

Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur [...]

Autor(en): **Cucchi, Ivan**

Objektyp: **Preface**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Liebe Leserin, lieber Leser

Pilzente. Alle Jahre wieder finden sich zur Pilzsaison in Zeitungen und Zeitschriften, Radio und Fernsehen mehr oder weniger sinnvolle Meldungen und Reportagen über Pilze. Das Allermeiste ist bekannt, vieles davon banal, und einiges ist schlichtweg falsch. Die Fehler können amüsant sein, aber auch recht bedenklich oder ärgerlich.

Der *Beobachter* berichtete Mitte 1999 über die veränderte Gesetzgebung betreffend der amtlichen Pilzkontrolle, illustrierte den Artikel, der übrigens in Ordnung war, durch ein Bild mit folgender Legende: «Besonders beliebt bei den Pilzsammlern: der Steinpilz.» Sicher richtig, leider war auf dem Bild schön farbig gelb der Eierschwamm abgebildet.

Wie wir alle spätestens seit dem Heft 5/1998 wissen, nennen unsere Zuger Kollegen eine Waldhütte ihr Eigen. Wir wissen auch, dass sie dort einmal im Jahr ein öffentliches Pilzessen organisieren. Letztes Jahr berichtete die *Neue Zuger Zeitung* darüber mit einem Bild, das Leute an einem langen Tisch vor stattlichen Pastetli zeigte, darunter in grossen und fetten Lettern: «Risotto mit 50 Kilo Pilz.»

Tages Anzeiger, 21. Oktober 2000. Auf der Seite «Savoir vivre» zwei Pilzartikel, einer – unvermeidlich – über halluzinogene Psilocyben, einer über Shii-take-Pilze, mit folgender belehrender Textstelle zur Zucht von Pilzen: «Ein industrieller Anbau ist nur bei Pilzsorten möglich, die sich auf totem, organischem Material entwickeln. Hierzu gehören der Champignon, der Shii-take-Pilz und der *Austersaibling*.» Auch wir wollen den gehobenen Lebensstil pflegen und treffen uns also das nächste Mal mit Fischerrute und Pilzkorb im Wald.

Das sind drei harmlose Beispiele; in der Eile ein falsches Bild, ein Verschreiber – und schon ist es passiert.

Ärgerlich folgende Textstellen aus der *Schweizer Familie* 41/99, unter «Pilzregeln»: «Generell gilt für den 1. bis und mit 7. Tag im Monat ein Pilzverbot», und weiter: «Aus Kostengründen wurden die Pilzkontrollstellen fast in der ganzen Schweiz abgeschafft.» Dass der Steinpilz und der Fliegenpilz zur gleichen Familie gezählt wurden, ist verzeihbar, weniger aber, dass ein Leserbrief eines unserer Vereinsmitglieder mit einer Klarstellung weder publiziert noch sonstwie beantwortet wurde.

Nicht mehr ganz harmlos eine Sequenz aus einem französischen Naturfilm. Wachstum und Aufschirmen eines Champignons werden in einer eindrücklichen Zeitrafferaufnahme gezeigt, dazu folgender Kommentar: «Zur Zeit Heinrich IV. begann man in Paris damit, eine bestimmte Blätterpilzart in den Katakomben zu züchten, man nannte sie Champignons de Paris, bei uns heissen sie nur Champignons. In der freien Natur kann man sie leicht mit dem Knollenblätterpilz verwechseln, der jedoch an *seinem Ring um den Stiel* erkennbar ist.» Wetten, dass Sie das auch nicht gewusst haben?

Zwei interessante Meldungen haben wir in der *Neuen Zürcher Zeitung* gefunden. Es sind Agenturmeldungen (dpa), die auch in anderen Tageszeitungen erschienen sind. Unter dem Titel «Eine 29 Kilogramm schwere Morchel in Frankreich» war in der Ausgabe vom 9. Oktober (!) 2000 zu lesen: «Eine Morchel mit dem Gewicht von 28,8 Kilogramm haben drei französische Pilzliebhaber eineinhalb Kilometer weit aus einem Wald zu ihrem Fahrzeug geschleppt. Sie brachten den Pilz, für dessen Transport sie eine Jacke benutzten, zu einem Geschäft im zentralfranzösischen Saint-Alyre d'Arlanc. Der Pilz soll allerdings nicht verkauft, sondern konserviert und auf Ausstellungen gezeigt werden.» Eine Deutung dieses Wunders finden wir auf Seite 297. – Sehr eigenartig diese Meldung hier (18. Juli 2000): «Tödliche Pilzvergiftungen in Südrussland. Die Pilzsaison hat in diesem Sommer im Süden Russland bereits über 30 Menschenleben gefordert. Allein im Gebiete von Woronesch starben laut Interfax 24 Personen nach dem Verzehr giftiger Pilze. Ein Vertreter der Gesundheitsbehörden führte die Vergiftungen auf das vermehrte Auftauchen *mutierter Fliegenpilze* zurück. Diese sahen den einfachen Champignons sehr ähnlich.» Eher wahrscheinlich, dass hier die Tatsachen oder ein paar Gehirne mutiert sind.

Mit dieser letzten Geschichte sind wir schon in der Nähe einer Meldung, die in der SZP 11/1924 erschienen ist und die wir auf Seite 255 nachdrucken. Soviel sei schon verraten: Buchen Sie auf jeden Fall für den nächsten Pilzurlaub einen Raumflug zum Mars.

Die Redaktoren wünschen Ihnen für die kommenden Festtage hier auf Erden alles Gute.

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur

Bobards dans les médias. Chaque année on lit dans les journaux et revues, on entend à la radio, on voit à la TV des reportages et des articles plus ou moins sérieux sur les champignons. Coïncidant en général avec de fortes poussées, leur contenu est souvent connu ou banal, mais il est parfois tout bonnement faux, les erreurs étant éventuellement souriantes, mais aussi critiques voire fâcheuses.

Dans un article d'un quotidien de langue allemande, le journaliste rapporte sur les modifications légales concernant le contrôle de champignons, de manière correcte, en illustrant son propos par une belle image avec la légende suivante: «Très estimé des champignonneurs: le cèpe de Bordeaux.» O.K., mais la photo représente un bouquet doré de chanterelles.

La société mycologique de Zoug est propriétaire d'une cabane forestière. Une fois par année, les membres se retrouvent pour y consommer ensemble des croûtes aux champignons. Or le quotidien local illustre son reportage par une photo montrant une longue table de convives avec la légende suivante, écrite en gros caractères: «Un risotto avec 50kg de champignons.»

Dans un film français, on voit en accéléré le développement de champignons de Paris et on entend le commentaire suivant: «Sous le règne d'Henri IV on a commencé à cultiver dans les catacombes des champignons de Paris. Dans la nature, on peut facilement les confondre avec des amanites phalloïdes, mais celles-ci présentent un anneau autour du pied.» Le saviez-vous?

Les journaux publient souvent des trouvailles exceptionnelles, un lycoperdon géant de 10 kg, un bolet de 800g, etc. Un récent printemps, un quotidien romand a publié une photo représentant un énorme plat rond d'au moins 50cm de diamètre rempli d'un monceau de «morilles». Mais ces morilles, de toute évidence, étaient des verpes, avec leurs petits chapeaux perchés sur de très longs pieds cylindriques, champignons de valeur gustative largement inférieure. J'ai lu aussi quelque part qu'il existe un «antonome livide» toxique, que la base du pied des amanites forme une «valve» ou une «vulve» (sic!).

Erreurs inoffensives et risibles. Plus fâcheux est le communiqué paru en 1999 dans un hebdomadaire prétendant que dans toute la Suisse, ou presque, la cueillette des champignons est «interdite les sept premiers jours de chaque mois» et que «pour des raisons budgétaires les postes de contrôle «ont été supprimés». Dans le même article on lit que le cèpe de Bordeaux et l'amanite tue-mouches appartiennent à la même famille. Un mycologue a proposé à la rédaction, dans la rubrique «courrier des lecteurs», une mise au point: il n'a reçu à ce jour aucun accusé de réception et sa lettre n'a toujours pas été publiée.

Il y a quelque temps déjà, tous les médias, ou presque, se sont fait l'écho de nombreuses intoxications mortelles en Russie, intoxications «provoquées par des champignons par ailleurs comestibles mais ayant subi une mutation» – due aux séquences de Tchernobyl? – «et capables de synthétiser des substances toxiques». Des enquêtes plus sérieuses ont montré par la suite qu'il s'agissait tout simplement d'amanites phalloïdes. Et la presse remet ça: La sérieuse NZZ (Neue Zürcher Zeitung) du 18 juillet 2000 rapporte que cet été, en Russie méridionale, on a enregistré plus de 30 intoxications mortelles. «Un représentant des autorités sanitaires a déclaré que ces empoisonnements étaient probablement dus à des amanites tue-mouches ayant subi une mutation». Probablement plutôt à une mutation des faits ou de certains esprits.

La même NZZ a repris, le 9 octobre 2000 – période propice aux morilles, comme chacun le sait! – un communiqué de l'agence DPA selon lequel trois compères avaient trouvé et transporté dans une veste de chasseur sur 1,5 km de forêt, jusqu'à Saint-Allyre d'Aranc (Puy-de-Dôme), une morille de 28,8 kg. Voir la clef du mystère en page 298.

Pour terminer, voir la transcription (résumée), en page 256, d'un article paru dans la SZP de novembre 1924: Pour vos prochaines vacances mycologiques, n'oubliez pas d'agencer une excursion sur la planète Mars!

Les rédacteurs se limitent à vous souhaiter pour la fin du millénaire de bonnes fêtes... terriennes.

Ivan Cucchi
(trad.-ad.: François Brunelli)