Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 81 (2003)

Heft: 2

Rubrik: Zu verkaufen - zu kaufen gesucht - zu verschenken = Achats - ventes - dons = Compera - vendita - regalo ; VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni VAPKO

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mycologia pratica: Quando l'albinismo è pericoloso

Alfredo Riva
Via Pusterla 12, 6828 Balerna

I cercatori di funghi commestibili e anche i controllori ufficiali dei funghi VAPKO non sempre tengono in considerazione le accentuate forme di sbiadimento (Albinismo) che sempre di più si vanno accentuando tra gli *Agaricales* o funghi a lamelle. Negli ultimi anni questo fenomeno che non sappiamo a cosa debba essere attribuito (pigmentazione debole, ambiente pedologico impoverito, mutazioni genetiche?) non certamente per la crescita in foresta oscura o funghi spuntati sotto cumuli di foglie cadute si accentua particolarmente tra le Amanitaceae, Boletaceae, Tricolomataceae. I micologi speciografici continuano a mettere «in vita» nov. fo. *albina, alba, album, nivea* ecc.
Con questa breve annotazione e due immagini significative vi vogliamo presentare la *Amanita pantherina* (De Candolle: Fries) Krombholz trovata abbondante in bosco di latifoglie, tipica e facilmente riconoscibile accanto alla quale, nell'identico bosco, si presentavano pure dei gruppi della medesima specie di amanita ma a tinte completamente biancastre. Per la scienza questa forma è stata chiamata *albida* dallo Schulz nel 1924. Attenzione dunque a questo fungo che potrebbe venire confuso dal raccoglitore superficiale per un prataiolo commestibile.
Diapositive: *Amanita pantherina* tipo e forma bianca. Foto A.Riva

Pilzkunde in der Praxis: gefährlicher Albinismus

Speisepilzsammler und sowie Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure sollten der Erscheinung des Albinismus bei den Pilzen die notwendige Aufmerksamkeit schenken, denn offenbar häuft sich dieses Phänomen vor allem unter den Röhrlings-, Ritterlings- und Wulstlingsartigen. Dies gilt auch für Pilze, die an Standorten fruktifizieren, die mit Sicherheit genügend Licht erhalten. Die Gründe sind unklar (nur schwache Pigmentierung, verarmte Böden, genetische Veränderungen?). Solche hellen Formen tauchen dann in der Literatur unter Namen wie *albina, alba, album, nivea* auf.
Wir möchten hier als Beispiel den leicht kenntlichen Pantherpilz vorstellen, den wir häufig im Laubwald finden. Neben typischen Exemplaren finden sich im gleichen Wald auch Gruppen komplett weisslicher Pantherpilze, diese Form wird in der Literatur *albida* genannt und wurde von Schulz im Jahre 1924 eingeführt.
Also Achtung auf diesen Pilz, der von oberflächlichen Sammlern mit essbaren Champignons verwechselt werden könnte.

(Übersetzung: I. Cucchi)

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken
Achats – Ventes – Dons
Compera – Vendita – Regalo

Zu verkaufen

Bresadola 1847–1929: Iconografia Mycologica, Bände 1–5, mit Übersetzung des Textes in Deutsch. Drei Bände, Bücher eingebunden.
Boudier: Icones Mycologicae, Bände 1, 2 und 4.
Verkauf dem Meistbietenden, gegen bar. Tel. 061 311 36 96

Zu verkaufen

Ostergeschenk: Pilzler-Taschenuhren komplett mit Uhrenkette à Fr. 58.–, ab 5 Stück Spezialrabatt. N. B.: Sofortservice für Batterien.
Uhren-Service Schweizer, 4928 Wolfwil, Tel. 062 926 23 30.

Amanita pantherina

Amanita pantherina* fo. *albida

Einige Bemerkungen zu Pilzvergiftungsfällen des Jahres 2002

H.-P. Neukom
Sekretär VAPKO-DS, Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

Von Seiten der VAPKO mussten in der Saison 2002 zum Glück keine gravierenden Pilzvergiftungen gemeldet werden. Das heisst aber nicht, dass es dieses Jahr keine schweren Pilzvergiftungen zu verzeichnen gab, wie die Beispiele im Welschland und in Österreich zeigen.

Seit Jahrtausenden ist der Mensch bestrebt, aus der riesigen Anzahl von Pilzen diejenigen herauszufinden, die für seine Gesundheit zuträglich sind und keine toxischen Substanzen enthalten. Es sind viele Pilze bekannt, die mehr oder weniger gefährliche Giftstoffe produzieren, denken wir nur an den Grünen Knollenblätterpilz, der die hoch giftigen Amatoxine enthält. Heute vergisst man häufig, dass auch die Natur Giftstoffe produziert, nicht nur der Mensch mit seiner Technik und seinem Fortschritt. Es ist daher gefährlich, alles natürlich Gewachsene a priori als gut und zuträglich zu bezeichnen.

Gefährlich: lange Latenzzeit

Giftpilze enthalten unterschiedliche Giftstoffe, welche auch verschiedenartige Vergiftungserscheinungen (Syndrome) hervorrufen.
Gefährliche Pilzvergiftungen sind in den meisten Fällen mit einer langen Latenzzeit (über vier Stunden) verbunden. So können bei Vergiftungen mit dem Orangefuchsigen oder Spitzkegeligen Rauhkopf bis zum Auftreten erster Symptome bis zu zwei Wochen vergehen! In den meisten Fällen werden dann diese Symptome nicht mehr auf die Pilzmahlzeit zurückgeführt.

Todesfall in der Welschen Schweiz und in Österreich

Trotz des Fortschritts und trotz grösserer Erkenntnisse ereignen sich jedes Jahr Vergiftungen durch nicht kontrollierte Pilze. So geschehen dieses Jahr am 17. August im Welschland, als sich zwei Personen durch nicht kontrollierte Pilze schwere Vergiftungen zuzogen. Die selbstgesammelten Pilze wurden einer Pizza beigefügt. Wie sich später herausstellte, handelte es sich dabei um tödlich giftige Knollenblätterpilze. Trotz intensiver ärztlicher Betreuung bezahlte die eine Person die Pilzmahlzeit mit dem Leben (siehe Jahresbericht des Verbandstoxikologen auf Seite 56).
Auch in Österreich musste dieses Jahr im September ein Todesfall mit Knollenblätterpilzen registriert werden. So meldete die Tageszeitung KURIER unter dem Titel «Pilz-Mahl fordert Todesopfer» Folgendes: «Das Wiener AKH (Allgemeines Krankenhaus) schlägt nach sechs Pilzvergiftungen und einem Todesfall innerhalb von nur zwei Wochen Alarm. Ein 10-jähriger Bub konnte kürzlich nur durch eine rasche Lebertransplantation gerettet werden. Gestern Montag starb eine 72-jährige Pensionistin.» Nachfolgend eine kurze Chronologie des Todesfalls: Ein pensioniertes Ehepaar wollte seine Nachbarn mit elf vermeintlichen Parasolpilzen erfreuen – in Tat und Wahrheit waren es jedoch Knollenblätterpilze! Am Donnerstag luden die Nachbarn dann zwei Freundinnen zum Festschmaus ein. Für die drei beteiligten Frauen endete der Abend allerdings im Wiener AKH. Am frühen Montagmorgen starb die 72-jährige Anna H. Die beiden anderen weiblichen Patienten lagen mit schweren Vergiftungsymptomen auf der Intensivstation und erholten sich nur sehr langsam. Das pensionierte Ehepaar, welches die Pilze weitergab, wurde von der Gendamerie wegen fahrlässiger Tötung angezeigt.

Spital-Notfall-Kurs

Die VAPKO Region Deutschschweiz bietet wieder einen zweitägigen Spital-Notfallkurs an. Die Teilnehmerzahl wird auf maximal 15 beschränkt, die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt. Bei weniger als 10 Teilnehmern wird der Kurs um ein Jahr verschoben.

Kursdatum: Samstag, 6., bis Sonntag, 7. September 2003.

Kursgebühr: Fr. 250.– inklusive Kursunterlagen und Material, zusätzlich Kost und Logis ungefähr Fr. 200.–.

Kursort: Landwirtschaftliche Schule «Plantahof» in Landquart.

Kursleitung: Herr Dr. René Flammer.

Wichtige Voraussetzungen: Bedingungen für eine Teilnahme sind Vorkenntnisse und Erfahrungen im mikroskopischen Pilzbestimmen (keine Anfänger!).
Die Teilnehmer müssen ein Mikroskop mit Messokular und 100er Objektiv sowie folgende Chemikalien mitbringen: 3%ige Kalilauge, Melzer-Reagens, Chloralhydrat, 25–30%ige (7–8 N) Salzsäure, Eisenchlorid, Immersionsöl und etwa 70%iger Ethanol.
Alles übrige Material wird zur Verfügung gestellt.
Nach Absolvierung des Kurses erhalten Sie eine Bestätigung und sollten in der Lage sein, den Arzt oder das Spital bei einer Pilzvergiftung wirksam zu unterstützen, zum Beispiel durch mikroskopisches Bestimmen der bei einer Vergiftung beteiligten Pilzart(en).

Anmeldeformulare können an folgender Adresse bezogen werden:
Anita Wehrli, Oberseenerstr. 46, 8405 Winterthur.
Tel. Nr. P: 052 232 43 60, G: 052 212 07 22. E-Mail: wehrli.anita@bluewin.ch
Anmeldeschluss: **31. Mai 2003**

Instruktionskurs für Pilzkontrolleure 2003

Wie gewohnt organisiert die VAPKO auch dieses Jahr einen Wochenkurs für angehende oder sich im Amt befindende Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure. Neu bieten wir auch einen Einsteiger-Kurs in die Pilzkunde an. Der Kurs wird in der Landwirtschaftlichen Schule «Plantahof» in Landquart durchgeführt und findet statt vom Samstag, 6. September, bis und mit Freitag, 12. September 2003.

Das Kursgeld beträgt Fr. 550.–, inklusiv Kursunterlagen, ohne «Leitfaden für Pilzkontrolleure» Fr. 500.–. Kursteilnehmer, welche weder Einzelmitglied noch einer der VAPKO angeschlossenen Gemeinde angehören, bezahlen einen Zuschlag von Fr. 100.–. Der Pensionspreis beträgt etwa Fr. 650.– für 6 Tage Vollpension im Doppelzimmer, Einzelzimmer zusätzlich etwa Fr. 30.– pro Tag.

Um den Fähigkeitsausweis des BAG als ausgewiesene Pilzkontrolleurin oder ausgewiesener Pilzkontrolleur zu erhalten, werden während des Kurses die Prüfungen abgenommen.

Die Anmeldung gilt als definitiv, sobald das Kursgeld von Fr. 550.– bzw. 500.– (resp. 650.– bzw. 600.–) einbezahlt ist. Die Anmeldungen sind bis **31. Mai 2003** an die unten stehende Adresse zu senden. Es können nur schriftliche Anmeldungen angenommen werden, und diese werden nach Eingang berücksichtigt.
Bitte Anmeldeformulare verlangen unter Telefon 052 232 43 60 abends ab 19.00 Uhr, sonst 052 212 07 22, per E-Mail wehrli.anita@bluewin.ch oder schriftlich bei:
Anita Wehrli, Oberseenerstrasse 46, 8405 Winterthur.

Die Kursleiterin: Anita Wehrli

Melden von Pilzvergiftungen

In den letzten Jahren konnte allgemein eine abnehmende Tendenz von Pilzvergiftungsfällen festgestellt werden. Dies kann einerseits auf das in den letzten Jahren eher magere Pilzvorkommen zurückzuführen sein, anderseits wurde in den verschiedensten Medien vermehrt auf die Pilzkontrollstellen aufmerksam gemacht. Trotz dieser erfreulichen Tendenz müssen vom schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum (SITZ) jährlich im Durchschnitt zwischen 300 bis 400 Auskünfte zu Pilzvergiftungen erteilt werden.
Noch immer dürfte die Dunkelziffer bei Pilzvergiftungen relativ hoch sein, denn Ärzte und Spitäler melden nicht in jedem Fall Vergiftungen mit Pilzen. Daher ist es wichtig, dass Pilzvergiftungen auch von Seiten der VAPKO gemeldet und publiziert werden. Dadurch kann auch die Toxikologie der Pilzerkrankungen profitieren und so zu erweiterten Erkenntnissen gelangen, die schliesslich dem Pilzsammler und Konsumenten zugute kommen.

Pilze nicht roh konsumieren

In diesem Zusammenhang sei wieder einmal erinnert, dass Pilze in der Regel nicht roh konsumiert werden sollten. Dies gilt auch für alle Zuchtpilze (inklusiv Kulturchampignon), die bei empfindlichen Personen zu individuellen Unverträglichkeiten führen können. Auch Steinpilze, welche von verschiedenen Gastronomiepäpsten ab und zu als «Steinpilzcarpaggio» angeboten werden, haben bei Pilzliebhabern schon des Öfteren zu erheblichem Magengrimmen geführt. Aber auch andere beliebte Speisepilze wie zum Beispiel Morcheln (siehe unten), der Hallimasch oder der Maronenröhrling können – in rohem Zustand konsumiert – starke gastrointestinale Intoxikationen hervorrufen. Roh verzehrt werden dürfen daher nur der Rote Gallerttrichter, der Eispilz sowie die bei Pilzgourmets beliebten echten Trüffeln.
Weil Pilze schwer verdaulich sind, sollten sie in der Regel nicht als Hauptmahlzeit konsumiert werden, sondern als willkommene Geschmacksträger zu Speisen und Saucen dienen.

Rohkonsum von Pilzen bei Kleinkindern

Beim Spielen in Gärten, Parkanlagen oder Wiesen passiert es alle Jahre, dass Kleinkinder Pilze oder Teile davon kauen und auch schlucken. In den meisten Fällen verläuft dies eher harmlos. Im Berichtsjahr gingen bei der VAPKO drei solcher Fälle ein, die alle zum Glück ohne Folgen blieben.

Wurde tatsächlich mit dem Maronenröhrling verwechselt:
Kopfige Kernkeule, *Cordyceps capitata* (Foto: G. Martinelli)

Eine unglaubliche Verwechslung

Eine kurze Anekdote, welche sich ebenfalls im Berichtsjahr ereignete, sei an dieser Stelle noch erwähnt. Während eines Sonntagsspazierganges sammelte eine Familie in Beromünster Pilze, um sie anschliessend zu konsumieren. Die Pilze wurden fachgerecht zubereitet. Die kleine Tochter kostete zuerst das Pilzgericht. Nach dem ersten Bissen spuckte sie den Pilz unverzüglich wieder aus, mit dem Kommentar: «Die schmecken schlecht, die esse ich nicht!» Die Pilzmahlzeit wurde beiseite gestellt und die nicht zubereiteten Pilze und Pilzreste in einen Sack abgepackt. Erst jetzt besann sich der Vater, dass es in ihrer Gemeinde eine Pilzkontrollstelle gibt. Adresse und Öffnungszeiten fanden sich im Telefonbuch. In der Kontrollstelle angekommen, legten sie die Pilze dem anwesenden Kontrolleur vor in der Meinung, dass es sich bei ihrem Fund um Maronenröhrlinge handeln müsse, ein im Prinzip wohlschmeckender Speisepilz. Der Pilzfachmann war sichtlich überrascht. «Maronenröhrlinge?», fragte er erstaunt. «Die hier sind meilenweit von einem Maronenröhrling entfernt. Hier handelt es sich ausschliesslich um die Kopfige Kernkeule *(Cordyceps capitata)*, einem Ascomyceten, der parasitisch auf der Hirschtrüffel fruktifiziert.» Kein Wunder, dass die Pilze so übel schmeckten. Der Pilzkontrolleur zeigte der Familie ein Bild des wirklichen Maronenröhrlings und machte sie darauf aufmerksam, Pilzfunde – vor dem Konsum – unbedingt zur Pilzkontrolle zu bringen. Sichtlich geschockt und beschämt machte sich die Familie auf den Heimweg.

Nicht auszudenken, was passiert wäre, wenn die Familie an Stelle der Kopfigen Kernkeule Knollenblätterpilze gesammelt hätte, welche nach einschlägiger Literatur gekocht wohlschmekkend sein sollen. Nicht jedem Pilz ist seine Ungeniessbarkeit so leicht anzumerken wie der Stinkmorchel. Die Kopfige Kernkeule aber sollte nun wirklich auch von Anfängern nicht mit einem Maronenröhrling verwechselt werden!

Die Moral der Geschichte: Selbstvertrauen ist gut – Kontrolle ist besser oder: kontrollieren geht über probieren.

Dank

Für das prompte und exakte Melden von Pilzvergiftungen möchte die VAPKO allen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure den besten Dank aussprechen.

Der VAPKO-DS gemeldete Pilzvergiftungsfälle im Jahr 2002

Datum: 10. 11. 2002. **Ort:** Sissach. **Anzahl Personen:** 1.
Konsumierte Pilzart: Champignons *(Agaricus bisporus)*, Eierschwämme *(Cantharellus cibarius)*, Chinesisches Stockschwämmchen *(Pholliota nameko)*, Judasohren *(Hirneola auricula-judae)*.
Vergiftungssymptome: Übelkeit, Durchfälle, Schweissausbrüche, Schüttelfrost.
Bemerkungen: Eine 40- bis 50-jährige Frau kaufte am 6. November in der Migros eine tiefgekühlte vakuumierte Packung mit Mischpilzen (etwa 400 g, Aktion). Am gleichen Tag wurden die Pilze gekocht. Zwei Personen verzehrten etwa $^3/_4$ davon ohne dass danach Komplikationen auftraten. Der Rest wurde in einem Plastikgefäss im Kühlschrank kaltgestellt und am 9. November zum Mittagessen – ohne aufzuwärmen! – von der Patientin konsumiert. Am folgenden Morgen um etwa 4 Uhr traten die erwähnten Symptome auf. Noch am selben Tag konsultierte die Patientin den örtlichen Pilzkontrolleur, der ihr sofort empfahl einen Arzt aufzusuchen. Der Arzt beruhigte die Betroffene, da die Packung ja keine Giftpilze enthielt! Er entliess die Patientin ohne jegliche Behandlung mit den Worten: «Die Symptome werden schon abklingen»! Drei Tage danach verspürte die Patientin noch immer ein Unwohlsein in der Magengegend, welches sich erst nach weiteren Tagen wieder normalisierte. Ob es sich dabei um eine «echte» oder «unechte» Pilzvergiftung (Lebensmittelvergiftung) gehandelt hat, entzieht sich den Kenntnissen, denn es waren leider keine Reste der Pilzmahlzeit mehr vorhanden.

Zur Erinnerung: Pilzgerichte dürfen wieder aufgewärmt werden, aber nur bis zu zwei Tage nach ihrer Zubereitung – und nur, wenn sie in der Zwischenzeit im Kühlschrank aufbewahrt wurden. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass Pilzgerichte genügend erhitzt werden.

Datum: 30.10. 2002. **Ort:** Adlikon. **Anzahl Personen:** 1.
Konsumierte Pilzart: getrocknete Habichtspilze *(Sarcodon imbricatus)*.
Vergiftungssymptome: Übelkeit, Benommenheit, tiefer Blutdruck.
Bemerkungen: Drei Personen verzehrten einen Braten. Die Sauce dazu wurde mit getrockneten Habichtspilzen gewürzt und gut gekocht. Die Habichtspilze stammten noch vom verstorbenen Grossvater und waren acht Jahre alt! Bisher wurden von diesen Pilzen jedes Jahr verschiedene Speisen ohne nachteilige Folgen zubereitet. Da sich der Vorrat langsam dem Ende zuneigte, bereitete die Köchin den ganzen Rest der Pilze zum Sonntagsbraten zu. Auch dieses Mal wurde die Mahlzeit gut vertragen, und keine der drei beteiligten Personen zeigte irgendwelche Anzeichen einer Vergiftung. Da die Restmenge der Sauce mit Pilzen gross war (ein ganzer Suppenteller voll), wurde diese fachgerecht im Kühlschrank einen Tag aufbewahrt. Über Mittag wurde dann die Sauce mit den Pilzen von der 48-jährigen Frau aufgekocht und mit Brot verzehrt (kein Alkohol konsumiert!). Etwa einen Tag später bei der Arbeit machten sich starke Magenschmerzen und Übelkeit bemerkbar. Nach einigen Minuten kam eine Benommenheit dazu, worauf ihr Vorgesetzter sie unverzüglich zu einem Arzt brachte. Dort stellte man zusätzlich einen sehr tiefen Blutdruck fest. Der Arzt verabreichte der Patientin eine Valiumspritze gegen die Schmerzen (!) und zur Beruhigung, worauf die Patientin hyperventilierte. Unverzüglich wurde sie mit «Blaulicht» ins Unispital Zürich gebracht. Erst jetzt erfuhr der behandelnde Arzt, dass eventuell auch die Pilze Ursache der Symptome sein könnten. Die Patientin musste zwei Tage zur weiteren Beobachtung hospitalisiert bleiben. Welche Behandlung ihr dabei zukam, entzieht sich leider meinen Kenntnissen. Die Patientin leidet auch noch Wochen nach dem Vorfall unter Magenproblemen (Druckempfindlichkeit und Unwohlsein in der Magengegend).

Datum: 16.11.2002. **Ort:** Wettingen. **Anzahl Personen:** 4.
Konsumierte Pilzart: getrocknete Morcheln.
Vergiftungssymptome: Übelkeit, Magenschmerzen, z. T. Erbrechen, Atemnot.
Bemerkungen: Etwa 20 g im Handel gekaufte getrocknete Morcheln wurden in Wasser eine Stunde eingelegt. Das Einweichwasser wurde verworfen, die rohen (!) Pilze zu einem Salat zubereitet und anschliessend mit wenig Rotwein verzehrt. Ungefähr zwei bis drei Stunden nach der Mahlzeit traten bei allen vier beteiligten Personen die oben erwähnten Symptome auf. Unverzüglich wurde bei einer Pilzkontrolleurin telefonischer Rat eingeholt. Sie empfahl den Betroffenen, ein Glas warmes Wasser mit Salz zu trinken, um Erbrechen auszulösen. Ebenso riet sie ihnen, in einer Apotheke ein Abführmittel zu besorgen. Falls die Beschwerden am nächsten Tag nicht abklingen sollten, sei ein Arzt zu konsultieren. Nach einer unruhigen Nacht waren bei allen die Symptome praktisch abgeklungen.

Unsere Verstorbenen
Carnet de deuil
Necrologio

Völlig unerwartet erreichte uns am 11. Januar 2003 die Nachricht vom Tode unseres Freimitgliedes

Ernst Walser

Der Eintritt in den PVB erfolgte 1974. In diesen vielen Jahren war er immer als sehr aktives Mitglied tätig: in den verschiedenen Funktionen als Pilzsammler, als Hobby-Koch, als Helfer im Service bei den Pilzessen und vielen anderen Chargen. Seine Ansichten, sein Humor und seine Einstellung zur Natur waren die Markenzeichen von Ernst.
Wir werden Ernst in guter Erinnerung behalten.

Verein für Pilzkunde Bremgarten und Umgebung