

Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **63 (1985)**

Heft 11

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.



VAPKO-Instruktionskurs vom 7.–14. September 1985 in Degersheim

Mit der «Grünen Bibel» (lies Moser) und anderer einschlägigen Pilzliteratur ausgerüstet trafen sich gegen Abend des 7. Septembers 42 Wissbegierige aus der deutschsprachigen Schweiz im Hotel Wolfensberg über dem schmucken Feriendorf Degersheim/SG zum VAPKO-Kurs. In gewohnt lockerer Art stellte der Kursleiter Eugen Buob nach dem vorzüglichen Abendessen — es sollte nicht der letzte kulinarische Genuss sein — das bewährte Instruktorenteam vor und gab die Arbeitsgruppeneinteilung bekannt. War es wohl sein «G'spüri» oder die Anpassungsfähigkeit und Toleranz aller Kursteilnehmer, dass innerhalb der Gruppen niemand als Aussenseiter auffiel und Hausfrauen, Handwerker, Akademiker und andere auch den Kurs in familiärer Gemeinschaft absolvieren konnten? Sicher hat das unter Pilzlern übliche und als verbindlich erklärte «Du» wesentlich dazu beigetragen.

Je nach angestrebtem Ziel wurde jedem Kursteilnehmer ein abwechslungsreiches, interessantes Programm geboten. Die zur Entspannung und Erholung durchgeführten Exkursionen in die umliegenden Wälder und Moore, notabene bei schönstem Wetter, sowie der Besuch der Champignonzucht in Herisau wurden besonders geschätzt. Der neu ins Kursprogramm aufgenommene Mikroskopierkurs war sehr gefragt. Aus Platzgründen konnten leider nicht alle Interessierten für die Teilnahme berücksichtigt werden. Dass Pilzmikroskopie seine Tücken aufweist, musste der Schreibende selber erfahren. Bewundernswert aber, wie unser Instruktor Hans Gsell mit stoischer Ruhe, Geduld und aufopfernder Hilfsbereitschaft die oft der Verzweiflung Nahen in Gruppe V stets wieder motivieren und zu Erfolgserlebnissen führen konnte.

Drei Kandidatinnen und 14 Kandidaten meldeten sich zur Prüfung. Sie waren von Martha Schmutz, Anna Wullschleger, Hedy Grob und Jules Bernauer gewissenhaft vorbereitet und auch vom Kursleiter eindrücklich gedrillt worden. Allen war nun klar, dass der Hohlfussröhrling nicht unbedingt ein Mykorrhizapilz eines hohlen Baumes sein muss. Für die praktische Prüfung stand ausgezeichnetes Pilzmaterial zur Verfügung. Dass aber die Prüfung unbedingt am Freitag, dem 13. stattfinden musste, war doch für einige Kandidaten eine zusätzliche Belastung, und manch einer bedurfte eines Cognacs, bevor er sich in die «Höhle des Löwen» begab. Nicht abergläubisch war unsere sympathische Notta Tischhauser aus Sevelen/SG, erreichte sie doch als einzige das Maximum von 100 Punkten. Bravo! Dass alle Geprüften mit dem Prädikat «sehr gut» ausgezeichnet werden konnten, ist sicher auch ein Verdienst des ganzen Instruktorenteams, dem ich an dieser Stelle im Namen aller nochmals herzlich danke.

Die Freude über den Prüfungserfolg und die allgemeine Zufriedenheit aller Kursteilnehmer kam am Freitag, am traditionellen Schlussabend, so richtig zum Ausdruck. Zur fröhlichen Stimmung trugen nicht nur das maximale Festbankett «*Menu à la Boletus Wolfensbergii*» im festlich geschmückten Saal bei, sondern auch Gesangs- und Musikvorträge der einheimischen Bevölkerung, so u. a. der «Föhrenwäldli-Musikanten». Aus den eigenen Reihen überraschte uns Romy Bürgin mit ihrer pointiert vorgetragenen Schnitzelbank, und als der VAPKO-Präsident persönlich zum «Chnebu» (berndeutscher Ausdruck für Klarinette) griff und mit unserem Bündneroriginal Bisaz Men am Schwyzerörgeli lüpfig zum Tanz aufspielte, blieb das Stimmungsbarometer bis weit nach Mitternacht auf dem Höchststand.

Zurück bleiben Erinnerungen an einen lehrreichen, eindrücklichen, bestens vorbereiteten Kurs, der trotz einer gewissen Beanspruchung doch auch der Erholung diene. Der ausgewählte Kursort und das von Familie Senn-Felber perfekt geführte Hotel Wolfensberg waren dazu bestens geeignet. Die Dienstleistung, die uns Seppi mit seinem «aufgestellten» Team während der ganzen Woche bot, war ganz einfach grosse Klasse. Der Liebhaber kulinarischer Köstlichkeiten kam voll auf seine Rechnung: denn die phanta-

sievoll zubereiteten und von charmanten «Töchtern» flink servierten Mahlzeiten waren ein Gedicht. Ein herzliches «Dankeschön» der ganzen Hotelcrew, deren Aufgeschlossenheit und Fröhlichkeit sich stimulierend auf die Pilzlerschar übertrug, so dass auch Geselligkeit und Gemütlichkeit zum guten Gelingen des Kurses beitrugen.

Für die Kursteilnehmer: Peter Rohrer



Rose-Marie Dähncke: Grundschule für Pilzsammler. Pilze sicher bestimmen — AT Verlag Aarau, Stuttgart. Preis Fr. 18.80

Dieses Buch ist für den Anfänger gedacht und soll einem noch nicht sattelfesten Pilzsammler helfen, die Artmerkmale an den von ihm gefundenen Pilzen richtig zu benennen, eine Grundvoraussetzung für die Pilzbestimmung. Das sollte an Hand der Skizzen und Beschreibungen auch gelingen, ohne dass schon grosse Vorkenntnisse vorhanden sind. Damit aber eine sichere Bestimmung gelingt, empfiehlt die Verfasserin, die im Literaturverzeichnis aufgeführte Literatur zu benützen.

Allen Anfängern und auch den Fortgeschrittenen sei das Kapitel über die Gewinnung eines Sporenabwurfbildes dringend zum Studium empfohlen. Mit Recht weist die Verfasserin darauf hin, dass nur so eine sichere Bestimmung, besonders der Lamellenpilze, möglich ist. (Nach meinen Erfahrungen wird diese kleine Mühe oft gescheut, was zu vielen Fehlbestimmungen führt.)

Die Nichtblätterpilze sind nur kurz erwähnt, die Skizzen der Schlauch- und Ständerpilze sollten im Kapitel über die Nichtthutpilze besser getrennt sein. Kurz wird auch das System der Pilze erklärt und durch eine Zeichnung erläutert.

Auf 84 meist sehr guten Farbphotos sind die im Text erklärten Merkmale gut abgebildet. Leider ist jeweils nur angegeben, ob ein Pilz essbar oder giftig ist, es wäre angebracht, Hinweise über die Zubereitung zu geben und darüber, ob das Alter eines Pilzes berücksichtigt werden sollte (z. B. Schopf- und Faltentintlinge). Einem Einsteiger in die Pilzkunde kann dieses Buch zum Studium und zur Durcharbeitung empfohlen werden.

F. Lüthi.

Un livre passionnant vient de paraître: «**Pièges et curiosités des champignons**», de **Guy Fourré**, édité par l'auteur, qui est journaliste professionnel à Niort; il étudie les champignons depuis plus de 20 ans durant ses heures de loisir. En 9 chapitres, son ouvrage fait la synthèse de 227 chroniques publiées dans le «*Courrier de l'Ouest*» et dans les bulletins de la Société botanique du Centre-Quest et de la Société mycologique des Deux-Sèvres-Nord. Destiné aux amateurs de champignons et aux mycologues, il renferme une foule d'observations et de renseignements intéressants. A titre d'exemples, voici quelques titres d'articles:

«Des truffes ... au Sahara»

«Des champignons allergiques à l'agriculture moderne»

«Où chercher les morilles?»

«Quand les désherbants font pousser les morilles»

«L'énigme des apparitions simultanées à des centaines de kilomètres de distance»

«Quand les champignons comestibles deviennent dangereux ...»

De plus, l'auteur met bien en évidence l'efficacité du traitement du Dr P. Bastien, de Remiremont (Vosges) dans les cas d'intoxication par l'Amanite phalloïde, à condition que ce traitement soit appliqué dès l'apparition des premiers symptômes.

Ce livre de 285 pages, illustré par plus de 80 photos en couleurs et en noir et blanc, peut être commandé à la Librairie de l'Union, chez W. Wohnlich, Waldegstrasse 34, 6020 Emmenbrücke. J. P. Quinche