2/2015

SZP BSM

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
Bulletin Suisse de Mycologie
Bollettino Svizzero di Micologia

Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 93. Jahrgang | 93e année | Anno XCIII

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
BSM Bulletin Suisse de Mycologie
BSM Bollettino Svizzero di Micologia

93. Jahrgang | Mai 2015 | Heft 2 | ISSN 0373-2959

Inhalt | Sommaire | Sommario

3 Éditorial | Editorial
4 **Pilzporträt 3:** Schneebecherlinge | M. URBEN
8 **Portrait d'un champignon 3:** Les Pézizes de la neige | M. URBEN
10 **Fundmeldung:** Zwei interessante Schwindlingsartige auf Eichenblättern | M. WILHELM
11 **Trouvailles:** Deux Marasmes intéressants trouvés sur feuilles de chênes | M. WILHELM
13 Pilzvergiftungen 2014 | K. SCHENK-JÄGER
14 Intoxications par champignons 2014 | K. SCHENK-JÄGER
17 Ein bunter Strauss von Ehrungen | P. FÜGLISTALER
18 Kleinpilze im Garten 1 | B. SENN-IRLET
19 Les petites espèces du jardin 1 | B. SENN-IRLET
20 Rotes Rätsel in Grüningen | H.-P. NEUKOM
22 97. Delegiertenversammlung in Burgdorf | P. MEIER
24 97e Assemblée des Délégués à Berthoud | P. MEIER
26 **Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio**
28 **Besprechungen | Récensions | Ricensioni**
29 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
31 **Korrigenda**
32 **VAPKO**
33 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
27 **Impressum**

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

PETER FÜGLISTALER, Vogelsangstrasse 1, CH-5620 Bremgarten, E-Mail: p.fueglistaler@bluemail.ch
PETER MEIER, Kleinzelgweg 3, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch
HANS-PETER NEUKOM, Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, CH-8032 Zürich, E-Mail: hans-peter.neukom@klzh.ch
KATHARINA SCHENK-JÄGER, Tox Info Suisse, Freiestrasse 16, CH-8032 Zürich, E-Mail: katharina.schenk@vsvp.com
BÉATRICE SENN-IRLET, Lindenmattstrasse 94, CH-3065 Bolligen, E-Mail: senn-irlet@bluewin.ch
MARTIN URBEN, Kunibergstrasse 16, CH-3954 Leukerbad, E-Mail: martin.urben@hotmail.com
MARKUS WILHELM, Felsenweg 66, CH-4123 Allschwil, E-Mail: amwilhelm@hispeed.ch

Titelbild | Couverture | Copertina: Wolliger Scheidling *(Volvariella bombycina)* | Foto: MARKUS WILHELM, Allschwil

Éditorial

Exoplanètes – Champignons: même passion, même curiosité!

Il y a déjà vingt ans, en 1995, deux astronomes suisses, Michel Mayor et Didier Queloz annoncent au monde scientifique incrédule, qu'ils ont pu détecter une planète située hors de notre système solaire, la Première, nommée «51 Peg b»!

Ces deux scientifiques ont ouvert sur notre univers, une porte qui changera notre manière de voir et de comprendre notre environnement lointain.

Aujourd'hui, le Museum d'Histoire Naturelle de Genève offre à la population sa plus grande exposition depuis fort longtemps: un immense travail pédagogique à destination du public pour une immense recherche. Actuellement, 1800 exoplanètes ont été repérées par les astronomes du monde entier.

Il y a dans notre monde bien des chercheurs, des amateurs de l'environnement, des admiratrices et admirateurs des formes modestes de la nature comme des très grandes. Les uns fouillent les plus lointains replis de notre monde, le nez dans les étoiles; les autres fouillent, repèrent les plus petites manifestations de la vie lovées sous leurs chaussures, le nez penché vers le sol et la terre.

La recherche des petites espèces fongiques de notre village, de notre quartier, n'a rien à envier dans la noblesse de sa valeur aux plus élevés des projets de la recherche la plus scientifique.

Connaître notre monde proche, mettre en lumière des formes modestes, mais indispensables de la vie, c'est concourir aux mêmes objectifs de la Science, dans sa plus noble et universelle acception.

Les champignons, même les plus modestes, ce sont mes «exoplanètes»! Lorsque je peux lever mes yeux vers les étoiles, je me sens bien…

JEAN-JACQUES ROTH, RÉDACTION BSM

Fotos ROGER NUFER

Editorial

Exoplaneten und Pilze: gleiche Leidenschaft, gleiche Neugier!

Vor 20 Jahren gaben Michel Mayor und Didier Queloz, zwei Schweizer Astronomen, einem staunenden Publikum bekannt, dass sie einen Planeten ausserhalb unseres Sonnensystems beobachten konnten. Sie nannten diesen «51 Peg b».

Diese beiden Wissenschaftler haben damit eine Tür aufgestossen, die unsere Sichtweise auf das Universum verändert hat. Das Naturhistorische Museum Genf zeigt nun zu diesem Thema eine seiner grössten Ausstellungen seit langem: dem Publikum soll dieses Thema auf einfache Art vermittelt werden. Bis heute wurde 1800 Exoplaneten von Astronomen aus der ganzen Welt entdeckt.

Auf der Welt gibt es viele Forscher, Umweltschützerinnen und Liebhaber der kleinen Dinge, wie der ganz grossen. Die einen schauen in die entlegensten Winkel unseres Universums, die Nase in der Luft, die anderen schnüffeln nach kleinsten, an den Schuhsohlen klebenden Lebewesen, die Augen immer auf den Boden gerichtet.

Die Suche nach kleinen Pilzarten in unserem Dorf, unserem Quartier stehen den grössten und teuersten Forschungsarbeiten in ihrem Wert und ihrem Engagement in nichts nach.

Seine nächste Umgebung erforschen, die bescheidensten, jedoch unabdingbaren Lebensformen ins rechte Licht rücken, bedeutet mit dem gleichen wissenschaftlichen Eifer, der gleichen Neugier zu arbeiten.

Pilze, auch die noch so kleinen sind meine «Exoplaneten»! Wenn ich zu meinem Sternen blicken kann, fühle ich mich gut…

JEAN-JACQUES ROTH, REDAKTION SZP

ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Pilzporträt 3 | Portrait d'un champignon 3 | Il fungo speciale 3

Schneebecherlinge

MARTIN URBEN • KORREKTUR UND LEKTORAT: R. DOUGOUD & J.-J. ROTH

Die gezielte Suche nach Pezizen in unmittelbarer Nähe von Schneefeldern ist eine spannende Tätigkeit. Sie erscheinen meistens direkt bei schmelzendem Schnee. Diese Ascomyceten haben Sporen, die schnell reifen, im Gegensatz zu einigen *Gyromitra*-Arten. Das ist nicht verwunderlich, denn bei der starken Frühlingssonne vertrocknen die Fruchtkörper sehr rasch; so müssen diese Arten entsprechend schnell reifen, unter Ausnutzung der Feuchtigkeit die das Schmelzwasser ihnen zur Verfügung stellt. Bei *Gyromitra accumbens* und *Gyromitra geogenia*, die auch meistens direkt nach der Schneeschmelze Fruchtkörper bilden, muss man manchmal bis zu drei Wochen warten, bis sie sporenreif sind.

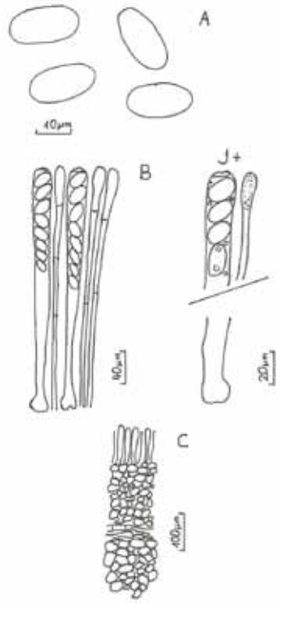
In den letzten Jahren habe ich gezielt diese Schneefeldränder abgesucht. Von Mitte März in tieferen Lagen bis Mitte Juli im Hochgebirge war ich viel unterwegs und hatte das Glück, alle drei Arten aus dem Formenkreis um *Peziza nivalis* zu finden. Mit dem Bestimmungsschlüssel «Peziza in Frankreich» von Donadini (1981) sind die verschiedenen Arten relativ einfach zu bestimmen. Wenn man aber genauere Beschreibungen sucht, sei es in der Literatur oder im Internet, wird man kaum fündig. Dank der Hilfe von Daniel Schlegel erhielt ich die Arbeit «Le genre Peziza dans le Sud-Est de la France» von Donadini (1981). Die verschiedenen Arten werden darin sehr genau beschrieben. Jedoch stimmen die Namen der verschiedenen Taxa in dieser Arbeit und den meisten Bestimmungsschlüsseln gegenüber neueren Arbeiten nicht überein (siehe Diskussion). Nomenklatorisch halte ich mich an die Arbeiten von Pfister (1992) und Peric & Peric (2009).

Peziza nivalis (R. Heim & L. Remy) M.M. Moser
Israel Journal of Botany 23: 162 (1974).

Basionyme: *Galactinia nivalis* R. Heim & L. Remy, Bull. trimest. Soc. mycol. Fr.: 63 (1932).
? *Aleuria nivalis* (R. Heim & L. Remy) R. Heim, Rev. Mycologie, N.S.: 71 (1947).
[= *Peziza flos-nivium* Donadini, Bull. Soc. Linn. Provence 30:80. 1977 nom. superfl.]
? *Peziza flos-nivium* Donadini, Bull. Soc. Linn. Provence 30:80 (1978).
? *Peziza ninguis* Donadini & Trimbach, Bull. Soc. Linn. Provence 30:79 (1978).
? *Peziza fortoulii* Donadini & Neville, Bull. Soc. Linn. Provence 30:87 (1978).
? *Peziza ninguis* var. *fortoulli* (Donadini & Neville) Donadini, Bull. Soc. Linn. Provence 31:12 (1979).
? *Peziza ninguis* f. *fortoulli* (Donadini & Neville) Donadini, Documents Mycologiques 12 (46):5 (1982).
? *Peziza phaeotheca* McKnight & Dublin, Beiheft zur Sydowia 8: 224 (1979).

Abb. 1 | ill. 1 **PEZIZA NIVALIS** Frische Fruchtkörper | Fructifications fraîches

Abb. 2 | ill. 2 **PEZIZA NIVALIS**
A=Sporen | Spores, B=Asci | Asques, C=Excipulum



Fotos und Zeichnungen MARTIN URBEN

Fruchtkörper (Abb. 1) 15–55 mm, jung becherförmig, dann teller- bis schüsselförmig, bald flach unregelmässig ausgebreitet, Rand lange auf- und eingebogen, stiellos dem Substrat aufsitzend. Fruchtschicht zuerst glatt und glänzend, dann etwas runzelig, höckerig, ockerbraun, haselnuss- bis kastanienbraun. Rand etwas eingerissen und jung gezähnelt. Aussenseite gleichfarbig bis etwas heller, weisslich kleiig. Fleisch brüchig, wässerig bräunlich, trocken weisslich, zweischichtig. Gesellig wachsend.

Sporen (Abb. 2A) elliptisch, glatt, hyalin, ohne Tropfen. 19–22 × 9–11 µm.
Asci (Abb. 2B) achtsporig, operkulat 300–350 × 12–17 µm, mit Haken an der Basis, J+.
Paraphysen zylindrisch, fädig, septiert, Spitze schwach keulig verdickt, mit fein körnigem Inhalt. Bei älteren und reifen Fruchtkörpern, Zellen zwischen den Septen unregelmässig angeschwollen und bisweilen mit Auswüchsen.
Expiculum (Abb. 2C): Unter der Fruchtschicht zuerst *textura globulosa-angularis* (Abb. 3), dann eine feine Schicht *textura intricata*, dann wieder *textura globulosa-angularis*.

Fundort und Lebensraum

Leuk VS, Bannwald. Koordinaten: 615.750 / 130.700, 1250 m ü.M.
Leukerbad VS, Torrentalp. Koordinaten: 616.100 / 135. 900, 2200 m ü.M.

Peziza nivalis erscheint schon ab Mitte März im Waldbrandgebiet von Leuk oft in sehr grosser Zahl zwischen 1000 und 1400 m ü. M. An vielen Schneefeldrändern kann man Fruchtkörper entdecken, aber auch an geschotterten Strassenrändern und auf Holzlagerplätzen ist die Art zu finden.

Ein Fundort liegt auf der Torrentalp auf 2200 m ü. M. An einem sandigen Strassenrand.

Funddatum: 24.03.2012 / 20.03.2010 / 02.04.2006

Leg. und *det.*: Martin Urben, Herbar Nr. 2003-10M1 / 0204-06M1

Torrentalp 03.06.2012. *Leg.* und *det.* Martin Urben, Herbar Nr. 0306-12M1.

Peziza nivis Donadini
Bulletin de la Société Linnéenne de Provence 31: 13 (1979)

Fruchtkörper (Abb. 5) 5–20 mm, jung kissen- bis linsenförmig, fast konvex, dann ausgebreitet mit nach unten gebogenem Rand. Stiellos dem Substrat aufsitzend. Fruchtschicht zuerst glatt bis fein samtig, dann aderig, runzelig, zuerst ockergelb bis hellocker, dann ockerbraun, haselnuss- bis kastanienbraun. Rand wellig, manchmal leicht eingerissen. Aussenseite gleichfarbig oder etwas heller, sehr fein kleiig. Basis weissfilzig. Fleisch hellocker, brüchig. Gesellig bis büschelig wachsend.

Sporen (Abb. 6A) hyalin, elyptisch, fein warzig bis punktiert, ohne Tropfen, 18–21 × 9–11 µm.
Asci (Abb. 6B u. 8) keulig, achtsporig, operculat 250–280 × 14–17 µm, mit einem Haken an der Basis, J+.
Paraphysen zylindrisch, septiert, Spitze verdickt bis keulig.
Excipulum (Abb. 6C) *textura angularis*, dann in *textura intricata* übergehend.

Abb. 3 | ill. 3 **PEZIZA NIVALIS** Endzellen des Excipulum | Cellules terminales de l'excipulum

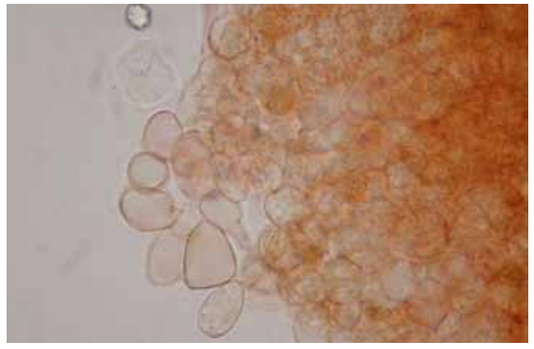


Abb. 4a | ill. 4a **PEZIZA NIVALIS** Asci in Melzer | Asques en Melzer

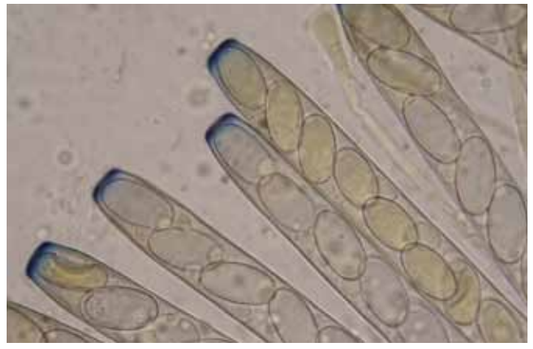


Abb. 4b | ill. 4b **PEZIZA NIVALIS** Asci und Paraphysen in Kongo | Asques et paraphyses en rouge Kongo

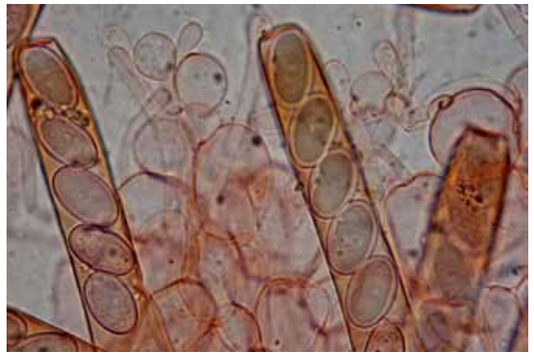


Abb. 5 | ill. 5 **PEZIZA NIVIS** Fruchtkörper | Fructifications

Fundort und Lebensraum

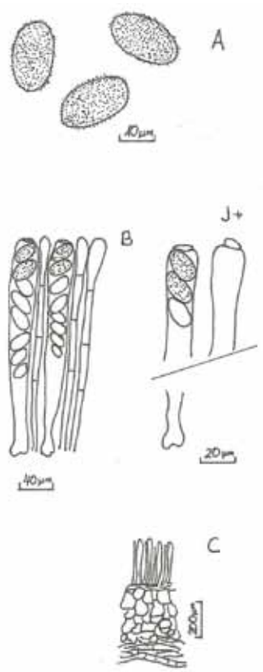
Leukerbad VS, Kuniberg. Koordinaten: 614.500 / 136.750. 1450 m ü.M.
Leukerbad VS, Nojer. Koordinaten: 614.250 / 135.300. 1350 m ü.M.

Auf abgelagertem Kuhdung in einer Fettwiese, unmittelbar mit der Schneeschmelze erscheinend. Die Fruchtkörper entwickeln sich manchmal schon unter dem Schnee. Aber auch im Auenwald auf Laubstreu, Fichtenzapfen und morschem Erlenholz.

Die Art fruktifiziert mit Vorliebe auf abgelagertem Kuh- oder Schafdung. Die Fundorte sind bis jetzt nur bei Leukerbad in Höhen zwischen 1300 und 1500 m ü. M.

Funddatum: 23.03.2012. *Leg.* und *det.*: Martin Urben Herbar Nr. 2303-12 M1 und 06.04.2012 Leg. und det.: Martin Urben Herbar Nr. 0604-12M1

Abb. 6 | ill. 6 **PEZIZA NIVIS**
A=Sporen | Spores, B=Asci, C=Expiculum



Peziza heimii Pfister
Mycotaxon 43: 174 (1992)

Orginaldiagnose
Peziza nivalis similis, sed ascis crassioribus 320-385 x 19-23 µm et sporis crassioribus 27-33 x 15-16 µm. Holotypus: «sur terre, Pointe Pelouse, vers 2260 m alt, versant Nord., 14 juin 1943, prés de Samoens (Alpes)»

Fruchtkörper (Abb. 9) 4–10 mm, jung becherförmig, später tellerförmig, dann flach ausgebreitet, Rand aufgebogen, jung sogar ein wenig eingebogen. Fruchtkörper mit kurzem Stiel dem Substrat aufsitzend. Fruchtschicht glatt, matt bis seidig glänzend, später etwas runzelig, ockerbraun bis haselnussbraun, später kastanienbraun. Rand etwas eingerissen bis leicht gezähnelt. Aussenseite gleichfarbig bis etwas heller, weisslich filzig, kleiig. Fleisch brüchig, wässrig, beigebräunlich. Gesellig bis büschelig wachsend.

Sporen (Abb. 10A) elliptisch, glatt, hyalin. Bei manchen Sporen im Zentrum ein schwer sichtbarer Tropfen. 26–30 × 15–17 um.

Asci (Abb. 10B und 11) achtsporig, operkulat 350–400 × 22–28 um, mit einem Haken an der Basis. J +.

Paraphysen zylindrisch, fädig, relativ stark septiert, Spitze schwach keulig verdickt, und inkrustiert. An den Septen leicht angeschwollen.

Exzipulum (Abb. 10C) *textura angularis*, dann in *textura intricata* übergehend

Fundort und Lebensraum

Leukerbad VS, Gemmipass. Koordinaten: 613.500 / 138.500. 2300 m ü.M.
Leukerbad VS, Gemmi, Lämmernhütte. Koordinaten: 610.450 / 138.750. 2500 m ü.M.

Am Wegrand auf Erde zwischen Moosen und Kräuter, unmittelbar nach der Schneeschmelze.

Peziza heimii, den kleinsten Becherling mit den grössten Sporen habe ich nur im Hochgebirge gefunden. Die Standorte sind auf dem Gemmipass zwischen 2300 und 2500 m ü. M., je nach Schneeschmelze kann man ihn bis Ende Juli finden. Im Gegensatz zu den anderen Schneebecherlingsarten wächst er mit Vorliebe auf Kurzgrasweiden zwischen Moosen, also auf intakten, unveränderten Böden.

Funddatum: 23.06.2013 / 14.07.2013, *Leg.* und *det.* Martin Urben, Herbar Nr. 2306-13M1

Diskussion

Peziza nivalis fruktifiziert laut Literatur zwischen 1600 und 1800 m ü. M. Dies widerspricht einem Artikel in der Zeitschrift Mycologia Bavaria, Vol. 14 (2013), in dem Funde in der Nähe von München und in Hessen zwischen 185 und 580 m ü. Meer beschrieben werden.

Donadini (1980) beschrieb *Peziza ninguis* var. *fortoulii*, die heute synonym zu *Peziza nivalis* gestellt wird. Als Unterschied gab er die Form der Paraphysen an. Die Zellen sind an den Septen unregelmässig angeschwollen bis birnenförmig und teilweise mit Auswüchsen. Diese Erscheinung, die als phaenotypischer Fortoulismus bezeichnet wird, kommt auch bei anderen Arten verschiedener Gattungen vor. Spezifische ökologische Bedingungen sind, sehr hohe Luftfeuchtigkeit, feuchtes Substrat, Temperaturunterschiede oder auch das Alter der Fruchtkörper.

Peziza nivis ist gegenüber den anderen Arten einfach zu unterscheiden. Junge Fruchtkörper sind linsen- oder kissenförmig, nie schüssel- bis becherförmig. Mikroskopisch fallen die warzigen Sporen auf.

Peziza heimii ist am schwierigsten zu finden. Obwohl die Fruchtkörper teilweise sogar büschelig wachsen, werden sie wegen ihrer Kleinheit wahrscheinlich oft übersehen. Man muss fast auf allen Vieren die Schneefeldränder absuchen um sie zu finden. Dass *Peziza heimii* nur bei Alpenkratzdisteln vorkommt, kann ich so nicht bestätigen (siehe Bericht im Tintling Nr. 5 2013 von Paul Kathriner).

Um die verschiedenen nomenklatorischen Probleme um *Peziza nivalis* und die Schaffung von *Peziza heimii* zu verstehen, sollte man die Artikel von Pfister (1992) und Peric & Peric (2009) studieren.

Dank

Ich möchte mich bei folgenden Personen recht herzlich bedanken:

Daniel Schlegel, für die Beschaffung der nicht leicht zu findenden Literatur.

Hanueli Aeberhard, für die Bemerkung zur *var. fortoulii* und die Zusendung eines interessanten Berichtes über Schneebecherlinge im Flachland.

Rolf Mürner, für die sprachlichen und orthografischen Korrekturen dieser Arbeit.

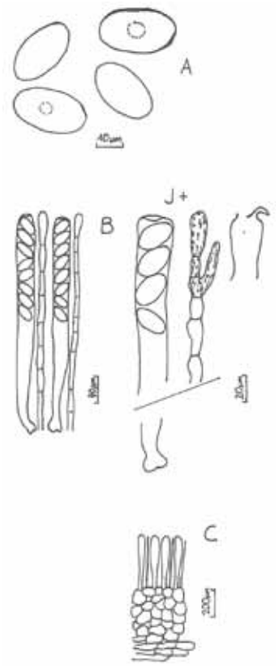
Beatrice Senn-Irlet, für die Durchsicht des Manuskriptes und Korrekturanregungen.

Rene Dougoud, Vizepräsident der wissenschaftlichen Kommission, und Jean-Jacques Roth, die mich auf die nomenklatorischen Probleme aufmerksam gemacht haben und mir die entsprechende Literatur zur Verfügung stellten. Durch ihre Hilfe war es erst möglich die Arbeit in dieser Form zu veröffentlichen.

Nicolas Küffer, Redaktor der SZP, für die Geduld und Anregungen bei den vielen Abänderungen dieses Artikels.

Auch möchte ich allen danken, die das Manuskript gelesen und mich aufgemuntert haben diesen Beitrag zu veröffentlichen.

Abb. 10 | ill. 10 **PEZIZA HEIMII**
A=Sporen | Spores, B=Asci | Asques, C=Expiculum



Literatur | Bibliographie

DONADINI J.-C. 1980. Fortoulisme. Critères taxonomiques chez les Discomycètes operculés. Documents mycologiques 11 (41): 27-30.

DONADINI J.-C. 1981. Le genre Peziza dans le Sud-Est de la France, avec clef du genre pour la France. Thèse, Université de Provence, Marseille. 199p. + planches.

FELLMANN B., MARXMÜLLER H. & W. SCHÖSSLER 2013. Schneebecherlinge im Flachland? Mycologia Bavarica 14:.

KATHRINER P. 2013. Zwei Frühjahrspilze der subalpinen und alpinen Zone. Tintling Nr. 5/2013.

PERIC B. & O. PERIC 2009. Peziza nivalis. Deux récoltes nouvelles pour le Monténégro. Mycologia Montenegrina. XII: 19-32.

PFISTER D.H. 1992. A collections of Peziza nivalis from California with comments on the nomenclature of the snow bank Pezizas. Mycotaxon 43: 171-175.

Abb. 7 | ill. 7 **PEZIZA NIVIS** Hymenium | Iménium

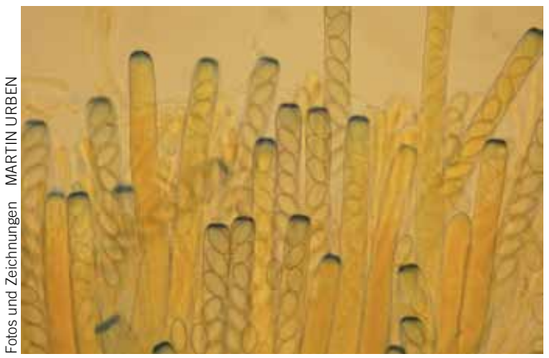


Abb. 8 | ill. 8 **PEZIZA NIVIS** Asci | Asques

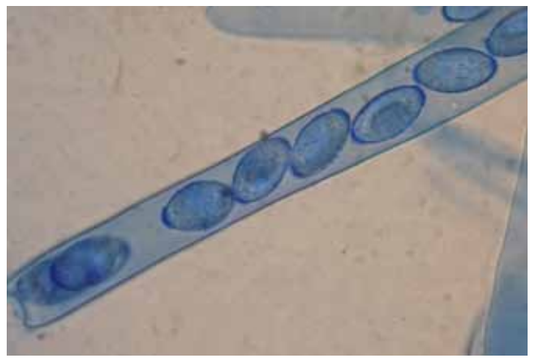
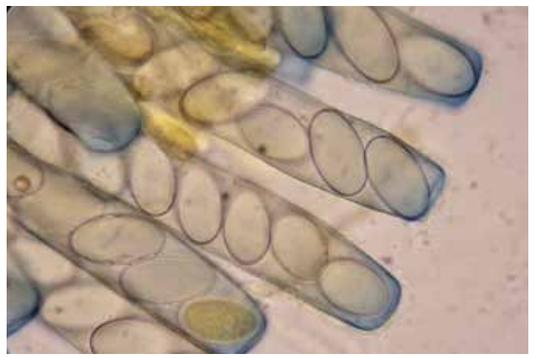


Abb. 9 | ill. 9 **PEZIZA HEIMII** Fruchtkörper | Fructification

Abb. 11 | ill. 11 **PEZIZA HEIMII** Asci | Asques



Fotos und Zeichnungen MARTIN URBEN

Les Pézizes de la neige

MARTIN URBEN • TRADUCTION, CORRECTION ET RELECTURE: R. DOUGOUD & J.-J. ROTH

Rechercher de manière ciblée des pézizes aux abords immédiats de la neige est une activité passionnante. Elles se trouvent immédiatement à côté des plaques de neige restantes. Ces ascomycètes ont des spores qui mûrissent rapidement, tout au contraire de certaines espèces, comme les gyromitres. Cette constatation peut se comprendre aisément, car au fort soleil du printemps, les pézizes se dessèchent très vite; c'est pourquoi ces espèces doivent mûrir rapidement, en profitant de l'humidité apportée par l'eau de fonte. Pour *Gyromitra accumbens* et *G. geogenia,* qui peuvent également fructifier aux environs immédiats des plaques de neige, il faut parfois attendre trois semaines pour voir leurs spores mûrir.

Au cours des dernières années, j'ai examiné avec attention, en altitude, ces abords de plaques de neige restante. Dès le milieu du mois de mars, jusqu'au milieu du mois de juillet, j'ai prospecté et découvert trois espèces autour du groupe formé par *Peziza nivalis*. Ces différents ascomycètes peuvent être déterminés avec la clé de détermination de l'ouvrage «*Peziza* dans le Sud-Est de la France» de Donadini (1981).

Si l'on recherche d'autres descriptions plus exactes, il faut fouiller la littérature ou le réseau Internet; la tâche devient alors malaisée. J'aurais volontiers étudié l'ouvrage de Donadini (1981). Hélas, même avec le soutien énergique de Daniel Schlegel, notre libraire, nous n'avons trouvé nulle trace de ce livre. Je vais donc présenter ces récoltes comme je les ai trouvées et observées.

Peziza nivalis (R. Heim & L. Remy) M.M. Moser
Israel Journal of Botany 23: 162 (1974).

Basionyme: *Galactinia nivalis* R. Heim & L. Remy, Bull. trimest. Soc. mycol. Fr.: 63 (1932).
Aleuria nivalis (R. Heim & L. Remy) R. Heim, Rev. Mycologie, N.S.: 71 (1947).
[= *Peziza flos-nivium* Donadini, Bull. Soc. Linn. Provence 30:80. 1977 nom. superfl.].
Peziza flos-nivium Donadini, Bull. Soc. Linn. Provence 30: 80 (1978).
Peziza ninguis Donadini & Trimbach, Bull. Soc. Linn. Provence 30: 79 (1978).
Peziza fortoulii Donadini & Neville, Bull. Soc. Linn. Provence 30: 87 (1978).
Peziza ninguis var. *fortoulii* (Donadini & Neville) Donadini, Bull. Soc. Linn. Provence 31: 12 (1979).
Peziza ninguis f. *fortoulii* (Donadini & Neville) Donadini, Documents Mycologiques 12 (46): 5 (1982).
Peziza phaeotheca McKnight & Dublin, Beihefte zur Sydowia 8: 224 (1979).

Fructifications (ill. 1) de 15–55 mm de diamètre, sessiles, jeunes, en forme de coupe, puis étalées en forme d'assiette et enfin irrégulièrement aplaties, arrondies, d'abord lisses et brillantes, un peu bosselées, ocre, noisette à châtain; la marge infléchie. Surface extérieure de même couleur ou plus claire, voire blanchâtre, furfuracée. Chair fragile, à deux couches, aqueuse, brunâtre, blanchâtre lorsqu'elle sèche. Croissance en groupe.

Spores (ill. 2A) ellipsoïdales, lisses, hyalines sans guttule, 19-22 × 9-11 µm.
Asques (ill. 2B): octosporés, operculés, 300-350 × 12-17 µm, avec un crochet à la base, J + (ill. 4).
Paraphyses cylindracées, filiformes, septées, à sommet un peu renflé, avec un contenu de granulat fin.
Textures (ill. 2C) sous l'hyménium, de *textura globulosa-angularis* (ill. 3), puis montrant une fine couche de *textura intricata*, plus à nouveau de *textura globulosa-angularis.*

Abb. 12 | ill. 12 **PEZIZA NIVALIS** Reife Fruchtkörper | Fructifications mûres

Photos et dessins MARTIN URBEN

Station et habitat

Loèche-les-Bains VS, Bannwald: coordonnées 615.750 / 130.700, 1250 m alt. *Peziza nivalis* fructifie dès le milieu du mois de mars aux lisières des forêts de Loèches, souvent en grandes quantités, entre 1000 et 1400 mètres. C'est aux abords des plaques de neige qu'elle fructifie. Il est également possible de la découvrir sur les bords de route empierrés ou les places à feu de dépôts de bois.

Dates des récoltes: le 24 mars 2012 / le 20 mars 2010 / le 2 avril 2006. *Leg.* et *det.*: Martin Urben. Herbier Nr. 2003-10M1 / 0204-06M1.

Peziza nivis Donadini
Bulletin de la Société Linnéenne de Provence 31: 13 (1979)

Fructifications (ill. 5) 5-20 mm de diamètre, sessiles, jeunes en forme de coussins, puis convexes, largement étalées, avec la marge infléchie vers le bas, d'abord lisses à finement soyeuses, puis veinées, ridulées; au début jaune ocre à ocre clair, puis ocre brun, brun noisette ou un peu plus clair. Marge ondulée, parfois légèrement déchirée. Surface externe concolore ou un peu plus claire, très finement furfuracée. Base avec des fibrilles blanchâtres. Chair ocre clair, fragile. Croissance en groupes plus ou moins serrés.

Spores (ill. 6A) hyalines, ellipsoïdales, finement verruqueuses à ponctuées, sans guttule, 18-21 × 9-11 µm.
Asques (ill. 6B et 8) clavés, octosporés, operculés, 250-280 × 14-17 µm, avec un crochet à la base, J +.
Paraphyses cylindracées, septées, avec un sommet élargi à clavé.
Excipulum (ill. 6C) textura angularis, puis passant à textura intricat*a*

Station et habitat

Loèche-les-Bains VS, Kuniberg. Coordonnées: 614.500 / 136. 750, 1450 m alt. Sur fumier de vache, dans des prés engraissés, croissant directement aux abords de la neige fondante ou même sous la neige. Présentes aussi dans les forêts alluviales, sur litière de feuilles, sur pives et aiguilles de pins, ainsi que sur des fragments de bois d'aulnes pourris. *Peziza nivis* semblent cependant préférer la présence de fumier de vaches et de moutons. Les récoltes se limitent jusqu'à maintenant uniquement à la région de Loèches, entre 1300 à 1500 m alt.

Dates des récoltes: le 23 mars 2012, *leg.* et *det.*: Martin Urben, herbier Nr. 2303-12M1, le 6 avril 2012. *Leg.* et *det.*: Martin Urben, herbier Nr. 0604–12M1.

Peziza heimii Pfister
Mycotaxon 43: 174 (1992)

Diagnose originale: *Peziza nivalis similis, sed ascis crassioribus 320–385 × 19–23 µm et sporis crassioribus 27-33 × 15-16 µm. Holotypus: «sur terre, Pointe Pelouse, vers 2260 m alt, versant Nord., 14 juin 1943, près de Samoens (Alpes)»*

Fructifications (ill. 9) 4-10 mm de diamètre, jeunes en forme de gobelet, puis en forme d'assiette, enfin largement étalées, avec un stipe court. Marge relevée, jeune même un peu recourbée, un peu déchirée, puis denticulée. Couche hyméniale lisse, soyeuse, brillante, puis un peu ridulée, ocre à brun noisette, plus tard châtain. Surface externe concolore à plus claire, blanchâtre fibrilleuse, furfuracée. Chair fragile, aqueuse, beige brunâtre. Croissance groupée plus ou moins serrée.

Spores (ill. 10A) ellipsoïdales, lisses, hyalines, de nombreuses spores montrant un noyau central difficilement visible, 26-30 x 15-17 µm.
Asques (ill. 10B et 11) octosporés, operculés, 350-400 × 22–28 µm, avec un crochet à la base, J +.
Paraphyses cylindracées, filiformes, septées avec un sommet faiblement élargi et incrusté, légèrement étranglées aux septa.
Excipulum (ill. 10C) de textura angularis, puis transition avec la *textura intricata.*

Stations et habitat

Loèche-les-Bains VS, col de la Gemmi, coordonnées: 613.500 / 138.500, 2300 m alt. Loèche-les-Bains VS, Lämmärenhütte, coordonnées: 610.450 / 138.750, 2500 m alt. Au bord d'un chemin, sur terre parmi les mousses et les herbes, directement près de la neige fondante. *Peziza heimii*, est la plus petite espèce des neiges, mais possédant les plus grandes spores. Elle a été découverte que dans la haute montagne. Les stations que je connais se situent sur le col de la Gemmi, entre 2300 et 2500 m. On peut la trouver dès la fonte des neiges jusqu'à fin juillet. Au contraire des autres pézizes, elle croît de préférence sur des endroits de pâturages, entre les mousses, sur des terrains intacts.

Dates des récoltes: le 23 juin 2013 / le 14 juillet 2013, *leg.* et *det.*: Martin Urben, herbier Nr: 2306–13M1.

Discussion

Peziza heimii fructifie entre 1600 et 1800 mètres d'altitude. Cela contredit une communication parue dans Mycologia bavarica, Vol. 14 (2013) qui évoque des récoltes proches de Münich et dans le Hesse, à des altitudes entre 185 et 580 mètres.

A propos du caractère nommé fortulisme, caractère qui avait été jugé suffisant pour créer des taxons nouveaux, aujourd'hui tombés en synonymie avec *P. nivalis,* Donadini (1980) décrit pour le genre *Peziza* Fr. l'aptitude des cellules de la chair et des paraphyses à évoluer de la forme cylindrique à celle monoliforme à piriforme globuleuse. Ce phénomène, qu'il nomme fortulisme phénotypique, peut se retrouver chez certaines espèces d'autres genres. Il résulte pour l'essentiel, de conditions écologiques particulières (humidité très élevées du substrat et variation de la température, voire également de l'âge).

Peziza nivis se distingue facilement des autres espèces. Les jeunes fructifications sont lenticulaires ou en coussins, jamais en forme de coupe. Les spores verruqueuses sont caractéristiques et bien visibles au microscope. *Peziza heimii* est plus difficile à récolter. Bien que ses fructifications croissent parfois connées, elles sont peu visibles à cause de leur taille. Il faut vraiment examiner tous les endroits des bords des champs de neige et autour de ceux-ci. *Peziza heimii* fructifie seulement au lieu-dit «Alpenkratzdisteln», je n'ai pas pu en trouver les raisons (Kathriner 2013).

Pour comprendre les divers problèmes liés à la nomenclature de *P. nivalis* et la création de *P. heimii*, les lecteurs trouveront réponses dans les articles de Pfister (1992) et Peric & Peric (2009).

Remerciements

Je désire remercier chaleureusement les personnes suivantes. Daniel Schlegel pour la recherche de littérature peu aisée à trouver. Hansueil Aeberhard pour ses remarques relatives à la variété *fortoulii* et l'envoi d'un article intéressant sur les Pézizes nivales en plaine. Rolf Mürner pour les corrections linguistiques et orthographiques de cet article et sa relecture. Béatrice Senn-Irlet pour la relecture du manuscrit et ses propositions de corrections. René Dougoud, vice-président de la Commission scientifique, et Jean-Jacques Roth qui m'ont rendu attentif aux problèmes nomenclaturaux et m'ont proposé la littérature adéquate pour ces questions. Ma reconnaissance leur est acquise pour leur aide; ils ont permis la parution de ce travail.

Littérature voir le texte en allemand

Fundmeldungen Trouvailles Ritrovamenti

Zwei interessante Schwindlingsartige auf Eichenblättern

MARKUS WILHELM

Marasmius querceus Britz.
(= *Mycetinis querceus* (Britz.) Ant. & Noord. = *Marasmius prasiosmus)*
Braunstieliger Knoblauchschwindling

Allen bekannt ist der sehr häufige Schwarzstielige Knoblauch-Schwindling *(Marasmius alliaceus* (Jacq.: Fr.) Fr.), der überall auf Holz und Blättern von Buchen vorkommt. Mit typischem Knoblauchgeruch kommt nur noch der Küchen-Schwindling *(Marasmius scorodonius* (Fr.:Fr.) Fr.) als bekannte Art bei uns vor. Eine Art, *M. epidryas* Kühn., wächst im alpinen- arktischen Raum bei Silberwurz *(Dryas)*.

Wir haben bei uns im Tiefland sehr viele Eichenwälder, aber gesehen hatte ich diese Art noch nie. Im Süden Frankreichs, im Midi-Pyrénées, traf ich dann im November auf diesen Schwindling, gleich an zwei Fundorten in einem Eichen-Kastanienwald. Er wuchs überall auf den Blättern von Eiche *(Quercus* sp.). Der Pilz ist ähnlich gross wie M. alliaceus und durch den strengen Geruch sofort gut zu bestimmen. Das Wachstum erfolgt meist spät im Jahr. Die Mikromerkmale sind ähnlich, aber mit etwas kleineren Sporen.

Scheinbar war die Art früher häufiger (Bemerkung E. Ludwig: «Zu Rickens Zeiten noch als sehr häufig eingestuft»). Warum die Art nun sogar selten ist, ist nicht bekannt. Vielleicht unterliegt die Art sehr langperiodischen Schwankungen?

In der Schweiz liegen nur wenige Fundmeldungen vor, in Deutschland eher im Norden häufiger als im Süden. So ist eine Eingrenzung der Verbreitung recht schwer zu deuten.

Die Überführung von Antonin & Noordeloos (2010) in die Gattung *Mycetinis* erfolgte aus taxonomischen Gründen und phylogenetischen Studien.

Marasmius quercophilus Pouzar
(= *Gymnopus quercophilus* (Pouzar) Ant. & Noord.
Braunscheibiger Schwindling

Diese Art hat fast dieselben Farben wie die vorangehende, ist aber mit bis 10 mm Hutdurchmesser deutlich kleiner. Gefunden habe ich sie Mitte Juli in einem Trockenwald im Elsass auf Blättern von Eiche *(Quercus* sp.). Der Wald war voll mit dieser Art; nach feuchtem, gewittrigem Wetter fand sie offenbar gute Bedingungen vor.

Als Schwindling ist sie gut erkennbar, meist mit brauner Mitte und braunrosa Hutrand. Die **Lamellen** sind frei (fast ein Pseudocollar) und entfernt bis stark entfernt, sehr variabel. Der Siel ist dünn und gegen Basis dunkler werdend, glatt bis leicht bereift, auch hier sehr verschieden ausgeprägt. Geruch und Geschmack unbedeutend. Die **Sporen** sind 7–9 × 3,5–6,5 µm gross. **Zystiden** aus keuligen, knorrigen Zellen mit Auswüchsen, die **HDS** ist eine Ramealis-Struktur aus dickwandigen, knorrigen, gelappten Zellen.

Das Vorkommen ist wie bei der vorhergehenden Art eigenartig: Antonin & Noordeloos (2010) erwähnen sie als sehr häufig, bei Ludwig gilt sie als «ziemlich selten». In der Schweiz existieren nur wenige Fundmeldungen.

Sicher ist die Art recht unscheinbar und dürfte wie bei meinem Fund sehr rasch und kurz auf feuchte Bedingungen reagieren.

M. quercophilus wurde von Antonin & Noordeloos zusammen mit dem bekannten Rosshaar-Schwindling *(M. androsaceus* (L.:Fr.) Fr.) in die Gattung Gymnopus transferiert, aufgrund komplizierter taxonomischer Gründe. In diesem Bereich ist ständig etwas in Bewegung: zwischen *Marasmius, Marasmiellus, Setulipes Micromphale* (die letzten zwei sind nun nicht mehr aktuell) gab und gibt es Verschiebungen. In den gebräuchlichen Büchern sind diese zwei Arten noch unter *Marasmius* zu finden, deshalb werden sie auch hier unter diesem Namen vorgestellt.

Literatur | Bibliographie

ANTONIN V. & M.E. NOORDELOOS 2010. A monograph of marasmoid and collyboid fungi in Europe. S. 405 / 263

GRÖGER F. 2006. Bestimmungsschlüssel für Blätterpilze und Röhrlinge in Europa.Teil 1.

KRIEGLSTEINER G. J. 2001. Die Grosspilze Baden-Württembergs Band 3: Ständerpilze: Blätterpilze I S. 342 (als M. quercus) / 340

KRIEGLSTEINER G.J. 1991. Verbreitungsatlas der Grosspilze Deutschlands, Band 1b.

LUDWIG E. 2000. Pilzkompendium Band 1, Abbildungen, Tafel 105 / 104

LUDWIG E. 2000. Pilzkompendium Band 1, Beschreibungen S. 386 / 379

Deux Marasmes intéressants trouvés sur feuilles de chênes

MARKUS WILHELM • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Marasmius querceus Britz.
(= *Mycetinis querceus* (Britz.) Ant. & Noord. = *Marasmius prasiosmus)*

Nous sommes nombreux à connaître le Marasme à odeur d'ail *(Marasmius alliaceus* (Jacq.: Fr.) Fr.), une espèce très fréquente qui croît sur le bois mort et sur les feuilles tombées de hêtres. Egalement avec cette odeur d'ail typique, nous connaissons le Marasme alliacé *(Marasmius scorodonius* (Fr.:Fr.) Fr.).

Dans la zone alpine-arctique, nous pouvons rencontrer une espèce liée aux *Dryas*, *M. epidryas* Kühn.

Nous pouvons admirer en plaine de nombreuses forêts de chênes, mais je n'avais encore jamais vu cette espèce. Dans le Sud de la France, dans la région Midi-Pyrénées, j'ai pu en repérer deux stations dans une forêt de châtaigniers et de chênes mélangés. Elle croissait partout sur les feuilles tombées *(Quercus* sp.). L'espère a la même taille que M. alliaceus et l'odeur est identique. Sa croissance semble tardive. Les caractères microscopiques sont analogues, mais les spores montrent des dimensions plus petites.

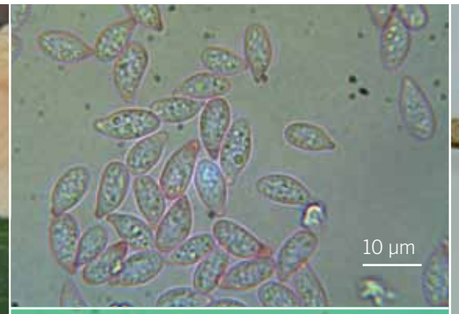
Il semble que cette espèce était auparavant bien plus fréquente (cf remarque chez E. Ludwig: du temps de Ricken, cette espèce était encore classifiée comme très fréquente). Pourquoi cette espèce est-elle devenue rare maintenant, nous n'en savons rien. Peut-être est-elle soumise à des fluctuations s'étendant sur de longues périodes? En Suisse, seules quelques rares récoltes ont été signalées, bien moins fréquentes qu'en Allemagne du Nord, bien plus que dans les régions méridionales. Pour toutes ces raisons, les limites de sa répartition restent délicates à préciser.

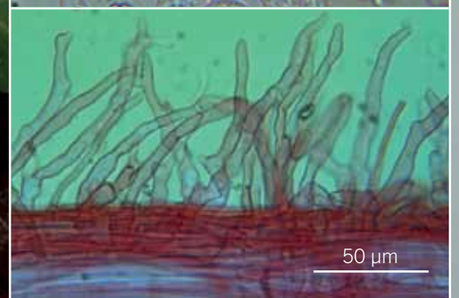
La réorganisation de cette espèce par Antonin & Noordeloos (2010) dans le genre Mycenitis résulte de caractères taxonomiques et phylogénétiques.

MARASMIUS QUERCEUS Fruchtkörper | Fructifications

alle Fotos MARKUS WILHELM

MARASMIUS QUERCEUS Sporen | Spores
Stielhaare | poils de la tige





MARASMIUS QUERCEUS Fruchtkörper | Fructifications

Marasmius quercophilus Pouzar
(= *Gymnopus quercophilus* (Pouzar) Ant. & Noord.

Cette espèce montre les mêmes teintes que les autres citées ci-dessus, mais avec ses 10 mm de chapeau, elle est de taille vraiment plus petite. Je l'ai découverte au milieu du mois de juillet dans une forêt sèche, en Alsace, sur feuilles de chênes *(Quercus* sp.). La forêt en était couverte, les conditions humides et orageuses devaient lui convenir.

Facilement reconnaissable comme Marasme, avec un centre de chapeau brun et une marge rose brunâtre. Les lamelles sont libres (presque avec un pseudocolllarium), espacées à très distantes, très variables. Le stipe est mince, plus foncé vers la base, lisse à légèrement poudré; ces caractères sont aussi très variables. Dimensions des **spores**: 7-9 × 3,5-6,5 µm. **Cystides**: clavées, renflées, avec des excroissances. **Revêtement piléique**: constitué de cellules à parois épaisses, renflées, lobuleuses, semblable à une structure de *M. ramealis*.

Les caractéristiques de sa fructification est semblable aux autres espèces de Marasmes de ce groupe: Antonin & Nordeloos (2010) la signalent comme très fréquente, alors que Ludwig écrit exactement le contraire. Seules quelques rares récoltes sont signalées en Suisse.

Ce qui est sûr, c'est que l'espèce est vraiment difficile à apercevoir; elle pourrait comme pour ma récolte, réagir très rapidement aux apports d'humidité.

Marasmius quercophilus a été déplacé par Antonin & Noordelooss dans les genres *Gymnopus* en compagnie de *M. androsaceus*, ceci pour des raisons taxonomiques complexes. Ces genres et espèces sont constamment réaménagés: ceci touche les genres *Marasmius, Marasmiellus, Setulipes* et *Micromphale* (ces deux derniers genres n'étant plus actuels).

Dans nos ouvrages habituels, on peut trouver ces deux espèces dans le genre Marasmius, c'est pourquoi je les ai présentées ici sous ces noms.

Bibliographie voir le texte en allemand

MARASMIUS QUERCOPHILUS Hymenium mit Basidien | Hyménium

MARASMIUS QUERCOPHILUS Fruchtkörper | Fructifications

Fotos MARKUS WILHELM

Pilzvergiftungen 2014

Früher Beginn, am Ende aber durchschnittlich

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Für die Pilzfreunde mag der frühe Saisonbeginn eine freudige Überraschung gewesen. Bei Tox Info Suisse (damals noch unter dem alten Namen Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum) dagegen sind wir direkt von der Bärlauchsaison in die Pilzsaison gestartet! Bereits Anfang März hat ein abenteuerlustiges Kind den ersten Pilz aus dem heimischen Garten verspiesen. Zum Glück war Pilzstücklein so klein, dass nichts weiter unternommen werden musste. So richtig in Gang gekommen ist die toxikologische Pilzsaison in der ersten Hälfte Juli. Ab dann haben die Anfragen sprunghaft zugenommen, bis wir Mitte September gut 100 Anfragen Vorsprung hatten auf den gleichen Zeitraum des Vorjahres.

2014 wurden insgesamt 702 Anfragen zu Pilzen beantwortet. Das ist zirka 6,6% mehr als im Jahr 2013. In 626 Fällen fanden auch wirklich Expositionen statt. Davon betroffen waren 350 Erwachsene, 254 Kinder und 22 Tiere. Die restlichen Anrufe betrafen Fragen zu Pilzen allgemeiner Natur wie Geniessbarkeit und Lagerung, sowie Aufwärmen von Resten einer Pilzmahlzeit. Somit sind wir nach einem schwachen 2013 wieder in den Bereich des langjährigen Durschnittes gekommen.

Die Abbildungen verdeutlichen die statistischen Veränderungen, die Zahlen wurden so korrigiert, dass Mehrfachanrufe nicht berücksichtigt wurden (daher tiefere Zahlen)

Im Fall von ärztlichen Anfragen wird der Anrufer gebeten, uns eine Zusammenfassung des Krankheitsverlaufes zukommen zu lassen. Das hilft uns, unsere Beratungen zu verbessern. Bezüglich Pilzvergiftungen sind 2014 81 Rückmeldungen eingegangen zu Vergiftungen, die mit grosser Sicherheit auf den Pilz zurückzuführen sind. Tabelle 1 listet diese Pilzarten und den Schweregrad der Vergiftung auf.

Bei Verläufen ohne Symptome handelt es sich meist um Kinderunfälle, bei welchen wir von besorgten Eltern angerufen werden. Unter leichten Symptomen verstehen wir Beschwerden, die spontan ohne Behandlung wieder verschwinden. Bei mittelschweren Symptomen sind medizinische Massnahmen nötig, im Fall von schweren Symptomen sind diese meist mit einer intensivmedizinischen Behandlung verbunden.

An dieser Stelle gebührt einmal mehr der herzliche Dank allen Notfallpilzexperten, die bereit sind, ihr Wissen und ihre Zeit zur Verfügung zu stellen, um in solchen Fällen zu helfen! Die Arbeit der Kontrolleurinnen und Kontrolleure verdient genauso grosses Lob, da sie die Kontrolle äusserst gewissenhaft ausführen.

Am gefürchtetsten bleibt nach wie vor die Vergiftung mit amatoxinhaltigen Pilzen, allen voran mit dem Grünen Knollenblätterpilz. So wurde auch 2014 in drei Fällen Amatoxin im Urin nachgewiesen (in zwei Fällen verursacht vom Grünen Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides*) und in einem Fall vom Kegelhütigen Knollenblätterpilz *(Amanita virosa)*. Die Umstände waren vergleichbar mit den Vorjahren – die Pilze wurden vor dem Konsum nicht einem Pilzkontrolleur oder einer – Kontrolleurin vorgelegt. Der Vergiftungsverlauf war ebenfalls typisch, ein Patient hat einen schweren Verlauf durchgemacht mit einem schwersten Leberschaden, die beiden anderen Patienten hatten neben erheblichen Brechdurchfällen einen weniger schweren Leberschaden. Alle haben sich am Schluss erholt von ihrer Vergiftung.

Hier reiht sich zudem der Kinderunfall mit dem Gelbblättrigen Giftschirmling *(Lepiota xanthophylla)* ein. Bereits zum zweiten Mal innert Jahresfrist hat ein Kind aus einem Blumentopf kleine Pilzli gegessen. Diese wurden als Gelbblättrige Giftschirmlinge *(Lepiota xanthophylla)* identifiziert. Zum Glück hatte das Kind so wenig eingenommen, dass es nicht zu einer Vergiftung gekommen ist. Trotzdem ist Wachsamkeit angezeigt! Eine Pilzart, die wir bisher entweder aus wärmebegünstigten Gegenden (Südtessin) gekannt haben, kommt nun auf der Alpennordseite ebenfalls vor. Nicht nur in Gewächshäusern, sondern auch in ganz normalen Blumentöpfen. Bezeichnend für beide Fälle ist, dass sie im Hochsommer aufgetreten sind, als es sehr warm und feucht war.

Viel häufiger im Gegensatz zu Vergiftungen mit amatoxinhaltigen Pilzen sind Probleme mit unsachgemäss zubereiteten Speisepilzen. Bei Anfragen zu möglichen Pilzvergiftungen muss in einem ersten Schritt eine Vergiftung mit einem Giftpilz, im schlimmsten Fall mit einem amatoxinhaltigen Giftpilz ausgeschlossen werden. Wenn es sich um kommerzielle erworbene Pilze oder um kontrolliertes Sammelgut handelt, ist dieser Teil rasch erledigt. In vielen Fällen ist aber nur schon dieser erste Schritt aufwändig, hinsichtlich Zeit, Aufwand. Um nichts zu verpassen muss zudem bereits beim Verdacht auf eine Pilzvergiftung mit der Therapie begonnen werden, um keine wertvolle Zeit zu verlieren. Diese besteht in der Aktivkohlegabe, der Verabreichung des Gegenmittels und im Flüssigkeitsersatz. Da hierfür ein Spitalaufenthalt nötig ist, entstehen neben der ganzen Belastung für den Betroffenen nicht unerhebliche Kosten!

Wenn dann klar ist, dass es sich um Speisepilzproblem handelt, stellt sich oft heraus, dass die Lagerung und/oder Zubereitung nicht sachgerecht war. Das beginnt bereits beim Plastiksack im Wald oder überlagerten Pilzen beim Grossverteiler. Oft ist den Konsumenten nicht klar, dass Pilze gekühlt und nur kurz aufbewahrt werden können.

Neben den Detaillisten sind hier also auch Vereine für Pilzkunde und Kontrolleurinnen/Kontrolleure gefragt: wir können durch Information unseres Umfeldes und auf den Pilzkontrollstellen über das korrekte Sammeln, die fachgerechte Zubereitung und Aufbewahrung von Resten wesentlich dazu beitragen, dass weniger Probleme mit Speisepilzen auftreten!

Intoxications par champignons 2014

Début précoce, résultat moyen au final

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER • TRADUCTION: A. BLOCH-TEITELBAUM

Les amateurs de champignons ont été agréablement surpris par le début précoce de la saison. En revanche, Tox Info Suisse (anciennement Centre Suisse d'Information Toxicologique) est passé directement de la saison de l'ail des ours à celle des champignons! Au début mars déjà, un enfant à l'esprit aventureux avait goûté un champignon du jardin. Par chance, le morceau était tellement petit qu'il n'eût fallu prendre aucune mesure. D'un point de vue toxicologique, la saison des champignons n'a vraiment démarré qu'à la mi-juillet. A partir de ce moment-là, le nombre de demandes a brusquement augmenté. A la mi-septembre, nous avions déjà 100 demandes supplémentaires par rapport à la même période de l'année précédente.

En 2014, nous avons répondu à un total de 702 appels concernant des champignons, ce qui correspond à une augmentation de 6,6% comparé à l'année précédente. Dans 626 cas, il s'agissait d'une exposition réelle parmi lesquels 350 adultes, 254 enfants et 22 animaux étaient en cause. Les autres demandes sur les champignons concernaient des questions très générales comme la comestibilité et le stockage ainsi que le réchauffement de restes de plats cuisinés avec des champignons. Ainsi, après une année 2013 assez faible, nous avons de nouveau atteint la moyenne des années précédentes.

Les illustrations expliquent les changements statistiques. Les chiffres ont été corrigés de façon à ce que les appels multiples concernant le même cas ne soient pas pris en considération, ce qui explique les chiffres inférieurs.

Nous demandons un rapport médical sur l'évolution de l'intoxication concernant les demandes faites par les médecins. Ceci augmente en permanence la qualité de nos conseils. En 2014, nous avons reçu 81 rapports médicaux sur des intoxications qui, très vraisemblablement, étaient liées à un champignon. Les champignons incriminés et la sévérité de l'intoxication apparaissent dans le tableau 1.

Concernant les intoxications à évolution asymptomatique, il s'agit souvent d'accidents avec des enfants dont les parents inquiets nous appellent. Les symptômes légers disparaissent spontanément sans traitement. Dans le cas de symptômes moyennement graves, un traitement médical est nécessaire et les symptômes graves sont souvent traités en médecine intensive.

A cette occasion, nous aimerions exprimer une fois encore notre gratitude à tous les spécialistes urgentistes en milieu hospitalier qui sont prêts à mettre à disposition leur savoir-faire et leur temps pour venir en aide! Les contrôleurs méritent également des compliments, car eux aussi effectuent leur travail très consciencieusement.

Les intoxications par les champignons contenant de l'amatoxine, notamment l'amanite phalloide, sont toutefois les plus redoutées. Ainsi, en 2014, trois cas ont révélé des taux d'amatoxine dans l'urine (deux fois dus à l'amanite phalloide et une fois à l'amanite vireuse). Les circonstances étaient semblables à celles des années précédentes – les champignons n'ayant pas été contrôlés par un spécialiste avant la consommation. En outre, l'évolution de l'intoxication était typique. Dans un cas, le patient a développé des symptômes graves avec des lésions hépatiques extrêmement graves. Les deux autres patients souffraient de vomissements et diarrhées considérables mais présentaient des lésions du foie moins graves. Ils se sont tous bien remis de leur intoxication. A ce propos, on peut aussi mentionner l'ingestion par accident de lépiote à lames jaunes *(Lepiota xanthophylla)* par un enfant. C'est déjà la deuxième fois en l'espace d'un an qu'un enfant a ingéré des petits champignons qui poussent dans un pot de fleurs. Ceux-ci ont été identifiés comme étant des lépiotes à lames jaunes *(Lepiota xanthophylla)*. Par chance, la petite quantité ingérée par l'enfant n'était pas suffisante pour provoquer une intoxication. Cependant, il est important de rester vigilant! Une espèce de champignons, jusqu'à présent seulement connue dans des régions plus tempérées (sud du Tessin) pousse désormais aussi sur la partie nord des Alpes: non seulement dans des serres, mais aussi dans des pots à fleurs. Il est intéressant de constater que les deux cas ont eu lieu en plein été par un temps très chaud et humide.

Le nombre d'intoxications dues à la préparation incorrecte d'un plat de champignons comestibles est nettement plus élevé que celui des intoxications causées par les champignons contenant de l'amatoxine. Lors de demandes concernant une intoxication présumée avec des champignons, il est nécessaire d'exclure en premier lieu un champignon vénéneux, dans le pire des cas, un champignon contenant de l'amatoxine. Le problème ne se pose pas lorsqu'il s'agit de champignons achetés dans le commerce ou d'une récolte contrôlée. Néanmoins, cette procédure requiert un certain temps. Afin de s'assurer de ne rien omettre et de gagner du temps précieux, il est nécessaire de débuter le traitement dès que l'intoxication a été suspectée. Ce traitement consiste à administrer du charbon actif, de l'antidote et de bien hydrater le patient. Ceci nécessite une hospitalisation qui n'est non seulement astreignante pour le patient, mais également coûteuse!

Lors d'un problème lié à des champignons comestibles, on constate souvent que le stockage et/ou la préparation n'était pas correcte. Le problème se pose déjà avec un sac en plastique dans la forêt ou un sur-stockage de champignons chez les distributeurs en gros. Les consommateurs ne savent pas que les champignons ne peuvent être conservés que pour une courte durée et au frais. Les détaillistes, les associations de mycologie, ainsi que les contrôleurs ont le devoir de bien informer sur la manière correcte de la récolte, de la préparation ainsi que du stockage des restes d'un plat préparé. Ainsi, ils peuvent tous contribuer à mieux limiter les problèmes liés aux champignons comestibles

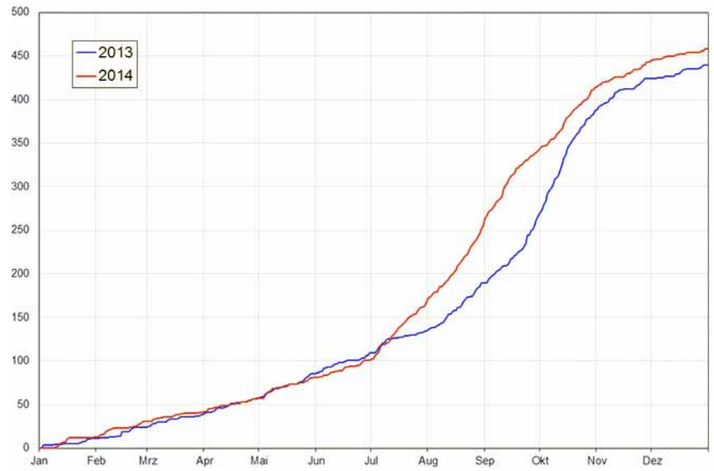


Abb. 1 I ill. 1
JAHRESVERLAUF IM VERGLEICH ZU 2013
DIFFÉRENCE ENTRE 2013 ET 2014

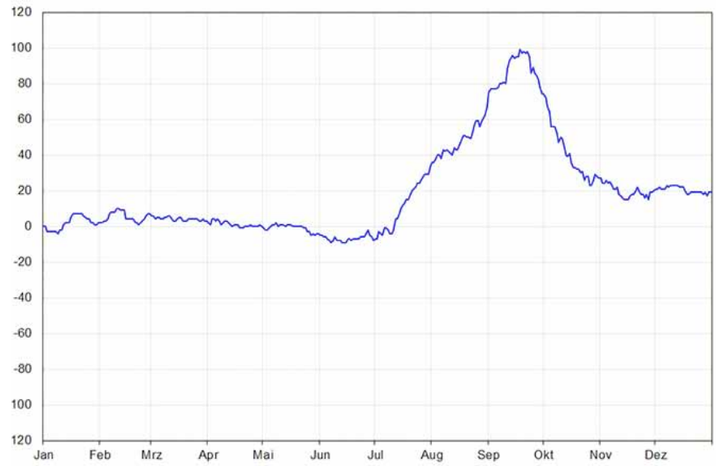


Abb. 2 I ill. 2
DIFFERENZ ZU 2013
DIFFÉRENCE ENTRE 2013 ET 2014

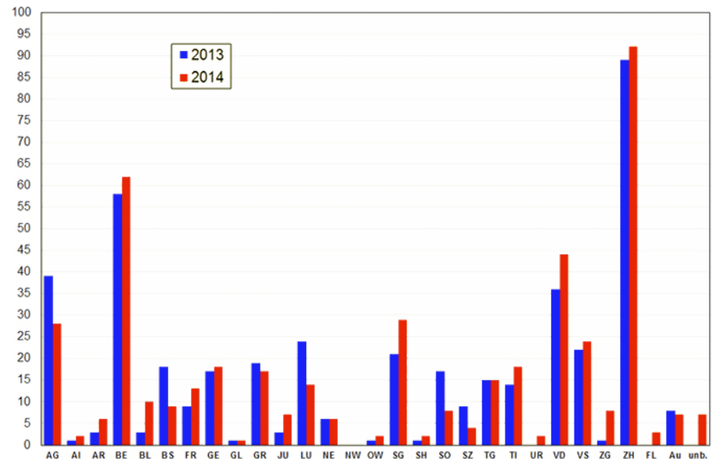


Abb. 3 I ill. 3
ANRUFE PRO KANTON
NOMBRE D'APPELS PAR CANTON

Tab. 1 | tableau 1 Pilzarten, welche zu Vergiftungssymtomen geführt haben | Espèces qui ont mené à des symptômes d'intoxication

Pilzart | Espèce	Symptome | Symptomes				
	keine aucuns	leichte légers	mittelere moyens	schwere graves	Total
Amanita muscaria		1	1		2
Amanita pantherina	1		2		3
Amanita phalloides	1		1	1	3
Amanita strobiliformis	1				1
Amanita virosa			1		1
Armillaria mellea	1				1
Armillaria ostoyae		1			1
Boletaceae		1			1
Boletus calopus			2		2
Boletus edulis		3	1		4
Clitocybe nebularis		3	3		6
Coprinus disseminatus	1				1
Coprinus micaceus	1				1
Entoloma sinuatum		3			3
Entoloma sp.	1				1
Hypholoma fasciculare	1				1
Inocybe rimosa	1				1
Inocybe sp.	2				2
Lamellenpilze, unbekannt | Champignons à lamelles inconnu	1		1		2
Lentinula edodes		2			2
Lepiota sp.	1				1
Lepiota xanthophylla	1				
Macrolepiota procera		2			2
Marasmius oreades	1				1
Morchella sp		2			2
Panaeolina foenisecii	1				1
Panaeolus sp.	1				1
Pilz, unbekannt | Champignon inconnu		1			1
Pilz, unbekannt, kommerziell erworben | Champignon inconnu, acheté dans le commerce		2			2
Pilz, unbekannt, selbst gesammelt, nicht kontrolliert | Champignon inconnu, récolté et non contrôlé		14	1	1	16
Pleurotus sp.		1			1
Psilocybe cubensis			1		1
Psilocybe mexicana			1		1
Psilocybe semilanceata	3				3
Psilocybe sp.	1		2		3
Rasenpilze | champignons de pelouse	2				2
Rugosomyces carnea	1				1
Russula olivacea		1			1
Sparassis crispa			1		1
Gesamtergebnis | Résultats globale	**24**	**37**	**18**	**2**	**81**

Ein bunter Strauss von Ehrungen

PETER FÜGLISTALER

An der Generalversammlung des Pilzverein Bremgarten und Umgebung vom 14. März 2015 konnte ein ganzer Reigen von Ehrungen vom Stapel gefahren werden.

Die Ehrenmitglieder Oskar Baumann und Sepp Bättig sowie Freimitglied Ruth Hirt haben es im gleichen Zeitraum auf je 50 Jahre Vereinsmitgliedschaft gebracht. (1965 bis 2016). Ruth Hirt hat an diesem Anlass für Ihre Verdienste als erste Frau im Pilzverein Bremgarten die Ehrenmitgliedschaft erhalten. Alle drei nehmen im Rahmen ihrer Möglichkeiten noch aktiv am Vereinsleben teil. Sie haben den Verein für Pilzkunde Bremgarten und Umgebung über Jahre geführt, geprägt und weiter entwickelt.

Ehrenmitglied Arthur Meier darf auf 40 Jahre Mitgliedschaft zurückblicken.

Clair Huggel feiert 25 Jahre PVB. Auch sie beide haben sich über Jahre im Gespann verdient gemacht.

Ehrenmitglied Stefan Manser und Pilzkontrolleur Rolf Grenacher feiern dieses Jahr 20 jähriges Jubiläum. Normalerweise werden 20 Jahren Vereinszugehörigkeit mit Freimitgliedschaft belohnt. Stefan Manser wurde bereits 2013 für seine geleisteten Dienste zum Ehrenmitglied ernannt. Für Rolf Grenacher wird die Freimitgliedschaft direkt in eine Ehrenmitgliedschaft umgewandelt. Er hat sich besonders in der technischen Kommission und der fachlichen Nachwuchsförderung verdient gemacht.

Roger Bütikofer wird zum Ehrenmitglied ernannt. Roger ist 1997 zusammen mit seiner Frau Heidi in den Pilzverein Bremgarten und Umgebung eingetreten. Roger ist bekannt für seine Kochkünste, nicht nur am Waldhock. Er hat sich als guter Weinkenner einen Namen geschaffen. Ebenso als Reiseorganisator. Seit 2000 ist Roger Bütikofer als Kassier dem Vorstand treu. Der Posten Kassier beim PVB ist mit vielen anderen Aufgaben gekoppelt. So sind ganz viele Dienste wie Plakate erstellen, Preislisten kreieren, Personaleinteilung austüfteln für Pilzessen und viele andere Dienste im Vorder- und Hintergrund durch ihn erledigt worden.

Wir konnten 2014 auch zwei neue Pilzkontrolleure im Team begrüssen.

Katrin Fritzsche und Margrit Schmidmeister haben am 18. September 2014 in Landquart die Prüfung zum amtlichen Pilzkontrolleur mit Bravour bestanden. Sie wurden von Rolf Grenacher über viele Stunden trainiert, geschult und getestet.

Rolf Grenacher ist seit 2003 Mitglied in der technischen Kommission und führt diese seit 2007 als TK Obmann. Er investiert auch über den Winter mit Kleingruppen viel Zeit um den fachlichen Teil zu unterrichten und zu fördern.

Im Namen des Pilzverein Bremgarten und Umgebung möchte ich allen Mitgliedern, Prüflingen und Jubilaren ganz herzlich für ihre Bemühungen zu Gunsten des Vereins und der Öffentlichkeit danken. Es ist nicht selbstverständlich seine Freizeit für andere einzusetzen.

Den neuen Mitgliedern wünschen wir, dass sie sich schnell aufgenommen und wohlfühlen werden.

Wir wünschen Euch allen viel Gesundheit und Freude. Guet Pilz.

Das neue Jahresprogramm und viel Wissenswertes finden Sie unter www.pilzverein-bremgarten.ch

Die drei Geehrten des PV Bremgarten und Umgebung: Sepp Bättig, Ruth Hirt und Oskar Baumnann (von links)

Kleinpilze im Garten 1

BÉATRICE SENN-IRLET

Das Jahresthema des VSVP ruft dazu auf, den Pilzen in der nächsten Umgebung mehr Beachtung zu schenken und auf deren Erscheinungszeit vermehrt zu achten.

Nun vermag das geflügelte Wort «wieso in die Ferne schweifen, sieh das Gute liegt so nah» nicht alle Gartenfreunde gleich zu begeistern. Denn auf Pilze bezogen gilt es festzuhalten, dass neben stattlichen Mykorrhizapilzen aus der Gattung der Fälblinge, Ritterlinge und andern natürlich auch zahlreiche parasitische Pilze im Gartenbereich vorkommen. Um sogenannten Pilzkrankheiten zu begegnen oder vorzubeugen stehen denn auch zahlreiche Fungizide in den Gestellen der Gartenzentren zur Verfügung. Lässt man die Pilze aber zu, so gibt es zumindest für die Mikroskopiker und Mikroskopikerinnen allerlei zu entdecken.

Bei den Rostpilzen faszinieren die diversen Sporenstadien. Ein Beispiel ist der Brombeerrost *(Phragmidium violaceum)* wo auf den Blattoberseiten dunkelrote Blattflecken (Abb. 1) erscheinen, während blattunterseits im Herbst gelborange bis orangerote Sporenlager (Abb. 2) sichtbar werden. Diese zeigen zwei Sporengenerationen wie sie bei vielen Rostpilzen typisch sind: orange Sommersporen (Uredosporen) und orange (unreife) bis braune (reife) Wintersporen (Abb. 3 und 4) (Teliosporen, Synonym Teleutosporen). Die Gattung *Phragmidium* ist gekennzeichnet durch lang gestielte und vierzelligen Wintersporen.

An Malven (Abb. 5) und Stockrosen (Gattungen *Malva* und *Althaea*) ist der Malvenrost (*Puccinia malvacearum*) ein häufiger Gast. Auf den Blättern, mit Vorliebe auf den Unterseiten (Abb. 6) bilden sich vom Frühling bis in den Spätherbst hinein braune Pusteln, die Sporenlager von Teliosporen (Abb. 7). *Puccinia* ist eine sehr artenreiche Gattung, deren Arten alle durch zweizellige, dickwandige Teliosporen charakterisiert ist. Im Hausgarten können unterschiedlichste *Puccinia*-Arten gefunden werden beispielsweise *Puccinia menthae* (Abb. 8) auf Pfefferminze, *Puccinia allii* an Schnittlauch (Abb. 9–11) oder *Puccinia antirhini* an Löwenmäulchen.

Abb. 1 | ill. 1 **PHRAGMIDIUM VIOLACEUM** Brombeerrost auf Blattoberseite | Rouille sur la partie superieure d'une feuille de ronce commune

Abb. 2 | ill. 2 **PHRAGMIDIUM VIOLACEUM** Brombeerrost auf Blattunterseite | Rouille sur la partie inférieure d'une feuille de ronce commune

Abb. 3 und 4 | ill. 3 et 4 **PHRAGMIDIUM VIOLACEUM** Orange Sommersporen, braune Wintersporen | Spores d'été oranges, spores d'hiver brunes

Abb. 5 | ill. 5 **PUCCINIA MALVACEARUM** Malvenrost

Photos BÉATRICE SENN-IRLET

Les petites espèces du jardin 1

BÉATRICE SENN-IRLET • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Le thème annuel de l'Union suisse nous invite à prêter davantage attention aux espèces fongiques des proches alentours et à rester attentifs à l'envahissement de leurs fructifications. On peut se poser la question à ce stade, de savoir pourquoi l'on va vagabonder si loin, alors que des choses fascinantes se cachent si près de nous, si proches … tous les amis des jardins ne peuvent pas s'en enthousiasmer.

Il faut bien constater qu'à côté des champignons imposants mycorhiziens, à côté des genres *Hebeloma*, *Tricholoma* et bien d'autres, les espèces fongiques parasites envahissent tout naturellement les jardins. Pour prévenir ces maladies fongiques, de nombreux produits fongicides sont à disposition de tous sur les étagères des centres commerciaux et jardineries. Laissons là les champignons habituels, il y a d'autres espèces plus discrètes à découvrir pour les amatrices et amateurs du microscope.

Chez les champignons qu'on appelle les rouilles (Pucciniales, syn. Uredinales), il existe plusieurs stades sporaux fascinants. On peut en trouver un exemple chez la rouille des mûres *(Phragmidium violaceum)* où des taches rouge foncé apparaissent sur les feuilles (ill. 1); en même temps, sous la surface de celles-ci, des dépôts de spores orange jaune à rouge orangé deviennent visibles (ill. 2). On peut y voir deux générations de spores comme cela est typique chez bien des espèces de rouilles: des spores orange en été (urédospores) et orange (immatures) à brunes (matures) pour les spores hivernales (téliospores, syn. téleutospores) (ill. 3 et 4). Le genre *Phragmidium* est caractérisé par des spores hivernales longement stipitées à quatre cellules.

Sur les Mauves (ill. 5) et sur les Roses trémières (genre *Malva* et *Althaea)*, la rouille *(Puccinia malvacearum)* est un hôte fréquent. Sur les feuilles, mais de préférence sous la feuille (ill. 6), des pustules brunes (des dépôts de téliospores) (ill. 7) se forment dès le printemps jusque tard dans l'automne. Le genre *Puccinia* est très riche en espèces différentes, caractérisées par des téliospores à paroi épaisse et à deux cellules.

Il est possible de découvrir dans nos jardins différentes espèces de *Puccinia*, par exemple *Puccinia menthae* (ill. 8) sur les plantes de menthe, ou *Puccinia allii* sur ciboulette (ill. 9-11) ou *Puccinia antirhini* sur des gueules de loup.

Abb. 9 | ill. 9 **PUCCINIA ALLII** Schnittlauchrost

Abb. 10 | ill. 10 **PUCCINIA ALLII** Sporenlager | Dépôt de spores

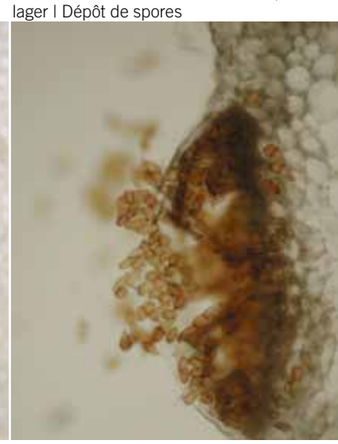


Abb. 11 | ill. 11 **PUCCINIA ALLII** Teliosporen | Téliospores

Abb. 6 und 7 | ill. 6 et 7 **PUCCINIA MALVACEARUM** Sporenlager | Dépôt de spores

Abb. 8 | ill. 8 **PUCCINIA MENTHAE** Minzenrost

Rotes Rätsel in Grüningen

HANS-PETER NEUKOM

In einem Grüninger Garten tauchte kürzlich ein hierzulande seltener roter Sonderling auf: Der sogenannte Rote Gitterling, ein aus dem Mittelmeerraum «eingewanderter» Pilz mit einem sehr speziellen Aussehen.

Vor wenigen Tagen entdeckte Margrit Aebischer im Garten ihres Einfamilienhauses im Quartier Auf der Bürglen in Grüningen wieder mehrere sonderbare, gitterkorbförmige, rote Gewächse. Solch merkwürdige Kreaturen, die eher an ein Alien aus einem Science-Fiction-Horrorfilm oder an eine Teufelskralle erinnern, beobachte sie nicht zum ersten Mal. Nun wollte Margrit Aebischer es aber genauer wissen, was hinter den feurig roten, teuflisch stinkenden Wesen steckt.

Sie kontaktierte den Pilzkontrolleur Attila Lang, der den sonderbaren Fruchtkörper unter die Lupe nahm. Dieser entpuppte sich als ein in unseren Breitengraden seltener Pilz: der Rote Gitterling *(Clathrus ruber)*, ein exotischer Zuzüger. Er ist zwar nicht giftig, aber auch kein Speisepilz und gehört zur Familie der Stinkmorchelverwandten (Phallaceae). In dieser ist beispielsweise auch die bekannte Gemeine Stinkmorchel *(Phallus impudicus)* zu finden.

Standorttreuer Exot

Die Seltenheit dieses auffallenden Exoten in unseren Regionen bestätigt Béatrice Senn-Irlet, Mykologin an der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL). Sie ist zuständig für die Kartierung der Grosspilze der Schweiz. Das nationale Datenzentrum für Pilze swissfungi sammelt Meldungen über Vorkommen heimischer Pilze. Ziel ist es, räumliche und zeitliche Veränderungen zu dokumentieren.

«In der Schweiz nördlich der Alpen haben wir bis heute erst sechs verschiedene Standorte des Roten Gitterlings registriert, davon zwei aus dem Kanton Zürich», sagt Béatrice Senn-Irlet. Interessant sei, dass dieser hierzulande seltene Exot im Reich der Pilze ausschliesslich in Siedlungsgebieten an sonnenexponierten Stellen gefunden wurde, betont sie «Er ist relativ standorttreu und kann so über mehrere Jahre Naturfreunde erfreuen.»

Dies ist auch bei den Funden in Grüningen der Fall: Immerhin beobachtete Margrit Aebischer ihren Roten Gitterling nun schon seit 14 Jahren, erstmals im November 2000. Der Rote Gitterling ist in Europa aber vor allem in Mittelmeerländern beheimatet und dort häufiger als hierzulande anzutreffen.

Fliegen als Vermehrungshelfer

Sein Deutscher Name Roter Gitterling beschreibt die seltsame Gestalt dieses Pilzes anschaulich. Der fleischrote Fruchtkörper erinnert im reifen Zustand an einen Ballon mit gitterförmigen Maschen. Zuerst ist da allerdings nur ein weissliches, auf dem Erdboden sitzendes «Ei» – im Volksmund auch Hexenei genannt – zu sehen. Aus diesem «schlüpft» dann eine bis Tennisball grosse, lebhaft rötliche Gitterkugel hervor. Die Innenseiten der gitterförmigen Maschen sind mit einer olivschwärzlichen, unregelmässig rissigen schleimigen Masse, der so genannten Gleba bedeckt. Diese entwickelt im Reifezustand einen penetrant aasartigen Geruch. Durch die rote Farbe und den Aasgeruch wird gezielt die Lieblingsspeise der Schmeissfliegen und anderer Insekten imitiert: verwesendes Fleisch. Die dadurch angelockten Insekten, fressen die übelriechende Schleimmasse innert weniger Stunden begierig auf.

Und genau das sollen sie auch: Im Gleba-Schleim sind die Pilzsporen eingelagert, die den Darm der Insekten unverdaut passieren. Auf diese Weise sorgen also diese Insekten – und mit ihnen vermutlich auch Vögel, die diese sporentragenden Insekten gefressen haben – für die Verbreitung des Pilzes. Möglich wäre aber auch, dass Margrit Aebischer und ihr Mann Alfred – beides passionierte Gartenfreunde – Pilzsporen dieses exotischen Sonderlings von ihren früheren Reisen im Mittelmeerraum, an ihren Schuhen oder Kleidern nach Grüningen eingeschleppt haben.

Grapefruit-gross

Durch klimatische Veränderungen wie die aktuelle globale Erderwärmung verschieben sich die Lebensgebiete vieler Lebewesen. Zusammen mit der gewachsenen Mobilität des Menschen führt dies dazu, dass wir heute in unseren Breiten ehemals unbekannte und zum Teil exotische Arten antreffen können, die von Menschen oder Tieren eingeschleppt wurden und sich hier nun heimisch fühlen.

Ob sich der Rote Gitterling hierzulande ausbreitet, kann noch nicht schlüssig beurteilt werden. «Dazu haben wir derzeit zu wenige Fundmeldungen», sagt Beatrice Senn-Irlet.

Margrit Aebischer hat aber beobachtet, dass dieses Jahr aussergewöhnlich viele und grössere Fruchtkörper als in den vergangenen Jahren in ihrem Garten erschienen sind. Einzelne der rund 30 Roten Gitterlinge seien sogar so gross wie eine Grapefruit geworden. «Ich jedenfalls freue mich, dieses nicht alltägliche Naturschauspiel des Roten Gitterlings auch nächstes Jahr zu geniessen», meint Aebischer zum exotischen Gast in ihrem Garten.

CLATHRUS RUBER Roter Gitterling: Reifer Fruchtkörper dieses ungeniessbaren Pilzes, gefunden in einem Garten in Grüningen.

CLATHRUS RUBER Der ungeniessbare exotische Rote Gitterling «schlüpft» aus einem weisslichen «Ei» – im Volksmund auch Hexenei genannt.

Fotos CHRISTIAN VON FABER-CASTELL

97. Delegiertenversammlung in Burgdorf

Wiederwahl von Rolf Niggli und Francesco Panzini

PETER MEIER

Dies der wohl wichtigste Punkt der gut besuchten Versammlung. Damit wird das VSVP-Schiff weiterhin vom erfahrenen Kapitän und seinem bewährten Vize gesteuert.

Die DV am 22. März eröffneten Erika Zehnder vom organisierenden Verein und Stadtpräsidentin Elisabeth Zäch mit sympathischen Grussadressen. Die höchste Burgdorferin stellte ihren Ort wie folgt vor: 16 000 Einwohner und 12 000 Arbeitsplätze. Der starke Franken macht auch hier den exportorientierten Firmen zu schaffen. Sie betonte, dass dank dem grossen freiwilligen Engagement zahlreicher Einwohner die Lebensqualität in der Stadt am Eingang zum Emmental hoch sei – auch dank dem Verein für Pilzkunde Burgdorf, dem sie herzlich zum 100-jährigen Jubiläum gratulierte. Ihr Schlusswort: «Kommen Sie wieder, besuchen Sie das Schloss und unsere eindrückliche Altstadt und stossen Sie mit einem Burgdorfer Bier auf Ihr und unser Wohl an!»

Erfreulich hohe Teilnehmerzahl

Darauf begrüsste VSVP-Präsident Rolf Niggli die 92 Stimmberechtigten aus 56 Vereinen (dazu waren noch gut 50 zusätzliche Teilnehmer, ohne Stimmrecht, in den Gemeindesaal gekommen). Er dankte dem organisierenden Verein für die Gastfreundschaft, zudem ermunterte er die Deutschschweizer Vereine, vermehrt an die Anlässe in den andern Sprachregionen zu kommen: «Die Vereine aus der Romandie und dem Tessin sind bei uns in der Deutschschweiz immer stark präsent!» Die Begrüssung wurde wie immer in den drei Landessprachen an die Delegierten gerichtet (Französisch: Jean-Jacques Roth, Italienisch: Francesco Panzini).

Wieder ein normaler Kassabericht…

Das Protokoll der DV in Chiasso und die verschiedenen Jahresberichte wurden einstimmig und mit Applaus genehmigt.

Dieses Jahr könne – so der Präsident – wieder ein normaler Kassabericht präsentiert werden. Die Rechnung 2014 schliesst mit einem Gewinn von rund CHF 14 200.- (inbegriffen Gewinn Fachbuchhandel von rund CHF 2400.-) ab.

Das Vermögen (inkl. Eigenkapital des Fachbuchhandels von CHF 127 800.-) beträgt rund CHF 222 000.-

Jeff Hegi verlas im Namen der Geschäftsprüfungskommission den Bericht über die «eingeschränkte Revision», die sich auf das OR stützt. Die Versammlung genehmigte darauf die Rechnung des Verbandes und des Fachbuchhandels ohne Diskussion einstimmig. Die Delegierten dankten der neuen Leiterin Finanzen Cilly Humbel, dem Leiter Fachbuchhandel Daniel Schlegel und der Geschäftsprüfungskommission mit Applaus für die seriöse Arbeit.

Der Präsident orientierte über den Stand in der Sache «Ehemaliger Leiter Finanzen»: Im September 2014 musste ein neues Pfändungsbegehren eingereicht werden. Ab Januar 2015 sind wieder Zahlungen des Betreibungsamtes eingegangen. Bis jetzt wurden rund CHF 36 000.- zurückbezahlt. Die vom Verband eingereichte Strafanzeige ist noch pendent.

Anpassung der Statuten

Die Delegierten stimmten den vom Vorstand vorgeschlagenen Änderungen mit grosser Mehrheit zu. Zusammengefasst die wichtigsten neuen Punkte:

- Neu gibt es eine Kategorie «Familienmitglieder» (mindestens zwei im gleichen Haushalt lebende Personen). Sie bezahlen, unabhängig von der Anzahl, insgesamt 38 Franken Jahresbeitrag.
- Die Vereine haben Anrecht auf mindestens einen Delegierten. Weitere Delegierte richten sich nach der Anzahl der Mitglieder: 51–100 Mitglieder: 2 Delegierte. 101–150 Mitglieder: 3 Delegierte usw.
- Alle Rechnungen müssen vom Verbandspräsidenten, bei dessen Verhinderung vom Vizepräsidenten visiert werden.
- Alle Zahlungsaufträge sind elektronisch an ein Finanzinstitut zu übermitteln. Diese Aufträge benötigen immer zwei Visa (Leiter Finanzen und Verbandspräsident oder Vizepräsident). Im Fachbuchhandel gelten die gleichen Regeln, jedoch ersetzt der Leiter Fachbuchhandel den Leiter Finanzen.
- Die Geschäftsprüfungskommission (GPK) besteht aus vier Mitgliedern, welche fachliche Kompetenzen für dieses Amt ausweisen. Es gibt ein erstes, zweites, drittes und viertes GPK-Mitglied. Nach dem Verlesen des Revisorenberichtes scheidet das erste Mitglied aus. Somit wird das zweite Mitglied automatisch zum ersten, das dritte Mitglied wird zum zweiten und das vierte zum dritten GPK-Mitglied. Die DV wählt dann ein neues GPK-Mitglied zum vierten Mitglied der GPK. Die Wiederwahl des ausscheidenden ersten GPK-Mitglieds ist möglich.

73 verstorbene Mitglieder

Im vergangenen Jahr sind 73 Mitglieder verstorben. Rolf Niggli las ihre Namen vor, worauf sich die Anwesenden zu ihrem Gedenken erhoben.

Aus dem Verband sind ausgetreten: Société mycologique de Bex, Pilzverein Region Entlebuch, Société de mycologie Martigny et environs

Wiederwahlen

Mit grossem Applaus wurde Rolf Niggli für 4 Jahre in seinem Amt als Verbandspräsident bestätigt. Er dankte den Delegierten für ihr Vertrauen, erklärte aber, er wisse im Moment noch nicht, ob er die ganze Amtsdauer durchziehen werde; er sei nun doch schon acht Jahre Präsident.

Ebenfalls mit Applaus wurden für vier Jahre wiedergewählt: Francesco Panzini, Vizepräsident, Verena Brönnimann, Leiterin Sekretariat; sie behält sich vor, nach einem Jahr eventuell zurückzutreten, Daniel Schlegel, Leiter Fachbuchhandel, Jeff Hegi, nach seinem statuarischen Ausscheiden als 1. Revisor wurde er als 4. Revisor wiedergewählt.

Herzlicher Dank

Im Traktandum «Ehrungen» dankte Rolf Niggli dem Jubiläumsverein Burgdorf nochmals für den grossartigen Einsatz bei der Vorbereitung der DV. Präsidentin Erika Zehnder nahm den traditionellen von Erwin Widmer, Solothurn, bemalten Ziegel, eine Schachtel mit einem feinen Tropfen und einen Büchergutschein entgegen. Die Delegierten spendeten der Präsidentin und ihrem Verein herzlichen Applaus.

Folgende Vereine wurden im Zusammenhang mit ihrem Jubiläum ebenfalls geehrt und erhielten einen Büchergutschein: Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung (75 Jahre), Società Micologica Carlo Benzoni Chiasso (50 Jahre), Verein für Pilzkunde Mellingen und Umgebung (50 Jahre), Verein für Pilzkunde Schlieren (50 Jahre), Pilzverein Region Einsiedeln (25 Jahre)

Verbandsabzeichen und Ehrennadel

Das VSVP-Verbandsabzeichen mit Urkunde und einer Flasche Wein erhielten – mit grossem Applaus – für ihre mindestens 20-jährige Mitarbeit im Vorstand ihres Vereins: Beat Wagner und Kurt Wild (Verein für Pilzkunde Niederbipp), Markus Schwery (Verein für Pilzkunde Zug und Umgebung).

Mit der Ehrennadel des Verbandes wurde Rolf Münger ausgezeichnet. Aus der Laudatio von Béatrice Senn-Irlet: «Als aktives Mitglied der Mykologischen Gesellschaft Luzern hast du das Entstehen der sechs Bände des Buchprojekts ‹Pilze der Schweiz› mitverfolgt und auf vielfältige Weise unterstützt. Du hast dich immer, und dies wiederum auf vielfältige Weise, für das Pilzherbarium im Naturmuseum Luzern eingesetzt. Die vielen Anfragen aus der ganzen Welt zeigen das grosse wissenschaftliche Interesse an dieser Sammlung.

Eine besondere persönliche Stärke sind deine Erläuterungen der Merkmale einzelner Pilzarten. Davon konnten alle profitieren, die dich an einer Pilzbestimmertagung erlebt haben, wo du dich über zahlreiche Jahre als Gruppenleiter zur Verfügung gestellt hast.»

Grosser Applaus für den Geehrten, der leider nicht anwesend sein konnte.

Nächstes Jahr in…

Die DV-Tagungsorte der nächsten Jahre: 2016 Verein für Pilzkunde Bremgarten AG (20. März; 100-Jahr-Jubiläum), 2017 Vereine für Pilzkunde Biberist und Solothurn (gemeinsam; beide 100 Jahre), 2018 Societé de Mycologie de Romont (75-Jahr-Jubiläum), 2019 Société fribourgeoise de mycologie (100-Jahr-Jubiläum)

Erfreulich angelaufene Jugendarbeit

Fränzi Maler informierte unter «Verschiedenes» über die erfreulich angelaufene Jugendarbeit. Am ersten Jahrestreffen nahmen über 20 Personen teil. Am 30. Mai wird in Olten die zweite Jahreszusammenkunft stattfinden, und zwar mit folgenden Themen:

Jugendarbeit an der Nationalen Pilzausstellung in Wangen an der Aare, Bereitstellen eines Materialkoffers für die Vereine, mögliche Zusammenarbeit mit Pro Natura (z. B. Lager), vermehrte Informationen aus den Vereinen über Jugendarbeit an den Verband.

Verbandstoxikologin Katharina Schenk wies dreisprachig auf das neue Buch «Giftpilze» von René Flammer hin. Es ist im Moment nur auf Deutsch erhältlich. Mit einem Lächeln ermunterte sie die Delegierten aus der Romandie «de se plonger dans la langue allemande» – weil das Buch ganz einfach ausserordentlich sei!

Im Schlusswort dankte der Präsident allen für ihre Teilnahme und das Vertrauen in die Arbeit des Vorstandes. Doch drücke ihn der Schuh an einer bestimmten Stelle: Es gebe immer häufiger Vereine, die Mühe hätten, eine Präsidentin oder einen Präsidenten zu finden. Das sie keine gute Entwicklung und müsse unbedingt im Auge behalten werden.

Auf Wiedersehen in Wangen an der Aare!

Dann war es so weit: Der vom Verein Burgdorf gespendete Apéro fand regen Zuspruch; darauf spazierten über 100 Personen zum nahen Hotel Stadthaus und genossen dort das feine Menü der Stadthausküche. Wie immer war auch dieser Teil nach der DV ein gelungener und fröhlicher Abschluss mit interessanten Gesprächen, Austausch von Erlebnissen und dem Gefühl, der Verband und seine Mitglieder seien auf einem guten Weg.

«Auf Wiedersehen, spätestens in Wangen an der Aare», war beim Abschied mehr als einmal zu hören.

Die Delegierten im vollen Gemeindesaal. | Les délégué(e)s.

ERIKA ZEHNDER Präsidentin des PV Burgdorf | Présidente de la soc. mycologique de Berthoud

Fotos HEINZ WASER

97e Assemblée des Délégués à Berthoud

Réélection de Rolf Niggli et de Francesco Panzini

PETER MEIER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

La réélection réussie de nos deux membres du Comité Directeur fut peut-être le point le plus important de cette Assemblée bien fréquentée. Avec elle, le navire de l'USSM est paré pour l'avenir, dirigé par son capitaine expérimenté et par son adjoint, si bien entraîné.

C'est Erika Zehnder, de la Société organisatrice qui ouvrit cette Assemblée des Délégués du 22 mars avec des messages sympathiques de bienvenue. Mme Elisabeth Zäch, Maire de Berthoud a présenté sa ville comme suit: 16 000 habitants et 12 000 places de travail. La force du franc suisse fait aussi affluer les sociétés orientées vers l'exportation. Mme le Maire souligne que, grâce au fort engagement volontaire et bénévole, le niveau de vie est élevé dans cette partie de l'Emmental. La Société mycologique de Berthoud est félicitée cordialement pour son 100e anniversaire.

Un conseil aux personnes présentes en guise de conclusion: «Chers amies et amis, revenez chez nous, visitez notre château et notre si belle Vieille-Ville. Trinquez avec nous avec une bière Burgdorfer, à votre santé et à la nôtre!

Par bonheur, un niveau de participants élevé

Sur ces belles paroles, le Président de l'Union salue les Sociétés présentes; 92 voix représentant 56 sociétés. En plus, 50 participants sans droit de vote étaient présents dans la salle communale. Le Président remercie la société organisatrice pour son accueil chaleureux; il encourage les sociétés alémaniques, d'aller dans les autres régions linguistiques par ces mots: «Les sociétés de la Romandie et du Tessin sont toujours présentes chez nous, en Suisse alémanique!». Les salutations de bienvenue sont, comme d'habitude, prononcées dans nos trois langues nationales.

Des finances saines, à nouveau ....

Le procès-verbal de l'AD de Chiasso et les rapports annuels ont été approuvés à l'unanimité avec des applaudissements nourris.

Cette année, le Président peut présenter un rapport financier normal. Les comptes 2014 de l'Union et de la librairie spécialisée se soldent avec un bénéfice d'env. 14 200 CHF (y compris le bénéfice de la librairie qui se monte à 2 400 CHF.). La fortune de l'Union et de la librairie (incl. le capital propre de la librairie: 127 800 CHF.) s'élève à env. 222 000 CHF.

Jeff Hegi annonce le rapport des vérificatrices, /-teurs de comptes sur une révision «limitée» qui s'appuie sur la loi. L'Assemblée autorise cette manière de faire à l'unanimité et le rapport sur les comptes de l'Union et de la librairie sont acceptés sans contestation. Les Délégués remercient la nouvelle trésorière Cilly Humbel, et Daniel Schlegel, responsable de notre librairie pour leur grande compétence dans leurs domaines respectifs.

Le Président ensuite amène des éléments quant à la malheureuse affaire de notre ancien trésorier: en septembre 2014, une nouvelle demande de saisie a été déposée. A partir de janvier 2015, des versements sont revenus à nouveau dans nos finances. Jusqu'à maintenant, 36 000 CHF ont été remboursés. La plainte pénale déposée par l'Union est encore pendante.

Modifications statutaires

Les Délégués ont accepté avec une forte majorité les modifications statutaires que le Comité a proposées. En résumé, voici les points principaux de ces nouveautés:

• Une catégorie nouvelle de membres «membre famille» consiste en un membre à part entière avec une autre personne habitant au même endroit, soit au moins deux personnes. Ces personnes, indépendamment de leur nombre, payent en tout 38 CHF.

• Les sociétés membres de l'Union ont droit au moins à un délégué. Les délégués suivants sont décomptés en fonction des membres de cette société: entre 51 et 100 membres: 2 délégués; entre 101 et 150 membres: 3 délégués, etc.

• Tous les comptes doivent être signés par le Président de l'Union; en cas d'empêchement, c'est le Vice-Président qui signe.

• Tous les comptes sont communiqués par électronique à un institut financier. Les commandes doivent comporter deux visas, le responsable financier et le Président de l'Union. La librairie de l'Union pratique les mêmes règles, mais le responsable de la librairie remplace la responsable des finances.

• La Commission de vérification des comptes se compose de quatre membres, lesquels devraient maîtriser les compétences requises pour cette fonction. Les membres sont classés par ordre d'ancienneté: le premier, le deuxième, le troisième et le quatrième membre. Après avoir prononcé le rapport de vérification à l'AD, le premier vérificateur se retire. Ainsi, le deuxième devient premier vérificateur, le troisième devient deuxième, etc. L'AD élit un nouveau membre qui devient quatrième automatiquement. La réélection d'un membre premier vérificateur sortant est possible.

73 membres sont décédés

L'an passé, 73 membres des sociétés de l'Union sont décédés. Rolf lit leurs noms, et les membres présents se lèvent en leur honneur.

Les sociétés suivantes se retirent de l'Union: Société Mycologique de Bex, Pilzverein Region Entlebuch, Société de Mycologique Martigny et environs

Réélections

Avec de puissants applaudissements, Rolf Niggli est réélu pour 4 ans dans cette fonction de Président de l'Union. Il remercie l'Assemblée pour la confiance qu'elle lui accorde; il explique qu'il ne sait pas encore s'il fera un mandat complet de 4 ans ou moins. Cela fait déjà huit ans qu'il préside l'Union. Francesco Panzini est réélu comme Vice-Président. Verena Brönnimann est réélue comme secrétaire; elle pense se retirer dans une année. Daniel Schlegel est réélu comme responsable de la Librairie de l'Union. Jeff Hegi est réélu comme quatrième vérificateur des comptes, ainsi que les statuts le permettent.

Remerciements chaleureux

Dans ce point de l'ordre du jour, Rolf remercie encore une fois la société mycologique de Berthoud pour la magnifique préparation de cette AD. Sa Présidente, Erika Zehnder reçoit la traditionnelle tuile décorée par Erwin Widmer, de Soleure, une boîte avec de fins liquides et un bon pour un achat dans notre librairie. Les Délégués applaudissent vigoureusement la Présidente et sa société.

Les sociétés suivantes sont fêtées pour leur jubilé; elles reçoivent également un bon pour des livres: Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung (75 ans), Società Micologica Carlo Benzoni Chiasso (50 ans), Verein für Pilzkunde Mellingen und Umgebung (50 ans), Verein für Pilzkunde Schlieren (50 ans), Pilzverein Region Einsiedeln (25 ans).

Insigne de l'USSM et insigne d'honneur

Les personnes suivantes reçoivent l'Insigne de l'USSM avec un certificat et une bouteille de vin – un applaudissement chaleureux leur est adressé pour leur dévouement d'au moins vingt ans au service du comité de leur société: Beat Wagner et Kurt Wild (Verein für Pilzkunde Niederbipp), Markus Schwery (Verein für Pilzkunde Zug und Umgebung).

Rolf Münger reçoit l'insigne d'honneur de l'Union. Beatrice Senn lui offre cette Laudatio: «Comme membre de la Société mycologique de Lucerne, tu as suivi la parution et la mise en œuvre du projet des six volumes des Champignons de Suisse. Tu as consacré une part importante de tes forces pour enrichir l'herbier des champignons au Musée de la Nature de Lucerne. De nombreuses demandes de prêt du monde entier démontrent le grand intérêt scientifique pour cette collection.

Une de tes forces pédagogiques personnelles, c'est de fournir des explications et des éclaircissements pour les différents genres de champignons. Tous les auditeurs de tes cours ont pu profiter de ces conseils éprouvés lors des sessions des «Pilzbestimmertagungen» pendant lesquelles tu t'es mis à disposition de nombreuses années comme responsable de groupe.» De grands applaudissements sont adressés à Rolf Münger, qui ne pouvait être présent ce jour-là.

Les prochaines années...

Les Assemblées des Délégués des prochaines années sont les suivantes: 2016 Verein für Pilzkunde Bremgarten AG (le 20 mars; jubilé des 100 ans), 2017 Vereine für Pilzkunde Biberist und Solothurn (les deux sociétés 100 ans), 2018 Société de Mycologie de Romont (jubilé des 75 ans), 2019 Société fribourgeoise de mycologie (jubilé des 100 ans).

Les travaux pour la jeunesse avancent...

Fränzi Maler donne l'information suivante dans les «divers»: les travaux pour la jeunesse avancent avec bonheur. Plus de 20 personnes ont pris part à la première rencontre de cette année. Le 30 mai 2015, la deuxième rencontre aura lieu à Olten, avec les sujets suivants à l'ordre du jour: Travaux avec la jeunesse lors de l'Exposition nationale suisse du Champignon, la mise à disposition d'une valise de matériel pour les sociétés, la collaboration avec Pro Natura (par ex: des camps), les renseignements accrus des sociétés sur le travail de la jeunesse dans l'Union.

Katharina Schenk, toxicologue de l'Union, attire l'attention des personnes présentes sur le nouveau livre trilingue des «champignons vénéneux» de René Flammer. Actuellement, il n'est disponible qu'en allemand. Avec un sourire, Katharina encourage les romands de se plonger dans la langue allemande, parce que le livre est tout simplement extraordinaire.

Le dernier mot appartient au Président qui remercie tous les présents de leur participation et de la confiance accordée au Comité directeur. Une préoccupation: plusieurs sociétés ont des problèmes à renouveler leur comité, n'ont plus de Présidente, /-dent. A son avis, cela ne peut donner lieu à aucun bon développement; il faut garder un œil attentif à ce problème.

Au revoir, à Wangen an der Aare!

L'apéritif offert par la société mycologique de Berthoud nous réjouit; puis plus de 100 personnes prennent le chemin vers l'Hôtel-de-Ville proche et apprécient le repas de midi dans la salle de la cuisine bien connue. Comme toujours, au cours de cette partie conviviale, les dialogues sont intéressants, l'échange des expériences importants: l'Union et ses sociétés sont sur le bon chemin.

«Au revoir, au plus tard à Wangen an der Aare» peut-on entendre encore une fois pour conclure cette Assemblée des Délégués de Berthoud!

Die mit dem Verbandabzeichen Geehrten | Les honorés par l'insigne d'honneur de l'USSM.

Der organisierende PV Burgdorf wird vom Vorstand geehrt | La société organisatrice est honorée par le comité de l'USSM.

Photos HEINZ WASER

Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio

Berta Gsell

21.06.1932 BIS 26.02.2015

Ein gutes Herz hat aufgehört zu schlagen.

So stand es in der Todesanzeige, und die Diakonissin machte diesen Satz bei der Abdankung zum Thema. Und alle, welche Berti gekannt haben, haben sicher dasselbe gedacht.

Am Mittwoch, den 11. März haben wir in der Kapelle Buch in Deutschland von Berti, welche in der Nacht vom 25. auf den 26. Februar 82-jährig an Herzversagen verstorben ist, Abschied genommen.

Wegen dem Umzug der Familie Gsell nach Deutschland hatten wir in den letzten Jahren nicht mehr grossen Kontakt mit Berti und Hans. Neuere Vereinsmitglieder kannten die beiden daher kaum.

Die älteren Mitglieder können sich aber sehr gut an Berti erinnern, gab es doch Zeiten, in denen man sie die «Mutter des Vereines» nannte. Es gab damals keinen Anlass, an dem Berti nicht mitarbeitete, sei es, dass sie kochte oder mit ihrer damals legendären Linzertorte, dem Gitterlikuchen, ein Dessert beisteuerte. Auch bei unseren Pilzessen war Sie damals jeweils an vorderster Front im Service dabei. Berti hat aber auch die Prüfung als Pilzkontrolleurin gemacht und hat dieses Amt in Mellingen ausgeübt.

Obwohl Berti privat mit der Familie immer genug ausgelastet war, war ihr immer jeder Gast, auch wenn er nicht angemeldet war, willkommen, und bald war der Tisch gedeckt.

Berti war ein Mensch, der immer für andere da war. Berti bleibt uns als fröhliche und hilfsbereite Pilzler-Kameradin in bester Erinnerung.

Ihrem Mann Hans und der ganzen Familie entbieten wir unser herzliches Beileid zum schweren Verlust.

VEREIN FÜR PILZKUNDEN MELLINGEN UND UMGEBUNG

SEPP HITZ

Isidor Lingg

11.12.34 BIS 29.11.14

Wir trauern um unsern geschätzten Kollegen Isidor Lingg.

Jahrzehntelang bis zum Ausbruch seiner schweren Krankheit war er im Verein für Pilzkunde Fricktal ein sehr treues und äusserst liebenswürdiges Mitglied.

Bescheiden wie er war, ist er doch aufgefallen durch seinen Einsatz für Kameradschaft und seinen Sinn für Gerechtigkeit, durch seinen Respekt gegenüber jedermann, durch seine Grosszügigkeit, durch seine Dankbarkeit gegenüber den Experten und sein schelmisches Lächeln, wenn er mal wieder ganz selbständig so einen echt schwierigen Pilz richtig einordnen konnte. Dabei ist er im Laufe der Zeit unmerklich vom blutigen Laien zum heimlichen Kenner der gesamten einheimischen Pilzflora geworden.

Aussergewöhnlich für einen Pilzler und unvergesslich war seine Reaktion, als ich - dem Verein frisch beigetreten - meinte, die Totentrompete wäre zwar mein Lieblingspilz, aber ich hätte selber noch nie eine gefunden. «Komm», sagte er kurzerhand, «wenn die Totentrompeten wachsen, dann reicht es für alle, auch für dich!», nahm mich bei der Hand und zeigte mir seine ergiebigste Fundstelle. Solches habe ich von ihm gelernt und dass in unserem Wald, den er per Velo absuchte, auch Pfifferlinge wachsen und breitblättrige Glucken und Samtfussrüblinge im Winter und dass man nicht unbedingt in den Schwarzwald fahren müsse…

Ja, wir hatten wirklich eine gute Zeit mit Isidor und der Verein für Pilzkunde Fricktal hat mehr als einen nur gern gesehenen Kollegen verloren! Wir werden ihn stets in liebevoller Erinnerung behalten und sprechen seinen Hinterbliebenen unser aufrichtiges Beileid aus.

VEREIN FÜR PILZKUNDE FRICKTAL

MONIKA SANDMEIER, AKTUARIN

Ernest Chételat

29.08.1924-16.02.2015

Par le bel après-midi ensoleillé du jeudi 19 février la chapelle du Righi à Delémont accueillait une assemblée d'amis et de fidèles pour un dernier adieu à Ernest Chételat. Le cœur chagrin et rempli de tristesse mais heureux de l'avoir connu, en sa mémoire nous nous sommes recueillis.

En 1961 avec quelques amis il créa la société mycologique de Delémont et environs. Un de ces membres fondateurs participait à la cérémonie.

Ernest s'est rapidement affirmé un membre assidu et avide de connaissances, il participait régulièrement à des rencontres mycologiques. Dès 1969, Lise et François Marti, éminents mycologues neuchâtelois ont décelé en lui le passionné. Ils lui demandèrent d'entrer à la Commission Scientifique (CS) de l'Union Suisse des Sociétés de Mycologie (USSM). En 1970, il en devint membre. Au contact des membres de la CS rapidement il progressa dans les connaissances et put en faire profiter avec enthousiasme et entregent ses amis mycologues, membres de la société de Delémont.

Jamais sa patience n'a été prise en défaut; s'il le fallait, il répétait le nombre de fois nécessaire les choses qu'il faut savoir pour connaître et reconnaître une espèce d'une autre.

Sans jamais s'énerver, ni montrer la moindre des impatiences, ni agacement, il répétait et ne cessait de prodiguer ses encouragements.

Un jour où je lui disais mon impression de ne plus rien comprendre et tout confondre, Ernest, cette montagne de connaissance et d'humilité me disait que lui aussi cette impression, souvent il l'avait connue. Cette façon de me répondre tout en sensibilité n'était qu'encouragement à persévérer.

Fidèle en amitié et en affection, régulièrement je l'ai visité et lui ai dit ma reconnaissance et mon affection. Quand je lui disais que je l'aimais, avec pudeur il me regardait et me souriait. C'était sa façon de dire merci à mes visites, à notre complicité et à nos très nombreuses excursions passées dans les forêts et marais jurassiens.

Avec son départ, c'est une autorité connue et reconnue en Suisse qui a disparu. Le monde de la connaissance fongique est orphelin d'une immense compétence.

Merci d'avoir partagé avec moi, avec nous ces heureux moments de connaissance et complicité. Tu ne seras jamais complètement absent Ernest parce que nous sommes faits des personnes qu'on aime ou qu'on a aimées.

Adieu l'ami et si là où tu te trouves, il y a une part de nature à étudier, curieux de tout comme tu l'étais, je suis certain que tu ne manqueras pas de t'arrêter, d'observer et de comprendre.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE DELÉMONT

PIERRE-ALAIN LAPAIRE

Impressum

REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE
Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch
Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
Jean-Jacques Roth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48 E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com
REDAKTIONSSCHLUSS | DELAIS RÉDACTIONNELS | TERMINI DI CONSEGNA
Für die Vereinsmitteilungen 28.01., 28.04., 28.07. und 28.10. Für andere Beiträge jeweils zwei Wochen früher. | Pour les communications des Sociétés: 28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces dates. | Per il notiziario sezionale: 28 01, 28 04, 28 07 e 28 10., per gli altri contributi due settimane prima di queste date.
ADRESSVERWALTUNG | ADRESSES | INDIRIZZI
Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon
Fax 052 375 25 50, E-Mail: silvana.fueglistaler@vsvp.com
DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE
www.jordibelp.ch

ABONNEMENTE | ABONNEMENTS | ABBONAMENTO
Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke
E-Mail: cilly.humbel@vsvp.com
Abonnementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz CHF 35.–, Ausland CHF 40.– oder EUR 35.–
Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse CHF 35.–, étranger CHF 40.– ou EUR 35.–
Per i membri della USSM l'abbonamento e compreso nella quota sociale. Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.–, estero CHF 40.– o EUR 35.–
INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)

1 Seite	page	pagina	CHF 1000.–
1/2 Seite	page	pagina	CHF 600.–
1/3 Seite	page	pagina	CHF 400.–
1/4 Seite	page	pagina	CHF 300.–

Mitglieder des VSVP | Membres de l'USSM | Membri dell'USSM -30 %

Besprechungen | Récensions | Recensioni

Kinderbuch «Wana die Waldfee»

NICOLAS KÜFFER

S. FÜGLISTALER
Wana die Waldfee – Eine Geschichte über Pilze
Selbstverlag. 2014
28 Seiten.
Preis: CHF 21.50 plus Porto
zu bestellen bei: Silvana Füglistaler
Obere Halde 2, 8546 Islikon
052 375 10 16, fue@bluewin.ch

Auf Initiative der Waldfee Wana retten die Pilze ein Stück Wald und zwar auf ganz pilzspezifische Weise: die Mykorrhizapilze helfen den Bäumen zu wachsen, in dem sie diesen bei der Nährstoffaufnahme helfen; die Streuabbauer bauen das tote Laub ab und Holz ab, damit Laub udn Totholz auf dem Waldboden nicht überhand nehmen. So gesundet der verhexte Wald wieder und die pfiffige Wana feiert ihren Erfolg mit den Geschöpfen des Waldes, nicht ohne vorher den Bösewichten eins ausgewischt zu haben… Was hier so nüchtern daherkommt ist im Buch mit viel kindgerechten Illustrationen ausgeschmückt. Auf jeder Seite ist zudem eine Lupe und ein Hexenbesen versteckt, Kinderaugen können diese hilfreichen Utensilien suchen und entdecken. Zum Schluss wartet sogar ein Kinderlied, das die Autorin lustig-pilzig unserem Lieblingshobby angepasst hat. «Wana die Waldfee» ist also etwas für natur- und pilzbegeisterte Grosis und Opas, Göttis und Tanten und natürlich für alle Eltern, die ihrem Nachwuchs schon früh etwas von den Zusammenhängen in unserem Wald vermitteln möchten.

Neuerscheinung

Faszination Morchel

Praktischer Ratgeber für Natur- und Pilzfreunde

Das reich illustrierte Buch ist ein Pilz- und Naturratgeber der besonderen Art.
In leicht verständlicher Form vermittelt der Autor alles Wissenswerte um und über die Morcheln. Vom Leben und Wachsen dieser besonderen Pilze, über die erfolgreiche Pirsch und das sichere Erkennen bis hin zur Lagerung und Verwertung erhält der Pilz- und Naturfreund eine Vielzahl von wertvollen Informationen. Kurze Erfahrungs- und Erlebnisberichte verleihen dem Buch eine persönliche Note und vermitteln dem Leser die einzigartige Atmosphäre, die den Natur- und Morchelfreund in der Frühlingsaue umgibt.
Ein besonderes Anliegen ist dem Autor auch der respektvolle und sorgfältige Umgang mit Natur und Umwelt; dieses Anliegen und dieser Wunsch zieht sich gleich einem roten Faden durch die Lektüre.

100 Seiten, Hardcover, zahlreiche farbige Abbildungen, 17 x 24 cm
CHF 24.–/ EUR 19.–
ISBN 978-3-905837-41-4
Verlag Andreas Mächler

zu bestellen in der Verbandsbuchhandlung
www.vsvp.com > shop

Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni

Kalender 2015 | Calendrier 2015 | Calendario 2015

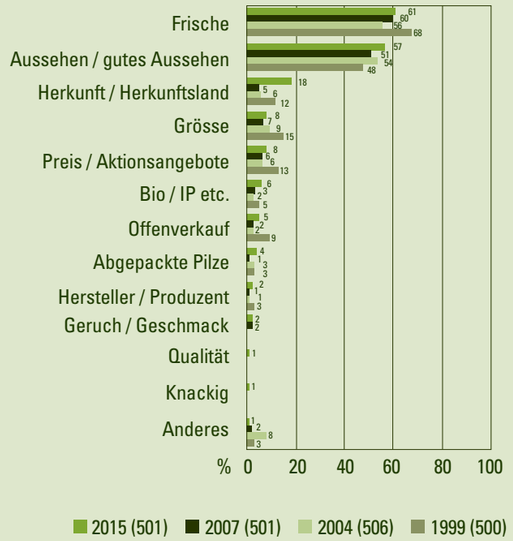
Sa, 29. August	**Schweizerische Pilzbestimmertagung**	Zollikofen, Verein für Pilzkunde Bern VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu-ve, 7-11 septembre	**Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons**	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommum jmducommun.vapko@net2000.ch
Mi–Sa, 16.–19. September	**49. Wissenschaftliche Tagung der Deutschsprachigen Mykologischen Gesellschaft e.V.**	Friedrich Schiller-Universität Jena www.dmykg-kongress.de
So–Sa, 20.–26. September	**Mykologische Studienwoche**	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Mo–Fr, 21.–25. September lu-ve, 21-25 septembre lu-ve, 21-25 settembre	**17th Congress of European Mycologists**	Madeira, Portugal www.ima-mycology.org
lu-ve, 28 settembre-2 ottobre	**Corso di formazione per controllori di funghi e giornata di formazione continua**	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
Sa–Fr, 3.–9. Oktober	**Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung**	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
Mo–So, 12.–18. Oktober lu-di, 12-18 octobre lu-do, 12-18 ottobre	**Offene WK-Tagung** **Journées de la CS ouvertes à tous** **Giornate della CS aperte a tutti**	Wangen an der Aare VSVP | USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
Sa–So, 17.–18. Oktober sa-di, 17-18 octobre sa-do, 17-18 ottobre	**Schweizerische Pilzausstellung** **Exposition suisse de champignons** **Esposizione svizzera di funghi**	Salzhaus, Wangen an der Aare VSVP | USSM, Rolf Niggli
ma-sa, 20-24 octobre ma-sa, 20-24 ottobre	**Journées romandes d'études et de détermination** **Giornate romande di studio e di determinazione**	Posieux Société fribourgeoise de mycologie USSM, René Dougoud contact@mycofr.ch
Sa–So, 24.–25. Oktober	**VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz**	Islikon, VAPKO, Silvana Füglistaler fue@bluewin.ch
So–Sa, 25.–31. Oktober di-sa, 25-31 octobre	**Europäische Cortinarientagung** **Journées européennes du Cortinaire**	Urbino (Marche) Italien | Italie | Italia www.jec-cortinarius.org

CLAVULINOPSIS HELVOLA Goldgelbe Wiesenkeule DANIEL SCHLEGEL

DemoSCOPE 2015 – Schweizer Pilze werden immer beliebter!

Was ist Ihnen beim Einkauf von frischen Pilzen wichtig? Auf welche Kriterien achten Sie besonders?

Bevölkerungsumfrage DemoSCOPE 11.02.2015: Kriterien beim Pilzkauf



Dem Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP ist es ein grosses Anliegen, regelmässig die Verankerung und das Image von Pilzen aus Schweizer Produktion in der Bevölkerung zu überprüfen. Die Resultate, die DemoSCOPE in der Bevölkerungsbefragung 2015 ermittelt hat, lassen sich sehen. Die repräsentative Umfrage, wo über 500 haushaltsführende Personen in der Deutsch- und Westschweiz interviewt wurden, zeigt: Immer mehr Leute legen grossen Wert auf den Produktionsstandort Schweiz! Der Vergleich der letzten 15 Jahre lässt schlussfolgern, dass das Kriterium Herkunftsland für den Konsumenten immer wichtiger wird. Diese schöne Entwicklung beflügelt den VSP, weiterhin mit viel Energie und Enthusiasmus die Schweizer Pilzproduktion zu unterstützen.

Champignons Suisses

Täglich frisch aus Schweizer Produktion

Champignon de Paris

Shiitake

Austernpilz

Kräuterseitling

Grifola

Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Alpine Bio Pilzzucht AG, Niederstockern BE
Biopilze Schneebeli, Obfelden ZH
Fine Funghi AG, Gossau ZH
Inwiler Edelpilze GmbH, Inwil LU
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
Laubscher's Vitalpilze GmbH, Kappelen BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Stadler Culture de champignons, Aigle VD
Suter Champignons AG, Frick AG
Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp BE

Rezepte und Tipps:
www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch

SUISSE GARANTIE
Schweiz. Natürlich.

Schweizerische Pilzbestimmertagung Samstag, 29. August 2015

Die Pilzbestimmertagung des VSVP findet in diesem Jahr in Zollikofen BE statt. Für die Durchführung werden wir vom Verein für Pilzkunde Bern tatkräftig unterstützt.
Der VfP Bern freut sich, dich zur Pilzbestimmertagung 2015 einzuladen und hofft auf eine zahlreiche Teilnahme. Der Anlass wird im bewährten Rahmen durchgeführt.
- Bestimmen von Pilzen unter der Leitung von Mitgliedern der Wissenschaftlichen Kommission
- Bestimmen von Pilzen mit Mikroskop
- Einsteigerkurs für Anfänger
- Vorbereitung für denn VAPKO-Kurs
- Die Verbandsbibliothek ist vor Ort

Mitbringen	• Sehr wichtig sind frische Pilze aus deiner Umgebung • Pilzbestimmerliteratur • Je nach Arbeitsweise: Mikroskop, Binokular, Lupe, Lampe, Verlängerungskabel, Mehrfachstecker, etc
Programm	**Samstag, 29. August 2015** 9 Uhr Beginn der Tagung 12.30 Uhr Mittagessen 17 Uhr Fundbesprechung 17.45 Uhr Apéro, anschliessend Nachtessen
Tagungsort	INFORAMA, Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum Rüti, 3052 Zollikofen, www.inforama.ch
Kosten	Mitglieder VSVP: CHF 60 (inkl. Mittagessen) Nichtmitglieder CHF 90 (inkl. Mittagessen) Wir organisieren ein Nachtessen, damit wir nach der Tagung noch gemütlich beisammen sein können.
Anmeldung	bis spätestens **4. Juli 2015** bei Urs Kellerhals, Buchenweg 6, 4600 Olten urs.kellerhals@vsvp.com Die Anmeldeformulare werden allen Vereinen zugestellt, können aber auch auf unserer Homepage heruntergeladen werden. Nach erfolgter Anmeldung erhaltet ihr vom VSVP eine Rechnung. Da die Platzzahl beschränkt ist, werden die Anmeldungen nach dem Eingangs- / Einzahlungsdatum berücksichtigt.

Journées romandes d'étude et de détermination 2015

La société fribourgeoise de mycologie a le plaisir de vous convier, du 20 au 24 octobre 2015, aux Journées romandes d'étude et de détermination, organisées à votre intention sous l'égide de l'Union suisse des sociétés de mycologie (USSM).

Ces journées sont prévues dans un très bon confort de travail, au sein de l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, à Grangeneuve / Posieux, près de Fribourg (sortie d'autoroute Fribourg Sud ou sortie Matran), dans le bâtiment de Direction et du Centre d'accueil (parc à proximité immédiate).

Des moniteurs, membres de la Commission scientifique suisse de mycologie seront à disposition des participants. L'USSM met les ouvrages de sa bibliothèque itinérante à disposition. L'étude se déroulera dans plusieurs salles spacieuses et lumineuses, équipées Wifi.

Chaque hôte bénéficie, au sein de l'Institut, d'une chambre individuelle. Le prix est de CHF 70.-, petit déjeuner compris (douches à l'étage). Les repas sont prévus dans le réfectoire libre-service de l'Institut. Plusieurs menus sont proposés pour le repas de midi, le menu de base, au prix de CHF 12.50. Le menu du soir est fixé à CHF 14.-.

Le programme détaillé, le formulaire d'inscription ainsi que le plan accès se trouvent sur notre site à l'adresse suivante: http://www.mycofr.ch/journees/journees.htm

Renseignements: contact@mycofr.ch

Délai d'inscription: 30 septembre 2015
Inscription: Société fribourgeoise de Mycologie, Case postale 994, 1701 Fribourg

Korrigenda

In der letzten SZP 1-2015, Seiten 4 bis 7 haben sich im Artikel «Der Eingerissene Tulpenbecher» ein paar Fehler eingeschlichen:
- alle mikroskospischen Bilder stammen von Guglielmo Martinelli
- die Autorin möchte einen Dank anfügen an alle, die ihr geholfen haben: Franjo Istvanic fürs Bestimmen, Willi Martinelli für die guten Bilder, Ivan Cucchi fürs Einscannen und Beatrice Senn-Irlet für die Hilfe beim Artikelschreiben.

Pilzkundliche Ferienwoche 2015 im Schwarzwald

Verein für Pilzkunde Thurgau

Datum	Sonntag, 4. Oktober bis Samstag, 10. Oktober 2015
Ort	D-78132 Hornberg, Schule für Pilzkunde Unterkunft in Fohrenbühl/Hornberg
Kosten	6 Übernachtungen mit Frühstück, 6 Nachtessen, Kursgebühren Mitglieder Verein für Pilzkunde Thurgau: Im Doppelzimmer mit Dusche/WC CHF 860.- Im Einzelzimmer mit Dusche/WC CHF 900.- Nichtmitglieder: Im Doppelzimmer mit Dusche/WC CHF 910.- Im Einzelzimmer mit Dusche/WC CHF 950.-
Kosten	• Einsteiger (Pilzexpertin Thurgau) • Fortgeschrittene 1 (Pilzexperte Thurgau) • Fortgeschrittene 2 (Andreas Gminder, Mykologe)
Anmeldung	Bis spätestens **31. August 2015** (Teilnehmeranzahl beschränkt) an: Wolfgang Bohner, Bächenstrasse 4, CH-8274 Tägerwilen Tel. 071 669 25 20, E-Mail: wolfgang.bohner@bluewin.ch

VAPKO Stellenangebote **Offres d'emploi** **Offerte d'impiego**

Folgende Gemeinden suchen für ihre Pilzkontrollstelle:

8308 Illnau-Effretikon (fünf kleine Gemeinden sind angeschlossen)

Pilzkontrolleur/in (Leitung der Kontrollstelle)
In Illnau-Effretikon ist ein Pilzkontrolleur für die Mithilfe und Stellvertretung vorhanden, die bisherige Kontrollstellenleiterin muss jedoch aus beruflichen Gründen die Pilzkontrolle aufgeben.
Offen ca. 20. August bis Ende Oktober: Mittwoch und Sonntag 19–20 Uhr (1.–10. jedes Monats geschlossen).

8193 Eglisau
Für Eglisau suchen wir immer noch eine **Kontrolleurin** oder einen **Kontrolleur**. Die Kontrollzeiten können selber neu bestimmt werden.

8280 Stadt Kreuzlingen
Kreuzlingen sucht Pilzkontrolleur/in per Saisonbeginn August 2015
Für die amtierende Kontrolleurin suchen wir eine Verstärkung bzw. Stellvertretung, das bedeutet etwa ein 50%-Pensum. Kontrollzeiten Do / So 18 bis 19 Uhr. Eine Lokalität ist vorhanden.

8590 Romanshorn
Romanshorn sucht Pilzkontrolleur/in per Saisonbeginn August 2015
Es sind sechs kleine Gemeinden angeschlossen. Der bisherige Kontrolleur ist pensioniert. Die Kontrollzeiten können selbst bestimmt werden.

Bitte meldet euch, wenn ihr 2015 eine Kontrollstelle übernehmen oder für ein paar Stunden wöchentlich aushelfen könnt. Ihr erweist damit der Bevölkerung einen wertvollen Dienst!

Geschätzte «neue Kontrolleure», liebe neue Kolleginnen und Kollegen

Vielleicht zögert ihr, eure erste Pilzkontrolleuren-Stelle anzunehmen, weil ihr noch wenig Erfahrung habt. So ist es fast jedem von uns auch ergangen – und das ist gut so; es ist ein Schutzmechanismus vor Selbstüberschätzung.

Ihr habt eine anspruchsvolle Ausbildung und eine strenge Prüfung erfolgreich durchlaufen – traut euch diese Arbeit zu; ihr werdet bald praktische Erfahrungen sammeln, die anderen vorenthalten bleiben. Die Saison ist kurz – ihr werdet einen Sprung nach vorne machen, wenn ihr euer Wissen in die Praxis umsetzt.
Der Kontakt zu den Pilzsammlern ist sehr bereichernd.
Ich freue mich auf eure Meldung.

Ihr erreicht mich telefonisch, per Mail oder schriftlich:

Ruth Bänziger
Gartenstrasse 8
8212 Neuhausen am Rheinfall
Tel. 052 672 67 83
E-Mail: baenziger.r@gmail.com
oder ruth.baenziger@gmx.ch

Vereinsmitteilungen
Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | Samstag, 13. Juni: Mikroskopier-Tag mit Jacques Meier. – Samstag, 27. Juni: Grundkurs Jacques Meier.– Sonntag, 12. Juli, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Sonntag, 16. August, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion mit Grillplausch. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Samstag, 22. August: Familientag. – Freitag/Samstag, 28./30. August: Chilbi Wald. – Sonntag, 13. September, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Freitag–Sonntag, 19.–20. September: Pilzkundliches Wochenende, Urnäsch. – Samstag/Sonntag, 26./27. September: Pilzausstellung, Windegg. – Samstag, 10. Oktober: Pilzkundliche Exkursion mit pro Zürcher Berggebiet. – Sonntag, 8. November, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Samstag, 21. November: Jahresschluss-Höck. www.bachtelpilz.ch.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach | www.pilzverein-zurzach.ch

Basel | Jeden Montag ab 19.30 Uhr: Bestimmungsabend im Praktikumsraum des Botanischen Gartens der Universität Basel beim Spalentor. www.pilze-basel.ch

Bern | www.pilzverein-bern.ch

Bern-Bümpliz | www.pilzverein-buempliz.ch

Biberist | www.pilzeonline.ch

Biel | www.seelandpilze.ch

Bremgarten AG | www.pilzverein-bremgarten.ch

Burgdorf | Jeden Montag- und Dienstagabend vom 11. August bis 20. Oktober: Pilzbestimmung gemeinsam mit PV Oberburg. – Montag, 3.August: Sommerversammlung. – Samstag/Sonntag, 29./30. August: Kornhausmesse mit Pilzschau, Pilzpastetli und Festwirtschaft.

Cham | Jeden Montag von Mitte August bis Ende Oktober Bestimmungsabend neu im Restaurant Kreuz in Cham 1. OG. Samstag, 12. September: Grosse Jubiläumsausstellung im Pfarreisaal Cham neben Kirche (70 Jahre Pilzverein Cham). – Samstag/Sonntag, 19./20. September: Pilzweekend im Entlebuch Flühli (Rest. Stäldeli) mit Pilzausstellung. – November bis Juli jeweils am letzten Montag im Monat: Pilzhöck im Rest. Kreuz Cham. www.pilzverein-cham.ch

Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenaustrasse 55 in Chur statt. www.pilzverein-gr.ch

Dietikon | www.pilzverein-dietikon.ch

Einsiedeln | Für Veranstaltungen siehe www.pilzverein-einsiedeln.ch

Escholzmatt | www.pilzvereine.org/escholzmatt

Fribourg SFM | www.mycofr.ch

Fricktal | Ab Mitte Juni bis Ende Oktober, jeden Mittwoch, 19 Uhr: Pilzbestimmungsabende im Restaurant Warteck. Unverbindliches Schnuppern und Pilzkontrollen sind an diesen Abenden ohne Voranmeldung möglich. 2015 wird auf häufiges Verlangen wieder ein Pilzkurs durchgeführt. Die Daten entnehme man der nächsten SZP oder nach der GV auf der Vereinsseite: www.moehlin.ch/verein.php?id=73&club_id=102

Genève | Toutes les séances ont lieu le lundi dès 19h, sauf les lundis fériés et entre Noël et Nouvel An. Visitez notre site: http://champignons-geneve.ch A 19 h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Les conférences ont lieu à 20h. Celles-ci se tiennent dans le bâtiment de Sciences III, au bd d'Yvoy, salle 0009. – Dimanche 14 juin: Sortie Cabane forestière, ch. des Douves à Versoix, avec grillade. Sur inscription et horaire selon site Internet. – Lundi 22 juin, 20 h: Travaux des membres. Plusieurs sujets seront présentés par nos membres. Venez nombreux! – Dimanche 23 août, 9h30: Sortie Jura vaudois-La Givrine, rdv à La Givrine (restaurant). Rens. I. Favre (tél 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Samedi 12 septembre, 10 h: Sortie avec la Société mycologique de la Côte. Parking du Collège des Perrerets à Gland. Lieu de récolte à définir sur place. Rens. I. Favre (tél 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Vendredi 2 au dimanche 4 octobre: Weekend de la SMG, Besain, selon inscription (une inscription sera ouverte salle 0009; seules les 16 premières inscriptions seront honorées). – Samedi 10 octobre, 14h: Sortie Près du Cynodrome, parking de la cabane forestière, ch. des Douves à Versoix. Rens. A. Schrumpf (tél 022 344 14 76). – Lundi 26 octobre, 20h: Présentation des champignons de saison. Ouverte à tous les membres de la SMG, salle 0009. Suivi d'une verrée. – Samedi 31 octobre, 14h: Sortie Bois de Versoix, rdv région de Bossy, à l'entrée de la forêt de la Vieille-Bâtie, dir. Sauverny (suivre l'indication Vieille Bâtie), Rens. F. von Niederhäusern (tél 079 202 29 64).

Herzogenbuchsee | Sonntag, 7. Juni: Pilzlertreffen der OPG in Zofingen. – Montag, 22. Juni, 20 Uhr: Vereinsversammlung im Sternen Herzogenbuchsee. – Freitag, 3. Juli, ab 16 Uhr: Bräteln auf dem Hündelerplatz ob Riedtwil. – Samstag, 11. Juli, 9 Uhr: Pilz-Lern-Tag in Huttwil. Teilnehmer melden sich bei Marianna Schenk. – Montag, 10. August, 20 Uhr: Beginn der Bestimmungsabende. Jeden Montagabend im Vereinslokal, Kindergarten Rosenweg, Herzogenbuchsee. Ausnahmen: Jeweils am ersten Montag im Monat keine Pilzbestimmung. Am Montag, 17. August, 19.30 Uhr in Langenthal und am Montag, 21. September, 19.30 Uhr in Melchnau. Teilnehmer melden sich bei Marianna Schenk. – Sonntag, 9. August: Pilz-Exkursion der Oberaargauischen Pilzgemeinschaft in Niederbipp. Teilnehmer melden sich bei Marianna Schenk. – Samstag/Sonntag, 19./20. September: Pilzausstellung im katholischen Kirchgemeindehaus (alle helfen mit). – Samstag, 10. Oktober: Pilz-Lern-Tag in Niederbipp. Teilnehmer melden sich bei Marianna Schenk. – Samstag/Sonntag, 17./18. Oktober: Schweizerische Pilzausstellung im Salzhaus Wan-

gen an der Aare. (Pilze sammeln, bringen und mithelfen) Teilnehmer melden sich bei Marianna Schenk. – Montag, 26. Oktober: Letzter Bestimmungsabend im Vereinslokal. – Freitag, 13. November, 20 Uhr: Sitzung Oberaargauische Pilzgemeinschaft.

Horgen | Ab 15. Juni jeden Montag ab 20 Uhr: Bestimmungsabend im Vereinslokal, Horgen.
Montag, 1. Juni: 2. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Montag, 15. Juni: Beginn der wöchentlichen Bestimmungsabenden. – Montag, 29. Juni: Quartalsversammlung. – Montag, 6. Juli: 3. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Freitag, 17. Juli: Grillhock. – Samstag, 22. August: Exkursion mit Picknick. – Montag, 31. August: 4. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Samstag, 19. September: Interne Bestimmertagung. – Sonntag, 27. September: Pilztag im Wildnispark Zürich, mit Unterstützung des PV Horgen. – Montag, 26. Oktober: Quartalsversammlung. – Freitag, 6. November: Pilzessen in der Schützenstube, Oberrieden. www.pilzverein-horgen.ch

Interlaken | www.pilzvereininterlaken.ch

Laufental-Thierstein | www.pilzverein.ch

Luzern MGL | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr imRestaurant Tribschen, Luzern. – Mikroskopieren im Naturmuseum, Beginn um 20 Uhr. – An allen nicht aufgeführten Montagen ist freie Zusammenkunft, ausser an allg. Feiertagen und an der Fasnacht. – Vormittagsexkursion: Treffpunkt 9 Uhr Immensee, Baumgarten beim hintersten Parkplatz. Montag, 1. Juni: Vortrag, das Waldreservat Gitzitobel (Kilian Mühlebach). – Samstag, 6. Juni: Vormittagsexkursion Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 8. Juni: Mikroskopieren, Funde vom 6. Juni (Rolf Mürner). – Montag, 15. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. – Montag, 22. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. – Montag, 29. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. Weitere Infos unter www.mglu.ch.

Mittleres Tösstal | Bestimmungsabende immer montags ab 20 Uhr im Restaurant Splendid Turbenthal. Das erste Mal treffen wir uns am 18. Mai, danach regelmässig ab dem 17. August bis 19. Oktober, Ausnahme am 24. August, da treffen wir uns bereits um 17 Uhr auf dem Viehmarktplatz in Turbenthal, wir werden gemeinsam Pilze sammeln, bestimmen und zubereiten. Während der Schonzeit finden keine Bestimmungsabende statt. – Freitag, 10. Juli Sommerabendbummel. – Sonntag, 30. August: Lernexkursion. Wir machen einen ganztägigen Ausflug, unter kundiger Führung, in den nahen Schwarzwald. – Sonntag, 27. September, 10 Uhr: Lernexkursion mit Bräteln aus dem Rucksack, Besammlung Viehmarktplatz. – Sonntag, 11. Oktober, 14–17 Uhr: Kleine Pilzausstellung an der «Mostete» im Ortsmuseum, Stiefelhaus Tösstalstrasse 20, 8488 Turbenthal.

Montheysan | Lundi 8 juin, 20 h: Détermination ou cours au local. – Dimanche 28 juin, 8 h: Sortie familiale départ à la Patinoire. – Lundi 6 juillet, 20 h: Détermination ou cours au local. – Jeudi 16 juillet: Passeport-vacances écoles de Monthey Collombey et Vionnaz. – Lundi 3 août, 20 h: Détermination ou cours au local. – Samedi 22 août: Sortie découverte à Planachaux, invitation aux non/et/membres, départ 8 h à la Patinoire ou 8 h 30 au Grand-Paradis à Champéry. – Dès lundi 24 août, reprise des déterminations tous les lundis à 20 h au local jusqu'au 20 octobre. – Samedi 5 septembre, 8 h: Récolte de champignons pour le marché et l'exposition de l'ACVM, départ à la Patinoire. – Dimanche 6 septembre: Sortie cantonale de l'ACVM, repas et exposition organisé à Martigny. – Mercredi 16 septembre: Marché du mercredi à Monthey, présentation de notre groupement. – Samedi 19 et dimanche 20 septembre: Sortie biennale à Ceva. – Vendredi 25 septembre, 14 h: Réception et détermination des champignons pour l'exposition au local, Villa Giovanola. – Samedi 26 septembre, dès 7 h 30: Marché automnal, exposition, Place Tübingen, Monthey. – Samedi 10 octobre: Amicale Vaud/Valais organisée par le groupement mycologique montheysan à Champéry. – Samedi 24 octobre, 14 h: Herborisation, départ à la Patinoire, puis dès 17 h, brisolée au local.

Neuchâtel | Dimanche 31 mai, 8h30 à 17h: Fête de la Nature au Jardin botanique: excursion, détermination des récoltes et mini-exposition. – Dimanche 7 juin, 8h à 12h: au départ de notre local du Mail: Sortie de printemps. – Dimanche 21 juin: Rencontre mycologique des Pontins. Départ de notre local du Mail à 8h. – Les 24 juillet et 5 août, dans le cadre du Passeport Vacances à Neuchâtel, notre Société proposera une animation «Champignons». – Dimanche 13 septembre, 8h à 12h: au départ de notre local du Mail: Sortie d'automne. – Et, tous les lundi soir, détermination des récoltes à notre local du Mail.

Niederbipp | http://users.quickline.com/pilznibi

Nord vaudois | Déterminations d' automne: du 17 août au 9 novembre (sauf lundi du Jeûne), aussi avec possibilité de prolongation. – Trois sorties sur le terrain: dimanche 30 août au stand de tir de Moiry; dimanche 13 septembre aux Hermitages (L'Abbaye); dimanche 18 octobre au stand de tir de Rances. – Exposition de champignons les 3 et 4 octobre à la grande salle de Cronay. www.smnv.ch.

Oberbaselbiet | www.pilzverein-oberbaselbiet.ch

Ostermundigen | Freitag/Samstag, 5./6. Juni: Jubiläumsreise ins Elsass. – Sonntag, 9. August: Familien-Picknick im Sädelbach mit Pilzausstellung. – Montage, 24. und 31. August: Pilzlehrabend. www.pilzverein-ostermundigen.ch

Schlieren | Montag, 1. Juni: Höck beim Grillplatz im Moss, Geroldswil. – Montag, 3. August: Pilz-Kochkurs. – Sonntag, 23. August: Tagesexkursion. – Ab Montag 10. August bis 9. November, jeden Montag Pilzbestimmung um 20 Uhr in der Remise Schlieren, Badenerstrasse 17a. www.pilzverein-schlieren.ch

St. Gallen | Aktuelles über Pilze und Vereinsaktivitäten: www.pilzverein-sg.ch

Thun | www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Jeweils 1. Montag des Monats, ab 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal (1. Juni, 6. Juli, 2. November, 1. Februar 2016 und 7. März 2016). – Pilzbestimmungsabende im Pilzlokal, Saison: 3. August bis 26. Oktober, 19.30 Uhr jeweils montags im Pilzlokal. – Sonntag, 14. Juni: Wanderung: Steckborn-Ermatingen, Rückfahrt mit dem Schiff nach Steckborn. Organisation: Gertrud Zwicky, Info: Tel. 076 440 08 23, Treffpunkt: 9.30 Uhr Bahnhofplatz Steckborn, Verpflegung aus dem Rucksack. – Sonntag, 9. August, 9.30 Uhr: Lernexkursion Pfyn. Organisation Ernst Wickihalder, Info: Tel. 079 596 87 55, Treffpunkt: Post Pfyn, Pilzexperte: Oskar Traber. Verpflegung aus dem Rucksack / grillieren. – Sonntag, 6. September, 9.30 Uhr: Lernexkursion Barchetsee/Oberneunforn «Pilze erleben für Kinder und Eltern». Organisation S. Kradolfer und U. Hollenstein, Info: Tel. 052 745 16 20, Pilzexpertenteam: René Müller und Kristina Wyss-Böhni, Treffpunkt: Parkplatz Barchetsee, Verpflegung aus dem Rucksack / grillieren. – Sonntag, 20. September, 9.30 Uhr: Lernexkursion Waldreservat Bernrain/Kreuzlingen Thema: «Natur entdecken». Öffentliche Veranstaltung zusammen mit der Stadt Kreuzlingen. Organisation Heidi Ulrich Info: Tel. 071 642 14 44. Pilzexpertenteam: Kristina Wyss- Böhni, Andi und Gertrud Zwycki, Treffpunkt: Kirche Bernrain, Verpflegung aus dem Rucksack / grillieren. www.pilze-thurgau.ch

Tramelan | Les lundis soirs dès 20 h séances de détermination. www.mycotra.ch. Samedi 30 mai: Sortie nature, inscription chez la présidente. – Samedi 20 juin: Fête de la musique, stand au village. – Samedi 15 août: Pique-nique à la Fontaine rouge dès 10 h. – Samedi 29 août: Sortie publique, rdv à la Place du marché à 13h30. – Samedi 19 et dimanche 20 septembre: Exposition à La Marelle. – Samedi 17 octobre: Sortie à l'exposition de l'USSM à Wangen an der Aare, inscription chez la présidente.

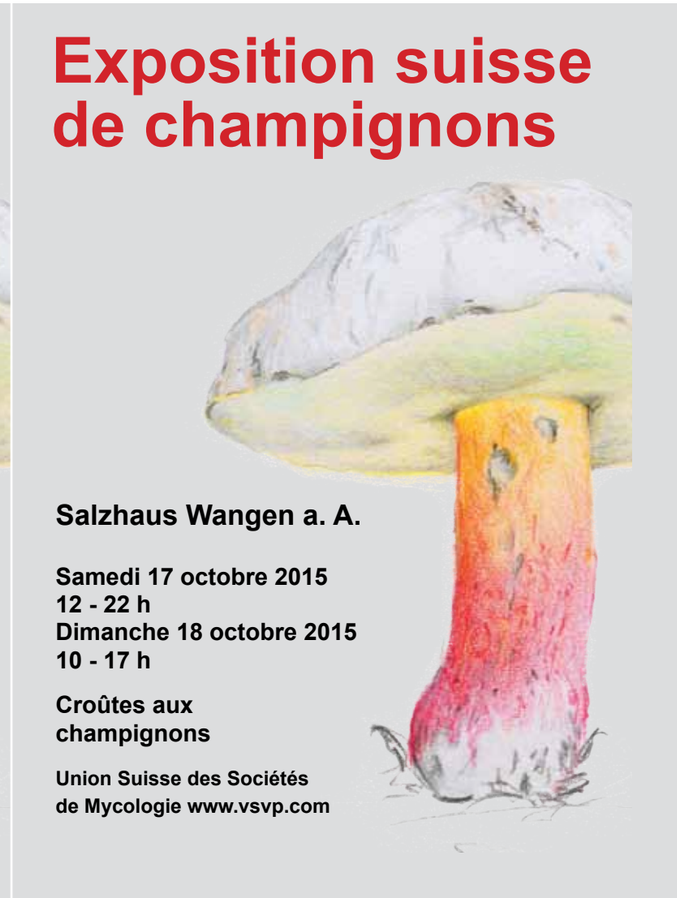
Willisau | Bestimmungsabende ab Freitag, 8. Mai bis 26. Juni um 20 Uhr im Restaurant Sonne in Alberswil. www.pilzverein.willisau.ch.vu

Winterthur | www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen | Sonntag, 31. Mai, 14 Uhr: Exkursion (Verpflegung Rucksack), Parkplatz Migros. – Samstage, 13., 27. Juni, 11. und 25. Juli, jeweils ab 18 Uhr: Grillieren/Bestimmungsabend, Pilzgarten. – Samstag, 15. August, 9 Uhr: Exkursion/Picknick, Parkplatz Migros. – Samstag, 29. August, 18 Uhr: Grillieren/Bestimmungsabend, Pilzgarten. – Samstag, 12. September, 20 Uhr: Pilzkontrolle und Bestimmungsabend, Krone. – Samstag/Sonntag, 26./27. September, ab 10 Uhr: Pilzessen/Pilzausstellung, Josefshaus. – Samstag, 10. Oktober, Pilzkontrolle und Bestimmungsabend, Krone, 20 Uhr. – Samstag/Sonntag, 7./8. November, ab 11 Uhr: Chäppali-Chilbi/Festwirtschaft, Veloeinstellplatz Migros. www.vfp.wolhusen.ch.vu

Zug | www.pilzvereinzug.ch

Zürich | Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungsabend. Montag, 1. Juni: Xaver Schmid: «Pilze allgemein-speziell». – Sonntag, 7. Juni: Exkursion «Einheimische Orchideen» im Schaffhauser Randen; leichte, kurze Wanderung mit Botanischen Kostbarkeiten. Leitung und Organisation: Ruth Bänziger. – Montag, 6. Juli: Pilzbesprechung Manuel Surber. – Montag, 3. August: Pilzbesprechung Christian Klee. – Dienstag–Samstag, 11.–15. August: Studienwoche für jedermann in Tiefencastel. Organisation: Ivan Cucchi, 044 761 40 56. frühere Anreise bereits ab Samstag, 9. Aug. möglich. – Sonntag, 30. August: Waldfest, Forsthaus Wermatswil/Uster. Organisation: Hans Grutsch, 044 923 02 74. – Montag, 7. September: Pilzbesprechung Christian Klee und Paul Gerber. – Donnerstag, 1. Oktober, 11–17 Uhr: Science City, ETH-Pilzstand und Risottoessen, einrichten ab 9.30 Uhr. Organisation: René Birchler, 044 371 27 28. – Montag, 5. Oktober: Pilzbesprechung. Donnerstag, 8. Oktober, 11–17 Uhr: Science City, ETH-Pilzstand und Risottoessen, einrichten ab 9.30 Uhr. Organisation: René Birchler, 044 371 27 28. www. pilzverein-zuerich.ch



Specht-Tintling *(Coprinus picaceus)*.
Le Coprin pie *(Coprinus picaceus)*.

FRANÇOIS FRELÉCHOUX

Die nächste SZP erscheint am 28. August 2015. | Le prochain BSM paraîtra le 28 août 2015.

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

1. Redaktionelles SZP (deutsch, italienisch): Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09, redaktion@szp-bsm.ch
   Publications dans le BSM (français): Jean-Jacques Roth, Chemin Babel 2, 1257 Bardonnex, jean-jacques.roth@vsvp.com
2. Adressänderungen, Mitgliederlisten, Etiketten/ Changements d'adresse, liste de membres, étiquettes: Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon, Tel. 052 375 10 16, Fax. 052 375 25 50, silvana.fueglistaler@vsvp.com
3. Verbandsbuchhandel/Librairie: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen, daniel.schlegel@vsvp.com
4. Andere Korrespondenz/Autre correspondance: VSVP/USSM, Rolf Niggli, Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten, rolf.niggli@vsvp.com
5. Alles über den VSVP | Tout sur l'USSM | www.vsvp.com