

**VAPKO-Mitteilungen = Communications
VAPKO = Comunicazioni VAPKO ; Mitteilungen
des Verbandsvorstandes VSVP =
Communications du comité directeur USSM =
Comunicazioni del comitato direttore USSM ;
Zu verkaufen - zu kaufen gesucht - zu
verschenken = Achats...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **80 (2002)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Merkblatt über die Vorschriften zur Kontrolle und Vermarktung von wild gewachsenen Speisepilzen

Gesetzgebung

Gestützt auf dem Prinzip der Eigenverantwortung sind am 1. Mai 2002 diverse Änderungen, die den Handel mit wild gewachsenen Speisepilzen betreffen, in Kraft getreten. Wer in Zukunft wild gewachsene Speisepilze für die Abgabe an Dritte ernten, importieren, verarbeiten oder verkaufen will, muss gemäss den neuen Bestimmungen mit eigenen Kontrollen dafür sorgen, dass die gesundheitlichen Gefahren durch Giftpilze ausgeschlossen und die Pilze von einwandfreier Qualität sind. Dies ist das Prinzip der Selbstkontrolle.

Die Kontrollunterlagen wie Pilzkontrollschein, Verkaufsbewilligung oder Begleitschein haben keine gesetzliche Grundlage mehr. Für die Dokumentation der Selbstkontrolle in Lebensmittelbetrieben oder der Kontrolle von privat gesammelten Pilzen, die gelegentlich in den Handel kommen, behalten jedoch diese Dokumente ihre Wichtigkeit.

Selbstkontrolle im Betrieb

Die Firmen führen die Selbstkontrolle aus und sind für die Sicherheit und Genussstauglichkeit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Die Selbstkontrolle basiert auf drei Hauptstützen:

- Die Gefahrenanalyse
- Die Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte
- Die Festlegung und die Umsetzung von Massnahmen zur Behebung der Risiken und demzufolge der Gesundheitsrisiken.

Dieses Vorgehen muss betriebsspezifisch durchgeführt werden und könnte im Fall der Vermarktung von wild gewachsenen Frischpilzen folgendes Resultat erbringen:

Ermittelte Gefahren	Kritische Kontrollpunkte	Massnahmen
Unkontrollierte Pilze. Vorhandensein von giftigen, nicht bewilligten, unbekömmlichen oder verdorbenen Pilzen.	Integrale Kontrolle durch einen ausgewiesenen Pilzkontrolleur.	Schriftliche Dokumentation der Kontrolle und der nötigen Massnahmen. Aussortierung der Pilze, die den Anforderungen nicht entsprechen, durch ausgebildetes Personal.
Unsachgemässe Lagerung oder Überlagerung.	Lagerbedingungen. Laufende Qualitätskontrolle.	Ausarbeiten von Arbeitsanweisungen (Lagerung, Transport usw.).
Ungenügende Rückverfolgbarkeit.	Rückverfolgbarkeit der Kontrollen.	Ausarbeiten von Arbeitsanweisungen, die die Rückverfolgbarkeit garantieren (Kontrollschein, Losnummer usw.).

Schlussfolgerungen für den Pilzkontrolleur:

- Als Pilzkontrolleur müssen Sie von der Firma, für die Sie die Pilzkontrolle ausführen, angestellt und versichert sein.
- Der Betrieb, für den Sie arbeiten, muss in Zusammenarbeit mit Ihnen eine Selbstkontrolle aufgebaut haben.
- Die Pilzkontrolle verlangt spezifische Fachkenntnisse, die entsprechend entlohnt werden müssen.

Kontrolle von privat gesammelten Pilzen, die gelegentlich in den Handel kommen

Im Fall einer Kontrolle von privat gesammelten Pilzen, die gelegentlich in den Handel kommen (z. B. beim Verkauf von privat gesammelten Pilzen an einen Wirt), muss ein Kontrollschein ausgestellt werden. Dieses Dokument ist für den Verkäufer und für den Käufer der Beweis, dass die Selbstkontrollpflicht wahrgenommen wurde.

Für diese Kontrolltätigkeit muss die Problematik der Verantwortung und Versicherung des Pilzkontrolleurs besonders beachtet werden. Den Pilzkontrolleuren wird dringend empfohlen abzuklären, ob die Haftpflicht der Vertragsgemeinden Sie bei einem Rechtsfall decken würde. Die Gebühren für eine solche Kontrolle sollten kostendeckend sein.

Sollten Sie noch Fragen haben, können Sie Herrn Peter Kaupp, VAPKO-Präsident, kontaktieren.

Telefon Geschäft: 061 385 25 52

E-Mail: peter.kaupp@kl.bs.ch

Kurs in Spitaldiagnostik bei Pilzvergiftungen

Folgende Expertinnen und Experten haben im September 2001 den Kurs «Spitaldiagnostik bei Pilzvergiftungen» erfolgreich absolviert und sind in der Lage, den Arzt oder das Spital bei einem Pilzvergiftungsfall wirksam zu unterstützen:

Baireuther Sighilde, D-79736 Rickenbach; Brunner Alfred, 3613 Steffisburg Station; Müller Rosmarie, 8645 Jona; Römer Neria, 6997 Sessa; Spori Daniela, 3000 Bern; Zogg Elvira, 8880 Walenstadt*; Zopp René, 8125 Zollikerberg

Die VAPKO gratuliert an dieser Stelle allen Absolventen zum erfolgreich bestandenem Kurs in Spitaldiagnostik bei Pilzvergiftungen.

Die oben aufgeführten Expertinnen und Experten werden dem Toxikologischen Institut in Zürich gemeldet, um bei einer Pilzvergiftung beigezogen werden zu können.

(*möchte nicht auf die Liste des Toxikologischen Instituts Zürich.)

H.-P. Neukom, Sekretär VAPKO

Modification des prescriptions concernant la commercialisation et le contrôle des champignons sauvages

Législation

Selon le principe de la responsabilité personnelle, diverses modifications concernant la commercialisation des champignons sauvages sont entrées en vigueur le 1^{er} mai 2002. En vertu des nouvelles prescriptions, toute personne qui récolte, traite, entrepose, importe, transporte, commercialise ou remet à des tiers des champignons sauvages doit dès maintenant s'assurer par des contrôles que ces derniers ne contiennent pas de champignons toxiques et que leur qualité soit irréprochable. C'est le principe de l'autocontrôle.

Les documents de contrôle, tels les bulletins de contrôle, les autorisations de vente, les bulletins d'accompagnement n'ont plus de bases légales. Ils restent cependant de première importance dans le cadre de la documentation de l'autocontrôle dans l'entreprise et du contrôle de champignons récoltés par des privés et occasionnellement commercialisés.

Autocontrôle dans une entreprise

L'autocontrôle doit être exercé par les entreprises qui sont responsables de la conformité et de l'innocuité des denrées alimentaires qu'elles commercialisent. L'autocontrôle est fondé sur 3 piliers principaux:

- L'identification préalable des dangers;
- L'établissement des points critiques de contrôle;
- La définition et l'exécution des mesures destinées à l'élimination des dangers et, par voie de conséquence, les risques pour la santé.

Dans le cas de la commercialisation de champignons sauvages frais, cette démarche qui doit être spécifique à l'entreprise, peut aboutir aux résultats suivants:

Dangers identifiés	Points critiques	Mesures
Champignons non contrôlés. Présence éventuelle de champignons vénéneux, non autorisés, indigestes ou altérés.	Contrôle intégral par un contrôleur des champignons qualifié.	Documentation écrite du contrôle et des mesures à prendre. Élimination, par du personnel formé, des champignons qui ne satisfont pas aux exigences.
Stockage inadapté ou durée de stockage trop longue.	Conditions et durée de stockage. Contrôle permanent de la qualité.	Élaboration de directives de travail (stockage, transport, etc.).
Traçabilité insuffisante.	Garantir la traçabilité du contrôle.	Élaboration de directives de travail concernant la traçabilité (bulletin de contrôle, numéro de lot, etc.).

Conclusions pour les contrôleurs des champignons:

- En tant que contrôleur des champignons, vous devez être engagé et assuré par l'entreprise pour laquelle vous effectuez le contrôle;
- L'entreprise pour laquelle vous travaillez doit avoir mis sur pieds, avec votre collaboration, un système d'autocontrôle;
- Le contrôle des champignons exige des connaissances spécifiques et mérite un salaire adéquat.

Contrôles de récoltes privées occasionnellement commercialisées

En ce qui concerne les contrôles de cueillettes privées mises en vente occasionnellement dans le commerce (exemple: vente de champignons récoltés par un particulier à un restaurateur), il y a lieu d'établir un bulletin de contrôle. Ce document permettant à l'acheteur et au vendeur de prouver qu'ils ont rempli leur devoir d'autocontrôle.

Pour ces contrôles, il y a lieu d'être attentif aux questions de la responsabilité du contrôleur et à la question des assurances. Il est vivement recommandé aux contrôleurs de s'assurer auprès des communes qui les emploient qu'une responsabilité civile les couvre en cas de litige. Les frais qu'occasionne le contrôle doivent être couverts par des émoluments adaptés.

En cas de questions, vous pouvez vous adresser à Monsieur Jean-Martin Ducommun, vice-président de la VAPKO romande.

Téléphone professionnel: 032 889 58 06, e-mail: jeanmartin.ducommun@ne.ch

Mitteilungen des Verbandsvorstandes VSVP

Communications du Comité directeur USSM

Comunicazioni del Comitato direttore USSM

Mutation beim Verbandsbuchhandel

Für Buchbestellungen wenden Sie sich bitte neu an:

Changement à la Librairie de l'Union suisse

Pour les commandes, veuillez vous adresser à cette nouvelle adresse:

Beat Marti
Oberdorf 2
CH-6166 Hasle
Tel. 0041 41 480 04 76
Fax. 0041 41 480 05 76
E-Mail: verofit@gmx.ch

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

Achats

Je cherche à acheter: André Marchand, Champignons du Nord et du Midi, tome 8 (Les Cortinaires, 2^e partie), et Marcel Bon, Champignons d'Europe occidentale.

Adresses:

François Brunelli, Petit Chasseur 25, 1950 Sion.

tél. 027 322 40 71; adr. électr.: fr-brunelli@bluewin.ch

A vendre

Une loupe binoculaire avec éclairage, oculaires et objectifs.

Un microscope: marque **Strubin**

Un statif avec éclairage de Köhler

2 oculaires 10x, 2 oculaires 20x, un oculaire de mesure 10x.

2 oculaires Wild 15x grand angle. 1 oculaire de polarisation.

4 objectifs à contraste de phase, de 20 à 100x.

4 objectifs plans (fond clair) dont 1 fluotar 40x à immersion.

Tube à dessin Olympus avec éclairage.

Divers instruments pour travailler. Un microtome.

En plus, sont à vendre **quelques beaux livres de mycologie:**

ex: Boudier (reprint), Bresadola, Planches de Moser,

Flore de Kühner et Romagnesi (éd. première), etc...

Prendre contact avec M. Leuba René, Au village 64, 1646 Echarlens.

Tél. (bureau): 026 915 14 00, Fax 026 915 14 00

Ein Verein stellt sich vor

Une Société se présente

Una Società si presenta

Verein für Pilzkunde Region Pfannenstiel

Unser Verein wurde mitten im zweiten Weltkrieg, 1942, gegründet. Das kam nicht von ungefähr, wurden doch damals die Pilze als Fleischersatz gesucht und geerntet. Fleisch war teuer und zudem nur mit Lebensmittelmarken erhältlich. Über den Pilzessern schwebte aber ein Damokles-Schwert: das der Pilzvergiftung. Es gab eine Anzahl tödlicher Vergiftungen, und so trafen sich einige Pilzler und gründeten den Pilzverein. Man bildete sich weiter und erreichte mit der Zeit ein Wissen, das es erlaubte, die essbaren Arten sicher zu erkennen und zu sammeln. Die Vergiftungen wurden immer weniger; heute sind sie eine Seltenheit, weil ja auch die Möglichkeit einer Pilzkontrolle besteht.

Der Grund des Pilzesammelns hat sich vom Fleischersatz zum Hobby entwickelt, wobei der Pilz in der Küche eine immer grössere Beliebtheit erlangt, als kulinarische Grösse sozusagen.

Unser Verein zählt im Moment 106 Mitglieder; davon sieben Ehrenmitglieder und drei amtliche Pilzkontrolleure.

Jedes Jahr kurz vor der Pilzsaison führt unser Obmann einen Einführungskurs für Anfänger und Fortgeschrittene durch. Zwischen den Monaten Juli bis November findet in unserem Bestimmungsort im DOP-Zentrum Meilen jeweils am Montagabend ab 20 Uhr ein Pilzbestimmungsabend statt, der rege besucht wird. Unter der Leitung der technischen Kommission wird den Mitgliedern viel Wissenswertes vermittelt, so dass sich der Anfänger nach kurzer Zeit zum Kenner mausert.

Alle zwei Jahre laden wir in Meilen zum Pastetli-Essen ein, wo Pilze aus unserem Pilzgarten, gemischt mit wild wachsenden, auf den Teller kommen. Die von unseren Pilzfreunden aus Lengnau gekochten Pilze erfreuen sich grosser Beliebtheit bei unseren Gästen aus der Umgebung des Pfannenstiels.

Der finanzielle Erfolg dieses Anlasses erlaubt uns, zusammen mit den Jahresbeiträgen, unsere Mitglieder alle zwei Jahre zu einer zweitägigen Reise einzuladen. Übrigens: Unsere Jahresbeiträge von Fr. 40.– für Einzel- und Fr. 60.– für Doppel-Mitglieder beinhalten die Mitgliedschaft im Verband und das Abonnement für die Pilzzeitschrift.

Vor einigen Jahren schon haben wir das Problem «Überalterung des Vereins» ins Auge gefasst. Daraufhin wurden einige Aktivitäten speziell diesem Gesichtspunkt angepasst, und der Erfolg hat uns recht gegeben. Wir haben zum Beispiel die Einführungskurse öffentlich gemacht, bei Vereins-Exkursionen haben wir Freunde und Bekannte eingeladen, bei den Pastetli-Essen Info-Blätter aufgelegt. In vier Jahren konnten wir sage und schreibe 20 Neumitglieder aufnehmen. Darunter auch Beat Gloor, der im nächsten Jahr in verdankenswerter Weise das Präsidentenamt übernehmen wird. Ich nehme an, dass sich auch andere Vereine Gedanken machen über dieses Thema. Es liegt ein wenig in der Natur der Sache, dass die meisten Mitglieder erst in der zweiten Lebenshälfte einem Pilzverein beitreten. Ob eine «Junioren-Bewegung» in den Kreisen der Pilzkunde möglich wäre? Man sollte sich ernsthaft Gedanken darüber machen, auch im Verband!

Am 26. Oktober 2002 feiert unser Verein seinen 60. Geburtstag. Auch mit diesem Fest packen wir das Problem der Überalterung an. Im St.-Martins-Zentrum bei der katholischen Kirche Meilen findet eine Pilzshow statt, ein Info-Stand für Pilzzucht-Kulturen wird aufgestellt und eine Festwirtschaft betrieben. Öffnungszeiten von 9.00 bis 17.00 Uhr. **Eintritt frei!** Der Abend ist unseren Mitgliedern und den Ehrengästen reserviert.

Es würde uns natürlich freuen, die eine oder andere Delegation an diesem Tag bei uns begrüßen zu können.

Hans R. Ammann, Präsident

Impressionen aus dem Vereinsleben



Kalender 2002 / Calendrier 2002/ Calendario 2002

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

25.10. au 27.10. St-GeorgeVD Cours romand de détermination
2.11. und 3.11. Baden AG Jahrestagung VAPKO-DS

Pilzausstellungen/Expositions

20.10. Garten Bot. Inst. (beim Spalentor) Basel
26.10. St.-Martins-Zentrum, Meilen Pfannenstiel und Region

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Redaktion

Verantwortlicher Hauptredaktor: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.
E-Mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Redaktion für die französische Schweiz: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48. E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

Redaktionsschluss

Für die Vereinsmitteilungen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP.

Abonnementspreise

Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 35.-, Ausland Fr. 40.- oder Euro 30.-
. Postcheckkonto Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.

Insertionspreise

1 Seite Fr. 500.-, 1/2 Seite Fr. 250.-, 1/4 Seite Fr. 130.-

Abonnemente und

Adressenverwaltung

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: ruedi.greber@datazug.ch

BSM Bulletin Suisse de Mycologie

Rédaction

Rédacteur responsable: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tél./Fax: 01 761 40 56.
E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Rédaction pour la Suisse romande: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48. E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

Délais

rédactionnels

Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines
avant la parution du BSM.

Abonnements

Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse
fr. 35.-, étranger fr. 40.- ou EURO 30.-. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.

Publicité

1 page fr. 500.-, 1/2 page fr. 250.-, 1/4 page fr. 130.-

Abonnements et

adresses

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: ruedi.greber@datazug.ch

BSM Bollettino Svizzero di Micologia

Redazione

Redattore responsabile: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.
E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Redazione per la Svizzera romanda: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48. E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

Termini di consegna

Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del
BMS.

Abbonamento

Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche
della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato
separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 35.-, estero Fr. 40.- o EURO
30.-. Conto C. P. della USSM: 30-10707-1. Bern.

Inserzioni

1 pagina Fr. 500.-, 1/2 pagina Fr. 250.-, 1/4 pagina Fr. 130.-

Abbonamento e

indirizzi

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: ruedi.greber@datazug.ch

Mykologische Studientagung des Vereins für Pilzkunde Zürich in Delémont

Hans-Peter Neukom
Präsident Verein für Pilzkunde Zürich

Es gehört zur langen Tradition des Vereins für Pilzkunde Zürich, jährlich eine mykologische Studienwoche zu organisieren. Dieses Jahr führte sie die Mitglieder des Vorstands und der Pilzbestimmer in den Jura nach Delémont.

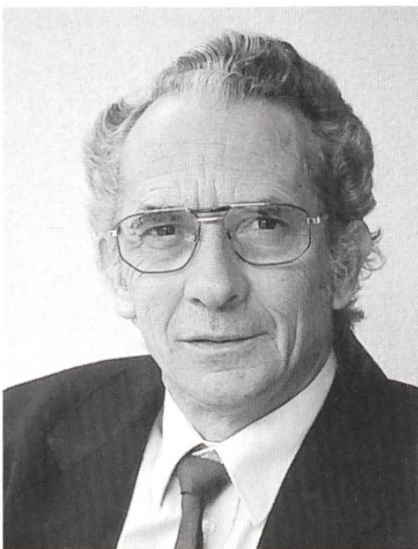
Untergebracht waren wir im Centre St. François direkt in Delémont. Die Einzelzimmer waren zwar eng – einer Klause ähnlich –, etwas eng war auch der Pilzbestimmungsraum, dafür mundete die Verpflegung allen und war auch ausgiebig.

Fachliche Weiterbildung

Ziel der Studienwoche ist die pilzkundliche Weiterbildung für alle Teilnehmenden. Die jeweils auf den Exkursionen gesammelten Pilzarten werden sowohl makroskopisch als auch mikroskopisch bestimmt und die Funddaten computerisiert. Die Daten der exakt bestimmten Arten werden dann zu Handen der Kartierung «Pilze der Schweiz» weitergeleitet.

Interessante Pilzgebiete

Der Ablauf der Tagung wurde folgendermassen festgelegt: Jeden Morgen punkt 8.30 Uhr machten wir uns auf, um in verschiedenen Exkursionsgebieten Pilze für die nachmittäglichen Bestimmungen zu sammeln. Glänzend organisiert wurden die Exkursionen von Peter Baumann, der ja bekanntlich nicht weit von Delémont entfernt in Zwingen wohnt und mit der Gegend bestens vertraut ist. Spontan stellte sich der Ex-Präsident der WK (1994 bis 2001) mit einigen Mitgliedern der Sektion Delémont zur Verfügung, um uns auf den verschiedenen Exkursionen zu begleiten. Dadurch durften wir eine sehr interessante und artenreiche Pilzflora der näheren Umgebung von Delémont kennen lernen. Auch eher seltene Pilzarten wurden gefunden wie z. B. *Lyophyllum*



Pilzaquarelle von Bernard Schaffner

Am 6. August 1928 wurde Bernard Schaffner in Glovelier JU geboren. Er ist gelernter Präzisions-Mechaniker und Maschinenzeichner.

Schon in frühen Jahren konnte er sich für die Geheimnisse der Natur begeistern. Es war daher nicht erstaunlich, dass er 1959 das Ehepaar Marti (beides Mykologen) kennenlernte. Durch sie wurde er auch dem bekannten französischen Mykologen H. Romagnesi vorgestellt. In der darauffolgenden Zeit entwickelte sich zwischen ihnen eine enge Freundschaft. So verbrachte B. Schaffner einige Zeit bei H. Romagnesi in Paris. Dort lernte er nach Ratschlägen des Mykologen die Pilze wissenschaftlich zu bestimmen und zu zeichnen. Bis jetzt entstanden auf diese Weise 115 Pilzaquarelle, welche zur gegebenen Zeit einem Museum in Delémont vermacht werden sollen.

1961 war er zudem eines der Gründungsmitglieder der heutigen Sektion Delémont. In dieser betreut er seit einigen Jahren die Anfänger mit einem von ihm selbst entwickelten Bestimmungsschlüssel. Sein Anliegen ist, sein breites mykologisches Wissen an andere wahre Pilzinteressierte weiterzuvermitteln.

H.-P. Neukom

infumatum, *Pluteus nanus*, *Hydnellum geogenium*, *Rhodocybe nitellina*. Insgesamt konnten gegen 500 Pilze bestimmt und kartiert werden. Peter und seine Kollegen trugen so wesentlich zum Gelingen der diesjährigen Studientagung bei – allen ein herzliches Dankeschön.

Pilzaquarelle

Durch die Studientagung lernten wir Bernard Schaffner, Gründungsmitglied der Sektion Delémont (siehe Box) kennen. In einem Gespräch erfuhren wir, dass er während einer Zeit von fünf Jahren 115 wissenschaftliche Aquarelle von Pilzen angefertigt hatte. Neugierig geworden, fragten wir ihn, ob er uns seine Bilder zeigen könnte. Spontan stellte er sich zur Verfügung, uns seine Aquarelle abends im Centre St. François in einer kleinen Vernissage zu präsentieren. Auf diese Weise konnten wir seine exakte wissenschaftliche Arbeit bewundern. Wunder schön und wahrheitsgetreu zeigten sich seine auf A4 grossem Papier angefertigten Pilze. Die jeweiligen Pilzarten konnten so auf den ersten Blick mit Namen angesprochen werden.

Übrigens: Seine Bilder sind nicht käuflich! Ganz im Gegenteil, Bernard Schaffner möchte seine mykologische Arbeit zur gegebenen Zeit einem Museum in Delémont vermachen.



GANODERMA LUCIDUM

Bernard Schaffner: Glänzender Lackporling