

Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Fundmeldungen = Trouvailles intéressantes = Ritrovamenti

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

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.

Solution du quiz n°9 (BSM 5 / 2005): **La science pure**

1. Le Paxille enroulé est toxique. Les couteaux et les fourchettes ne sont pas de mise. Bien que de nombreux amateurs l'aient consommé sans dommage, particulièrement dans les pays de l'Est (ex-Allemagne de l'Est, Pologne et Russie), sa consommation doit être fortement découragée. Même correctement préparé pour la cuisine, il provoque de fortes diarrhées après un court temps de latence, entre un quart d'heure et quatre heures.
2. Le Paxille enroulé est dangereux. Même en le blanchissant ou après une longue cuisson, sa consommation ne se passe pas sans dommages.
3. A de rares occasions, des troubles sanguins ont été observés (Hémolyse). Les globules rouges sont détruits et, à cause de cela, le colorant sanguin libéré (hémoglobine) passe dans l'urine. Il s'agit alors d'une complication rare, et non d'une intoxication. C'est une réaction d'hypersensibilité, une allergie qui s'aggrave à chaque consommation.
4. Quant aux autres espèces du genre, le Paxille filamenteux, (*Paxillus filamentosus*), le Paxille à pied noir (*Paxillus atrotomentosus*) et le Paxille faux panus (*Paxillus panuoides*), elles sont également toxiques.

Traduction: J.-J. Roth

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2006 / Calendrier 2006 / Calendario 2006

19. / 20. Aug. 2006	Pilzbestimmertagung	Oberburg BE
26. / 27. Aug. 2006	Journées romandes de Mycologie	Delémont JU
17.–23. Sept. 2006	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt LU
3.–8. Okt. 2006	WK-Tagung / Journée de la CS/Simposio della CSS	Arenenberg TG
Okt. 2006	Cours romand de détermination	Faoug FR (John Schopfer ist verantwortlich)
9.–15. Sept. 2006	Vapko-Kurs	Landquart GR
11.–15. Sept. 2006	Cours-Vapko	Leysin VD
Okt. 2006	Vapkotagung	

Pilzausstellungen / Exposition

**Nur noch bis Ende
Dezember 2005**

Naturhist. Museum Bern – Sonderausstellung **Waldpilze**

Der Kaiserling in Küttigen – schon der Kaiser Julius Cäsar mochte ihn

Hans-Peter Neukomm

Felseneggstrasse 9, CH-8700 Küsnacht, E-Mail hans-peter.neukom@klzh.ch

Pilze sind launische und geheimnisumwobene Wesen der Natur

In manchen Jahren lassen sich gewisse Arten kaum blicken und in einem der nächsten schiessen sie nur so aus dem Boden. Erstmals für Küttigen konnte der nördlich der Alpen seltene Kaiserling gefunden werden.

Durch das im Sommer feuchtwarme Wetter war schon frühzeitig zur Pilzsaison eine artenreiche Pilzflora in verschiedenen Regionen der Schweiz zu beobachten. Nicht so im Kanton Aargau. «Hier war es relativ trocken und die Pilze erschienen nur spärlich», sagen Heidi und Koni Schibli, die Pilzkontrolleure aus Baden. Auch die Kontrolltätigkeit halte sich etwa im Rahmen der letzten Jahre. Trotzdem konnte am 2. September dieses Jahr die Pilzfachfrau Margrith Montalta in Küttigen den erstmaligen Fund eines seltenen Kaiserlings melden. Gefunden wurde das Prachtexemplar, mit einem Hutdurchmesser von 25 Zentimetern, an einem Wegrand im Fluewald unter Rotbuchen. «Der Fundort lag zwischen einer römischen Siedlung und einem römischen Gutshof, gemäss Küttiger Chronik von Alfred Lüthi», sagt die Expertin Margrith Montalta.

In der Küche geschätzt

Der Kaiserling (*Amanita caesarea*, vom lat. *caesareus* = kaiserlich) ist eine Pilzart, die vorwiegend an wärmebegünstigten Standorten – vor allem südlich der Alpen – in Symbiose mit Kastanien vorkommt. Schon zu Zeiten von Kaiser Julius Cäsar war er bekannt als ein in der Küche beliebter Speisepilz. Daher traf man die Delikatesse des Öfteren auf den Speisezetteln der alten Römer an; auch heute noch ist der Kaiserling



Amanita caesarea. Ein stattliches Exemplar eines Kaiserlings, bei Küttigen erstmals im Fluewald gefunden

P. Montalta

in der Gastronomie – vor allem in Italien – hoch geschätzt. Es wird vermutet, dass der Kaiserling nördlich der Alpen durch die römischen Heere auch in die Schweiz eingeschleppt wurde, da er hier vorwiegend entlang der alten Heeresstrassen gefunden wird. Wie Béatrice Senn-Irlet, Projektleiterin «Kartierung Pilze der Schweiz», von der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) auf Anfrage bestätigt, ist die Pilzart im Laufe der letzten 50 Jahre nördlich der Alpen stark rückläufig. Unter anderem deshalb, weil der Bestand der Edelkastanie in unseren Regionen erheblich zurückgegangen ist. Die Pilzart erscheint aber auch in Symbiose mit der Eiche (nahe Verwandtschaft mit der Edelkastanie) und seltener mit der Rotbuche.

Typische Merkmale des Kaiserlings

Er hat einen intensiv orange bis rot gefärbten Hut, der selten weisse Hüllreste aufweist. Der Hutm Durchmesser kann 7 bis 25 Zentimeter erreichen. Seine Lamellen und der Stiel mit dem gerieften Ring sind von zitronen- bis goldgelber Farbe. Beim Kochen des Pilzes geht die Farbe der Lamellen und des Stiels ins Kochwasser und verleiht so beispielsweise dem Risotto eine safranähnliche Farbe. Die Stielbasis ist in einer weissen sackartig-lappigen Scheide eingepfropft. Das Fleisch ist weiss bis leicht gelblich. Der Geruch ist angenehm und der Geschmack mild, nussartig.

Eine Verwechslungsmöglichkeit besteht höchstens mit dem giftigen Fliegenpilz. Diese Art unterscheidet sich jedoch durch die bleibend weissen Lamellen sowie den weissen Stiel und ohne die sackartig-lappige Scheide an der Basis.

Verbreitungsatlas Pilze der Schweiz und Rote Liste

In der Schweiz sind über die Brutvögel und grösseren Säugetiere gute Kenntnisse vorhanden, während Pilze zusammen mit zahlreichen Gruppen der niederen Tiere (Spinnen, Käfer, usw.) zu den sehr schlecht erfassten Organismen gehören. Landesweit zählt man heute rund 5500 verschiedene Pilzarten. Angaben über die Artenvielfalt, geographische Verbreitung, ökologische Ansprüche usw. der Höheren Pilze fehlen aber.

Verschiedene eidgenössische Gesetze verpflichten den Bund, für die Einhaltung der einheimischen Arten zu sorgen. Der Vollzug der eidgenössischen Gesetzgebung ist jedoch nur möglich, wenn Bestandesaufnahmen – auch von Pilzen – vorhanden sind.

«Die in den letzten Jahren gesammelten Pilzdaten stammen zum grössten Teil von freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der ganzen Schweiz», sagt Beatrice Senn-Irlet, Projektleiterin der WSL. Ziel der zeitintensiven Bestandesaufnahmen ist die Erhaltung der Artenvielfalt der Pilze für einen gesunden Wald. Aus den Resultaten entsteht eine Pilzdatenbank als Grundlage für eine Rote Liste und ein Verbreitungsatlas. Der Verbreitungsatlas der Pilze der Schweiz wird periodisch aktualisiert und ist unter www.swissfungi.ch einsehbar.



Amanita caesarea (Scop.: Fr.) Pers. Verbreitungsatlas der Pilze der Schweiz
 ○ vor 1991 ● ab 1991