

Geschichten und Anekdoten rund um die Pilzkontrolle (2) : Nasweisheiten = Histoires de nez

Autor(en): **Andrist, Margrit**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 5

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936243>

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.



Nasweisheiten

Margrit Andrist

Bisikonstr. 1, 8307 Effretikon

Nasenmenschen

Vor ein paar Jahren, auf einem Segeltörn in der Karibik, sagte mir ein Arzt, der mit von der Partie war: «Ich habe dich beobachtet, du bist ein ausgesprochener Nasenmensch.» Ich schaute ihn verdutzt an, und er erklärte: «An allem musst du schnuppern und riechen, so, als ob du die Dinge vor allem mit der Nase und nicht mit den Augen kennen lernen möchtest. Ich habe selten jemanden erlebt, der so mit der Nase und durch die Nase lebt wie du.»

Er hat Recht. Wenn ich etwas betrachte, muss ich auch wissen, wie es riecht. Ich mag gute Düfte, und es «stinkt» mir, wenn Menschen ungepflegt riechen. Ich mag die interessanten Gerüche der Natur, z.B. Blumen- und Kräuterdüfte, und natürlich auch die Gerüche von verschiedenen Pilzen, obschon es darunter bekanntlich auch «Stinker» gibt.

Nasenpilze

Für uns Pilzler ist die Nase ja sehr wichtig, sagt uns manchmal doch schon der Geruch allein recht viel über den Pilz. Ein Täubling mit gelber Hutfarbe, der nach Pelargonien duftet, ist ja praktisch schon als Gallentäubling, *Russula fellea*, identifiziert. Noch schneller geht es mit der Stinkmorchel, *Phallus impudicus*. Sie ist oft schon entdeckt, bevor sie mit den Augen wahrgenommen wird. Nun, wenn ich in der Pilzkontrolle Nebelkappen, *Clitocybe nebularis*, oder Mönchsköpfe, *Clitocybe geotropa*, vorgelegt bekomme, sage ich sehr oft: «Das ist ein typischer Nasenpilz!» Einmal hat eine Frau einen solchen Pilz in die Hand genommen, ihn von allen Seiten eingehend begutachtet und mich dann erstaunt gefragt: «Wo sehen Sie denn da eine Nase?» Ich musste lachen. Einmal mehr hat es sich gezeigt, dass das, was wir Pilzler als ganz normal voraussetzen, nämlich das Riechen am Pilz, für andere noch lange nicht selbstverständlich ist. Ich habe ihr daraufhin erklärt, dass man sich beim Kennenlernen neben der Form und der Grösse das süssliche Parfüm des Mönchskopfs sehr gut merken und einprägen kann, da es einmalig ist, genauso wie den aufdringlichen, für mich schon fast unangenehmen Geruch der Nebelkappe, der in seiner Art ebenfalls unverwechselbar ist.

Apropos Nebelkappe; als ich die Pilzkontrolle in Effretikon übernommen habe, hat mich mein Vorgänger eindringlich gewarnt: «Wenn du Nebelkappen kontrollierst, dann musst du den Leuten immer einschärfen, sie sollen die Pilze vor dem Zubereiten abkochen und das Kochwasser weggiessen. Ich habe nämlich erlebt, dass eine Frau aus dem Kochwasser noch eine Suppe zubereitet und die Familie natürlich trotzdem Bauchgrimmen bekommen hat.» Da sieht man wieder einmal, dass Gerüche auch Geschmackssache sind. So verschieden die Menschen, so vielfältig die Vorlieben.

Rotznasen und feine Riecher

Dazu ein Zitat aus Dr. Vogels Gesundheitsnachrichten «Von Rotznasen und feinen Riechern»: «Die Nase wird vernachlässigt, obwohl sie viel mehr kann als riechen und atmen – aber leider auch fließen und verstopft sein.

Sie reckt sich vorwitzig vor oder in den Wind, hochnäsiger in die Luft oder steckt sich neugierig in anderer Leute Angelegenheiten. Sie wittert Gefahr oder was sonst in der Luft liegt. Einige Nasen haben einen besonders guten «Riecher», andere lassen sich mühsam die Würmer herausziehen. Manche Menschen fallen auf sie oder liegen darauf, während andere die Nase immer vorn und dritte alle naslang die Nase von etwas voll haben. Kinder machen gerne eine lange Nase und können einen ganz schön an der Nase herumführen oder sogar darauf herumtanzen. Und manch einer, der anderen immer etwas auf die Nase bindet, soll sich doch erst mal selber an der Nase fassen, bevor er anderen ihre Fehler unter die Nase hält.»

Der richtige Riecher

Einen guten Riecher zu haben, hat auch jener Mann behauptet, den ich mal beim Pilzesammeln im Wald angetroffen habe. «Ich bin von Beruf Vertreter», hat er mir erzählt, «immer wenn es die Zeit zwischen meinen Kundenbesuchen erlaubt, vertrete ich mir im Wald ein wenig die Füße. Bei diesen Gelegenheiten halte ich auch nach Pilzen Ausschau.» – Ob er denn die Pilze gut kenne, wollte ich von ihm wissen, denn in diesem Wald finde ich immer recht viele grüne Knollenblätterpilze. «Ich sammle schon seit vielen Jahren Pilze, und einige Arten habe ich in dieser Zeit schon kennen gelernt.» Und weiter, sehr selbstbewusst: «Im Übrigen habe ich eine gute Nase für die richtigen Pilze.» Wenn er unsicher sei, entgegnete ich, könne er ja immer noch eine Pilzkontrollstelle aufsuchen. Daraufhin lächelte er verschmitzt und sagte etwas geheimnisvoll: «Nicht nötig, ich habe da so meine eigene Methode.» Neugierig geworden, will ich es nun aber genau wissen, und erfahre Folgendes: «Wenn ich Pilze gefunden habe, rüste ich einen kleinen Teil davon und koche sie für mich allein. Wenn ich dann keine Beschwerden bekommen habe, bereite ich am nächsten Tag den Rest für die Familie zu. Mit dieser Methode bin ich alle diese Jahre gut gefahren, es ist jedenfalls nie etwas passiert.»



Nun, wenn jemand so die Nase vorn hat, sind alle gut gemeinten Ratschläge überflüssig, denke ich. Ich verabschiedete mich, nicht ohne ihm weiterhin viel Glück zu wünschen, auf das er meiner Meinung nach sicher angewiesen ist, trotz seines noch so guten Riechers.

Eine gute Nase zum Pilze sammeln muss man offenbar auch in Kärnten haben, wo ich diesen Sommer ein paar Ferientage verbracht habe. Wir hatten in der Höhe viele kleine Eierschwämme gesehen, für mich zu jung zum Pflücken. Eines Abends sassen wir in einem kleinen Restaurant mit Einheimischen zusammen und kamen im Gespräch auch auf das Thema Pilze. Auf meine Frage, ob man ausgewachsene Eierschwämme jetzt im Juli wohl eher in der Höhe oder im Tal unten suchen müsse, bekomme ich folgende Antwort: «Jo, woast, des isch so, zerscht muasst a guate Nasen hoben, wo d'eini gehn sollsch in Wold.

Clitocybe geotropa,
der Mönchskopf, ein typischer Nasenpilz.

Foto: M. Stappung

Dann, wenn's findsch, koanst glei alle nehmen, denn die Kloanen werdn eh net gresser. Die Schwämm woachsen eh nur 24 Stund lang, und mit di Schwämm is es hoalt wie mit di Leit, di oanen werdn gresser, di oandern bleibn kloan, so hob i des jedenfoalls glernt.»

Tja, leider falsch glernt, denn gerade der Eierschwamm ist dafür bekannt, dass er extrem langsam wächst (mehrere Wochen). Da er zusätzlich erst spät sporenreif wird, ist die Chance natürlich gross, dass er vor seiner Reife entdeckt und gepflückt wird. Viele sehen genau darin einen möglichen Grund für seinen Rückgang – falls er denn wirklich seltener geworden sein sollte.

Übrigens: Sie beweisen einen guten Riecher, wenn Sie in Kärnten das Pilzmuseum besuchen, es lohnt sich ganz bestimmt. In seiner Art ist es einmalig in Europa, ich jedenfalls war begeistert.

Adresse:

Pilz- und Wald-Erlebniswelt

Einöde, Winklern/Treffen bei Villach.

Histoires de nez

Margrit Andrist

Bisikonerstr. 1, 8307 Effretikon

(trad.-ad.: François Brunelli)

Les gens qui ont du nez

Il y a quelques années un médecin, qui faisait avec moi du bateau à voile dans les Caraïbes, me fit cette confidence: «Je t'ai bien observée, tu es un être doté d'un nez exceptionnel». Je le regardai d'un air interrogateur. Il s'expliqua: «Tu renifles toutes choses, comme si tu voulais les reconnaître non pas au regard, mais à l'odorat. J'ai rarement rencontré quelqu'un qui, comme toi, vit avec et par son nez.» Ce médecin a raison. Quand j'observe quelque chose, je dois aussi savoir ce qu'elle sent. J'aime les odeurs agréables et je déteste les gens qui sentent le négligé. J'aime les senteurs qu'exhale la nature, les parfums des fleurs, la fragrance des herbes aromatiques, et aussi, bien sûr, les odeurs des champignons, même s'il en existe dont le remugle est repoussant.

Le nez des champignons

Pour un mycologue, le nez est un organe essentiel: il arrive que la seule odeur dégagée par un champignon soit très informative. Une russule à chapeau jaune et à odeur pélargoniée est quasiment identifiable comme une russule de fiel (*Russula fellea*); c'est encore plus rapide avec le satyre puant (*Phallus impudicus*), souvent identifiable avant même qu'on le voie.

Lorsqu'au contrôle je vois des nébuleux (*Clitocybe nebularis*) ou des têtes de moines (*Clitocybe geotropa*), je dis volontiers: «C'est typiquement un champignon qui a du nez!»

Une fois, prenant ma réflexion au pied de la lettre, une dame prit en mains un nébuleux, l'observa sous toutes ses coutures et me demanda... où donc je voyais un nez! J'en ris encore. On le constate une fois de plus: ce que nous, mycologues, considérons comme tout à fait normal, je veux dire renifler un champignon, n'est guère évident pour tout le monde. J'expliquai à la dame qu'on pouvait très bien reconnaître et mémoriser le parfum douceâtre des têtes de moine, en plus de leur forme et de leur taille, comme aussi l'odeur pour moi presque désagréable et unique en son genre du clitocybe nébuleux.

À propos du nébuleux: lorsque j'ai commencé mon travail de contrôleuse à Effretikon, mon prédécesseur m'a mis en garde: «Lorsqu'on te présente des nébuleux au contrôle, n'oublie pas de préciser qu'il faut toujours les ébouillanter avant de les cuisiner et qu'il faut jeter l'eau de cuisson. J'ai vécu en effet le cas d'une femme qui a préparé encore une soupe avec cette eau, ce qui a évidemment causé à la famille des troubles intestinaux.» Des goûts et des couleurs... Autant d'humains, autant de préférences.

Le nez dans la langue française

Surprenant est le nombre de personnes qui mettent leur sens olfactif quasi entre parenthèses. Elles prennent conscience de leur nez seulement quand il coule ou qu'il est bouché, elles oublient que par lui elles respirent et reçoivent de précieuses informations sur le monde extérieur. Tout aussi surprenante est la richesse variétale de notre vocabulaire au sujet du nez. On peut tirer à quelqu'un les vers du nez, on peut faire un long nez, un pied de nez, on peut fourrer son nez dans les affaires du voisin, on baisse le nez de dépit, on ferme la porte au nez de l'importun, une affaire intéressante peut nous passer sous le nez, une contrariété peut nous faire monter la moutarde au nez, être en état d'ivresse c'est aussi avoir un verre dans le nez, une chose évidente se voit comme le nez au milieu de la figure, avoir du flair, c'est avoir le nez creux. Et j'en passe...

Il y a flair et flair

J'ai rencontré un jour en forêt un homme qui prétendait avoir un bon flair. «Je suis représentant et chaque fois que je le peux, entre deux clients, je fais quelques pas dans la forêt. À l'occasion, je ramasse aussi des champignons.» Je voulais savoir s'il connaissait bien les champignons parce que, dans cette forêt, je trouve régulièrement et pas rarement des amanites phalloïdes. «Je ramasse des champignons depuis des années et depuis j'ai appris à en connaître quelques-uns.» Puis, avec assurance: «D'ailleurs j'ai un excellent flair pour reconnaître les bons.» En cas de doute, je lui conseillai de passer au poste de contrôle officiel. Avec un sourire amusé il me répliqua, comme s'il me confiait un secret: «Pas nécessaire. J'ai une technique personnelle.» Ma curiosité éveillée, je voulus en savoir davantage. «De mes cueillettes de champignons, j'extrait une petite portion, je me les cuisine pour moi tout seul. Si rien de fâcheux ne se passe, je prépare le reste le lendemain pour ma famille. Cette méthode a fonctionné chaque année, et nous n'avons jamais eu d'ennuis.» Je me dis que tout conseil, même bienveillant, est superflu pour un homme qui est doté d'un tel feeling. Je prends congé, non sans lui souhaiter bonne chance: il en aura besoin, à mon avis, malgré son excellent flair.

J'ai passé quelques jours de vacances en Carinthie où, apparemment, on doit avoir le nez fin. Sur la hauteur, nous avons vu beaucoup de petites chanterelles, trop petites encore pour être récoltées. Un soir, dans un petit restaurant, nous entrâmes en conversation sur les champignons avec des gens du coin. Je leur demandai si actuellement, en juillet, on pouvait trouver des chanterelles bien développées plutôt en altitude ou plutôt dans la vallée. Voici ce qu'on me répondit (avec accent local, pour ceux qui lisent l'allemand): «D'abord, tu sais, tu dois avoir bon nez pour aller aux chanterelles. Et puis, lorsque tu en trouves, tu peux toutes les cueillir, car les plus petites ne grandissent plus. Les champignons ne se développent que pendant 24 heures et c'est comme avec les gens, les uns grandissent davantage et les autres restent petits, c'est en tout cas ce que j'ai appris.»

Bien mal appris, en fait, car la chanterelle, justement, est connue pour avoir une longue période de croissance, plusieurs semaines. De plus ses spores ne mûrissent qu'assez tard et il y a bien des chances que les gens les cueillent avant qu'elles soient mûres. Ils sont nombreux à penser que cette récolte anticipée est un motif possible de leur régression – dans la mesure où elles régressent effectivement.

Nota bene

Un conseil: Visitez en Carinthie le musée du champignon, cela en vaut la peine. Il est unique en son genre en Europe. En tout cas, j'ai été emballée.

Adresse:

Le monde des champignons et de la forêt,
Einöde, Winklern/Treffen près Villach.

PILZE DER SCHWEIZ

Beitrag zur Kenntnis der Pilzflora der Schweiz

Band 5 Blätterpilze 3. Teil

CHAMPIGNONS DE SUISSE

Contribution à la connaissance de la Flore fongique de Suisse

Tome 5 Champignons à lames 3ème partie

FUNGI OF SWITZERLAND

A contribution to the knowledge of the fungal flora of Switzerland

Volume 5 Agarics 3rd part

Erscheint Ende Oktober
Parution fin octobre
Available at end of October

J. Breitenbach / F. Kränzlin

NEU!
Soeben erschienen

PILZE DER SCHWEIZ Band 5

Blätterpilze 3. Teil

Einführung – Erklärung von Fachausdrücken – Bestimmungsschlüssel – Systematischer Teil: 435 Arten aus den Gattungen *Inocybe*, *Hebeloma*, *Alnicola*, *Gymnopilus*, *Cortinarius*, *Leucocortinarius*, *Rozites*, *Crepidotus*, *Simocybe*, *Phaeocollybia*, *Phaeogalera*, *Galerina*, *Phaeomarasmius*, makroskopische und mikroskopische Beschreibungen, Mikrozeichnungen, Farbbilder, Standorts- und Fundangaben, Bibliografie, Register.

Kunstdruckpapier – 342 Seiten – fadengebunden – laminiert – 216 x 288 mm – 1,4 kg – ISBN 3-85604-050-1.

Deutschsprachige Ausgabe 2000. CHF 158.—

NOUVEAU!
Vient de paraître

CHAMPIGNONS DE SUISSE Tome 5

Champignons à lames: 3^{ème} partie

Introduction – vocabulaire explicatif – clé de détermination – systématique: 435 espèces des genres *Inocybe*, *Hebeloma*, *Alnicola*, *Gymnopilus*, *Cortinarius*, *Leucocortinarius*, *Rozites*, *Crepidotus*, *Simocybe*, *Phaeocollybia*, *Phaeogalera*, *Galerina*, *Phaeomarasmius* sont décrites avec les indications d'usage: lieu de récolte, dessins micrographiques, photographies en couleurs; – bibliographie – tables des matières.

Papier couché – 342 pages – reliure cousue au fil de lin – couverture laminée – 216 x 288 mm – 1,4 kg – ISBN 3-85604-150-8.

Edition française 2000. CHF 158.—

Bestellungen an / vos commandes à

VSVP Verbandsverlag

Beat Dahinden

Bahnhofstrasse 2

6110 Wolhusen

Tel.: 041 490 43 17

Fax 041 490 33 57

E-Mail: mail@schwegler-buero.ch