est installée la Direction du Parc, l'autre situé à *S-Charl*, dans une autre vallée. Ces deux localités se trouvent à environ 1800 m d'altitude, c'est-à-dire dans la partie supérieure de l'étage subalpin. S'il était commode, à partir de ces localités, d'explorer la zone des forêts, il fallait gravir au moins 400 m pour atteindre la base de la zone alpine et encore au moins 500 m pour atteindre sa partie supérieure. Des marches d'approche parfois longues sont nécessaires pour se rendre aux divers points explorés par *Favre*, tant dans la zone des forêts que dans la zone alpine. En zone alpine, les conditions météorologiques sont loin d'être toujours favorables, soit à la poussée des champignons (saisons trop sèches, gelées précoces), soit à leur repérage (chutes de neige précoces), soit même tout simplement aux randonneurs que sont les Mycologues. Pour toutes ces raisons on comprend qu'il ait fallu à *M. et Mme Favre* beaucoup d'enthousiasme et de ténacité pour mener à bien leurs investigations mycologiques et qu'ils aient cessé d'explorer systématiquement la zone alpine alors que *Jules Favre* avait atteint l'âge de 72 ans.

En raison de sa richesse, l'œuvre de *Favre* dans les domaines de la répartition géographique et de l'écologie des Champignons supérieurs ne peut être résumée en quelques pages; aussi l'auteur de cet exposé a-t-il seulement tenté, dans les lignes qui suivent, de mettre en relief les résultats les plus généraux obtenus par *Favre* dans ces domaines, successivement pour les Hauts-marais et pour la zone alpine. (A suivre)

## Das Kreuz mit den Pilz-Sammlern

Die Plauderei in einer Tageszeitung im Dezember 1981 von This Adank, unter dem Titel «Das Kreuz mit den Pilzen», hat mich veranlasst, einen Schritt weiterzugehen.

Es gab von jeher Beerensammler, Schwämmeler und Kräuterweiblein. Sie waren naturverbundener als das Landvolk allgemein und wussten Essbares von Giftigem und Nützlichem von Schädlichem zu unterscheiden. Sie hüteten jedoch ihre Kenntnisse, weil sie daraus ein paar Batzen zu verdienen hofften. Angst und Aberglauben schützten damals die Pilze vor dem Menschen. Manchmal wünschte ich mir schon, dass es auch heute noch so wäre.

Im Anfang dieses Jahrhunderts bildeten sich in der Schweiz sogenannte Pilzvereine, die sich zur Aufgabe gemacht hatten, die Bevölkerung auf die seltsamen Waldfrüchte aufmerksam zu machen. Denn während des Ersten Weltkriegs und der nachfolgenden Wirtschaftsdepression stellten sie eine wertvolle Nahrungs-Ergänzung dar. Es galt, das allgemeine Interesse zu wecken und den Leuten die eigenartigen Koblode im einzelnen vertraut zu machen, geniessbare, unbekömmliche und giftige Arten genau zu beschreiben. Denn damals waren in klimatisch günstigen Jahren, saisonbedingt natürlich, Wälder und Wiesen geradezu übersät mit Pilzen. Die Aufklärung ist mit dem nachfolgenden Erscheinen von volkstümlicher und illustrierter Literatur gelungen. Und zwar so gut, dass dieselben Vereine heute ihre ursprüngliche Zielsetzung nun zum Schutze der Pilzflora umstellen müssen.

Damit sind jene unbeschwerten und liebenswürdigen Naturliebhaber angesprochen, die den geselligen Charakter ihres Klubs pflegen, die in Scharen durch die Wälder ziehen, eigentliche Lehrgänge und Ausstellungen durchführen, die öffentliche Pilzessen ausschreiben, um aus dem Gewinn die Vereinskasse zu füttern. Dieses lebhaftes Geschehen in allen Ehren. Man kann indessen die zu verkaufenden Pasteten auch mit gezüchteten Pilzarten füllen anstatt mit wildgewachsenem Material.

Damit soll die Schuld an der Verarmung unserer einheimischen und der grenznahen ausländischen Wälder an Pilzen nicht der Aktivität dieser Vereine allein in die Schuhe geschoben werden. Wir alle wissen, dass die Italiener fanatische Funghi-Liebhaber sind. Man ist im weiteren überzeugt, dass die Luftverschmutzung durch Industrien, Ölheizungen, Luftverkehr, durch die Autofahrerei und die vielen chemischen Hilfsmittel einen negativen Einfluss auf die empfindlichen Pilzlebewesen ausüben. Ferner war von kompetenter Seite zu erfahren, dass in engem Zusammenhang mit diesen Verunreinigungen der ehemals nährnde Regen heute so viel Säure enthält, dass Grünpflanzen und Süsswasserfische darunter leiden und zugrunde gehen.

Jeder Verein will funktionieren. Mitglieder werden geworben. Die Interessenten erhalten Kenntnisse. Eine Erfahrung auf breiter Basis hat gezeigt, dass der durchschnittliche Pilzliebhaber sich damit zufriedengibt, die gefährlich giftigen Arten von den schmackhaften Sorten unterscheiden zu können. Denn vielfach verliert sich ein weitergehendes Interesse, weil das ernsthafte Vertiefen in diesen botanischen Zweig aus mancherlei Gründen schwierig wird. Nach ein paar Jahren wähnt sich ein Anfänger immerhin sattelfest genug, allein oder mit der Familie auf die Pilzjagd zu gehen. Im Rücken hat er ja eine Deckung durch die Pilzkontrolle. Was er als einzelne Früchte von den zwei bis drei Dutzend erfahrenen Arten mit nach Hause nimmt, meint er, schade der Pilzflora nicht. Gewiss! Wenn aber Hunderte dasselbe tun, dann muss es folgerichtig bestimmte Auswirkungen haben. Davon sind in erster Linie die leicht zu bestimmenden und essbaren Sorten betroffen.

Leider ist heute die Pilzliebhaberei derart in Schwung gekommen, dass ganze Gebiete ausgeraubt sind. All dies geschieht nicht wegen Hunger und Not, sondern aus frevlerischem Übermut und aus genüsslicher Fresslust.

Schonmassnahmen werden probiert, um die habgierige Rafferei einzudämmen. Vergeblich, wie mir scheint. Der Kanton Graubünden versucht es mit einem Pflückverbot an gewissen Tagen und mit Gewichtsbeschränkungen. Ohne durchgreifende Kontrollen nützen aber gesetzliche Bestimmungen nichts. Der Kanton Appenzell AR hat für sein Gebiet vorläufig ein totales Pilzpflückverbot für die Jahre 1981–1983 verfügt. Wenn die Sperre 1984 aufgehoben werden sollte, so wird sich wieder ein Strom von Schwämmlern über das Land ergiessen, und die wohlgemeinte Übung wäre umsonst gewesen.

Vor ein paar Jahren ist aus dieser Sicht die Einrichtung der Pilzkontrollen als mitverantwortlich für die Pilzrafferei beschuldigt und in Frage gestellt worden. Die Kontrolleure selbst beklagen die sinnlose Pilzverschwendung, der hier unabsichtlich Vorschub geleistet wird. Im Vertrauen, der amtliche Kenner werde die ungeniessbaren Früchte ausscheiden, wird oft alles mitgenommen, was sich sehen lässt. – Gegen einen Harass voll Hallimasch wird niemand Einwände erheben, sofern sie nicht aus einem Schutzgebiet stammen und das Quantum nicht gegen die Gewichtsbeschränkung verstösst. Hier beginnt die Angelegenheit fragwürdig zu werden.

Zwei Musterbeispiele sollen die Situation beleuchten. Ich habe sie als Mitteilungen erfahren und bürge für die Echtheit. Ein erfahrener Freizeit-Botaniker erzählte mir folgendes: «Als Feriengast in Belgien habe ich voriges Jahr eine überraschende Beobachtung machen können. Eines Tages, als meine Frau und ich auf Nebenstrassen über Land fuhren, dabei links und rechts ausgedehnte Wälder feststellten, überkam uns der Gwunder, einmal zwischen die Stämme hinein zu schauen. Also stellten wir das Auto ab und gingen zu Fuss. Aber Welch eine Enttäuschung, überall waren Verbotstafeln angebracht. Das Betreten dieser Forste war untersagt. Privatbesitz? Vielleicht! Wie neugierige Kinder wagten wir trotzdem ein paar hundert Schritte einzudringen. Dabei kamen wir ins Staunen. Unter mancherlei Pilzarten hatte es weithin Eierschwämme in solcher Menge wie bei uns noch zu Grossvaters Zeiten. Diese Tatsache hat uns zu denken gegeben. Pilze, fernab dem Smog der Industriestädte, dazu vor Unbefugten geschützt, können mit ihren Symbionten in reicher Entfaltung gedeihen. Da schien die Natur noch verhältnismässig in Ordnung zu sein.»

Der zweite Gewährsmann klagt in keiner Weise an. Er ist nach Fug und Recht bestraft worden. Aus Vorsicht gebe ich aber weder die Pilzart noch die Örtlichkeit preis.

«Im letzten Herbst habe ich», so schilderte er, «in einem Erlengehölz einen mir längst bekannten Pilz in rauher Menge gesehen. Ich fuhr am folgenden Tag wieder hin und schnitt mir einen Konsumkorb voll ab. Dies aus einer Menge, die viele Zainen hätte füllen können. Ich kenne dieses Gebiet seit vielen Jahren, habe die Standorte gut beobachtet und dabei noch nie festgestellt, dass irgendwer auf der kilometerlangen Strecke jemals von diesen Pilzen weggenommen hätte. Im guten Glauben, weder Schaden angerichtet noch andere Interessen tangiert zu haben, bin ich auf den Feldweg hinausgetreten. Aber fast im selben Augenblick, scheinbar zufällig, hat neben mir ein Auto angehalten. Ein Wildhüter. Er und ich waren gleichermassen überrascht. Der Feldhüter fast schockiert und ziemlich ratlos, wegen der vielen Pilzen. Dunkel hat er sich aber an eine geltende Schutzverordnung erinnert und schliesslich dann den offenbar Schuldigen ersucht, mit vor das Rathaus zu kommen. Dort ist der Beamte nach zehn Minuten wieder erschienen, samt einem Blatt Papier, worauf geschrieben stand, an welchen Tagen Pilze gepflückt werden dürfen und an welchen nicht. Ferner ist auf eine Gewichtsbeschränkung von zwei Kilo pro Person hingewiesen. Mit dem Tag hatte ich Glück gehabt, im Korb hingegen befand sich ein deutliches Übergewicht. Sie waren als Geschenk für ältere Nachbarsfrauen gedacht gewesen. – Nach einigen Wochen ist dann richtig eine provisorische Bussenverfügung zu Fr. 40.– plus Schreibgebühr eingetroffen.»

Dieser Pechvogel überlegte. Hätte er anstatt der bewussten Art, welche gut schmeckt, aber der heimischen Bevölkerung nicht vertraut ist, die gleichzeitig massenhaft erschienenen Hallimasche abgeschnitten, so wäre er ebenso bestraft worden. Der Wildhüter kennt vom Hinsehen bloss den Eierschwamm, den Steinpilz, die Morchel, den Parasol und den Fliegenpilz. Er weiss die Schon-tage, schätzt das Gewicht und hat im konkreten Fall anzuzeigen.

Nun, wie kann dem Raubbau an den bekanntesten Pilzarten wirksam begegnet werden? Das tageweise Pflückverbot nützt nichts, weil in der Zwischenzeit nur wenige Pilze nachwachsen können. Diese werden dann an den erlaubten Tagen, ohne Sporen abwerfen zu können, als junge und jüngste Fruchtkörper abgerissen. Erst bei der Sperrung eines Gebietes auf Jahre hinaus kann sich die Pilzflora wieder erholen. Die gesuchtesten Arten wären aber nach der Öffnung in kurzer Zeit wieder so gefährdet wie vorher.

Mit der wachsenden Ausdehnung der Siedlungen, dem Aufquellen der Fremdenzentren, dem Überziehen der Landschaften mit Wochenendhäuschen läuft die freie Natur mit ihrer Pflanzenwelt und den wildlebenden Tieren Gefahr, immer weiter verdrängt und dezimiert zu werden. Um diesen Nöten entgegenzusteuern, ist die VVO zum Bundesgesetz über den Natur- und Heimatschutz vom 1. Januar 1967 in Kraft getreten. Sie stellt unter anderem über hundert verschiedene, zum Teil von der Ausrottung bedrohte Pflanzenarten in der Schweiz unter Schutz. Kantonale Verordnungen erfassen dazu regionale Besonderheiten. So sind zum Beispiel die wildlebenden Orchideen streng geschützt, weil ihr Lebensraum durch die Landwirtschaft noch zusätzlich eingeengt wird. – Die Frage ist damit aufgeworfen, ob die Pilze nicht auch in diese Pflanzenschutzverordnung mit einbezogen werden könnten. Schliesslich dienen alle essbaren Pilze heute nur der Gaumenfreude und bedeuten in unserem Lande keine Ernährungsnotwendigkeit. Alle Pilze müssen geschont werden, auch die ungeniessbaren und giftigen Arten. Diese sonderbaren Pflanzen sind enorm wichtige Teilhaber im Naturhaushalt.

Ich komme persönlich immer mehr zur Auffassung, man sollte die Pilzkontrollen, anstatt sie noch weiter auszudehnen, auf wenige Stellen reduzieren. – In den Nachbarländern wird damit kein derartiger Aufwand betrieben, und trotzdem gibt es relativ nicht mehr tödlich verlaufende Pilzvergiftungen als in der Schweiz. – Giftige Pilze hin oder her: Unter den Beeren hat es auch lockende, gefährlich giftige Arten (z. B. Tollkirsche, Einbeere). Da vertraut man auf die erzieherische Aufklärung. Bei den Pilzen läge die Aufgabe in den Händen der Vereine für Pilzkunde und

beim Schulunterricht in der praktischen Botanik. Ich kann mir vorstellen, dass Schüler hierfür ebenso viel Interesse aufbrächten wie für die Differenzierung unter den Gräsern.

Totales Pflückverbot: Vor dem gänzlichen Verschwinden zu retten sind der Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*), das Schweinsohr (*Gomphus clavatus*) und die Morcheln.

Teilweises Pflückverbot: Bei allen übrigen essbaren Pilzen soll pro Tag und Person eine dem Artvorkommen angemessene Gewichtsbeschränkung zur Geltung kommen. Insbesondere muss das organisierte Pilz-Zusammenraffen unter harte Strafe gestellt werden.

Bewahrung der Pilzflora im allgemeinen vor dem mutwilligen Zertreten. Denn auch die sogenannten «giftigen» Arten haben ihre Existenzberechtigung, wie alle andern Lebewesen, seien es nun Grünpflanzen, Tiere oder der Mensch.

Es ist mir bewusst, dass diese Vorschläge zum Schutz der Pilze keine Begeisterung auslösen werden. Verantwortungsbewusste Kenner der gegenwärtigen Lage werden mir jedoch zustimmen müssen. Mir selber tut es leid, die Euphorie der Aufklärung über die essbaren Pilze anzutasten. Mykologen, Wissenschaftler und Amateure kommen deshalb nicht zu kurz, und die Erforschung der Pilzwelt mit den ungezählten Arten kann deshalb ungestört weitergehen. Man wird einwenden, die Situation sei nicht prekär, in guten Jahren gebe es noch viele Pilze (wie 1981), und magerere Jahre dürften nicht als Schreckgespenst herangezogen werden. Es geht mir auch nicht um das Heute und Morgen, sondern um das Übermorgen. Die Naturfreunde der kommenden Generationen haben ein Anrecht, die zauberhaften Pilze nicht nur aus Büchern kennenzulernen, sondern sie auch am natürlichen Standort bewundern zu dürfen. Dazu ist es notwendig, alle Arten unter landesweitem Schutz zu wissen.

Hans Frey, Schorenstrasse 26, 9000 St. Gallen

### **Nachwort der Redaktion**

Wie vom Umweltschutz im allgemeinen hat man auch vom Pilzschutz in den letzten Jahren sehr viel gehört, gesprochen und gelesen. Hans Frey macht ganz konkrete Vorschläge, die zum Nachdenken anregen wollen und sollen. Dass dabei die Ansichten und Folgerungen verschieden sein werden, dürfte auf der Hand liegen. – Die Leser der SZP werden eingeladen, ihre Meinungen an den Redaktor zu senden. Dieser bittet, die Beiträge kurz zu fassen und schon Gesagtes nicht zu wiederholen.

H. G.

## **Riflessioni micologiche**

### **IV. Di funghi si muore**

Sicuramente i lettori del bollettino, davanti a questo sottotitolo assai lapidario, penseranno che la motivazione di queste nuove «riflessioni» sia suggerita da problemi connessi alla tossicità di talune specie fungine. Nulla di tutto questo: ben altre tragiche conseguenze, legate ai funghi, ci hanno spinto a redarre queste note.

Pochi giorni or sono, con lo scioglimento delle nevi che in questo inverno hanno abbondantemente ammantato i monti e le foreste del Cantone Ticino, la montagna ha restituito la salma di un anziano cercatore di funghi, disperso dall'ottobre scorso. È stato questo l'ultimo anello di una catena impressionante, composta da ben sette morti, tutti in una sola stagione, tutti cercatori di funghi periti tragicamente nelle loro escursioni in un territorio relativamente ristretto quale quello dei boschi della Svizzera Italiana.

Siamo perfettamente coscienti che l'esplicazione di una attività venatoria, legata all'ambiente naturale talvolta selvaggio, ha sempre riscontrato disgrazie e incidenti con conseguenze letali. Cacciatori, pescatori, raccoglitori di minerali e anche qualche cercatore di funghi, da sempre erano incidentalmente periti, ma mai la casistica è stata così tremenda per i raccoglitori di funghi come quella del 1981. Si tratta proprio solo di «destino»? , riflettiamo assieme.