

# Wissen über Pilze auffrischen

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **92 (2014)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935447>

## **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.

# Wissen über Pilze auffrischen

HANS-PETER NEUKOM

Viele Pilzsammler vertrauen vor der Mahlzeit auf einen Pilzkontrolleur. Damit die Experten dieses Vertrauen auch verdienen, bilden sie sich jedes Jahr weiter. So am ersten Oktoberwochenende auf Boldern in Männedorf.

Ein grosses Fachwissen haben die Pilzkontrolleure, die von den Gemeinden im Nebenamt engagiert sind. «Ihre Aufgabe ist es, aus der Pilzernte von Sammlern rasch und sicher ungeniessbare und giftige Pilze von essbaren zu trennen», beschreibt Liliane Theurillat, Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO), die verantwortungsvolle Tätigkeit. Diesen Service bieten sie während der ganzen Pilzsaison, die von August bis November dauert.

Um ihre Tätigkeit, in der es immerhin um Leben und Tod gehen kann, gewissenhaft auszuüben, bilden sie sich in Pilzvereinen und Verbandskursen weiter. Wie wichtig diese Arbeit ist, belegen die 41,2 Kilo tödlich giftigen Knollenblätterpilze, welche in den letzten zehn Jahren allein die Zürcher Pilzkontrolleure aus dem privaten Sammelgut aussortiert haben. Diese Menge hätte fast 1000 Pilzliebhaber lebensbedrohlich vergiften können.

## Ohne Pilze kein Wein und Wald

Die diesjährige VAPKO-Weiterbildung und GV führte die Pilzkontrolleure aus der Deutschschweiz erstmals auf Boldern in Männedorf, hoch über dem Zürichsee gelegen. Organisiert war der Anlass von Ruth Bernhard, Pilzkontrolleurin für Egg und Vorstandsmitglied des Vereins für Pilzkunde Zürich. Für die Organisation und den perfekten Ablauf sei ihr ein herzliches Dankeschön vonseiten der VAPKO ausgesprochen.

Pünktlich um 13 Uhr eröffnete die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Tagung. Danach übergab sie das Wort an Rolf Etter, dem Zürcher Kantonschemiker, der in früheren Jahren ein aktives Mitglied des Vereins für Pilzkunde Thalwil war. Er betonte, dass Pilze in unserem Kultkreis eine wichtige Bedeutung haben: «Ohne Pilze gibt es kein Brot und Bier, keinen Wein und Wald.» Nicht nur in der Lebensmittelbranche bei der Herstellung von Salami, Weichkäse und dem Fleischersatz Quorn, sondern auch in der Medizin seien gewisse Pilze nützlich. Als bekanntestes Beispiel nannte Rolf Etter das Antibiotikum Penicillin, das 1928 vom Bakteriologen Alexander Flemming

im Schimmelpilz *Penicillium notatum* zufällig entdeckt wurde. Im Anschluss an diese Entdeckung wurden bis heute viele weitere Antibiotika, die gegen Infektionskrankheiten wirken, aus Schimmelpilzkulturen isoliert. Pilze können bei Menschen und Tieren aber auch zu gefährlichen Krankheiten führen. Etwa die durch Schimmelpilze ausgelöste parasitäre Infektionskrankheit des lebenden Gewebes, die sogenannte Mykose. Zum Schluss seiner Begrüssungsrede dankte Rolf Etter den Anwesenden für ihre Pilzkontrolltätigkeit im Dienste des Gesundheitsschutzes und wünschte allen eine interessante und lehrreiche Tagung.

Anschliessend referierte Prof. Christian Mätzler in einem spannenden Vortrag über das wenige bekannte Haareis.

## Reiche Artenvielfalt

Nach einer kurzen Pause ging es den Pilzen mit einschlägiger Fachliteratur an den Kragen. Kontrolleurinnen und Kontrolleure bestimmten die von den Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Region Pfannenstiel in verdankenswerter Weise frisch gesammelten Pilze. Auch viele Teilnehmende brachten Pilze mit. So

1. Eine reiche Artenvielfalt von Pilzarten an der VAPKO-Tagung in Männedorf.
2. Konzentriertes Arbeiten der Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure bei den Pilzbestimmungsübungen.

Fotos HANS-PETER NEUKOM



kam eine reiche Artenvielfalt auf die Tische. Nicht jede Pilzart ist jedoch makroskopisch eindeutig zu identifizieren. Dafür betreuten die VAPKO-Instruktoren Ivan Cucchi und Erich Herzig je ein Mikroskop. So konnten die Teilnehmer in heiklen Fällen die Hilfe der Experten in Anspruch nehmen. Interessant war, dass im Rasen der Parkanlage des Bildungszentrums Boldern zwei nicht alltägliche Pilzarten gefunden wurden, auf die hier kurz eingegangen werden soll. Ein rund drei Zentimeter grosses Pilzchen, das durch seine grau-bräunlich-dunklen Fruchtkörper eher an einen Erdritterling oder einen Wasserkopf (*Telamonia*) erinnert, entpuppte sich unter dem Mikroskop als Spinnweb-Rötling (*Entoloma araneosum* var. *fulvostrigosum*). Vor allem seine grauen Lamellen ohne Rotstich und das bei jungen Fruchtkörpern gut sichtbare feine spinnwebige Velum – daher wohl auch der deutsche Name – lassen auf den ersten Blick nicht auf einen Rötling schliessen.

Im Rasen, unter einem Bergahorn, fand sich eine etwa fünf Zentimeter grosse mausgraue Pilzart. Diese wurde schliesslich als Spitzgebuckelter Erd-Ritterling (*Tricholoma inocybeoides*) bestimmt. Seine Fruchtkörper erinnern an den Gilbenden Erd-Ritterling (*T. sculpturatum*). Der Spitzgebuckelte Erd-Ritterling unterscheidet sich aber durch seine, wenn überhaupt, nur schwach gilbenden Lamellen und ist jung mit faserigen Velumresten zwischen Hut und Stiel verbunden. Sein Geruch ist stark mehligartig.

Am Schluss der Bestimmungsübungen hatten die fleissigen Teilnehmenden 238 Pilze mit deutschen und lateinischen Namen angeschrieben. Natürlich musste auch der Wert «Speisepilz», «kein Speisepilz» oder «Giftpilz» notiert werden. Denn ein Pilzkontrolleur muss rasch und sicher entscheiden, ob ein Pilz essbar oder eben giftig ist.

Ob die vielen Pilzarten auch richtig bestimmt worden sind, zeigte dann die ausführliche Besprechung mit den VAPKO-Instruktorinnen Rita Illien und Barbara Zoller. Gravierende Fehlbestimmungen zwischen Speise- und Giftpilzen waren keine auszumachen. Insgesamt wurden 24 Pilze falsch bestimmt. Fehlbestimmungen waren dabei oft in der gleichen Gattung zu verzeichnen. Die Instruktorinnen konnten den Kontrolleuren ein gutes Zeugnis ausstellen.

### Freiwilliger Pilztest

Den während den Pilzbestimmungsübungen vom VAPKO-Kursleiter This Schenkel bestens organisierten Pilzerkennungstest,

absolvierten und bestanden 23 Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure. Von den 20 aufgelegten Arten mussten mindestens 15 ohne Hilfsmittel richtig bestimmt und der Wert angegeben werden. Vor der Pilzbesprechung geht This Schenkel kurz auf einige knifflige Arten ein, die beim Test auflagen. Einiges Kopfzerbrechen bereitete der Knollige Schleiertrichterling (*Leucocortinarius bulbiger*). Dieser visuell stark an einen Haarschleierling erinnernde Pilz hat aber kein rostrotes Sporenpulver, sondern weisses. Daher steht er systematisch in einer eigenen Gattung (*Leucocortinarius*) und zwar als einzige Art. Es sei keine Schande, diesen Pilz als giftigen Haarschleierling zu bezeichnen, denn bei einer Kontrolle hätten sie ihn ja aus dem Sammelgut aussortiert, so der Kursleiter.

Gefährlicher sei es hingegen bei den jungen büschelig gewachsenen, giftigen Riesenrötlingen, wenn diese als bedingt essbare Nebelgraue Trichterlinge bestimmt würden. Man müsse wissen, dass der Riesenrötling eben büschelig wachsen kann – nie aber der Nebelgraue Trichterling! Hier sei der Geruch ein wichtiges Bestimmungsmerkmal: Riecht doch die Nebelkappe aufdringlich, unangenehm süsslich, im Gegensatz zum Riesenrötling, der einen mehligartigen Geruch aufweist.

### Apéro und Bankette

Um 19 Uhr fand der von der VAPKO gespendete Apéro statt. Die Präsidentin erläutert, dass weder der Kanton noch die Gemeinde einen Apéro gespendet habe, wie dies in anderen Jahren üblich war. Dies sei in der langen Geschichte der VAPKO noch nie vorgekommen. Als Grund wurde die angespannte Finanzlage angegeben.

Anschliessend geniesst die Festgesellschaft im Bankettesaal den Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeln, die Tomatencremesuppe, das Schweinsgeschnetzelte «Zürcher Art» mit Tagliatelle und Brokkoli. Zum Dessert wurde ein frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace serviert. Während dem Festessen hebt Musik-Allrounder Peter E. Weber aus Esslingen die Stimmung unter den Anwesenden mit seinen gekonnten musikalischen Tönen. Die Stimmung der Festgesellschaft war gut. Ein Abend, der nichts zu wünschen übrig liess.

### Jahresversammlung

Pünktlich am Sonntagmorgen um neun Uhr treffen sich 41 Abgeordnete von Mitgliedsgemeinden im Saal des Bildungszentrums Boldern zur 85. Jahresversammlung. Das absolute Mehr beträgt 21.

Auch der VSVP-Präsident Rolf Niggli ist anwesend und wird herzlich begrüsst.

Nachdem die Stimmenzähler gewählt waren, führte die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Versammlung sicher durch die Traktandenliste.

Die Jahresberichte der Präsidentin und des Kursleiters wurden unter Applaus einstimmig angenommen.

Die von der Kassierin Michèle Meyer präsentierte Jahresrechnung gab zu keinerlei Diskussionen Anlass. Der Antrag der Revisoren auf Annahme der Rechnung und Déchargeerteilung an den Vorstand wurde ohne Gegenstimme und Enthaltung angenommen.

Wahlen: 2011 ist kein Wahljahr. Infolge der Demissionen der VAPKO-Kassierin Michèle Meyer, muss dieses Amt neu besetzt werden. Der Vorstand schlägt Monika Ackermann (siehe Kasten) vor. Die Versammlung stimmt diesem Vorschlag einstimmig zu.

Die Präsidentin würdigt die geleistete Arbeit von Michèle Meyer. Sie trat 2006 in den Vorstand als Beisitzerin und wurde 2007 an der GV in Lugnorre/FR als Kassierin gewählt. Sie habe das verantwortungsvolle Amt mit viel Geschick und Können ausgeübt. Nie fehlte auch nur ein Rappen in der Kasse. Für die geleistete Arbeit und die äusserst angenehme Zusammenarbeit, überreicht ihr die Präsidentin ein wohlverdientes Geschenk.

Mutationen und Todesfälle: Dank den Einzelmitgliedern (214) ist der Mitgliederbestand auf total 511 angestiegen. Zu Ehren des verstorbenen Kollegen Armin Balmer, Pilzkontrolleur für die Gemeinde Schüpfen, erhebt sich die Versammlung zu einer Schweigeminute.

Für die nächste VAPKO-Tagung stellt sich als Organisatorin unsere Präsidentin Liliane Theurillat zur Verfügung. Ort: Muri bei Bern, Landgasthof Sternen, Datum: 4. und 5. Oktober 2014.

Unter dem Traktandum Verschiedenes erläutert die Präsidentin, dass an der GV 2014 mehrere Vorstandschargen neu zu besetzen seien. Es sind dies: Präsident (Nachfolge geregelt) Vize-Präsident (offen), Sekretär/Presseverantwortlicher (offen), Internetverantwortlicher (Nachfolge geregelt). Lassen sich in absehbarer Zeit keine geeigneten Personen für die Ämter finden, werde man ein Inserat in der SZP aufgeben.

### Pilzvergiftungen 2013

In Abwesenheit von Katharina Schenk-Jäger, Verbandstoxikologin des VSVP, berichtet Michel Schneider, der mit Schenk-Jäger den Spitaldiagnostikkurs der VAPKO unterrichtet, über die beim Tox-Zentrum registrierten Pilzvergiftungen. Bis Ende September 2013 seien 368 Anfragen zu Pilzen eingegangen. Das sind 117 Anfragen weniger als im selben Zeitraum 2012. Der Grund dafür könnte sein, dass die Pilze noch vor wenigen Wochen nur spärlich aus dem Boden spriessten. Erfreulich ist auch, dass bis zum jetzigen Zeitpunkt (noch) keine Vergiftung mit den lebensbedrohenden Knollenblätterpilzen beim Tox-Zentrum eingegangen sei.

### Alkoholintoleranz

Interessant ist der Vergiftungsfall mit dem Spitzschuppigen Stachelschirmling (*Echinoderma asperum*), welcher dieses Jahr beim Tox-Zentrum in Zürich registriert wurde. Vermutungen zufolge löst der Spitzschuppige Stachelschirmling bei gleichzeitigem Alkoholenuss eine Alkoholintoleranz aus. Ersten Untersuchungen zufolge blockiert der noch unbekannte Giftstoff den Abbau des Alkohols in der Leber auf der Stufe des Acetaldehyds. Dabei kommt es innert Minuten bis zu einer Stunde – ähnlich dem Coprinus-Syndrom beim Grauen Falten-Tintling (*Coprinus atramentarius*) – zu einer Acetaldehyd-Vergiftung mit folgenden Symptomen: Herzrasen, Atemnot, Gesichtsrötung Schwindel und Kopfschmerzen.

Der Spitzschuppige Stachelschirmling wurde bisher von der VAPKO als «kein Speisepilz» bezeichnet. Werden die Vermutungen bestätigt, sollte der Pilz in die «Liste der Giftpilzarten» integriert werden.

### Zecken-Rekordjahr

Nicht nur Verwechslungen von Speise- und Giftpilzen bedrohen den Pilzsammler, sondern auch kleine, lästige, aber gefährliche spinnenartige Tierchen – die Zecken. Längere Diskussionen löste deshalb der am Sonntag veröffentlichte Online-Artikel des Tages Anzeigers – «2013 ist ein Zecken-Rekordjahr» – aus. Noch nie sollen sich in der Schweiz so viele Menschen mit dem Frühsommer-Meningo-Enzephalitis (FSME)-Virus angesteckt haben. Das laufende Jahr war laut dem Bundesamt für Gesundheit ein Zecken-Rekordjahr. Es wurden bisher 172 Fälle von schweren FSME-Erkrankungen registriert, mehr als im gesamten Rekordjahr 2011. Laut Experten gilt das Risiko neu für das ganze Land, nicht nur in einzelnen Regionen.

Nachdem keine weiteren Meldungen zum Traktandum eingegangen sind, schliesst die Vorsitzende um 10.30 Uhr die GV und lädt zum von der VAPKO gespendeten Apéro und anschliessenden Mittagessen ein.

### Neue VAPKO-Kassierin

Durch den Rücktritt von Michèle Meyer als VAPKO-Kassierin musste das Amt an der GV 2013 neu besetzt werden. Für das verantwortungsvolle Amt schlägt der Vorstand Monika Ackermann vor, die von der Versammlung einstimmig gewählt wurde.

Monika Ackermann wurde 1966 in Birsfelden geboren und ist dort aufgewachsen. Sie ist verheiratet und Mutter von drei Kindern und wohnt seit 19 Jahren in der Stadt Bern. Als Mitglied des Pilzvereins Ostermundigen ist sie im Ausbildungsteam tätig und mitverantwortlich für das Kurswesen. Erst 2012 bestand sie die VAPKO-Prüfung und kontrolliert bereits in Vechigen bei Bern das private Sammelgut als Pilzkontrolleurin.

An der Uni Basel studierte sie Nationalökonomie und arbeitete danach bei verschiedenen Firmen im Controlling, Personalwesen und in Finanzbuchhaltung. Ihr breites Fachwissen brachte sie in verschiedenen Revisorenämtern ein und ist zurzeit als Revisorin einer Baugenossenschaft tätig.

Der VAPKO-Vorstand wünscht Monika Ackermann bei der Ausübung des vertrauenswürdigsten Amtes viel Freude und Erfolg.

3. Christian Mätzler, emeritierter Professor der Uni Bern (links), und Rolf Etter, Zürcher Kantonschemiker, staunten über die mehr oder weniger bekannten Pilzarten.

4. Ruth Bernhard, Pilzkontrolleurin und Organisatorin der VAPKO-Tagung: «Auch der Pilzgeruch ist ein wichtiges Bestimmungsmerkmal.»

Fotos HANS-PETER NEUKOM



## Haareis, was ist das?

Seltsame Formen bilden nicht nur einige Pilzfruchtkörper wie Tintenfischpilz und Korallenpilze, sondern auch Eis. Während der kalten Jahreszeit kann man in den Wäldern mit etwas Glück eine schöne Naturerscheinung beobachten – das sogenannte Haareis. Es wurde zwar schon 1918 von Alfred Wegener, dem Vater der Kontinentalverschiebungstheorie, beschrieben. Wie es zu dieser filigranen Eisbildung auf morschem Laubholz kommt, ist immer noch ein «biophysikalisches Rätsel». Ähnliche Phänomene sind Bandedis an Pflanzenstengeln und Kammeis am Boden. Bekannt sind auch Raureif und Schneekristalle, die aus Wasserdampf in der Atmosphäre entstehen.

Doch was ist Haareis? Es entsteht an abgestorbenen Ästen und Baumstämmchen, am Waldboden und auch an noch stehendem Holz. Die Eishaare – etwa 0,02 mm dick wie feines Menschenhaar und oft über 100 mm lang – wachsen quer zur Astachse an rindenfreien Stellen. Solange genügend Wasser aus dem Holz nachgeliefert wird, wachsen die Eishaare mit einer erstaunlichen Geschwindigkeit von 5 bis 10 mm pro Stunde. Dabei muss sich die Lufttemperatur leicht unter 0°C befinden, damit das austretende Wasser gefrieren kann. Das Holz muss zudem von einem Pilz durchwuchert sein, der dann die auffällige Haarform entstehen lässt. «In einer kürzlich publizierten wissenschaftlichen Arbeit\* ist es uns nun gelungen, die Pilzart in allen untersuchten Haareis-Hölzern zu bestimmen», sagt Christian Mätzler in seinem spannenden, interessanten Vortrag und erklärt: «Nur wenn diese Pilzart auch im Holz vorhanden war, konnte sich Haareis bilden.» Dabei handelt es sich um die Rosagetönte Gallertkruste (*Exidiopsis effusa*), ein Nichtblätterpilz, der zu den Gallertpilzverwandten (Tremellaceae) gehört. In dieser Familie finden sich übrigens der bekannte Fleischrote Gallerttrichter und der Eispilz.

Seit über zehn Jahren interessiert sich Christian Mätzler, emeritierter Professor, Institut für Angewandte Physik, Uni Bern, für das Phänomen Haareis.

\* Mätzler C., Wagner G., Preuss G. & D. Hofmann 2013. Enlightening the Mystery of Hair Ice, IAP Research Report No. 2013-01-MW, Institute of Applied Physics, University of Bern, Bern.

5 und 6. Das spannende Phänomen Haareis

Fotos CHRISTIAN MÄTZLER

