

Die Jagd nach *Hygrophorus marzuolus*, dem Märzellerling = La chasse aux "Marjolus"

Autor(en): **Stuedler, Matthias**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **69 (1991)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936617>

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.

Die Jagd nach *Hygrophorus marzuolus*, dem Märzellerling

Wer kennt es nicht, das Gefühl, einen bestimmten Pilz endlich einmal zu finden. Alle reden im Pilzverein darüber. Keiner gibt seine geheimen Plätze bekannt. Also, was bleibt einem anderes übrig, als es selbst zu versuchen? Mir ging es so bei der Suche nach dem sagenhaften Märzellerling. Ich wusste, dass es eigentlich niemanden im Verein gab, der einen Standort kannte, ausser einem alten Mitglied, welches einmal davon erzählt hatte, wie er diesen Pilz anno 58 ein erstes Mal gefunden hatte. Mein Wissen um diesen Pilz war gering. Alles, was ich wusste, war, dass er früh wächst, dass er im Mischwald zu finden ist und dass er oft dort wächst, wo es Stechpalmen gibt. Meine Streifzüge dauerten von 1984 bis 1990. Ein erstes Mal wurde ich fündig, nachdem ich die Suche praktisch schon aufgegeben hatte, 1987! Ein wirklich tolles Erlebnis. Nach vielen erfolglosen Streifzügen, durch alle meine besten Pilzgefilde, wanderte ich einmal im Februar von Frauenfeld an den Untersee. Mein Sinn war nicht nach Pilzen. Vielmehr genoss ich die Winterlandschaft und das milde Wetter, um mich ganz in der Natur zu vergessen.

Wie so oft in solchen Fällen — man geht durch Waldpartien und entdeckt gewisse Anzeichen, die man sich merkt. Merkt für den Sommer oder Herbst, weil die Erfahrung mich gelehrt hat, dass Pilze nur derjenige findet, der die Natur in all den Jahreszeiten beobachtet. Also, ich gehe durch ein Waldstück; die kleinen Moose, die Buchen und Weissstannen, die Stechpalmen und die Bodenbeschaffenheit lassen mich ein wenig genauer auf den Boden schauen. Da, mitten auf dem Weg! Ein schwärzlicher Knollen, etwas glänzend, ich bleibe stehen, mein Herz auch fast: Tatsächlich, es ist *Hygrophorus marzuolus*. Ich wurde also zufällig fündig. Voll Freude nehme ich ein paar schöne Exemplare mit nach Hause und bestimme diese genau. Es ist tatsächlich der Märzellerling. Das Mikroskop bestätigt meine erste Bestimmung, auch ein Bekannter und absoluter Pilzkenner vom Verein ist hoch erfreut über meinen Fund. Auch er bestimmt das gleiche. So, nun aber aufgepasst, ich will diesen Platz schonen. Dennoch, ich möchte auch einmal schauen, ob dieser Pilz auch wirklich so gut schmeckt, wie von Kennern behauptet. Also, mein nächster Streifzug ist voll darauf ausgerichtet, bei der Koordinate 717/279 bei Punkt 663,7 m. ü. M. meine Suche zu intensivieren. Ich gehe also ab und zu dorthin, um «meine Pilze» zu suchen. Im ersten Jahr werde ich nicht mehr fündig. 1988 klappt es aber wieder. Ich finde im März bei absolutem Hudelwetter genügend Frischpilze, so dass ich am Abend mit einem befreundeten Feinschmecker die Pilze zubereite. Unsere Begeisterung hält sich aber in Grenzen! So riesig ist der Eigengeschmack dieses schönen Pilzleins nicht. Wir sind uns einig: Es ist ähnlich wie bei den Trüffeln: Der Geschmack und alles ist vermutlich sehr subjektiv. Es hat wohl damit zu tun, dass man diesen Pilz nur sehr schwer findet. Da er im Laub praktisch nicht sichtbar ist und auch im Moos leicht übersehen wird, muss sein Geschmack offenbar übersteigert und leicht übertrieben wahrgenommen werden. Ich für meinen Teil halte es nun so: Jedes Jahr gehe ich zwischen Januar und März an mein Plätzchen und schaue mir den Pilz an. Ich freue mich, dass ich einer bin, der ihn gefunden hat. Essen ist viel zu schade. Der Geschmack bringt nicht das, was man erwartet. Aber die Freude, diesen Pilz jedes Jahr an seinem Platz zu finden, zu verweilen und ein wenig Schadenfreude, dass andere ihn nicht finden, das ist schon etwas wert...

Matthias Steudler, Oberkirchgasse 52, 8500 Frauenfeld

La chasse aux «Marjolus»

La première découverte personnelle, longtemps espérée, d'un champignon dont tout le monde parle dans sa société mycologique est source d'émotion, chacun le sait. Surtout que personne ne livre ses niottes secrètes et qu'il n'y a rien d'autre à faire qu'aller soi-même à la découverte. C'est en tout cas ainsi que j'ai dû moi-même découvrir le fameux *Hygrophore* de mars.¹ Je savais seulement que personne,

¹N. d. t.: J'ai eu plus de chance que Matthias; un ami mycologue, il y a vingt ans déjà, avait soigneusement caché un jour sous des feuilles plusieurs groupes de «Marjolus», m'a téléphoné le soir même et m'a invité, le lendemain à visiter la station: preuve de profonde amitié. Par la suite, j'ai pu découvrir plusieurs autres stations, dont certaines à plus de 1200 m d'altitude. Je suis d'accord avec Matthias au niveau culinaire; j'ajouterais que l'*Hygrophore* des chèvres (*Hygrophorus atramentosus*), espèce automnale, vaut bien le «Marjolus» et que le souvent volumineux *Hygrophore* gluant (*Hygrophorus limacinus*), espèce des pinèdes sur sol calcaire, est bien plus savoureux. Il est vrai qu'il faut d'abord bien le débarrasser de sa pellicule visqueuse. Quant à la Truffe, je ne partage pas l'avis de Matthias: des Truffes fraîches, ou au moins «de première eau», c'est vraiment un délice pour le nez et le palais. Evidemment, il y a Truffe et Truffe...



dans ma société n'en connaissait une station, sauf un membre âgé qui avait raconté comment il l'avait trouvé pour la première fois en 1958.

Étroites étaient mes connaissances. Je savais seulement qu'il vient tôt dans la saison, qu'il pousse de préférence dans les bois mêlés, et souvent au voisinage de buissons de houx. Mes recherches ont duré de 1984 à 1990. Ma première récolte date de 1987, et à cette date il ne me restait guère d'espoir et j'avais quasiment renoncé, mais quel événement! Après de nombreuses quêtes sans succès en moult stations apparemment favorables, je fis un jour une promenade de Frauenfeld au lac Inférieur (ouest du lac de Constance). Je ne pensais guère champignons mais plutôt, plongé en méditation au cœur de la nature, je profitais de la température clémente et admirais le paysage hivernal.

Comme il arrive fréquemment, lorsqu'on se balade dans les bois, on observe et retient certains détails qui se révéleront utiles pour l'été ou l'automne suivants: l'expérience m'a appris en effet que l'on ne trouve des champignons que si l'observation des milieux ne se relâche en aucune saison. Je traverse donc un bosquet; des mousses courtes, des hêtres et des sapins, du houx, l'aspect particulier du terrain, tout cela me conduit à observer le sol de plus près. Surprise, là, au milieu du sentier! Une bosse noirâtre, un peu lustrée: je m'immobilise, mon palpitant s'arrête presque; mais oui, c'est un «Marjolus»! Le dieu Hasard me l'a fait découvrir. J'en cueille quelques exemplaires, je contrôle à domicile ma détermination; le microscope confirme et aussi un camarade de la société, mycologue de bon niveau, dont la joie est presque aussi grande que la mienne. Mais halte là, je tiens à protéger la station de ma découverte. Je tiens aussi à vérifier si l'Hygrophore de mars est aussi savoureux que sa réputation le laisse croire. J'intensifie donc mes recherches dans la région (coordonnées 717×279, altitude 663,7 m). Pas d'autres récoltes en 1987. En mars 1988, par un temps de chien, je trouve suffisamment de sujets frais pour les préparer au repas du soir avec un ami, qui est aussi un fin gourmet. Notre enthousiasme est limité: le «Marjolus» n'a guère la saveur remarquable qu'on lui prête. Nous tombons d'accord: il est probable que, comme pour les Truffes¹, une bonne part de subjectivité a surfait la réputation culinaire de l'Hygrophore

de mars. En raison de sa relative rareté, ou plutôt du fait qu'il se cache sous les feuilles, les aiguilles et la mousse et qu'il est difficile de le dénicher, et aussi en raison de sa poussée au premier printemps, ses qualités gustatives ont certainement été exagérées.

Pour mon compte, je vais chaque année entre janvier et mars visiter ma station pour y voir pousser mon champignon. Je suis fier, un tantinet, de l'y avoir découvert, mais je trouve dommage de la récolter à des fins culinaires décevantes. Cependant, le plaisir de le retrouver et de l'admirer sur place, un brin de joie maligne à savoir que d'autres le cherchent encore en vain, tout cela suffit à mon bonheur.

Matthias Steudler, Oberkirchstrasse 52, 8500 Frauenfeld

(Traduction: F. Brunelli)

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Gorsi + riunioni



Kalender 1991/Calendrier 1991/Calendario 1991

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generale

17. März	Frauenfeld	Delegiertenversammlung
17 mars	Frauenfeld	Assemblée des délégués
22–23 juin	La Brévine	Journées romandes
24./25. August	Langnau im Emmental	Schweizerische Pilzbestimmertagung
30 août–1 ^{er} septembre	Bevaix NE	Cours romand de mycologie
15.–21. September	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
3–5 septembre	Lausanne	Congrès SMS/SMG Symposium
9.–12. Oktober	Chur	Jahresversammlung der SMG/Assemblée annuelle SMS

VAPKO

9–13 septembre		VAPKO Cours romand
21.–28. September	Gränichen AG	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
5./6. Oktober	Rheinfelden	VAPKO-Tagung

Regionale Veranstaltungen/Manifestations régionales/Manifestazioni regionali

26. Mai	Herzogenbuchsee	Zentralschweizerisches Pilzlertreffen
15. Juni (ev. 22. Juni)	Gäsi (Walensee)	Naturkundliche Exkursion (Sektion Glarus)

Wochenendkurs — Pilzzucht im eigenen Haus und Garten

Samstag, 13. April und Sonntag 14. April 1991 in Frauenfeld

(HR) Der **Verein für Pilzkunde Thurgau** führt in Zusammenarbeit mit der Klubschule Migros, Frauenfeld, am Samstag, 13. April von 16–18.30 Uhr und Sonntag, 14. April von 9–11.30 Uhr einen **Wochenendkurs für Anfänger und Fortgeschrittene** mit Anleitungen zur Pilzzucht im eigenen Haus und Garten als Hobby durch.

Die Kursleitung hat der bekannte Mykologe Walter Pätzold, Leiter der Schule für Pilzkunde und Naturschutz in Hornberg/Schwarzwald, übernommen. Er ist auch Freimitglied des Vereins für Pilzkunde Thurgau.