

Südlicher Pilzgenuss

Autor(en): **Meyer, Georges**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **81 (2003)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936204>

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.

Südlicher Pilzgenuss

Georges Meyer

2517 Diesse

Unser Pilzverein ist zum Jahresschlusssessen 2002 in einem lauschigen Restaurant am Bielersee verabredet. Zur vereinbarten Zeit ist es schon stockdunkel. Absichtlich parke ich meinen Wagen dort, wo vor Jahren der Sturm eine Pappel gefällt hat. Den Strunk zu entfernen war offenbar zu mühsam, deshalb ragt er heute noch einen halben Meter aus der Erde, umgeben von modernden Laubschichten, teilweise von Brennesseln getarnt. Im Scheinwerferkegel sind büschelweise braune, konvexe Pilze zu sehen, was ich kaum zu hoffen wagte. Am frühen Morgen des folgenden Tages ernte ich mehr als ein Kilo leckere Pilze im zartesten Gourmetalier. Wir haben den 16. November!

Es handelt sich bei diesem Pilz um den Südlichen Ackerling (*Agrocybe cylindracea*, in einigen Büchern auch *A. aegerita*). In Italien und Südfrankreich wird er seit dem Altertum als delikater Speisepilz geschätzt, der sich auch recht einfach züchten lässt. So verwundert es nicht, dass er in französischen und italienischen Pilzbüchern diesbezüglich beste Noten erhält: Kühner und Romagnesi (1) geben ihm immerhin zwei von maximal drei Messer-Gabel-Zeichen (*bon comestible*), der Pilzatlant (2) setzt ihn auf die Liste der Speisepilze erster Qualität, in bester Gesellschaft mit Morcheln, Trüffeln und Steinpilzen, und Marchand (3) vermerkt: «*espèce comestible et des plus savoureuses, très recherchée dans le Midi.*»

In deutschsprachigen Pilz-Kochbüchern habe ich ihn noch nicht entdeckt, obwohl er in dunkelbraunen Babyexemplaren unter dem Namen «Pioppini» importiert wird. Ausgewachsen ist er wohl zu heikel für den Transport. Die crème-weiss werdenden Hüte sind recht brüchig und werden durch das braune Sporenpulver schmutzig und unansehnlich, obwohl sie in diesem Zustand viel aromatischer schmecken.

Der Unterschied zwischen jungen und ausgewachsenen Exemplaren (siehe Bilder) ist eklatant; es ist oft kaum zu glauben, dass es sich um die gleiche Art handelt.

Wie steht's in der Schweiz? Breitenbach & Kränzlin (4) nennen Funde aus den Weinbaugebieten der französischen und italienischen Schweiz. Ihr untersuchter und abgebildeter Fund, *leg. Valobonsi*, stammt vom Neuenburgersee. Dann wären also meine Funde vom Bielersee die ersten aus der Deutschschweiz?

Am erwähnten Pappelstrunk fruktifiziert der Gast aus dem Süden schon seit einigen Jahren. Meine Funde erfolgten bisher in den Monaten Mai, Juni und Oktober. Nach meinem Erlebnis vom November 2002 fand ich den Pilz zum bisher letzten Mal am 26. April 2003. Die Angabe «Sommer bis Herbst» ist also zweifelhaft. Es scheint bei mildem, feuchtem Wetter zwei Erscheinungszeiten zu geben, nämlich Frühling/Frühsummer und Herbst/Spätherbst. Aber wer weiss, was uns die Klimaveränderung und die Kapriolen des Wetters noch alles bringen. Vielleicht heisst es einmal auch bei uns wie bei Marchand (3): «*Pendant toute l'année, chaque fois que le temps se met assez longtemps à l'humide...*»

(1) R. Kühner & H. Romagnesi, *Flore analytique des champignons supérieurs*, 4^e tirage, 1984.

(2) A. Rinaldi & V. Tyndalo, *ital. Atlante dei funghi*, 1972, deutsch *Pilzatlant*, 1974.

(3) A. Marchand, *Champignons du nord et du midi*, tome I, 1971.

(4) J. Breitenbach & F. Kränzlin, *Pilze der Schweiz*, Band 4, 1995.

Für Ihre Bücher / Pour vos livres:

Versandbuchhandel VSVP / Librairie de l'USSM

Beat Marti, Oberdorf 2, 6166 Hasle

Tel. 0041 41 4800476, Fax. 0041 41 4800576

E-Mail: verofit@gmx.ch; Internet: <http://www.vsvp.ch>