

# Gedanken zur Pilzsaison 1981 = Quelques réflexions sur la saison mycologique 1981

Autor(en): **Baumann, Peter**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937239>

## **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.

## Gedanken zur Pilzsaison 1981

«... Pilzvandalen in Graubünden ... Pilzräuber wüten in den Wäldern des Kantons Wallis ... Mit Sprechfunk in Schützenkolonne auf Pilzjagd ... Pilzsafari in Finnland ... Familie mit schwerer Pilzvergiftung in der Intensivstation des Kantonsspitals ... Pilzverarmung unserer Wälder ... Generelles Pilzsammelvebot im Kanton Appenzell ... Mengenbeschränkungen beim Sammeln ... Pilzsammelpatente usw. ...» – Schlagzeilen der Massenmedien.

Warum dieser Rummel? Warum das alles? – Betrachten wir doch dieses Jahr. Wir haben es erlebt: Pilze in Hülle und Fülle.

«... Es müssen nur das richtige Wetter, die richtige Mondstellung, die passenden Sternbilder, die ideale Feuchtigkeit usw. eintreffen, und die Fruchtkörper sind da, praktisch vor der Haustüre! ...»

Leider ist die Materie des Fragenkomplexes Pilze nicht ganz so einfach. Erst seit kurzer Zeit werden intensive Studien über Wachstum, Verbreitung, pflanzensoziologische Zusammenhänge (Symbiosen) u. a. m. gemacht. Es wird noch 10 bis 20 Jahre dauern, bis brauchbare Resultate und konkrete Aussagen vorhanden sind.

Tatsache ist, dass die Sammeltätigkeit zugenommen hat. Einerseits durch mehr Freizeit, bessere Motorisierung und Literatur wie auch durch wesentlich bessere Kontrollmöglichkeiten, denn das Überleben wird heute kostenlos von den durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren eingesetzten Fachexperten (Pilzkontrolleure) garantiert. Andererseits wird mit fragwürdigen Experimenten im Fernsehen die Angst vor Vergiftungen durch *Amanita phalloides* zerstreut. Dem Sonntagssammler wird damit fälschlicherweise noch der letzte Rest Denkarbeit abgenommen. Ebenfalls dürfte wohl auch der Urtrieb im Menschen, zu sammeln und zu jagen, eine Rolle spielen.

«Ein genereller Rückgang der Pilzflora ist bis heute noch nicht erwiesen.» Eine Äusserung in diesem Sinne ist eine einseitige Betrachtung. Der Magenbotaniker misst das Pilzvorkommen anhand der gesammelten Menge Steinpilze, Eierschwämme usw., das heisst, er vergleicht seine Ernte mit etwa 1–50 Speisepilzen, die er möglicherweise kennt.

Der Hobby-Mykologe, der mit Lupe und Schachtel das ganze Jahr den Pilzen nachgeht, findet selbst im tiefen Winter noch Pilze. Da ihn der kulinarische Wert nicht interessiert, kann er auf ein paar tausend Arten zurückgreifen. Für ihn hat es jederzeit Pilze in Hülle und Fülle.

Dass die Ursachen für den behaupteten Pilzrückgang in der modernen Forstwirtschaft liegen, ist ebenso fraglich wie dass diese beim Sammler oder bei anderen Umwelteinflüssen liegen. Die Forstwirtschaft bewirkt nämlich eher eine Artenverschiebung, weil sie Kulturen auslichtet, andere Bäume anpflanzt oder Baumbestände älter werden lässt.

Dass einst bestgehütete Steinpilz- und Morchelplätze dem Strassenbau zum Opfer gefallen sind, oder dass durch die Erschliessung der Wälder mit Waldstrassen ganze Hektaren vergrasen, muss ebenso in Betracht gezogen werden wie Natureingriffe durch Kiesgruben, Deponien, Bahngleise, Überbauungen, Parkplätze usw. Überall dort sind eben heute keine Speisepilze mehr zu finden.

Aus dieser kleinen Betrachtung kann die folgende Schlussfolgerung gezogen werden:

Äusserste Zurückhaltung ist nötig bei der Weitergabe von Kenntnissen, welche den rein kulinarischen Aspekt der Pilze betreffen. Haben wir es nötig, einen fast ungeniessbaren Pilz mit allen Künsten noch essbar zu machen, auch wenn nach dem Abbrühen nur noch Zellulose übrig bleibt?

Fehl am Platz sind Meldungen wie «15 kg schwerer Riesenbovist in ‚Fundikon‘» oder «Pilzkontrollstelle ‚Plagörikon‘ hat letztes Jahr 1,5 t Pilze kontrolliert». Diskretion ist hier viel besser an-

gebracht, denn solche Pressenotizen animieren immer wieder Leute, an dem scheinbar riesigen Pilzsegen ebenfalls teilhaben zu wollen.

Wer Ehrfurcht und Anstand vor der Natur hat, pflückt nur saubere und einwandfreie Ware.

Ein sinnloses Ausreissen mit anschliessendem Wegwerfen zeugt von Unverstand und Vandalentum. Es verunstaltet unsere Wälder.

Jede Pflanzen- und Tierart hat ihren Platz im Gefüge der Natur und muss respektiert werden.

Peter Baumann, Hinterfeld 13, 4222 Zwingen

## Quelques réflexions sur la saison mycologique 1981

«Vandalisme mycologique dans les Grisons ...»

«Razzias en Valais, avec emploi d'émetteurs-récepteurs pour la cueillette de champignons en groupes organisés ...»

«Safari-champignons en Finlande ...»

«Graves empoisonnements fongiques de nombreuses familles ...»

*Conséquences:*

- Appauvrissement de nos forêts (?).
- Interdiction générale de cueillir des champignons sur tout le territoire du canton d'Appenzell (!).
- Ailleurs, limitation du poids des cueillettes (!).
- Ou encore, interdiction de cueillir certains jours de la semaine (!).
- Introduction de permis (?).

*Pourquoi tout ce tapage?*

Après ces considérations lapidaires, établissons un bilan de l'année 1981.

Nous avons vécu une année d'abondance: conditions climatiques favorables, bonne lune, configurations stellaires idéales, humidité suffisante, ... et il y eut l'explosion des carpophores, là, juste devant notre porte.

Mais pourtant, les questions qui se posent en mycologie ne sont pas si simples à résoudre. Ce n'est que récemment qu'ont été entreprises des études intensives sur la croissance des champignons, sur leur développement, leur extension, sur les associations symbiotiques des végétaux. Et il faut encore compter 10 à 20 ans avant que des thèses valables puissent être exprimées.

Une certitude: l'activité de cueillette s'est amplifiée, grâce à l'augmentation du temps de loisir mais aussi grâce à la motorisation du public et aux bons livres de mycologie. D'autre part, chaque mycophage sait qu'il peut compter sur un service de contrôle officiel dans chacune de nos principales localités. Et puis il y a aussi des expériences discutables transmises par la radio et la télévision, expériences qui tendent à diminuer la crainte d'une intoxication phalloïdienne: le récolteur du dimanche abdique alors le dernier solde de bon sens qui lui restait. On devrait encore faire mention d'une tendance atavique de l'homme qui le pousse à cueillir, à collectionner, à chasser.

Cependant, on n'a pas encore fait la preuve à ce jour d'un recul général de la flore fongique. Chacun se fait une thèse subjective en la matière. Le casseroleur mesure ses appréciations à l'aune de ses propres cueillettes de chanterelles ou de bolets, comparant celles-ci aux 2 à 50 espèces qu'il connaît comme comestibles.

Le mycologue-amateur, qui chasse le champignon toute l'année, loupe en main et boîte ad hoc dans l'autre, trouve même des espèces en plein hiver. Dédaignant, au moins partiellement, l'aspect culinaire, il peut se vanter de trouver encore des champignons par milliers.

Discutable aussi l'opinion selon laquelle un appauvrissement de la flore fongique serait due à l'exploitation moderne des forêts, à la cueillette répétée ou à d'autres facteurs écologiques. L'économie forestière causerait plutôt un déplacement des espèces par suite de l'éclaircissement des bois, des plantations d'autres essences ou du vieillissement d'une forêt.

Il est bien évident que des stations autrefois riches en Bolets ou en Morilles ont été sacrifiées aux constructions routières, que des hectares de forêts ont été transformés en routes forestières et que là où l'homme a transformé la nature – gravières, dépôts, voies de chemin de fer, constructions diverses, parcs – on ne trouvera plus de champignons à mettre à la poêle.

*Que conclure?*

- Ne donner que parcimonieusement des informations ne concernant que l'aspect culinaire. A quoi sert de rendre comestibles par des artifices de préparation des espèces qui, après manipulation, ne nous laissent que de la cellulose ou de la chitine à digérer?
- Renoncer à toute information par les médias sur la cueillette-miracle réalisée par le casseroleur du coin, même s'il a trouvé un Lycoperdon géant de 15 kg: soyons discrets, car les lecteurs d'une telle nouvelle se précipiteront pour faire aussi leur cueillette-miracle.

L'ami de la nature est respectueux de son amie. Il ne cueille qu'une quantité raisonnable, sa cueillette est propre et de première qualité; il laisse aux vandales le honteux honneur d'arracher n'importe quoi, quitte à remplir sa poubelle au retour: ce sont eux qui torturent nos forêts.

Chaque plante, chaque animal a sa place dans la nature et à ce titre mérite notre respect.

Peter Baumann, Hinterfeld 13, 4222 Zwingen

(Trad.: B. Schaffner, Delémont)

---

## Zahlenrätsel für Pilzfreunde

Lösung des Rätsels aus der letzten Nummer der SZP:

1. M A C U L A T A
2. M E I N H A R D
3. O R E O B I U S
4. S P E C U L U M
5. E L A E O D E S
6. R E I T E R I N
7. B A R T H A A R
8. R U F O A L B A

*Namen der beiden Autoren:* M. Moser – Bruno Cetto, E. U.