

Andalusien : Pilzsammler willkommen!

Autor(en): **Senn-Irlet, Béatrice**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **84 (2006)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935668>

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.

Abrimos una ventana
a un nuevo
Recurso Natural

Conócelo,
consérvalo,
úsalo
y disfrútalo.

Plan Cussta



Andalusien: Pilzsammler willkommen!

BÉATRICE SENN-IRLET

Während in einheimischen Wäldern den Pilzsammlern mit Sammelbeschränkungen ein deutliches Zeichen gesetzt wird, mengenmässig nicht zu viel der begehrten Speisepilze aus dem Wald zu tragen, gibt es Regionen in Europa, wo versucht wird, speziell Pilzsammler und -sammlerinnen als Touristen anzuziehen.

In der südspanischen Provinz Andalusien laufen seit einigen Jahren grosse Anstrengungen, das Pilzsammeln unter Einheimischen wie unter Touristen populärer zu machen und das Verständnis für Pilze zu fördern. Die Provinzregierung hat – mit EU-Hilfe – vor vier Jahren das Projekt CUSSTA gestartet, welches folgende Teile beinhaltet:

1. Erstellen eines Inventars einheimischer Pilze.
2. Abschätzen der Produktivität der einheimischen Speisepilze inklusive der Trüffel.
3. Möglichkeiten von Mykorrhizierungen gewisser Pflanzen zur Produktion von Speisepilzen (Stichwort Trüffelhaie) wie auch als Erosionsschutz.
4. Aufklärung über giftige Pilze und Informationen über die Zubereitung von Speisepilzen.



Marasmius corbariensis



Boletus lupinus

Ziel ist es, die andalusische Speisepilzflora nachhaltig zu nutzen. Einerseits als Zusatzeinkommen für die lokale Bevölkerung, andererseits als Attraktion für Touristen (Stichwort: Mykotourismus) und als kulinarische Angebotserweiterung für die lokale Küche. Zudem soll die Freude an der Natur durch das Pilzsammeln und Pilzbestimmen gefördert werden, womit eine Sensibilisierung für Naturschutzwerte erhofft wird.

Um einen Katalog der einheimischen Pilze zu erhalten, wurden mehrere Mykologen angestellt, welche nach vier Jahren bereits über 2400 Pilzarten notiert haben. Dies verleitet die Leiter dieses Projektes bereits zur Erklärung, dass Südspanien möglicherweise die pilzreichste Region der Welt sei. Sehr artenreich erwiesen sich insbesondere die Hypogäen, die unterirdisch fruchtenden Arten. 80 Arten wurden bereits gefunden, darunter Vertreter aus den Gattungen der Echten Trüffeln (*Tuber*), der Wüstenröckchen (*Terfezia*) wie auch zahlreicher Erdnüsse (*Hymenogaster*) und andere. In einem sehr ansprechenden Bildband ist das Wissen zu diesen Arten dargestellt (Moreno Arroyo et al 2005). Weit verbreitet ist etwa die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), aber auch die Perigord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) kommt vor. Während die Trüffeln in den Steineichenwäldern (*Quercus ilex*) zu suchen sind, findet man Wüstenröckchen in den Brachländern mit Zistrosen (*Cistus*) und Sonnenröschen (*Helianthemum*), wie sie oft nach Feuern und Waldbränden entstehen.

Aber auch bei den «gewöhnlichen» Speisepilzen wie Eierschwämmen und Steinpilzen zeigten sich in guten regenreichen Wintern grosse Mengen. Um diese Mengen, insbesondere von Eierschwämmen, auch auf dem mitteleuropäischen Markt verkaufen zu können, wurde im Rahmen dieses Projektes zur ökonomischen Förderung von Randregionen auch Pilzsammelstellen eingerichtet. In Jimenez de la Frontera in den südandalusischen Bergen steht ein brandneues Gebäude in einem Industrieareal, wo Pilze zum Weiterverkauf gebracht werden können. Wie an hochmodernen Blumenbörsen oder Fischmärkten wird nach dem Wägen und dem Einstufen der Qualitätsklasse der aktuelle Weltmarktpreis über das Internet abgerufen und ausbezahlt. Die Pilze werden dann von Angestellten in weissen Labormänteln sofort sachgemäss in Holzkisten verpackt und kühl gelagert, bis sie abtransportiert werden. Sie erhalten ein Label, das sie als Naturprodukt der Provinz Andalusien auszeichnet. Auch Touristen



Quercus ilex



Hohenbuehlia



Inonotus tamaricis



Omphalotus olearius

dürfen ihre Ferienbudgets mit dem Verkauf selbst gesammelter Pilze aufbessern!

Um die Welt der Pilze in dieser Ecke Südeuropas mit ausserordentlich trockenen und heissen Sommern – ohne Pilze! – bekannter zu machen, ist auch ein Informationszentrum über Pilze eröffnet worden. In sehr ansprechender Weise werden Themen wie Giftpilze, Nutzen der Pilze für den Naturhaushalt sowie das Verhältnis der Menschen zu Pilzen von der Antike bis heute dargestellt.

Pilzferien in Andalusien mit Exkursionen in die Korkeichenwälder, die Steineichenwälder oder die Föhrenwälder mit Abstecher in die Zistrosen-Macchie lohnen sich somit in den Wintermonaten bestimmt und freuen die einheimischen Touristiker. Natur schützen durch (nachhaltiges) Nutzen heisst die Devise.



Scenidium nitidum

LITERATUR

MORENO ARROYO B.; GOMEZ FERNANDEZ, J & E. PULIDO CALMAESTRA 2005. Tresoros de nuestros montes. Trufas de Andalucia. Consejeria de Medio Ambiente, Junta de Analucia. 348 Seiten.

A propos de la commission scientifique

JEAN-PIERRE MANGEAT

Sous la présidence de Madame Béatrice Senn-Irlet, Présidente, la commission scientifique de l'Union suisse (60 membres suisses et deux membres étrangers) a tenu son symposium annuel du 3 au 8 octobre dernier.

L'école d'agriculture d'Arenenberg, intégrée politiquement à la commune de Salenstein (Thurgovie), est située sur une colline en face de l'Untersee et de la presqu'île de Reichenau, entre Kreuzlingen et Steckborn. Notre société hôte offrait, en plus d'une infrastructure adaptée à nos besoins, de magnifiques forêts s'étendant entre l'étagé collinéen et submontagnard qui présentaient de surcroît la particularité d'être boisées par une quantité d'espèces d'arbres fort intéressants.

La session 2006 a été suivie par 33 membres. 18 autres personnes empêchées de participer pour diverses raisons (travail, santé, famille) se sont excusées. Nos «Anciens» collègues âgés ou

souffrants, cités ci-dessous avec grand respect et admiration

Cuno Furer	95 ans
Eleno Zenone	92 ans
Jean-Robert Chapuis	90 ans
Georges Scheibler	85 ans
Ernest Chétalat	82 ans
Heinz Göpfert	81 ans
Elvezio Römer	80 ans

étaient présents dans nos pensées. Au nom de tous, je leur adresse nos meilleures salutations et à nos collègues malades, nos vœux de prompt rétablissement.

Lors des journées de la CS, 710 champignons du canton de Thurgovie ont été déterminés, représentant 515 espèces. 50 champignons (48 espèces) remarquables d'autre part de la Suisse ont