Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 85 (2007)

Heft: 1

Artikel: Von Pilzlern und Pilzen im Toggenburg : Teil 2 : interessantes Gebiet für seltene Pilzarten

Autor: Neukom, Hans-Peter / Senn-Irlet, Béatrice

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935771

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

Von Pilzlern und Pilzen im Toggenburg

Teil 2 – Interessantes Gebiet für seltene Pilzarten

HANS-PETER NEUKOM UND BÉATRICE SENN-IRLET

Das Toggenburg ist nicht nur durch seinen Reichtum an verschiedenen, in der Küche beliebten Pilzarten wie Steinpilz, Maronenröhrling, Eierschwamm und weiteren Pilzen für Mykophage oder Magenbotaniker interessant. Mit ihrer reichen und zum Teil seltenen Artenvielfalt ist die Toggenburger Pilzflora immer wieder ein spannendes Gebiet auch für Mykologen.

Auf relativ engem Raum trifft man folgende verschiedene Vegetationsstufen:

Kolline Zone

Die kolline Eichen-Hainbuchen-Stufe (200 bis 500 m ü. M.) ist charakterisiert durch das Vorherrschen von Laubbäumen, Eichen und Hagebuchen in den tiefsten Lagen, andernfalls Buchenwälder mit Eichen und Hagebuchen. Hier finden wir die typischen Laubwaldpilze wie den Frauentäubling *(Russula cyanoxantha),* den Flügelsporigen Milchling *(Lactarius pterosporus)* oder den schönen Gold-Täubling *(Russula aurea)* und ganz häufig den Graugrünen Milchling *(Lactarius blennius).* An Buchenstümpfen ist immer wieder das Stockschwämmchen *(Kuehneromyces mutabilis)* anzutreffen. Etwas seltenere Arten dieser Stufe sind der Sparrige Rauhkopf *(Cortinarius humicola),* oder der Satanspilz *(Boletus satanas)* (Foto 1), einer der wenigen giftigen Röhrlinge.

Zu den Besonderheiten zählt der Wurzelnde Fälbling *(Hebeloma radicosum)* (Foto 2), ein kräftiger Pilz, welcher sich durch eine besondere Lebensweise auszeichnet, lebt sein Myzel doch immer in Latrinen von Maulwürfen, d.h. in speziellen Höhlen im unterirdischen Gangsystem dieser Tiere und steht zusätzlich in der Wurzelsymbiose mit Buchen.

Trüffeln und verwandte Arten mit ihren unterirdisch ausreifenden Fruchtkörpern, so genannten Hypogäen, kommen in allen Wäldern vor, nur bereitet uns Pilzfreunden das Finden dieser Schätze etwas Mühe. Bei Laubbäumen, insbesondere in

1 GEORGES MEYER

kalkhaltigen Böden, kommen die echten Trüffeln vor, im Toggenburg beispielsweise auch die Sommertrüffel *(Tuber aestivum).* Einige Hypogäen brechen bei Reife aus der Erde hervor, und zumindest ein Teil der Fruchtkörperoberfläche wird sichtbar. Handelt es sich dann um die Karottentrüffel *(Stephanospora caroticolor)* (Foto 3), ist das Staunen jedes Mal gross, dass es sich bei diesem gänzlich orangen Klumpen, der im Anschnitt kleinporig-schwammig ist, wirklich um einen Pilz handelt und nicht um ein Stück halbvergrabenen Schaumstoffes.

Montane Zone

In der montanen Buchen-Tannen-Stufe (500 bis 1200 m ü. M.) finden wir den typisch schweizerischen Mischwald mit Buchen, Tannen und zahlreichen, vielfach aufgeforsteten Fichten. Entsprechend gross ist die Pilzvielfalt. Aus europäischem Blickwinkel bemerkenswert sind die Weisstannen und ihre Pilzbegleiter wie der Lachsreizker *(Lactarius salmonicolor)* (Foto 4), denn das Weisstannenareal ist, weltweit gesehen, nicht sehr gross und hat seinen Schwerpunkt in den Gebirgen Mittel- und Südeuropas. In Berglagen, insbesondere wenn es sich um etwas weniger gut zugängliche Standorte handelt, sammelt sich Totholz. An toten, stehenden und liegenden Weisstannen findet sich des Öfteren der mehrjährige Tannen-Feuerschwamm *(Phellinus hartigii)* (Foto 5). An absterbenden Ästen noch am lebenden Baum bei etwas luftfeuchten Verhältnissen mit sauberer Luft ist die Blutrote Borstenscheibe *(Hymenochaete cruenta)* (Foto 6) anzutreffen, eine Art, die offensichtlich in den letzten Jahren stark rückläufig ist. An geschwächten Buchen ist ferner der Zunderschwamm *(Fomes fomentarius)* (Foto 7) zu finden, eine Pilzart, die über Jahrhunderte den begehrten Zunder lieferte. Bei Fichten allgegenwärtig sind der Fichtenreizker *(Lactarius deterrimus)* und der begehrte Zigeunerpilz *(Rozites caperata)* (Foto 8).

Subalpine Zone

In der subalpinen Fichtenstufe (1200 bis 1800 m) wechselt die Pilzflora nochmals.

In dieser Stufe sind die vielen braunen und gelbbraunen Pilze aus der Gruppe der Schleierlinge typisch, wie der Dunkelbraune Gürtelfuss *(Cortinarius brunneus)* oder der Zitronengelbe Rauhkopf *(Cortinarius limonius).*

Liegendes Totholz ist auch hier nicht selten und bietet wertvolles Substrat für zahlreiche holzabbauende Pilze. Der seltene Fichten-Feuerschwamm *(Phellinus chrysoloma)* gehört zu den Besonderheiten an Fichtentotholz.

GUIDO BIERI

2

HANS FREY

3

GUIDO BIERI

4

5

6

GUGLIELMO MARTINELLI

7

MAX DANZ

8

An feuchteren Stellen, oft zwischen Torfmoosen, tritt der Olivgelbe Schleimkopf *(Cortinarius subtortus)* auf, erkennbar am eindeutigen Geruch nach Weihrauch. Ebenfalls in moorigen Nadelwäldern ist gelegentlich der Rhabarberfüssige Rauhkopf *(Cortinarius callisteus)* (Foto 9) zu finden, eine Art die den typischen Geruch nach erhitztem Schmieröl, also einen Lokomotivengeruch aufweist. Auch der tödlich giftige Spitzbucklige Rauhkopf *(Cortinarius speciosissimus)* wächst an solchen Stellen. An grasigen Stellen, oft an Waldrändern, ist gelegentlich der Wurzelmöhrling *(Catathelasma imperiale)* anzutreffen.

Alpine Zone

Die alpine Zone (über 1800 m ü. M.) ist definitionsgemäss waldfrei. Über der Waldgrenze, auch dort, wo diese durch den Menschen herabgesetzt worden ist, folgen alpine Weiden und kleinflächige Zwergstrauchgesellschaften. In mageren,

GUIDO BIERI

9

oft etwas feuchteren Bergmatten sind die farbenfreudigen Saftlinge *(Hygrocybe spp.)* (Foto 10) anzutreffen. Ursprünglich auch in tieferen Lagen verbreitet und dort durch die intensive Landwirtschaft vertrieben, dienen dieser Pilzgruppe diese höheren Lagen als eine Art Rückzugsgebiet. Bei den hochalpinen Zwergweiden wie der Stumpfblättrigen Weide sind auch im Toggenburg Arten wie der Alpine Scheidenstreifling *(Amanita nivalis)* oder der Hochgebirgs-Speitäubling *(Russula nana)* gefunden worden, welche durch ihre kleinen Fruchtkörper mit Hüten von maximal 5 cm Durchmesser charakterisiert sind.

Interessante Feuchtgebiete

Nicht nur die verschiedenen Höhenstufen, sondern auch Feuchtgebiete sind für eine artenreiche Vielfalt der Pilzflora ausschlaggebend. Das Toggenburg besitzt viele dieser kleinen Sumpfgebiete. Feuchtgebiete wie die Flach- und Hochmoore im

MAX DANZ

Allmeindswald (Gemeinde Ebnat-Kappel) oder Hinterschluchen, Lütisalp im Gebiet Schwägalp (Gemeinde Krummenau) warten noch auf eine gründliche Untersuchung der speziellen Moorpilze. Zu erwarten ist eine ganze Reihe hochspezifischer Pilzarten von Mooren, insbesondere von Pilzen, die an Torfmoose oder Seggen gebunden sind.

Pilzrezept – «Snacks & Salat»

Milchlinge sind auch zu finden, wenn die «Edlen» nicht wachsen oder schon zu viele Pilzsucher das Gebiet nach den begehrtesten Arten abgesucht haben. Sie werden erstaunt sein, wie viele essbare Milchlinge sich finden lassen und wie gut sie mit den zwei Rezepten schmecken…

Frittierte Apéro-Milchlinge

400 g Milchlinge (z. B. Reizker, Mohrenkopf-Milchling, Pechschwarzer Milchling, junge Pfeffer-Milchlinge), Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die geputzten Milchlinge in 3 bis 4 Millimeter dicke Scheiben schneiden und im Mehl wenden. In der Friteuse oder Bratpfanne knusprig frittieren. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Reizkersalat (Fichten-, Lachs-, Edelreizker)

400 g Reizker, geschnitten, 50 g Speckwürfel, 1 kleine Zwiebel fein gehackt, 1 EL Essig 3 EL Öl, Rucola oder Peterli, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Der Reihe nach Speckwürfel, gehackte Zwiebel und Reizker gut braten. Die Salatsauce zubereiten und mit den noch warmen Pilzen mischen und einige Zeit ziehen lassen. Rucola oder Peterli geschnitten darüber geben.

Kann nach Belieben auch mit Pilzen wie Eierschwämmen oder Champignons zubereitet werden.

Pilze auch für Salate nicht roh verwenden!

MARIA NEUHÄUSLER

LEGENDE BILDER

Foto 1 Ein Giftpilz der Laubwaldstufe: der Satansröhrling *Boletus satanas*.

Foto 2 Der Wurzelfälbling *Hebeloma radicosum* lebt in einer Dreierbeziehung mit Buchen oder Eichen und Maulwürfen. Seine langen Stiele wurzeln auf den unterirdischen Latrinen von Maulwürfen.

Foto 3 Die seltene Karottentrüffel *Stephanospora caroticolor* erinnert auf den ersten Blick an ein Stück orangen Schaumstoffs, ist aber ein unterirdisch fruchtender Ständerpilz.

Foto 4 Der Lachsreizker *Lactarius salmonicolor* ist ein obligater Mykorrhizapartner der Weisstanne.

Foto 5 Der Tannen-Feuerschwamm *Phellinus hartigii* besiedelt geschwächte, lebende Bäume sowie tote Stämme der Weisstanne und verursacht eine Braunfäule.

Foto 6 Die Borstentramete *Hymenochaete cruenta* ist ein Porling, dessen Fruchtkörper eine schmale, harte Kruste an Weisstannenästen im Kronenraum von lebenden Weisstannen bildet. Erst Baumfällaktionen oder Sturmereignisse bringen den Pilz in die Nähe und damit in den Blickwinkel des Waldspaziergängers.

Foto 7 Mehrjährige Fruchtkörper des Zunderschwammes *Fomes fomentarius* an einer alten Birke.

Foto 8 Ein beliebter Speisepilz im sauren Nadelwald ist der Zigeunerpilz *Rozites caperata*.

Foto 9 Der Rhabarberfüssige Rauhkopf *Cortinarius callisteus* ist ein nicht häufiger Pilz des bodensauren, moorigen Nadelwaldes, der sich durch einen ganz charakteristischen Geruch nach Lokomotiven auszeichnet.

Foto 10 Saftlinge *Hygrocybe spp.* mit ihren freudigen Farben sind eine Augenweide von spätherbstlichen, etwas feuchteren Magerwiesen. Die meisten dieser Arten sind empfindlich auf Kunstdünger.

KURSE & ANLÄSSE
COURS & RENCONTRES
CORSI & RIUNIONI

Kalender 2007 | Calendrier 2007 | Calendario 2007

25. März	**89. Delegiertenversammlung VSVP**	10 Uhr, Hotel Arte, Kongresszentrum, Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten
25 Mars	**89e Assemblée des Délégué(e)s de l'USSM**	10 h, Hotel Arte, Kongresszentrum, Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten
26/27 Août	**Journées romandes de Mycologie**	Champéry VS, organisées de la Société mycologique de Monthey.
8.–14. Sept.	**VAPKO-Kurs**	Landquart GR
10–14 Sept.	**Cours-Vapko**	Leysin VD
16.–21. Sept.	**Europäischer Mykologen-Kongress**	St. Petersburg, Russland
16.–22. Sept.	**Mykologische Studienwoche**	Escholzmatt LU
21 au 23 Sept.	**Cour romand de détermination**	Montfaucon JU, organisé de la Société mycologique de Tramelan.
23–29 Sett.	**Corso VAPKO Regione della svizzera di lingua italiana**	Ristorante delle Alpi al Monte Ceneri
25–30 Sept.	**WK-Tagung / Journée de la CS/ Simposio della CSS**	Crans-Montana, unter Mithilfe von der Société mycologique de Sierre.
1–5 Ott.	**Corso Vapko Regione della svizzera di lingua italiana**	Ristorante delle Alpi al Monte Ceneri.
6./7. Okt.	**VAPKO-Tagung**	Murten