

**Mitteilung der Redaktion = Communications de
la rédaction = Comunicazioni redazionali ;
Kurse und Anlässe = Cours et rencontres =
Corsi e riunioni ; Zu verkaufen - zu kaufen
gesucht - zu verschenken = Achats - ventes -
dons = Compera - vendita - regalo ...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 2

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

zum Ringe laufen am Stamm feine Streifen, als Fortsetzung der Plättchen, herab. Inwendig ist der Stamm blasser gefärbt als auswendig und wird bald hohl. Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste, mitunter auch schon im Frühjahr, oft in Unzahl, an modernem Laubholze, vorzüglich Buchen und Erlen. Legt man Stämme der zwei letztgenannten Bäume an einen feuchten Ort und hält sie immer etwas feucht, so kann man reichliche Ernten halten, im Keller selbst zur Winterszeit. Er ist essbar und wird an vielen Orten verspeist. Ich habe oft davon gegessen. Der Stamm ist zäh und wird weggeworfen. Um den Schwamm nicht mit schlechten Arten zu verwechseln, sehe man auf den obstartigen Geruch, den fettig sich anfühlenden Hut, die Schüppchen am Stamme, den Ring.»

Mitteilung der Redaktion

Communication de la rédaction

Comunicazioni redazionali

Neuer Hauptredaktor der SZP

Nach meinem Rücktritt übernimmt Herr Guido Bieri neu das Amt des Hauptredaktors der SZP. Die Autorinnen und Autoren, aber auch die Sekretärinnen und Sekretäre der verschiedenen Vereine werden gebeten, alle ihre Beiträge und Mitteilungen in deutscher und italienischer Sprache **ab sofort** an den neuen Hauptredaktor zu senden.

Guido Bieri

Redaktion SZP/BSM

Brückenstrasse 7

3005 Bern

E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch

Tel. 031 318 78 19 (nur DO oder FR besetzt)

Guido Bieri wünsche ich für seine neue Tätigkeit alles Gute.

Ivan Cucchi

Nouveau rédacteur en chef du Bulletin suisse

Après mon départ, c'est M. Guido Bieri qui reprend la charge de rédacteur en chef de notre bulletin.

Les auteurs, ainsi que les secrétaires des différentes sociétés mycologiques sont priés de faire parvenir leurs rapports et communications en langue allemande ou italienne **dès maintenant** au nouveau rédacteur.

Guido Bieri

Rédaction du BSM

Brückenstrasse 7

3005 Bern

E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch

Tél. 031 318 78 19 (seul. le jeudi ou le vendredi)

Je souhaite à Guido Bieri plein succès pour ses nouvelles fonctions.

Ivan Cucchi

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2005 / Calendrier 2005 / Calendario 2005

20.8. und	3.7. Les Savagnières BE (St-Imier)	Rencontre mycologique
27.8. et	21.8. Wald ZH	Pilzbestimmertagung
10.9. bis	28.8. Gryon VD	Journées romandes de Mycologie
	16.9. Plantahof Landquart GR	Kurs VAPKO-Deutschschweiz (Kontakt: A. Wehrli)
12.9. au	16.9. Leysin VD	Cours d'instruction VAPKO romande
18.9. bis	23.9. Escholzmatt LU	Mykologische Studienwoche VSVP
25.9. al	30.9. Rist. delle Alpi, Monte Ceneri TI	Corso VAPKO svizzera italiana
11.10. bis/au	16.10. Lyss BE	WK-Tagung/Journées de la WK
1.10. und	2.10. Diessenhofen TG	VAPKO-Tagung (Kontakt: S. Füglistaler)
2.10. bis/au	8.10. Balsthal SO	Dreiländertagung
21.10. au	23.10. Faoug FR	Cours romand de détermination

Pilzausstellungen/Expositions

- 17.-18.9. Belp: Dorfzentrum Belp
18.-19.9. Dietikon und Umgebung: Freizeitanlage Chrüzacher, Holzmattstrasse 6, Dietikon
8.-9.10. Nord vaudois – Yverdon: buvette du Casino, rue des Terreaux, Orbe

Mykologische Studienwoche Escholzmatt 2005 (18. bis 24. September 2005)

Es sind noch einige Plätze frei. Durch Ihre Teilnahme helfen Sie mit, dass die Studienwoche auch am neuen Standort in Escholzmatt zu einem vollen Erfolg wird.

Anmeldeformulare erhalten Sie bei
Fritz Leuenberger, Widenstrasse 16, 6317 Oberwil
Tel. 041 / 710 29 16, E-Mail: Leuenb@datazug.ch

Anmeldeschluss: 31. Juli

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

Zu verkaufen

Pilzler-Taschenuhren komplett mit Uhrenkette à Fr. 58.– (auf Wunsch zur Ansicht!)

Ab 5 Stück Spezialrabatt.

N. B.: Sofortservice für Batterien.

Uhren-Service Schweizer, 4628 Wolfwil,

Tel. 062 926 23 30.



CHAMPIGNONS SUISSES

Pilze aus Schweizer Produktion – das ganze Jahr erntefrisch auf Ihrem Tisch

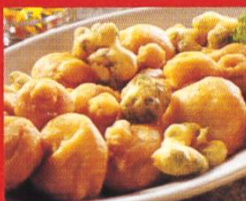
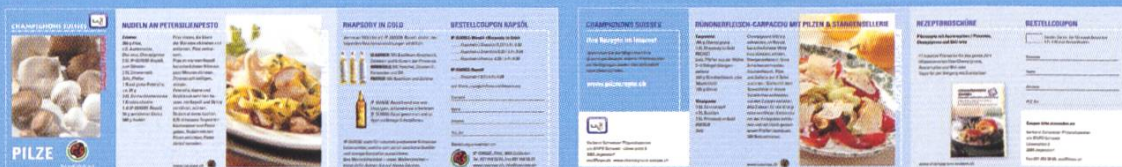
Hier finden Sie Champignons Suisses im Jahr 2005:

- 25.11.04 – 30.12.2005 **Naturhistorisches Museum – Bern**
Ausstellung zu Kulturpilzen – Wildpilze als einmalige Präparate
www.nmbe.unibe.ch
- 29.4. – 8.5.2005 **BEA – Bern** > siehe Talon unten
Sonderschau Früchte und Gemüse im Grünen Zentrum
www.grueneszentrum.ch
- 29.4. – 8.5.2005 **LUGA – Luzern**
Zentralschweizer Erlebnismesse, www.luga.ch
- 2.9. – 11.9.2005 **OHA – Thun**
Oberländische Herbstausstellung, www.oha.ch
- 8.10. – 9.10.2005 **Oepfumärit – Affoltern**
Markt bei der Emmentaler Schaukäserei, www.showdairy.ch
- 27.10. – 30.10.2005 **SURWA – Sursee**
Surseer Warenausstellung, www.surwa.ch

Neue Leporellos

Viermal im Jahr werden Verpackungen von «Champignons Suisses» mit Leporellos für den Konsumenten bestückt. Diese enthalten Rezepte wie Infos und einen Bestelltalon für unsere Rezeptbroschüre.

Um den Pilzliebhaber Abwechslung zu bieten, haben wir neue Leporellos kreiert, welche dieses Jahr abwechslungsweise mit den traditionellen Leporellos eingesetzt werden. Die erste Aktion war im März, die weiteren folgen in den Wochen 22, 33 und 43. Halten Sie die Augen offen...



Talon

Gegen Abgabe dieses Bons erhalten Sie am Stand «Champignons Suisses» im Grünen Zentrum an der BEA 2005 eine Portion frittierte Champignons zum 1/2-Preis.

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP · c/o BNPO Schweiz · Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf · Tel. 031 763 30 03 · www.champignons-suisse.ch · vsp@bnpo.ch

Der grösste Pilz der Schweiz

Pressemitteilung WSL

Der grösste Pilz der Schweiz ist 800 Meter lang und 500 Meter breit. Entdeckt haben ihn Wissenschaftler der Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, und zwar im Nationalpark.



Armillaria ostoyae, Dunkler Hallimasch
(Foto: WSL)

Im Herbst ist er oft auf Baumstrünken anzutreffen, und auch wenn er jung essbar ist, so ist er bei Pilzsammlern nicht sonderlich beliebt. Die Rede ist vom Hallimasch. Gegen 40 Arten gibt es weltweit, und einige davon sind recht aggressive Schädlinge, die Bäume befallen und sie töten. Dazu gehört auch der Dunkle Hallimasch (*Armillaria ostoyae*), welcher zusammen mit dem Wurzelschwamm im Nationalpark für ein ausgedehntes Bergföhrensterben gesorgt hat. Bei Untersuchungen der Eidg. Forschungsanstalt WSL zeigte sich nun, dass ein im Nationalpark lebendes Exemplar des Dunklen Hallimasch sich über eine Fläche von rund 500 Meter Breite und 800 Meter Länge erstreckt – das entspricht einem Gebiet von etwa 35 Hektaren. Der Hallimasch lebt weitgehend versteckt im Boden und besteht aus einem riesigen Geflecht von teilweise sehr dicken Fäden, die sich wie Wurzeln durch den Boden arbeiten. Die sichtbaren Pilz-Fruchtkörper oberhalb der Erde sind also Teil eines riesigen unterirdischen Organismus: Der in der Nähe des Ofenpasses entdeckte Pilz ist zudem mehr als 1000 Jahre alt.

Gemäss Experten der WSL ist das entdeckte Exemplar vermutlich nicht nur der grösste Pilz der Schweiz, sondern der bisher grösste gefundene Pilz Europas. In den USA gibt es allerdings noch mächtigere Exemplare. So lebt beispielsweise in den Wä-

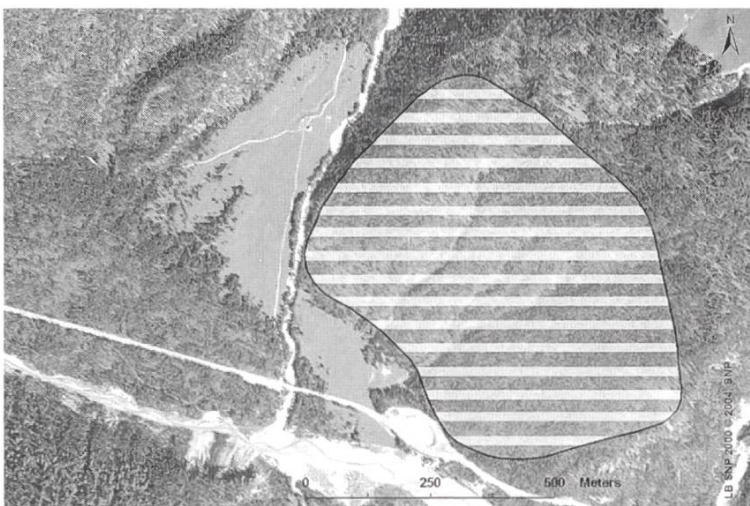
ldern von Oregon ein Dunkler Hallimasch, der sich über eine Fläche von neun Quadratkilometern ausbreitet und schätzungsweise 600 Tonnen wiegt.

Seinen Namen verdankt der Pilz übrigens dem Umstand, dass er, roh verspiesen, den Stuhlgang beschleunigt, was sich offenbar schon die Römer nach opulenten Gelagen zunutze machten. Der deutsche Begriff nimmt diese (je nach Situation) segensreiche Wirkung auf, denn das Wort Hallimasch kommt von «Heil im Arsch».

Der grösste Pilz der Schweiz ist 800 Meter lang und 500 Meter breit.

Le plus grand champignon de Suisse
mesure 800 mètres de long sur 500 mètres de large.

(Foto: SNP)



Le plus grand champignon de Suisse

Communiqué de presse WSL

Le plus grand champignon de Suisse mesure 800 mètres de long sur 500 mètres de large. Des scientifiques de l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage, WSL, l'ont découvert dans le Parc national.

L'automne, on le rencontre souvent sur la souche des arbres, mais, même s'il est comestible lorsqu'il est encore jeune, il n'est pas particulièrement apprécié des cueilleurs de champignons. Il s'agit de l'armillaire mielleux, dont il existe environ 40 espèces de par le monde. Certaines d'entre elles sont de redoutables parasites qui colonisent les arbres et entraînent leur mort. L'armillaire à squames foncées (*Armillaria ostoyae*) en fait partie et, associé à la maladie du rond des pins, il a été responsable d'un vaste dépérissement de pinèdes dans le Parc national.

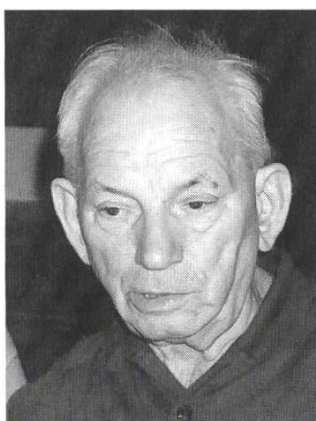
Des études de l'Institut fédéral de recherches WSL ont dévoilé qu'un exemplaire de l'armillaire à squames foncées vit dans le Parc national et s'étend sur 500 mètres de large et 800 mètres de long – à savoir sur une surface d'environ 35 hectares. La majeure partie de l'armillaire mielleux vit cachée sous le sol et consiste en un énorme entrelacement de filaments parfois très épais, qui se frayent un chemin dans le sol à l'instar des racines. Les fructifications fongiques visibles au-dessus du niveau de la terre appartiennent donc à un gigantesque organisme souterrain. Le champignon découvert près de l'Ofenpass est de surcroît âgé de plus de 1000 ans.

Selon les experts du WSL, l'exemplaire trouvé est sans doute non seulement le plus grand champignon de Suisse, mais également le plus grand champignon trouvé à ce jour en Europe. Cependant, les Etats-Unis peuvent se targuer d'exemplaires encore plus colossaux. Dans les forêts de l'Oregon, par exemple, vit un armillaire à squames foncées qui s'étend sur une surface de neuf kilomètres carrés et dont on estime le poids à 600 tonnes.

Unsere Verstorbenen

Carnet de deuil

Necrologio



Fritz Scheurer

Am 7. Februar 2005 erreichte uns die Nachricht, dass unser Gründungs- und Ehrenmitglied Fritz Scheurer gestorben ist. Er ist nach kurzer Krankheit in seinem 90. Altersjahr friedlich eingeschlafen.

Im Jahre 1964 war Fritz Gründungsmitglied und erster Präsident unseres Vereins. In den folgenden Jahren hat sich Fritz sehr stark für den jungen Verein eingesetzt. Seines grossen Engagements wegen amtierte er während mehreren Jahren als Präsident. Er verstand es zudem ausserordentlich gut, sein Wissen weiter zu vermitteln und auch Anfänger für die Mykologie zu begeistern. Nebst seinem Wirken in unserem Verein kannte man Fritz in der Öffentlichkeit als kompetenten Pilzkontrolleur.

Da ihm während den letzten Jahren zunehmend seine Altersbeschwerden zu schaffen machten, musste Fritz ins zweite Glied zurücktreten.

Am 14. Februar 2005 wurde Fritz in Dietikon von einer grossen Trauergemeinde zur letzten Ruhe begleitet. Sein trockener Humor wie auch seine «kernigen Geschichten» werden uns fehlen. In unseren Herzen wird Fritz weiterleben.

Verein für Pilzkunde Schlieren