

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





Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde SZP

BSM Bulletin Suisse de Mycologie **BSM** Bollettino Svizzero di Micologia

93. Jahrgang | November 2015 | Heft 4 | ISSN 0373-2959

#### Inhalt I Sommaire I Sommario

- 3 Editorial | Éditorial
- 4 Pilzporträt 5: Rinniger Ackerling (Agrocybe rivulosa) | B. ZOLLER
- 6 Portrait d'un champignon 5: Agrocybe rivulosa | B. ZOLLER
- 8 Kleinpilze im Garten 3 | B. SENN-IRLET
- 9 Les petites espèces du jardin 3 | B. SENN-IRLET
- 11 Un grand succès et un moment très agréable! | P. MEIER
- 12 Ein erfreulicher und grosser Erfolg! | P. MEIER
- 14 Morchelanbau in China gelungen | H.-P. NEUKOM
- 16 Cultures de morilles réussie en Chine I H.-P. NEUKOM
- 18 Studienwoche Escholzmatt 2015 | P. MEIER
- 19 Der 6. Pilzlerweg mit Thuner Pilzausstellung | R. WÄLTI
- 20 Funghi e amicizia Pilze und Freundschaft | F. PANZINI & P. MEIER
- 21 Dem gewaltigen Föhnsturm getrotzt | P. MEIER
- 22 Geburtstagsfeier von Walter Leibundgut I C. PEER
- 23 Quelques pas en mycogastronomie I J.-J. ROTH
- 24 Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio
- 24 VAPKO
- 25 Besprechungen | Récensions | Ricensioni
- 25 Jugendarbeit | Travail pour la jeunesse
- 27 Kurse & Anlässe I Cours & Rencontres I Corsi & Riunioni
- 30 Vereinsmitteilungen l'Communiqués des sociétés l'Notiziario sezionale
- 31 KoorigendalErratum
- 24 Impressum

#### AUTORENANSCHRIFTEN I ADRESSES DES AUTEURS I INDIRIZZI DEGLI AUTORI

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 FRANCESCO PANZINI, Via Corta 3, CH-6872 Salorino, E-Mail: francesco.panzini@vsvp.com CATHERINE PEER, Schöneggstrasse 129, CH-8953 Dietikon, E-Mail: catherine.peer@bluewin.ch JEAN-JACQUES ROTH, Rédaction BSM, Chemin Babel 2, CH-1257 Bardonnex, E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com BÉATRICE SENN-IRLET, Lindenmattstrasse 94, CH-3065 Bolligen, E-Mail: senn-irlet@bluewin.ch RAHEL WÄLTI, Buchholzstrasse 113, CH-3645 Gwatt, E-Mail: rahel.waelti@gmaare.migros.ch BARBARA ZOLLER, Schützenstrasse 33, CH-3097 Liebefeld, E-Mail: barbara@zoller.tv

#### Titelbild | Couverture | Copertina: Sommer-Steinpilz (Boletus aestivalis) | Foto: URS KELLERHALS, Olten

### **Editorial**

Liebe Pilzlerinnen. liebe Pilzler

Seit wenigen Wochen ist die 1. Schweizerische Pilzausstellung Geschichte. Es war in meinen Augen ein hervorragender Anlass und somit auch beste Werbung für unsere Vereine. Ich habe sehr viele positive Rückmeldungen entgegennehmen dürfen, welche ich gerne an alle involvierten Personen weitergebe.

Neben kleineren Störungen gab es keine nennenswerten Pannen. Das Organisationskomitee wird in der nächsten Zeit den ganzen Anlass auf positive Aspekte, aber auch auf Schwachstellen durchleuchten.

Was mich ausserordentlich gefreut hat, ist die tolle Zusammenarbeit mit allen Helferinnen und Helfern. Ab Freitag beim Einrichten der Lokalitäten bis zum Sonntagabend nach dem Aufräumen war eine lockere und sehr angenehme Stimmung vorhanden. Viele Leute haben sich bei diesen Arbeiten zum ersten Mal gesehen. Dies war vielleicht auch der Ansporn, dass jede Person das Beste gegeben hat.

Herzlichen Dank an alle Helferinnen und Helfer aus den Vereinen, die WK-Mitglieder, das OK und sonstige Freunde für die grosse Hilfsbereitschaft, Ausdauer und den unermüdlichen Einsatz! Ohne diese tolle Mitarbeit wäre es unmöglich gewesen, den Besucherinnen und Besuchern einen solchen Anlass anzubieten. Danke und ein grosses Kompliment an

Ich hoffe, dass wir nach der Abrechnung auch einen kleinen finanziellen Erfolg ausweisen können. Wir werden zu gegebener Zeit die Zahlen präsentieren.

#### **Ruedi Furrer**

Ich habe in dieser Sache für einmal eine sehr erfreuliche Nachricht: Das Betreibungsamt hat Mitte September 2015 einen grossen Betrag auf unser Konto überwiesen. Gemäss Auskunft des Amtes haben sehr glückliche Umstände zu dieser Gutschrift geführt. Die Pfändung wurde von uns erneuert, so dass die Restschuld von Fr. 8'800 auch noch beglichen werden sollte. Ich glaube, dass

wir nun diese leidige Angelegenheit im neuen Jahr abschliessen können.

Schon bald stehen Weihnachten und ich Euch schon jetzt angenehme und besinnliche Feiertage sowie gute Gesundheit und viel Erfolg im neuen Jahr.

#### ROLF NIGGLI, PRÄSIDENT VSVP



# Éditorial

Chère amatrice, cher amateur de cham-

mière Exposition nationale du champignon a pris sa place dans l'histoire. A mes yeux, ce fut une réalisation marquante et une publicité efficace pour l'Union suisse. J'ai recu de nombreux commentaires positifs que j'ai transmis avec plaisir aux personnes concernées.

A côté des petits ennuis habituels, il n'y eut aucun problème maieur. Le comité exécutif analysera dans les prochains temps les aspects positifs et les aspects TRADUCTION: J.-J. ROTH

négatifs ainsi que les éventuels points faibles pour les comprendre et y remédier.

Ce qui m'a extraordinairement enthousiasmé, ce fut le travail et la collaboration Neujahr vor der Tür. Deshalb wünsche qui a régné entre toutes les personnes qui ont mis toutes leurs forces dans cet évènement. Du vendredi au dimanche soir, après les rangements, une atmosphère de collaboration et d'entraide a régné sans discontinuer. Pour de nombreuses personnes, il s'agissait alors de leur première expérience d'une telle activité! C'est parfois dans l'action que chaque personne devient capable de donner le meilleur d'elle-même.

Un chaleureux MERCI à toutes les collaboratrices et à tous les collaborateurs des sociétés mycologiques, à tous les membres de la Commission scientifique et du Comité organisationnel pour leur serviabilité, leur persévérance et leur courage infatigable! Sans une telle entente, il aurait été impossible de proposer une telle exposition à nos chères visiteuses et visiteurs. Compliments à tous!

J'espère qu'après les décomptes de cette fête, nous pourrons nous féliciter en plus d'un petit succès financier. Nous présenterons tout bientôt les chiffres de ce résultat, ceci en temps voulus.

#### A propos de notre ancien trésorier...

Pour une fois, j'ai une excellente nouvelle à vous apporter: le bureau des poursuites a versé mi-septembre sur notre compte une grosse somme d'argent; des circonstances heureuses ont permis cette solution. La saisie de notre plainte a été renouvelée, afin que la dette résiduelle de 8'800 francs soit encore réglée. Je pense qu'ainsi, nous pouvons bientôt Voici quelque semaine déjà que la Pre- conclure cette malheureuse affaire.

> Voici que se tiennent bientôt devant nos portes les fêtes de Noël et de Nouvel-An. D'ores et déjà, je vous souhaite une agréable et paisible période de Noël ainsi qu'une santé rayonnante et plein succès pour cette Nouvelle Année.

ROLF NIGGLI, PRÉSIDENT DE L'USSM

Pilzporträt 5 | Portrait d'un champignon 5 | Il fungo speciale 5

## Rinniger Ackerling (Agrocybe rivulosa)

Die 2003 in den Niederlanden neu beschriebene Art auch in der Schweiz gefunden BARBARA ZOLLER

#### **Einleitung**

Unser Weg zu einer vermeintlichen Fundstelle der Affenorchis (Orchis simia) bei Chancy GE führte uns am 2. Mai 2015 über einen Feldweg, entlang welchem ein ca. 100 m langer Streifen von Pferdemist von unterschiedlichem Abbaugrad deponiert war. Die zahlreichen Pilzarten auf dem Mist weckten meine Neugier.

An einer Stelle auf dem schon deutlich ausgewaschenen Teil des Mistes entdeckte ich 8 bis 10 auffällig grosse Fruchtkörper, ich vermutete eine mir unbekannte *Agrocybe*. Da es sich bei dieser Art um eine erst vor wenigen Jahren aus den Niederlanden beschriebene Art handelt, gelang mir die Bestimmung erst im zweiten Anlauf.

#### Agrocybe rivulosa Nauta

Agaricomycetes, Agaricomycetidae, len. Agaricales, Strophariaceae, *Agrocybe* 

#### **Beschreibung**

#### Makroskopische Merkmale

Hut: 4 bis 12 cm Durchmesser, konvex bis ausgebreitet, mit deutlichem Buckel, ockergelb bis blass ocker. Oberfläche jung klebrig, in ausgewachsenem Zustand ausgeprägt radialrunzelig.

Fleisch: weisslich

**Lamellen:** hellgrau bis graubraun, eng stehend, am Stiel angeheftet.

**stiel**: crèmefarben,  $50-120 \times 5-12$  mm, zylindrisch, Basis leicht knollig verdickt. Ring hängend, häutig.

#### Mikroskopische Merkmale

**Sporen:**  $13-15 \times 7-8,5 \mu m$ , elliptisch bis mandelförmig, glatt, dickwandig, mit deutlichem zentralem Keimporus. Sporenpulverfarbe: tabakbraun

**Cheilo- und Pleurozystiden**: Keulig bis blasig. Grössenangaben nach Arrillaga et al. (2008): Cheilozystiden 16–40(50)  $\times$  10–25  $\mu$ m, Pleurocystiden 30–50  $\times$  20–30  $\mu$ m

HDS: Hymeniderm aus blasigen Zellen, Schnallen vorhanden, ohne Pileozystiden

Kaulozystiden: keine gefunden

#### **Habitat und Substrat**

Der Saprobiont fruktifizierte auf einem am Rand eines Feldweges deponierten Stapel von Pferdemist. Der Mist war oberflächlich vom Regen ausgewaschen; die Strohhalme waren noch nicht abgebaut.

#### Diskussion

Basidien: 1-, 2- oder 4-sporig, mit Schnallen.

Die Art *Agrocybe rivulosa* wurde 2003 von Nauta neu beschrieben (Nauta 2003).

Im Jahr 2004 wurde die Art in England

gefunden. Zur gleichen Zeit wurde sie auch in Deutschland gemeldet und hat sich dort rasch ausgebreitet (www.fund-korb.de). Möglicherweise handelt es sich um einen Neomyceten. Da weder der genaue Weg noch der zeitliche Verlauf der Ausbreitung im Detail bekannt sind, ist die sichere Einstufung für diese Zuord-

Im Verbreitungsatlas der Pilze der Schweiz (www.swissfungi.ch) gab es bisher keine Fundmeldungen zu dieser Art.

nung bisher nicht möglich.

Agrocybe rivulosa ist in den meisten deutschsprachigen Bestimmungsbüchern noch nicht enthalten. Die Bestimmung gelang mir mit dem Bestimmungsschlüssel von Gröger (2014). Wichtige Bestimmungsmerkmale sind das Vorhandensein eines deutlichen Ringes am Stiel, die auffallend radial-runzelige Hutoberfläche und die keulenförmig bis kugeliggestielten Pleuro- und Cheilozystiden. Alle

wichtigen Bestimmungsmerkmale sind prägnant.

Sowohl Gröger (2014) als auch Knudsen & Vesterholt (2012) beschreiben als Habitat Häcksel und Anlagen mit geschredderten Abfällen. Über das Vorkommen auf (ausgewaschenem) Pferdemist fand ich keine Angaben.

Weder bei Knudsen & Vesterholt (2012) noch bei Gröger (2014) werden die Basidien beschrieben. In meiner Kollektion fand ich 1-, 2- und 4-sporige Basidien.

#### Dan

Einen herzlichen Dank an die Mikroskopiergruppe des Vereins für Pilzkunde Bern, besonders an Mohan Rolf, für die Nachbestimmung. Bedanken möchte ich mich auch bei Béatrice Senn für die Korrektur des Manuskriptes. Literatur | Bibliographie
ARRILLAGA P., LASKIBAR X. & I. OLARIAGA

2008. Agrocybe rivulosa, nueva cita para la Península Ibérica. Zizak 5: 35-43.

**GRÖGER F. 2014.** Bestimmungsschlüssel für Blätterpilze und Röhrlinge in Europa Band 2 Regensburger Mykologische Schriften,

KNUDSEN H. & J. VESTERHOLT (EDS.) 2012. Funga Nordica: Agaricoid, boletoid, clavarioid, cyphelloid and gastroid genera. Nordsvampe. Kopenhagen.

**NAUTA M.M. 2003.** A new Agrocybe on woodchips in northwestern Europe. Persoonia 18(2): 270-274.

FUNDKORB.DE. http://www.fundkorb. de/?Fundkorb\_\_\_Agrocybe\_rivulosa\_ Nauta

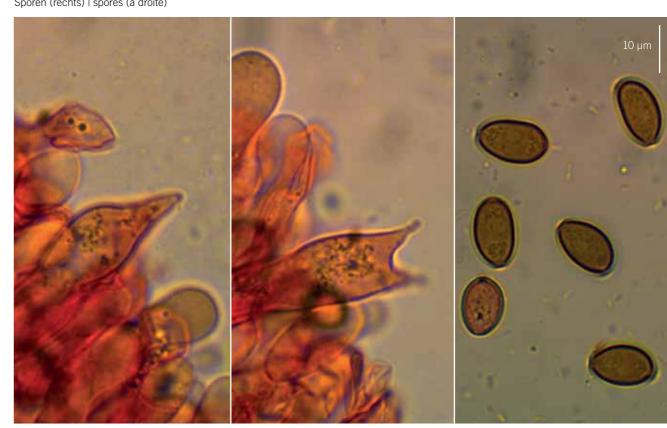
SWISSFUNGI.CH. http://www.wsl.ch/dienstleistungen/inventare/pilze\_flechten/ index\_DE

AGROCYBE RIVULOSA Fruchtkörper am Standort | Fructifications dans l'habitat



3ARBARA ZOLL

**AGROCYBE RIVULOSA** Einsporige Basidie (links) | Baside à une spore (à gauche); Zweisporige Basidie (Mitte) | Baside à deux spores (centre); Sporen (rechts) | spores (à droite)



 $\mathbf{4}$ 

### Agrocybe rivulosa

Cette espèce décrite récemment, en 2003, en Hollande, a été découverte en Suisse BARBARA ZOLLER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

#### Introduction

C'est en recherchant l'Orchis singe (Orchis simia) près de Chancy GE que notre chemin nous a conduit le 2 mai 2015 aux abords d'un dépôt important de fumier de cheval formant un ruban d'une centaine de mètres de longueur. De nombreuses espèces de champignons avaient fructifié sur ce substrat; elles ont éveillé ma curiosité.

tement délavé, j'ai découvert une dizaine de fructifications de grande taille qui m'ont fait songer à un Agrocybe que ie ne connaissais pas.

Après étude de cette espèce, j'ai pu remarquer qu'il s'agissait d'une espèce nouvellement décrite aux Pays-Bas. La détermination a réussi dans un deuxième temps.

AGROCYBE RIVULOSA Hutoberseite I revêtement piléique

#### Agrocybe rivulosa Nauta

Agaricomycètes. Agaricomycetidae. Agaricales, Strophariaceae, Agrocybe

#### Caractères macroscopiques

Chapeau: 4 à 12 cm de diamètre, convexe à aplani, avec un mamelon évident, jaune ocracé à ocre pâle. Surface Sur une place de fumier déjà distinc- collante jeune; lorsque mature, avec des ridules prononcées.

Chair: blanchâtre

Lamelles: gris clair à gris brun, adnées. étroites.

**Stipe**: de couleur crème,  $50-120 \times 5-12$ mm, cylindrique, avec la base légèrement épaissie en bulbe. Anneau pendant, membraneux.

#### Caractères microscopiques

**Spores:**  $13-15 \times 7-8.5$  um. elliptiques. avec un pore germinatif central évident. Sporée en masse: brun tabac

Basides: 1-, 2- ou tétrasporiques (photos 4 et 5), avec des boucles.

Cheilo- et pleurocystides: claviformes à vésiculeuses. Dimensions selon Arrillaga et al. (2008): cheilocystides 16-40(50)  $\times$  10-25 µm, pleurocystides 30-50  $\times$ 20-30 um.

Revêtement piléique: constitué de cellules vésiculeuses, boucles présentes. sans piléocystides.

Caulocystides: non observées.

#### Habitat et substrat

Les saprobiontes ont fructifié aux bords d'un chemin pédestre, sur des dépôts de fumier de cheval. La surface de ce fumier était délavée par les pluies; les chaumes de paille n'étaient pas encore décomposés.

#### **Discussion**

Agrocybe rivulosa a été nouvellement décrit en 2003, par Nauta (Nauta 2003). L'année suivante, cette espèce a été découverte en Angleterre. Annoncée la même année en Allemagne, elle s'y est rapidement répandue (www.fundkorb. de). Il est possible que nous soyons en présence d'un néomycète.

Comme le chemin exact et le parcours temporel de cette répartition ne sont pour l'instant pas connus en détails, il n'est pas encore vraiment possible de le caractériser comme néomycète. Jusqu'à maintenant, dans l'Atlas de répartition des champignons de Suisse (www. ver des basides de 1, 2 et 4 spores.

swissfungi.ch), il n'existe aucun signalement de découverte pour cette espèce.

Agrocybe rivulosa est inconnu des principaux ouvrages en langue allemande. La détermination est possible avec l'ouvrage de Gröger (2014).

Les principaux caractères de détermination sont les suivants: un anneau évident sur le stipe, la surface du revê- du manuscrit. tement piléique ridulée radialement, les pleuro- et cheilocystides clavées à globuleuses.

Tous les caractères de détermination sont importants. Gröger (2014). Knudsen & Vesterholt (2012) font mention de la paille et des copeaux de déchets comme substrat. Je n'ai trouvé aucune mention de fumier de cheval. Ni Knudsen & Vesterholt (2012), ni Gröger (2014) ne décrivent les basides. Dans ma collection, j'ai pu obser-

#### Remerciements

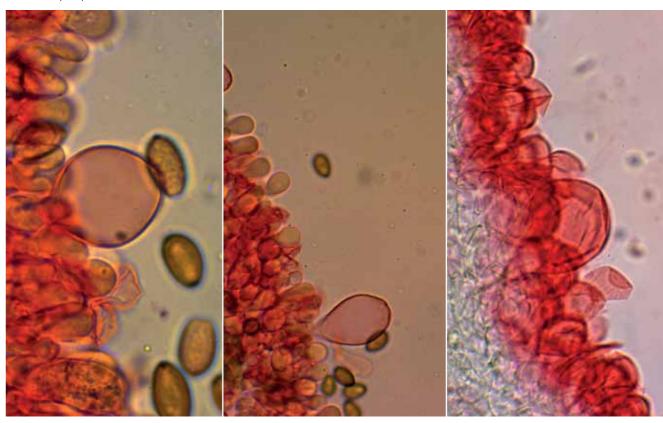
C'est au groupement des microscopistes de la société de Berne que i'adresse mes chaleureux remerciements, tout spécialement à Mohan Rolf pour ses indications quant à cette détermination.

Ma reconnaissance s'adresse également à Beatrice Senn pour la relecture

AGROCYBE RIVULOSA Cheilozystide (links) | Cheilozystide (à gauche); Pleurozystide (Mitte) | Pleurocystide (centre); Hutdeckschicht (rechts) | revêtement piléique (à droite)







### Kleinpilze im Garten 3

Pilze an Stechpalme

BÉATRICE SENN-IRLET

Stechpalmen mit den immergrünen Blättern und den roten Früchten zur Winterzeit sind einerseits beliebte Sträucher im Ziergarten, dies obwohl die Blätter und die Beeren giftig sind. Andererseits finden sich Stechpalmen in diversen Waldlebensräumen, insbesondere im Hainsimsen-Buchenwald oder im Lindenmischwald. Die Gattung *Ilex* – Stechpalme – enthält weltweit zwischen 400 und 600 Arten, womit es nicht erstaunt, dass in unseren Gärten und Parkanlagen gelegentlich auch fremdländische Stechpalmen zu finden sind.

Auf einer neuen Webseite von Swiss-Fungi (www.swissfungi.ch) kann man eine Liste der Pilzarten pro Substratspflanze abrufen, die in der Schweiz gefunden worden sind. Auf Stechpalme sind dies aktuell 21 Pilzarten, darunter holzabbauende Porlinge aber auch viele Kleinpilze. Auf Stechpalmen listen Ellis & Ellis (1997) eine Reihe von wirtspezifischen Kleinpilzen auf: Vier Discomyceten, vier weitere Ascomyceten, drei Hyphomyceten und fünfCoelomyceten.

Die bekannteste Art ist *Trochila ilicina*, das Stechpalmen-Deckelbecherchen

(siehe SZP 1/2015), eine Art, die omnipräsent zu sein scheint und ganzjährig zu beobachten ist. Allerdings sieht man meist nur die leeren Gehäuse, die als schwarze Flecken über die ganze Blattfläche verteilt sind.

**Dennisiella babingtonii** (Berk.) Bat. & Cif. Coccodiniaceae, Capnodiales (Schmarotzerkugelpilze), Dothideomyetes.

Im Englischen ist dieser Pilz als «sooty mould» – Russ-Schimmel – bekannt. Die dunklen Mycelmatten sind auf den lebenden Blättern von immergrünen Sträuchern und Bäumen anzutreffen. Insbesondere auf Vertretern der Ericagewächse wie *Rhododendron* und *Azalea*, nach Literatur vor allem in Gegenden mit hohem Niederschlag, wozu dann auch die Region Bern zu zählen wäre, wo der Pilz vielerorts zu finden ist.

Der Pilz ernährt sich von zuckerhaltigen Substanzen, welche Schildläuse ausscheiden. Die Fruchtkörperchen sind kleine Pseudothecien, schwarze weiche Kügelchen mit 8-sporigen Asci.

Nach eigenen Beobachtungen ist der Pilz in der Schweiz wohl überall anzutreffen, jeweils vor allem im unteren Bereich von etwas älteren Stechpalmen in Gärten und im Wald an beschatteten Stellen.

Microthyrium ciliatum Gremmen & De

Microthyriaceae, Microthyriales (Mikrokugelpilze), Dothideomycetes

Die kleinen flach kegelförmigen Fruchtkörper gleichen flachen Ufos. Die Deckschicht mit einem zentralen Porus wird als Scutellum bezeichnet, wörtlich das Schildchen, ist aus radiär verlaufenden Zellreihen aufgebaut. Die Asci sind radial angeordnet unter diesem Scutellum zu finden. Die Ascosporen sind hyalin und zweizellig, mit feinen Cilien.

Die Art ist überall reichlich zu finden, immer auf der Blattstreu von mehr oder weniger stark abgebauten, braunen Blättern, oft in unmittelbarer Nachbarschaft mit andern Pilzen wie *Trochila ilicina*.

Calonectria lauri (Vanderw.) Lechat & Crous (Syn. *Calonectria ilicicola* Boedijn & Reitsma)

Nectriaceae, Hypocreales (Pustelpilze), Sordariomycetes Fotos von dieser Art mit auffallenden, hübschen Fruchtkörperchen erhielt ich im Spätherbst 2014 von Markus Wilhelm und von Jörg Gilgen. Beiden gelang unabhängig voneinander auch die Bestimmung dieser Pilzchen. Die Fruchtkörper sind fast kugelige, weichfleischige gelb bis orange-gelbe Perithecien auf der Blattoberfläche. Die Ascosporen sind

lang und schwach spindelig mit abgerundeten Enden,  $60\text{-}85 \times 6,5\text{-}8 \,\mu\text{m}$ , farblos, mit drei Septen (siehe Foto) und frisch stark guttuliert. Die etwas komplizierte Geschichte zum aktuell gültigen Namen und ausführliche taxonomische Untersuchungen dieser Art finden sich bei Lechat et al. (2010).

#### Literatur | Bibliographie

ANTONIN V. & M.E. NOORDELOOS 2010. A monograph of marasmoid and collyboid fungi in Europe. Ellis M.B. & J.P. Ellis. 1997. Microfungi on Land plants: an identification handbook. Richmond Publishing Company, 3. Auflage, 886 Seiten.

**LECHAT CH., CROUS P.W. & J. Z. GROENEWALD 2010.** The enigma of Calonectria species occurring on leaves of Ilex aquifolium in Europe. IMA Fungus 1 (2): 101-108.

# Les petites espèces du jardin 3

les champignons du houx

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

Le houx avec ses feuilles d'un vert immuable et le rouge de ses fruits, fait partie des buissons les plus appréciés des jardins d'ornement bien que ses feuilles et ses baies soient toxiques. De plus, le houx se rencontre fréquemment dans les espaces forestiers, en particulier dans les hêtraie acidophiles à luzules ou dans les forêts de tilliaies thermophiles. Le genre *llex* comprend environ 600

espèces différentes, réparties sur la surface du globe, si bien que cela ne nous étonne guère parfois de rencontrer dans nos parcs et jardins des espèces de houx étrangères.

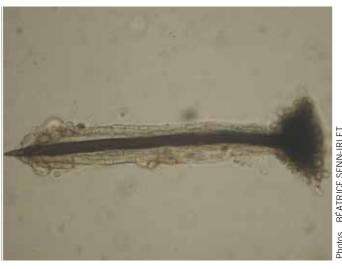
de champignons actuellement sont connues, dont quelques polypores décomposeurs du bois mort ainsi que de nombreuses espèces fongiques de modestes dimensions. Sur des houx, Ellis &

Sur la nouvelle page d'accueil du site Web SwissFungi (www.swissfungi.ch), on peut lister toutes les espèces fongiques colonisant les houx découverts en Suisse. Sur ce substrat, 21 espèces

de champignons actuellement sont connues, dont quelques polypores décomposeurs du bois mort ainsi que de nombreuses espèces fongiques de modestes dimensions. Sur des houx, Ellis & Ellis (1997) listent une cohorte de petites espèces spécifiques de cet hôte: quatre discomycètes et autant d'ascomycètes divers, trois hyphomycètes et cinq coelomycètes.

DENNISIELLA BABINGTONII Russ-Schimmelbefallene Blätter; dunkelbraune Seta mit Mycel I feuilles tombées, soies brunes avec le mycélium





MICROTHYRIUM CILIATUM befallene Blätter, tellerförmige Fruchtkörper I feuilles tombées, fructifications en forme d'assiettes





 $oldsymbol{8}$ 

Trochila ilicina, espèce bien connue (voir BSM 1-2015), est une espèce qui semble omniprésente que l'on peut examiner tout au long de l'année. Il est vrai que l'on voit le plus souvent les fructifications vides, réparties comme des taches noires sur toute la surface des feuilles.

Dennisiella babingtonii (Berk.) Bat. & Cif. Coccodiniaceae, Capnodiales, Dothidéomyetes.

Les surfaces mycéliennes sombres se trouvent sur les feuilles vivantes des arbres et arbustes à feuilles persistantes. en particulier sur les représentants des Ericacées, comme les rhododendrons et les azalées, et d'après la littérature, dans les régions de hautes précipitations. La région de Berne compte parmi celles-ci; cette espèce s'y rencontre à bien des endroits.

Le champignon se nourrit de substances contenant des sucres que les cochenilles extraient. Les fructifications forment des pseudopérithèces, de petites boulettes noires contenant huit spores. Selon les observations, l'espèce est présente partout en Suisse, peut-être avant tout sur des houx un peu âgés, dans les jardins et dans les forêts, en des lieux ombragés.

Microthyrium ciliatum Gremmen & De

Microthyriaceae. Microthyriales. Dothidéomycetes.

Les petites fructifications plates et coniques ressemblent à de petites soucoupes volantes. Elles montrent une couche semblable à un petit bouclier constitué de cellules radiales avec un pore central. Les asques sont ordonnés de manière radiale également et sont situés sous ce bouclier. Les ascospores sont hyalines, à deux cellules et garnis de cils. Il est possible de trouver cette espèce abondamment et partout sur la litière de feuilles plus ou moins décomposées, brunes, souvent dans le voisinage direct d'autres champignons comme Trochila ilicina, par exemple.

Calonectria lauri (Vanderw.) Lechat & Crous (Svn. Calonectria ilicicola Boediin

Nectriaceae. Hypocréales. Sordariomy-

En 2014. Markus Wilhelm et de Jörg Gilgen m'ont adressé indépendamment l'un de l'autre, des photos de cette espèce montrant de belles petites fructifications orange, qu'ils ont identifiées tous

Les fructifications sont sphériques, molles et charnues avec des périthèces jaunes à jaune orangé à la surface des feuilles. Les ascospores sont longs, faiblement apointies avec des pôles arrondis, 60-85 x 6.5-8 um, triseptées (voir photo), finement guttulées, L'histoire nomenclaturale de cette espèce est un peu compliquée; son nom actuellement valide et les examens détaillés de l'espèce se trouvent chez Lechat et al. (2010).

**Littérature** voir le texte en allemand

#### CALONECTRIA LAURI frische Fruchtkörper, Ascosporen schwach gefärbt mit Kongorot I fructifications fraîches, Ascospores faiblement colorés dans le rouge congo





# Un grand succès et un moment très agréable!

La Première Exposition Nationale Suisse du Champignon à Wangen an der Aare PETER MEIER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Une météo fraîche: samedi gris, dimanche pluvieux: d'excellentes conditions pour la première exposition nationale du champignon!

Et les visiteurs ont afflué par troupes nombreuses: bien des membres de l'Union (deux groupes en car de Chiasso et de Genève), mais aussi de nombreux curieux, intéressés des régions proches et des plus lointaines. C'est environ 1500 visiteurs qui ont trouvé le chemin de la «Salzhaus» de Wangen. Ils ont été surpris à plusieurs occasions.

#### Originalité et fantaisie

L'exposition fut construite autour de la nature la plus proche par Fränzi et Claus Maler, appuvés par une équipe d'aides pleine de fantaisie, riche en originalité; présentées avec beaucoup de verdure et de bois mort, les espèces fongiques ont été déterminées par les membres de la Commission scientifique (CS). Plus de 250 espèces ont été réunies par les membres de la CS ainsi que d'autres récoltées par de nombreux amateurs de champignons de la région. La session d'étude de la CS s'est tenue la semaine précédant l'exposition, organisée par son Président, Urs Kellerhals à Wangen.

### Un concours passionnant pour les

C'était frappant de voir les nombreux enfants qui circulaient et observaient attentivement les tables d'exposition. Ils devaient rechercher une cinquantaine d'objets qui n'avaient rien à faire dans la forêt et qui auraient pu s'y trouver (une chaussure, un CD, une bouteille, par exemple). Souvent, ils devaient passer deux fois entre les tables de champignons, aidés par leurs parents. A la fin. une fiche contenant le nombre des objets polluant la forêt, pouvait être glissée dans la boîte du concours. Les déchets avaient été découverts par des amateurs de champignons. Comme récompense, les enfants ont reçu des livres de champignons adaptés à leur âge.

Une autre surprise attendait les plus ieunes visiteurs: la jourte mongole, décorée en amanite tue-mouches, sur la place devant la salle d'exposition. A l'intérieur. Sylvia et Gregor Spiess et leur équipe racontaient à de nombreux enfants, à leurs parents ou leurs grands-parents, comment on peut fabriquer du papier dans une préparation à base de polypore du bouleau et comment on peut teindre de la laine avec des champignons spéciaux séchés. Les enfants ont pu garnir un petit pot décoré et y planter un petit cactus: un exemple d'activité qui enthousiasme les enfants.

Devant la vourte, la fée de la forêt racontait une belle histoire pour les petits. Une jeune famille arrivée de Zurich avec trois enfants nous a confié spontanément: c'est l'excursion familiale du dimanche la plus intéressante pour nos enfants depuis longtemps!

#### «De quoi se nourrir et se désaltérer»

La restauration sous la direction de Bernhard Niggli et du chef de cuisine Dani Rüeggsegger a étonné une fois de plus nos visiteurs. Les commandes de repas à peine prises au moyen d'une tablette que celles-ci arrivaient déjà. Malgré une forte affluence, les bénévoles amenaient les plats et les boissons avec un petit mot agréable: un service si rapide que je l'ai trouvé presque incrovable! Le système Gastrofix a fonctionné excellement bien et l'offre fine et variée a trouvé de nombreux amateurs et amatrices de champignons cuisinés.

### Des marmottes aux artistes sur

Le programme des conférences a enclenché un grand intérêt sous le toit de la Salzhaus. Parfois jusqu'à cent personnes assistaient attentives aux paroles des conférenciers: Hans Fluri (les champignons du domaine des marmottes), Dr. méd. Katharina Schenk (les intoxications

Des objets de papier créatifs dans la de champignons fréquentes et dangereuses). Markus Wilhelm (champignons de stations particulières). Kurt Rohner (la conservation culinaire des champi-

> L'apogée pour plusieurs auditeurs fut peut-être la prestation de l'artiste origamiste français Vincent Floderer qui apprenait aux visiteurs comment il est possible de créer des figurines de champignons surprenantes en papier plié. Après sa conférence, on pouvait voir de nombreuses personnes tenir fièrement leurs petites œuvres d'art en descendant avec prudence les escaliers.

#### **Un énorme MERCI!**

Une centaine de bénévoles de différentes sociétés de l'Union ont apporté leur aide avant, pendant et après l'exposition. Grâce à celle-ci, tout s'est très bien déroulé: c'est seulement avec leurs forces que tout a magnifiquement été mené à bien.

Après la «bataille», le responsable de l'organisation et Président de l'Union a prononcé ces paroles: «Je suis heureux et content que cet évènement ait pu être mis en scène sans grand problème. C'était intéressant et intensif de mener à bien la réalisation de cette exposition. Bien des visiteurs de Wangen nous ont confié leurs compliments et leur reconnaissance devant un tel travail. Merci chaleureux pour nos nombreux visiteurs et nos collaboratrices et nos collabora-

### Ein erfreulicher und grosser Erfolg!

Die 1. Schweizerische Pilzausstellung in Wangen an der Aare

Kühles Wetter, am Samstag grau, am Sonntag regnerisch: keine schlechten Voraussetzungen für die 1. Schweizerische Pilzausstellung!

Und die Besucher strömten in Scharen herbei: viele Verbandsmitglieder (zwei Gruppen sogar aus Chiasso und Genf!), aber auch zahlreiche Interessierte aus der nähern und weiteren Region. Rund 1500 Besucher fanden den Weg ins Salzhaus – und wurden gleich mehrmals überrascht:

#### Phantasievoll und originell

Sicher zuerst durch die Ausstellung, die von Fränzi und Claus Maler mit einem Helferteam phantasievoll, originell und erfreulich naturnah gestaltet wurde: mit viel Grün, knorrigem Altholz und den von der Wissenschaftlichen Kommission bestimmten Pilzen. Die rund 300 Arten waren von den WK-Mitgliedern selbst und von zahlreichen Pilzlern, die ihre Funde nach Wangen gebracht hatten, gesammelt worden. Die WK führte übrigens vor der Ausstellung ihre Studienwoche (organisiert von ihrem Präsidenten Urs Kellerhals) in Wangen durch.

#### **Spannender Kinderwettbewerb**

Auffallend war, dass auch zahlreiche Kinder sehr aufmerksam zwischen den Ausstellungstischen zirkulierten; sie sperberten nach den rund 50 Gegenständen, die nicht in den Wald gehören (z. B. ein Schuh, eine CD, Tuben, Döschen, ein Flaschenhals mit Bügelverschluss); die meisten von ihnen gingen zweimal durch, Eltern halfen mit, und am Schluss wurde der Zettel mit der gefundenen Zahl in die Wettbewerbsbox geworfen. Der Abfall war beim Pilzesammeln im Wald entdeckt worden! Als Preise gab es altersgerechte Pilzbücher.

#### Papierschöpfen in der Jurte

Eine weitere Überraschung: die mongolische Jurte, als Fliegenpilz dekoriert, auf dem Vorplatz. In ihr zeigten Sylvia und Gregor Spiess mit ihrem aufgestellten

Team vielen Kindern und ihren Eltern (oder Grosseltern), wie man aus einer Birkenporling-Pilzmasse Papier schöpft oder mit speziellen getrockneten Pilzen Wolle färben kann. Die Kinder konnten dann ein kleines Pflanzentöpfchen mit der gefärbten Wolle überziehen; darauf wurde dieses mit einer Hauswurz bepflanzt. Ein eindrückliches Beispiel, wie man Kinder begeistern kann!

Vor der Jurte erzählte die Waldfee Wana ihre hübsche Pilzgeschichte für die Kleinen. Eine junge Familie mit drei Kindern – aus Zürich angereist – erklärte spontan: «Das war für unsere Kinder der interessanteste Sonntagsausflug seit langem!»

#### **Spies und Trank**

Die Festwirtschaft unter der Leitung von Bernhard Niggli und Küchenchef Dani Rüeggsegger liess nicht wenige Besucher nochmals staunen: Kaum war die Bestellung mittels Tablet aufgenommen, wurden die Getränke und kurz darauf die Speisen trotz Grossandrang von den Läufern und Läuferinnen mit einem freundlichen Wort bereits auf den Tisch gestellt. Eine so schnelle Bedienung war für mich fast unglaublich! Das Gastrofix-System funktionierte super und das feine und vielfältige Angebot fand grossen Anklang.

#### Von den Murmeltieren zum Papierkünstler

Auf grosses Interesse stiess auch das Vortragsprogramm im Dachstock des Salzhauses. Es waren jeweils bis zu 100 Personen anwesend, die gespannt den Ausführungen der Referenten lauschten: Hans Fluri (Pilze im Reich der Murmeltiere), Dr. med. Katharina Schenk (Häufige und gefährliche Pilzvergiftungen), Markus Wilhelm (Pilze an besonderen Standorten), Kurt Rohner (Pilze konservieren). Ein Höhepunkt für viele war wohl der französische Papierkünstler Vincent Floderer, der zeigte, wie man erstaunliche Pilzfiguren schaffen kann; nach seiner Präsentation

sah man zahlreiche Personen stolz mit ihren kleinen Kunstwerken vorsichtig die Treppen hinuntersteigen.

#### Ein herzlicher Dank!

Rund 100 Helferinnen und Helfer aus verschiedenen Verbandsvereinen der ganzen Schweiz waren vor, während und nach der Ausstellung im Einsatz. Dank ihnen klappte (fast) alles bestens und nur dank ihnen konnte die Ausstellung überhaupt durchgeführt werden.

Nach «geschlagener Schlacht» meinte OK-Chef und Verbandspräsident Rolf Niggli: «Ich bin sehr zufrieden und glücklich, dass dieser Anlass reibungslos über die Bühne gebracht werden konnte. Es war eine interessante und intensive, jedoch sehr erfreuliche Arbeit, diese Ausstellung durchzuführen. Viele, die nach Wangen kamen, haben mir Lob und grosse Anerkennung überbracht. Herzlichen Dank an die zahlreichen Besucher und die Mitarbeitenden!»

- 1 2 3 Impressionen aus der phantasievollen und reichen Pilzaustellung
- 4 Grossandrang auch am Stand des Mikroskop-Ausstellers
- 5 6 Der voll besetzte Saal im Salzhaus in Wanden an der Aare
- 7 Der Origamikünstler Vincent Floderer
- 8 Märli-Stunde mit Silvana Füglistaler vor der mongolischen Jurte



### Morchelanbau in China gelungen

Spitz- und Speisemorcheln gehören zu den köstlichsten wild wachsenden Pilzen. In China werden nun erstmals Spitzmorcheln im grösseren Stil kultiviert.

#### HANS-PETER NEUKOM

Wenn der Schnee geschmolzen ist, der Bärlauch uns mit seinem knoblauchartigen Geruch berauscht und die ersten Aprilgewitter mit Blitz und Donner nieder-gehen, dann erwachen auch andere Naturen – die bei Pilz-Aficionados beliebten Morcheln. Warum diese aber ausgerechnet im Frühjahr erscheinen und nicht wie die meisten anderen Pilze im Herbst, bleibt ein Rätsel der Natur.

Bevorzugte Standorte der Morcheln sind Auenwälder. Sandböden in Flussnähe. Brandflächen und Parks, vor allem bei Eschen. Sie können aber auch in Mischwäldern, unter Obstbäumen, auf übermoosten Baumstrünken, ja sogar in Gärten gefunden werden. Unter Morcheliägern ist es kein Geheimnis mehr. dass vor allem Spitzmorcheln (Morchella conica) gerne in neu bepflanzten Gärten

und Rabatten wachsen. In den letzten Jahren wurden Bepflanzungen vermehrt mit Rindenmulch zum Schutz vor Unkraut bedeckt. Offensichtlich sind bestimmte Rindenschnitzel von Nadelhölzern, vor allem der Fichte, ein bevorzugtes Substrat für Spitzmorcheln. Warum also stundenlang erfolglos und frustriert durch die Wälder streifen, wenn die Köstlichkeit gleich um die Ecke, in der frisch bepflanzten Rabatte wächst? Der Spuk ist allerdings im nächsten Jahr bereits vorbei. Vermutlich sind die Nährstoffe für das Wachstum der Pilze schon bald aufgebraucht. Weshalb auf diesen Rindenschnitzeln fast ausschliesslich Spitzmorcheln und nur selten auch Speisemorcheln (Morchella esculenta) wachsen, ist ebenfalls nicht bekannt.

#### **Teure Köstlichkeit**

Um den Bedarf der Morchelgourmets in der Schweiz zu decken, werden getrocknete Spitz- und Speisemorcheln tonnenweise aus verschiedenen Asiatischen Ländern, aus Kanada, Nordamerika und Frischware vorwiegend aus der Türkei importiert. «Je nach Ernte werden weltweit pro Jahr durchschnittlich rund 250 bis 300 Tonnen getrocknete Morcheln hergestellt. Bemerkenswert ist. dass davon schätzungsweise 20 Prozent in die Schweiz zum Verkauf gelangt», sagt Thierry Faden. Verantwortlicher für den Pilzimport der Nahrungsmittel-Importfirma W. Kündig AG in Zürich. Betrachtet man die hohen Preise, überrasche das nicht weiter. In der Schweiz gibt man immer noch gerne Geld für Delikatessen aus. Der professionelle Morchelsucher

Beete mit Kulturmorcheln in China: Hiesige Morcheljäger erblassen vor Neid... I Plate-bandes de culture de morilles en Chine: les amateurs de morilles d'ici en pâliraient d'envie...



Im November werden riesige Felder mit Morchelbrut beimpft I En novembre, des champs immenses ensemencés avec le couvain de morilles



findet im Durchschnitt etwa zwei Kilogramm pro Tag. Die Preise richten sich dabei streng nach Ernte. Qualität und Nachfrage. Anfangs Saison werden für ein Kilogramm frische Spitzmorcheln auch über 150 Franken bezahlt. Gegen Ende der Saison fällt der Preis in der Regel stark. Bei importierten, getrockneten Morcheln, die das ganze Jahr über erstanden werden können, kostet das Kilogramm in Delikatessengeschäften momentan über 500 Franken.

#### **Erste Zuchtversuche**

Wenn Morcheln schon im eigenen Garten in grösseren Mengen erscheinen können, so darf man annehmen, dass auch die industrielle Aufzucht dieser edlen Pilzart nicht allzu schwierig sein kann. Dieser Herausforderung stellte sich in den 1980er Jahren die Schweizer Firma Kuhn-Champignons AG in Herisau. Zusammen mit Partnern aus den USA und Schweden setzte sie während mehreren Jahren ein grösseres Forschungsprojekt in Gang. Die Experimente zeigten allerdings, dass sich wohl Fruchtkörper züchten lassen, aber weder Menge, Grösse noch der Reifezeitpunkt konnten genau bestimmt werden. Das aber wäre eine Vorbedingung gewesen, um einen lukrativen Morchelmarkt aufzubauen. Dazu kam. dass die Forschungs- und Investitionskosten den normalen Rahmen sprengten. So wäre dazumal ein Kilogramm frische Spitz-Morcheln auf einen sagenhaften Preis von etwa 20'000 Franken zu stehen gekommen. Verständlich, dass unter diesen Umständen das Forschungsprojekt abgebrochen wurde.

#### Morchelanbau in Sichuan

Wer also des Rätsels Lösung findet, dem könnten Ruhm. Fhre und viel Geld winken. Dies ist offensichtlich nun Chinesen gelungen - mit einer aus geheim gehaltenen organischen Materialien und Morchelmyzel hergestellten Pilzbrut. Weltweit erstmals bauen sie im Südwesten von China, in der Provinz Sichuan, mit Erfolg Spitzmorcheln an. Die Aufzucht erfolgt nicht in geschlossenen, sterilen, gut kontrollierbaren Räumen, wie das etwa bei der Kultur der weissen und braunen Zuchtchampignons üblich ist. sondern in der freien Natur. Auf speziell ausgesuchten, riesigen, naturbelassenen Feldern, findet der Anbau auf rund 1000 Metern über Meer statt. Die Erde der Felder wurde vorgängig auf unerwünschte Rückstände wie Schwerme-

talle und Radioaktivität hin untersucht. Pilze besitzen nämlich die Eigenschaft, solche Rückstände in grösseren Mengen anzureichern. Die geeigneten Felder sind in 6000 Quadratmeter grosse Beete unterteilt und entsprechen etwa der Grösse eines Fussballfeldes. Die Kosten für ein solches Beet betragen um die 1000 Franken. Das ganze Feld wird wie ein riesiges Treibhaus mit einem feinen Netz umgeben. Insbesondere bei Reife der Pilzfruchtkörper kann dieses unge-Insekten fernhalten.

### **Delikatessen in China gefragt**

Der Start des Anbaus erfolgt im November. Dann werden die Beete mit der Morchelbrut beimpft. Nach gut vier Monaten im März werden die Morcheln während 20 bis 25 Tagen von Hand geerntet. Wie ihre wild wachsenden Artgenossen erscheinen die Fruchtkörper im Frühiahr. Das Wachstum, die Menge und Qualität sind stark vom Boden (Erde), der Morchelbrut und schliesslich vom Klima abhängig. Auf einer 6000 Quadratmeter grossen Parzelle können so in der Provinz Sichuan rund 1000 bis 1500 Kilogramm frische Spitzmorcheln einmal pro Jahr geerntet werden. Der Nachteil dabei ist, dass nach der Pilzernte das Beet, möglicherweise durch den Nährstoffverlust. zwei bis drei Jahre brach liegen muss. «Erst dann können wieder erfolgreich Pilze angebaut werden. Bereits über 20

Tonnen frische, qualitativ einwandfreie Spitzmorcheln konnten dieses Jahr in Sichuan hergestellt werden», sagt Pilzimporteur Thierry Faden. Diese gehen noch vorwiegend in den inländischen Markt. Der Preis dafür liege ungefähr im gleichen Rahmen wie der von wild gewachsenen Arten. Wie die Japaner für Alba-Trüffeln und Perigord-Trüffeln für Spitzenware einen Spitzenpreis bezahlen, haben Chinesen in den letzten Jahren die Morchel als Delikatesse entbetene Gäste wie gefrässige Tiere und deckt und geben dafür auch Geld aus. «Westliche Lebensmittel und vor allem Delikatessen sind heute auch in China gefragter denn je», sagt Faden.

> Der kommerzielle Morchelanbau steckt aber noch in den Kinderschuhen Auch in der französischen Küche sind Morcheln bei Gourmets besonders gefragt. Daher erstaunt es nicht, dass der chinesische innovative Morchelanbau auch französische Investoren auf den Plan rief. Allerdings mit zweifelhaften Erfolg: Wohl zeigte der Anbau einige Spitzmorcheln, aber die erhofften Mengen blieben bis anhin aus. Warum, darüber wird noch spekuliert. Nun aber hätten Franzosen in Hochsavoven, rund 50 Kilometer südlich von Genf, ein grösseres Projekt für einen kommerziellen Morchelanbau geplant, erzählt Faden. Ob der Anbau in Frankreich ebenso erfolgreich wird wie in China, werden die kommenden Jahre zeigen.

#### Welche ist die Beste? - für Escoffier kein Problem

Spitz- und Speisemorcheln sind eine Köstlichkeit, die bei keinem Meisterkoch fehlen darf. Ob getrocknet oder frisch, darüber zu diskutieren lohnt sich genauso wenig wie über das Problem zu streiten, welche nun die schmackhaftere sei, Auguste Escoffier hat nämlich diese Frage vor Jahrzehnten in seinem Guide Culinaire wie folgt beantwortet: «Es gibt zwei Morchelarten: die helle (Speisemorchel) und die dunkle (Spitzmorchel), über deren gastronomischen Wert sich ein Streit erhoben hat, der kein Ende findet, aber leicht beigelegt werden könnte, da beide Arten ausgezeichnet sind.»

Neben diesen beiden häufigsten Morchelarten existieren aber noch einige weitere enge Verwandte (Varietäten), die nicht immer einfach zu unterscheiden sind. Sie alle dürfen gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung mit der umfassenden deutschen Bezeichnung «Morcheln» verkauft werden. Dem Konsumenten erwachsen hieraus kaum Nachteile, denn beide Arten und ihre Varietäten gelten vom kulinarischen Wert her als ebenbürtig, wie bereits Auguste Escoffier feststellte.

Viele Köche jedoch bevorzugen getrocknete Morcheln, da diese durch ihr intensiveres Aroma gehaltvoller als frische schmecken sollen.

Keine Zweifel: Morcheln sind etwas Exklusives. Ihr sinnlicher Geschmack lässt manchen Gourmet tiefer in die Tasche greifen. Zwar nicht ganz so tief wie für ihre unterirdisch wachsenden schlauchpilzverwandten Trüffeln. Aber immerhin: Ein Kilogramm feinster getrockneter Morcheln kann je nach Saison über 500 Franken kosten.

### Cultures de morilles réussies en Chine

Des morilles coniques et des morilles excellentes appartiennent aux champignons sauvages les plus délicieux. Pour la première fois en Chine, des espèces de ce genre sont cultivées avec succès.

HANS-PETER NEUKOM • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Lorsque la neige a fondu, que l'ail des ours avec son odeur printanière et que les premiers orages d'avril, leurs éclairs et leur tonnerre éclatent, toutes les richesses de la nature se réveillent aussi. Et avec elles, les morilles, ces champignons si populaires qu'ils ont leurs «Aficionados».

Pourquoi celles-ci croissent-elles justement au printemps et non comme la majeur partie des espèces, en automne? Ceci reste une énigme de la nature.

Les stations préférées des morilles sont les forêts riveraines, les terrains sablonneux des rivières, les places à feux et les parcs et avant tout, les frênes. Cependant on peut aussi les trouver dans les forêts mêlées, sous les arbres fruitiers, sur les souches moussues et même dans les jardins. Pour les chasseurs de morilles, ce n'est plus un secret, que les morilles coniques (M. conica) poussent volontiers dans les jardins récemment cultivés et les plates-bandes.

Au cours des dernières années, des plates-bandes ont été recouvertes de

Morchelanbau in China gelungen I La culture des morilles a réussi en Chine



copeaux et de restes de culture pour les protéger des mauvaises herbes.

Manifestement, ces amas de copeaux sont en majorité constitués de débris de pins, un substrat de choix pour les morilles coniques. Pourquoi parcourir en tous sens et pendant des heures la forêt et s'en revenir bredouille, si ces délicieux champignons poussent dans les platesbandes fraîchement plantées? Mais ces récoltes aisées seront déià finie l'année prochaine. Probablement. les substances nutritives ont été déjà épuisées pour la croissance des morilles. Pourquoi ces écorces donnent-elles naissance aux morilles coniques (M. conica) presque exclusivement, sans laisser apparaître des morilles comestibles (M. esculenta), encore une question sans réponse!

#### Un produit coûteux

Pour couvrir les demandes des gourmets et satisfaire la demandes des morilles culinaires en Suisse, les produits séchés arrivent par tonnes en provenance de différents pays d'Asie, du Canada, d'Amérique de Nord; les produits frais sont importés en général de Turquie.

«Selon les années, environ 250 à 300 tonnes de morilles séchées sont produites en moyenne chaque année. Il est remarquable de constater que de 20 % parviennent en Suisse à la vente», indique Thierry Faden, responsable pour l'importation de champignons pour la firme Importfirma W. Kündig AG à 7ürich.

firme Importfirma W. Kündig AG à Zürich.
Les prix élevés de ces produits ne nous étonnent guère. En Suisse, on dépense sans compter pour des mets délicats.
Un chercheur professionnel peut découvrir en moyenne deux kilos de morilles par jour. Les prix sont directement liés à l'offre et à la demande ainsi qu'à la qualité. En début de saison, un kilo de morilles coniques fraîches peut atteindre 150 CHF. Vers la fin de la saison, le prix tombe habituellement. A l'importation les morilles séchées sont présentes

toute l'année. Dans les magasins de spécialités, un kilo de morilles séchées peut atteindre 500 CHF.

#### Premières tentatives de culture

Puisque les morilles apparaissent dans nos propres jardins en quantité appréciable, on peut supposer que la culture industrielle de ces champignons ne sera pas trop difficile. Au cours des années 80. la firme Kuhn-Champignons AG à Hérisau, a mis en route un projet important avec des partenaires américains et suédois sur plusieurs années. Ces tentatives ont montré que des fructifications ont pu être obtenues, mais ni la quantité. ni une maturité satisfaisante n'ont été atteintes. Cela aurait fourni des conditions absolues pour construire un marché lucratif. A cela s'aioutaient des frais d'investissements et des dépenses pour les travaux de recherche qui dépassaient le cadre normal. Ainsi un kilo de morilles coniques s'élevait en fin de parcours à 20'000 CHF. On peut comprendre aisément que dans ces circonstances, les proiets de culture aient été abandonnés.

#### Culture de morilles au Sichuan

Celui ou celle qui trouvera la solution du problème, obtiendra en un coup, la gloire. l'honneur et beaucoup d'argent. Ce qui apparemment est le cas des Chinois - avec des matériaux organiques tenus strictement secrets et du mycélium fabriqué pour le «couvain». Pour la première fois, dans la province du Sichuan, la culture des morilles coniques a rencontré le succès. Cette culture n'est pas confinée dans des espaces et des locaux fermés, stériles, bien contrôlables ainsi qu'on le pratique pour les champignons de Paris blancs ou bruns, mais dans la nature libre, sur des surfaces de culture spécialement choisies, immenses, laissées à la nature. Les cultures se trouvent à environ 1000 m. au-dessus de la mer. La terre de ces champs a été analysée et

traitée pour éviter les effets indésirables des métaux lourds et de la radioactivité. Les champignons ont en effet la faculté d'accumuler de tels polluants en grandes quantités. Les champs de ces cultures sont partagés dans des unités de 6000 mètres carrés et correspondent à la grandeur d'un terrain de football. Les coûts pour une telle surface s'élèvent à près de 1'000 CHF. Tout le champ est entouré comme une serre d'un filet très fin. Les fructifications doivent être protégées des invités indésirables comme des animaux voraces et les insectes.

#### Des mets délicats appréciés aussi en Chine

Le début de la culture se situe en novembre. Les plates-bandes sont ensemencées avec le couvain de morilles. En mars, quatre mois après, les morilles sont récoltées pendant 20 à 25 jours à la main. Comme leurs congénères sauvages, les fructifications apparaissent au printemps. La croissance, la quantité et la qualité sont fortement dépendantes de la terre, du couvain et enfin, du climat. Sur un lot de 6000 mètres carrés, on peut récolter 1000 à 1500 kg de morilles coniques fraîches, une fois par année.

Un lourd inconvénient: après la récolte, le terrain doit être mis en friche, à cause de la perte des nutriments du sol pendant deux à trois ans. Ce n'est qu'après ce temps de latence que l'on peut cultiver à nouveau avec succès. Ce sont 20 tonnes de morilles conique fraîches de qualité irréprochable, qui ont été produites cette année dans le Sichuan, dit

l'importateur Thierry Faden. Celles-ci sont destinées au marché intérieur. Leur prix se situe encore dans le cadre des morilles sauvages. Comme les Japonais paient pour les truffes d'Alba et celles du Périgord des prix élevés pour une marchandise de qualité, les Chinois ont découvert les morilles comme un mets délicat au cours des dernières années et dépensent aussi pour les obtenir, des sommes importantes. «Aujourd'hui, l'alimentation occidentale est appréciée en Chine, et avant tout les mets délicats qui sont très recherchés», dit M. Faden.

Cependant, la culture des morilles n'en est qu'à ses balbutiements. Dans la

cuisine française, les morilles sont particulièrement recherchées par les gourmets. Il est guère étonnant que la culture chinoise des morilles attire également les investisseurs français. Mais le succès reste douteux: peut-être la culture est-elle possible, mais jusqu'à présent, les quantités espérées font défaut. Pourquoi ne pas spéculer sur ces résultats? Des Français ont projeté de construire en Haute-Savoie, à 50 km de Genève, un grand complexe pour une culture commerciale, raconte M. Faden. Si cet essai de culture est couronné de succès comme en Chine, les années prochaines paus le dirent!

#### Quelle morille est la meilleure? - Pour Excoffier, pas de problème!

Les morilles coniques et les morilles comestibles (*M. conica* et *esculenta*) ont une saveur qui ne peut être ignorée d'aucun cuisinier. Qu'elle soit séchée ou fraîche, la question n'est pas là, un peu comme s'il s'agissait de décider laquelle serait la plus savoureuse. Auguste Excoffier avait répondu à cette question il y a de nombreuses années: il y a deux sortes de morilles: la claire (*M. esculenta*) et la sombre (*M. conica*). C'est entre ces deux espèces qu'une bataille fait rage et qui ne trouve pas sa fin. On peut aussi conclure que les deux espèces sont succulentes.

A côté de ces deux espèces de morilles les plus fréquentes et bien délimitées, il existe certaines autres espèces pas toujours simples à déterminer. Elles peuvent toutes être vendues au sens de la législation de l'alimentation suisse avec la dénomination globale de «morille». Pour les consommateurs, il n'y a là aucun inconvénient car ces différentes espèces et leurs variétés ne se distinguent pas les unes des autres sur le plan culinaire, comme le constatait jadis Excoffier.

Bien des cuisiniers préfèrent les morilles séchées, car elles ont un arôme plus intensif que les morilles fraîches.

Aucun doute: les morilles sont quelque peu «à part». Leur goût sensuel attire certains gourmets à les cacher profondément dans leurs poches; certes pas tout-à-fait aussi profondément que les truffes, qui croissent sous terre. Pour preuve, leur prix reste toujours aussi élevé.

### Studienwoche Escholzmatt 2015

Eine kleine Hommage für Heinz Clémençon PETER MEIER

Auch dieses Jahr war die von Markus Wilhelm organisierte VSVP-Studienwoche in Escholzmatt früh ausgebucht. 41 Pilzlerinnen und Pilzler erlebten einen intensiven Kurs im Gasthaus Löwen mitten im Dorf. Im grossen Theatersaal und in zwei heimeligen Wirtshausstuben wurden die am Morgen jeweils in den Wäldern der Region gesammelten Pilze bestimmt, und zwar unter Anleitung der Gruppenleiter Markus Wilhelm und Jürg Gilgen (Freie Studien), Peter Buser (Gattungslehre). Köbi Humbel (Anfänger) und Angela Meier (Einführung in die Mikroskopie); Angela gab am Ende des Kurses ihren Rücktritt bekannt. Insgesamt hat sie 17mal in Entlebuch und Escholzmatt ihre Mik-Einführung vermittelt.

#### «Ich komme gern nach Escholzmatt»

Die Studienwoche bekommt nicht nur durch die Gruppenleiter, sondern auch durch Heinz Clémençon, emeritierter Mykologieprofessor der Uni Lausanne, ihre besondere Atmosphäre. Mit seinen «Specials» – kurze, gut verständlich und in witziger Art und Weise dargebotene wissenschaftliche Vorträge – gibt er Einblick in seine ehemalige und heutige Forschungsarbeit und öffnet so den Blick für erstaunliche Zusammenhänge.

Er hat an allen 11 Kursen in Escholzmatt teilgenommen und vorher an mehreren in Entlebuch. Er fühlt sich offensicht-

Heinz Clémençon im Mik-Zimmer in Escholzmatt

komme gern nach Escholzmatt, wo sich in freundschaftlicher Atmosphäre eine Gruppe von wirklich Interessierten trifft. Viele kommen auf mich zu mit Fragen, die sich aus der Bestimmungsarbeit ergeben, und oft entwickeln sich dann Gespräche, die darüber hinausgehen und in die Mvkologie hineinführen. Das ist spannend! Und ein nicht unwichtiges Detail ist für mich der hier gepflegte freundliche Umgang mit dem kameradschaftlichen Du. Das gefällt mir sehr!»

Heinz Clémençon feierte im vergangenen Juni seinen 80. Geburtstag: und wie immer vermittelt er begeistert und begeisternd sein Wissen und seine Erfahrung – oft schalkhaft mit Unterstützung der lustigen Comicfigur «Bäri» des belgischen Zeichners

Marten Toonder, die plötzlich überraschend in der PC-Präsentation auftaucht. Zur Freude der Zuhörer – und von Heinz. Und nun denkt er ans Aufhören: «Ich war wohl das letzte Mal hier in Escholzmatt». meint er nachdenklich im Gespräch.

Mit mir hoffen viele, dass dem nicht so sei und er auch die nächsten Studienwochen mit seiner Anwesenheit bereichern

#### «Es öffnet sich eine neue Dimension»

Ich habe im diesjährigen Kurs ein paar spontane Rückmeldungen zum Wirken von «Bäri» – so wurde er, wie er während lich wohl hier im Biosphärenreservat: «Ich eines seiner «Specials» schmunzelnd

mitteilte, am Universitätsinstitut genannt

«Gespräche mit Heinz sind spannend. Er geht auf die Fragen ein und besonders interessieren ihn nichtalltägliche Probleme. Es eröffnet sich plötzlich eine neue Dimension, die über die Bestimmungsarbeit hinausführt. Er weiss in vielen Bereichen, seien das Zellen, Amöben oder auch die Mikrofotografie, ausgezeichnet Bescheid, und er gibt dieses Wissen auch gerne weiter.»

«Heinz arbeitet unglaublich präzis. Er ist für mich der Wissenschafter in Person. der aber komplizierte Vorgänge so erklären kann, dass ich als nicht akademisch ausgebildete Person diese verstehen

«Dank Heinz sind wir über die Änderungen der Gattungsnamen orientiert und à jour. Dieser Wechsel geschieht recht oft, weil heutige DNA-Analysen zeigen, dass frühere Einteilungen nicht korrekt waren.»

«Er ist schlicht .das hohe C' der Hvmenomyceten-Kenner. Viele seiner Vorträge bleiben im Gedächtnis haften, kaum einer kann Wissen so vermitteln – er kann

«Heinz ist rundherum eine sympathische Person, mit Schalk im Nacken und einem beeindruckenden Wissen.»

Auch an der täglichen Besprechung im Theatersaal wirkte Heinz oft mit.





## Der 6. Pilzlerweg mit Thuner Pilzausstellung

RAHEL WÄLTI

Es ist ein bewölkter, leicht regnerischer Sonntag, dieser 13. September - wie geschaffen, um sich mit dem Thema Pilze zu befassen. Auf der Website des «Pilzverein Thun» haben wir gelesen, dass der Anlass bei jedem Wetter stattfindet. So machen wir uns auf den Weg und sind morgens um neun Uhr beim Startplatz des Thuner Pilzlerweg. Der Ausgangspunkt befindet sich auf dem RFA-Areal der Feuerwehr Thun.

Während viele noch ausschlafen. treffen wir bereits viele Familien mit Grosseltern und Kindern jeden Alters in Thun-Allmendingen an. Die meisten sind schon mit einer hölzernen Tafel, einem Schreiber und einem Quiz-Blatt ausgestattet beim Startzelt des Pilzlerwegs.

Dieser führt – je nach Wandergeschwindigkeit – rund eineinhalb Stunden durch den Guntelsey-Wald. Jeder kann allein oder in Gruppen dem signalisierten Weg durch den Wald folgen und trifft immer wieder auf die Quiz-Posten mit amüsanten und lehrreichen Fragen rund ums Thema Pilze.

Nach der Rückkehr zum Ausgangspunkt kann man sein Quiz-Blatt bei der Antworten-Tafel korrigieren und seine Resultate mit denen der andern Teilnehmer vergleichen.

Etwas müde vom Pilzlerweg durch den Wald begeben wir uns zurück zum Ausgangspunkt und stärken uns mit einer Portion frischem Steinpilzrisotto und Salat bei der vom Pilzverein Thun organisierten Festwirtschaft. Nach Kaffee und Dessert begeben wir uns zum Gebäude mit der Pilzausstellung.

Wegen des heissen Sommerwetters haben wir bereits befürchtet, dass an der Ausstellung kaum Pilze zu sehen wären. Jedoch liegen wir da ganz falsch: über 130 Pilzarten sind an der diesjährigen Ausstellung schön in Moos und Laub gebettet ausgestellt und mit kleinen Schildchen mit deutschem und lateinischem Namen angeschrieben.

Für alle ist etwas dabei: Pilzfreunde ohne Vorkenntnisse bewundern die zahlreichen Farben und Formen von Pilzen und freuen sich darüber, dass sie die Fliegenpilze im Mooswald der Ausstellung entdeckt haben; fachkundige Pilzfreunde diskutieren über die Fundorte und Bodenbeschaffenheiten der seltensten Exemplare der Ausstellung, währenddessen die Pilzkontrolleure des Pilzverein Thuns Fragen beantworten und viele Tipps weitergeben.

Der Anlass wird das nächste Mal im Herbst 2017 stattfinden. Wir und über 300 grosse und kleine Pilzfans aus der Region Thun und Berner Oberland freuen uns bereits heute darauf!

Alle Infos und die Bildergalerie der diesjährigen Ausstellung finden Sie unter: www.pilzverein-thun.ch.

Witzige, aber nicht immer ganz einfache Fragen auf dem interessanten Pilzlerweg



Resultatkontrolle nach anderthalb Stunden Spaziergang im Guntelsev-Wald



### Funghi e amicizia

PETER MEIER & FRANCESCO PANZINI

### Pilze und Freundschaft

PETER MEIER & FRANCESCO PANZINI

Da oltre un ventennio la SMCB di Chiasso organizza un ritrovo speciale presso la Colonia Fondazione Don Willy di Catto: circa una quarantina di soci ed alcuni ospiti d'oltre Gottardo si ritrovano regolarmente per un interessante appuntamento.

Dal 3 al 6 settembre di quest'anno diversi gruppi sono usciti a oltre m 1200 di altitudine alla ricerca di miceti con pranzo al sacco. Al rientro nel pomeriggio, determinazione dei ritrovamenti, consegna dei funghi commestibili alla cucina e commento finale. Il tempo altalenante con poca acqua, ha ritardato la stagione micologica però il bosco si presentava molto bene con moltissimi generi e specie. Alquanto impressionante un'Amanita rubescens che ancora chiusa aveva un'altezza di ca 20 cm ed una circonferenza di 10 cm!

Il titolo dell'evento evidenzia l'amicizia. Il tutto avviene presso una colonia e viene curato in modo scrupoloso: dall'aperitivo al pranzo o cena in comune, alle conferenze, per es. venerdì René Dougoud con diversi temi, alle discussioni e alla sera gioco di carte o chiacchere, studio, ed infine anche z. B. von René Dougoud am Freitagabend, diskutieren. ein Karsistemazione e pulizia della colonia.

I pasti vengono preparati dal collaudato team di cucina della SMCB che si diletta a presentare sempre delle novità. I funghi commestibili trovati vengono sempre inseriti nei menù del giorno. Al pranzo a sorpresa della domenica, sono stato invitato con Urs Kellerhals e rispettive mogli: ossobuco con polenta mista a grano saraceno e funghi misti, eccezzionale.

Non è così evidente che così tanti membri possano ritrovarsi per 4 giorni gomito a gomito e far proseguire questa tradizione: sicuramente regna all'interno della società un ottimo clima ed una forte unione.

La SMCB (con alcuni ospiti d'oltre Gottardo) a Catto



Die Società Micologica Carlo Benzoni (SMCB), Chiasso, hat seit gut 20 Jahren einen ganz besondern Anlass im Programm: Im Haus der «Fondazione Don Willy» in Catto in der obern Leventina treffen sich jeweils rund 40 Vereinsmitglieder und einige Gäste von ennet dem Gotthard zu einer interessanten Zusammenkunft.

Vom 3. bis 6. September wurden dieses Jahr auf gut 1200 Meter Höhe jeweils am Morgen Pilze gesammelt, unterwegs gepicknickt, am Nachmittag die Funde bestimmt und anschliessend gemeinsam besprochen. Durch das wechselhafte Wetter mit wenig Regen hat die Pilzsaison verspätet eingesetzt, doch nun präsentierte sich der Wald doch sehr gut mit zahlreichen Arten. Besonders eindrücklich eine noch geschlossene Amanita rubescens mit einer Höhe von ca. 20 cm und einem Durchmesser von ca. 10 cm!

In der Ausschreibung steht bewusst der Ausdruck «amicizia». Diese Freundschaft wird im sympathischen Lagerhaus denn auch sehr gepflegt: Apéro, gemeinsames Essen, Vorträge wie tenspiel am Abend und auch die Schlussreinigung des Hauses gehören dazu.

Das Essen wird übrigens vom bewährten Küchenteam der SMCB mit Begeisterung und immer wieder kulinarischen Neuigkeiten zubereitet. Die gefundenen Speisepilze wurden jeweils in das Tagesmenü eingebaut. Am «pranzo a sorpresa» am Sonntag durften auch Urs Kellerhals und ich. samt Partnerinnen, teilnehmen: Der Ossobuco mit der speziellen Polenta aus Buchweizenmehl war ausgezeichnet!

Es ist nicht selbstverständlich, dass sich so viele Vereinsmitglieder vier Tage Zeit nehmen, um eben «funghi e amicizia» zu teilen. Sicher trägt dies zu einer guten Atmosphäre und einem starken Zusammenhalt in der SMCB bei.

Il pranzo a sorpresa della domenica: Francesco e Marilena Panzini con Urs Kellerhals



### Dem gewaltigen Föhnsturm getrotzt

Ausstellung des Vereins für Pilzkunde Glarnerland PETER MEIER

Der Verein für Pilzkunde Glarnerland lud - nach längerer Pause - am Wochenende Mitte September zu einer Pilzausstellung. verbunden mit Pilzessen, in Niederurnen ein. Im schönen und hellen, von gepflegten Rebstöcken umgebenen «St. Jakobsblick» über dem Dorf präsentierten die Vereinsmitglieder rund 200 Arten, und zwar auf interessante Art und Weise: Ein handwerklich begabter Pilzler hatte die rechteckigen Ausstellungsrahmen mit Stiropor ausgelegt und darauf ein Stück Kunstrasen platziert, der mit Moos und etwas Laub bedeckt wurde. Die Stile der

Pilze wurden mit Millimeterdraht verseaus dem Untergrund wuchsen.

Vor allem am Sonntag war der Besucheraufmarsch, darunter auch Verbandspräsident Rolf Niggli, erfreulich gross: Man staunte ob der Vielfalt und der sorgfältigen Gestaltung. Für mich auffallend war, wie viele Leute an den nen des Vereins ins Gespräch kamen.

Die Pilze stammten übrigens aus den Nadelwäldern an den Schattenhängen (über 1000 m), im Tal mit den Laubwäl-

dern war wegen der Trockenheit kaum hen, so dass die Exponate wie natürlich etwas zu finden. Am späten Samstagnachmittag standen die Ausstellungsmacher zudem vor einem typischen Glarner Problem: Bei schönstem Wetter fauchte der Föhn durchs Tal und die unglaublich trockene Luft war im Ausstellungsraum spürbar: von den Pilzlern (trockener Mund; allerdings konnte Abhilfe geschaf-Ausstellungstischen mit den Fachperso- fen werden) und vor allem von den Pilzen, die ihre Frische zu verlieren drohten. Die clevere Lösung: Am Abend wurden feuchte Tücher über die Tische gespannt, so dass am Sonntagmorgen die Pilze noch erstaunlich gut erhalten waren.

> Eine Pilzausstellung bietet immer auch die Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und mit Bekannten und Freunden zusammenzusitzen. Dazu war das gemütliche Beizli mit der freundlichen Bedienung bestens geeignet: Dort wirkten die Mitglieder der «Zigerstögglichuchi» Niederurnen. Das feine Angebot mit Pilzgerichten für den kleinen und grössern Hunger (dazu ein Glas Burgwegler) begeisterte nicht nur mich, sondern, wie man sehen und hören konnte, auch die übrigen Besucher.





### Geburtstagsfeier von Walter Leibundgut

Pilzverein Dietikon und Umgebung

**CATHERINE PEER** 

Unser ältestes Mitglied im Pilzverein feiert seinen neunzigsten Geburtstag und lädt den ganzen Verein zu diesem Fest am Samstag, den 4. Juli 2015 ein.

heissen Sommertag treffen wir uns im Restaurant Nassacker in Schlieren. Wir sind fast 20 Leute, die die Ehre haben auf Walters 90. Geburtstag anzustossen und mit ihm zu feiern. Zum Apéro sitzen wir draussen unter Sonnenschirmen und stossen an mit Prosecco, knabbern Chips und freuen uns schon aufs Mittagessen.

Dann wird zum Essen gerufen und wir nehmen drinnen, an einem grossen und festlich dekorierten Tisch Platz. Es wird

ein delikater Salat als Vorspeise gereicht, dann folgen die wunderbaren Cordon bleus, die uns mit ihrer immensen Grösse schwer beeindrucken. Wir fragen An einem strahlenden und sonnig- uns, wie wir die Fleischstücke nur bewältigen sollen. Aber sie schmecken so gut, dass wir fast alle den Teller leer essen. Die Pommes frites dazu sind knusprig und zart. Zum Essen wird ein edler Tropfen gereicht, wahlweise weiss oder rot. Aber auch Wasser darf nicht fehlen. denn es ist ein heisser Tag.

> Wir stossen natürlich nochmals auf Walter an und singen ihm das Geburtstagslied in vier verschiedenen Sprachen. Manuel hält eine kurze Dankesrede und

> > Walter erzählt uns aus seiner langen Zeit als Pilzkontrolleur des Pilzvereins. Er bedankt sich auch bei Alice, seiner Frau. die seit so langer Zeit an seiner Seite durchs Leben geht. so gut zu ihm schaut und toll für ihn kocht. Seine Tochter macht

fleissig Fotos, die nun ihren Platz in diesem Bericht finden. Auch die originelle Tischdekoration ist von ihr. Ein grosser Dank geht auch an sie.

Da Walter keine Geschenke möchte, stellt er eine Kasse auf. Der gesammelte Betrag geht als Spende an Dr. Beat Richners Hilfswerk in Kambodscha. Wir schätzen diese schöne Geste sehr und hoffen, dass ein hübscher Betrag zusam-

Eigentlich haben wir schon viel zu viel gegessen, aber ein Plätzchen fürs feine Dessert muss noch sein. Auch Kaffee, wahlweise mit Grappa wird noch angeboten. Wir sitzen noch eine ganze Weile, plaudern und unterhalten uns prächtig.

Lieber Walter, der ganze Pilzverein dankt dir für dieses gelungene Geburtstagsessen und für deine grosse, geleistete Arbeit für den Verein. Wir freuen uns, dass du bei uns im Pilzverein bist. Wir haben viel von dir gelernt und wissen nun auch, dass ein täglicher Pilz-Spaziergang jung hält. Wir wünschen dir weiterhin gute Gesundheit und nur das Beste!

Deine Freunde vom Pilzverein Dietikon

### Quelques pas en mycogastronomie...

JEAN-JACQUES ROTH

Peut-être faut-il rappeler pour les débutants en gastronomie et cuisine de champignons sauvages, quelques conseils, voire quelques règles de base. Libre à chacune et à chacun d'en prendre le contrepied:

#### Examiner sa propre récolte:

- vérifier ses propres récoltes (si on est sûr de connaître les espèces récoltées): étaler la récolte, regrouper les espèces entre elles. Si un champignon est différent des autres, il va «ressortir» facilement.
- ensuite, examiner chaque spécimen l'un après l'autre sépa-

Préparer ses champignons pour les cuisiner:

- écarter les aiguilles, les fragments de feuilles, les petits animaux (les relâcher sans les abimer!),
- éviter de laver les champignons, mais les brosser avec soin,
- peler le chapeau de certaines espèces (par ex: Amanita rubescens, Lepista nebularis, etc...),
- enlever les traces colorées sur les champignons, les marques...

Pour faire une bonne sauce aux champignons simple et

- préparer une gousse d'ail, deux échalotes, les couper finement, les blondir dans l'huile d'olive, saler et poivrer.
- ajouter les champignons coupés en dés réguliers et cuire à feu doux (3 à 6 minutes) dans la casserole avec couvercle,
- ajouter un peu de vin blanc, faire réduire un peu. Servir avec un peu de crème, rectifier l'assaisonnement.

**KUEHNEROMYCES MUTABILIS** Pholiote changeante | Stockschwämmchen

FRANCIS MEIGNIEZ



REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE

Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09, F-Mail: redaktion@szn-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 I. Pour les communications des Sociétés: 28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces dates. I 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 Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke F-Mail: cilly humbel@vsvn.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 FUR 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

INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)

CHF 1000.-1 Seite | page | pagina CHF 600 -1/2 Seite | page | pagina 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 %

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil Necrologio

### Martha Schmutz-Mösch

3.12.1925 BIS 14.7.2015



Martha wurde am 3. Dezember 1925 geboren. Schon als Kind unternahm sie mit ihren Eltern und Schwestern viele Spaziergänge in Wald und Flur und lernte dabei Vögel, Pflanzen und auch Pilze kennen

Da es ihr die Pilze besonders angetan hatten, trat sie 1958 dem Pilzverein Aarau bei, 1966 bestand Martha die

Prüfung als Pilzkontrolleurin mit Bravour und übte dann dieses Amt etliche Jahre in Möriken-Wildegg aus.

1968 trat sie noch mit ihrem Mann dem Pilzverein Mellingen bei. Mit ihrem grossen Wissen und der Begabung, dieses weiterzugeben, wurde sie als Instruktorin in die Vapko berufen, eine Aufgabe, die sie iahrelang mit viel Freude und besten Kenntnissen des «Moser-Schlüssels» erfüllte. Als Dank und Anerkennung wurde sie zum Ehrenmitglied der Vapko ernannt und vom Verband mit der Ehrennadel ausgezeichnet.

1971 bis 1987 war sie Mitglied der WK und dann wieder von 1995 bis zu ihrem Tode. Nun betreute sie mehrere Jahre als Gruppenleiterin im Verbandskurs Entlebuch/Escholzmatt die Pilzanfänger. Ihre Begeisterung für die Pilze (ob essbar oder ungeniessbar, ob gross oder klein) fiel auf fruchtbaren Boden.

An unzähligen Bestimmertagungen war sie zudem eine beliebte und geschätzte Instruktorin. Sie besuchte selbst

zahlreiche Kurse, um ihre Kenntnisse zu vertiefen: Pilze mikroskopieren, bestimmen und die interessantesten Arten zeichnen und malen, war für sie eine grosse Erfüllung.

Martha war auch eine gute Pflanzenkennerin. Viele Jahre verbrachte sie ihre Ferien in Santa Maria im Münstertal. Im Hotel Schweizerhof durfte sie sogar für die Hotelgäste botanische Wanderungen

Martha fühlte sich äusserst wohl unter den Pilzlern. Es entstanden schöne und langjährige Freundschaften.

Wir alle, die Martha als liebenswürdige und hilfsbereite Persönlichkeit erlebt haben, werden sie sehr vermissen. Den Trauerfamilien sprechen wir unser herzliches Beileid aus.

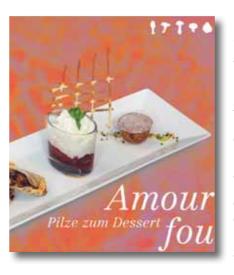
VEREIN FÜR PILZKUNDE MELLINGEN UND UMGEBUNG & VEREIN FÜR PILZKUNDE AARAU UND UMGEBUNG

ANGELA MEIER

Besprechungen Récensions Recensioni

### Pilze als Dessert? Pilze zum Dessert!

RUTH DEBERNARDI



#### R DERERNARDI

Amour fous - Pilze zum Dessert Werd-Verlag, Thun. September/septembre 2015 ISBN 978-3-85932-749-8 Preis: CHF 35.-

zu Bestellen in der Verbandsbuchhandlung: www.vsvp.com > shop

Également en français! Anche in italiano!

tens harmoniert, beweisen Studierende Lebensmittelwissenschaften HAFL: Sie einem Kochbuch.

Sie haben schon bald wieder Hochkoniunktur: die Gerichte aus frischen Steinoder Trüffeln. Nur sehr selten schaffen es die Pilze in der Speisefolge jedoch bis zum Dessert. Dabei eignen sie sich hervorragend für den süssen Abschluss, wie eine Neuerscheinung auf dem Büchermarkt Pilzen vor. die auch Hobby-Köchinnen und -köche gut zubereiten können. Das Spektrum reicht vom Steinpilz-Parfait mit Quitten und Granatapfel übers Trüffel-Fierschwämmen und Pflaumen.

Die ansprechendsten Geschmacks-Kombinationen ausgewählt. Entstanden

Süssspeisen mit Pilzen? Dass das bes- sind die Desserts in einem Wahlmodul der Biologie. Statt die Pilze nur bestiman der Hochschule für Agrar-, Forst- und men zu können, sollten die Studierenden sie auch zubereiten lernen und ein ganhaben zahlreiche, geschmacklich über- zes Menu daraus kochen - so das Ziel. zeugende Desserts aus Schwämmen kre- Bei der Nachspeise war dann aber fertig. iert. Jetzt präsentieren sie die besten in Denn süsse Pilzgerichte finden sich in fast keinem Kochbuch.

Aus dem Manko wurde ein Projekt: Die Studierenden, darunter gelernte Köche pilzen, Maronenröhrlingen, Pfifferlingen und Confiseurinnen, willigten sofort ein, selbst Rezepte zu entwickeln. «Während mehrerer Jahre sind so zahlreiche Desserts entstanden, die wir jeweils sorgfältig evaluiert haben», erklärt Ruth Debernardi. Biologie-Dozentin. Einige Studierende zeigt: In 40 Rezepten stellen Studieren- der Lebensmittelwissenschaften hätten de der Agronomie, Lebensmittel- und dann das Potenzial von Speisepilzen für Waldwissenschaften Nachspeisen aus die Herstellung von Süssspeisen systematisch untersucht und die ansprechendsten Kombinationen punkto Geschmack und Textur herausgearbeitet.

Entstanden ist «Amour fou – Pilze zum Bananen-Soufflé bis zur Tarte Tatin mit Dessert». Neben 40 ebenso schmackhaften wie interessanten Rezenten bietet das Buch zahlreiche Tipps sowie Geschichten rund um die Entstehung der Gerichte.

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

Folgende Gemeinden suchen für ihre Pilzkontrollstelle:

#### 8280 Stadt Kreuzlingen

Pilzkontrolleur/in per Saisonbeginn 2016 Für die amtierende Kontrolleurin suchen wir eine Verstärkung bzw. Stellvertretung. das bedeutet etwa 12-16 Kontrolltermine pro Saison (August bis Ende Okt.). Kontrollzeiten Do und So 18-19 Uhr. Eine Lokalität ist vorhanden.

#### 8590 Romanshorn

Pilzkontrolleur/in per Saisonbeginn 2016 Es sind sechs kleine Gemeinden angeschlossen. Der bisherige Kontrolleur ist pensioniert. Eine Lokalität wird zur Verfügung gestellt. Die Kontroll-zeiten können selber bestimmt werden.

#### 8702 Zollikon

Pilzkontrolleur/in per Saisonbeginn 2016 Die Pilzkontrolleure gehen in Pension. Die Kontrollzeiten können selber bestimmt werden. Gesucht wird iemand, der in der Gemeinde wohnt. Sollte sich eine auswär- dung und eine strenge Prüfung erfolgtige Kontrollperson melden, würde eine Lokalität zur Verfügung gestellt.

lungsbedingungen.

Bitte meldet euch, wenn ihr 2016 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 ergangen - und das ist gut so; es ist ein Schutzmechanis-mus vor Selbstüberschätzung.

Ihr habt eine anspruchsvolle Ausbilreich durchlaufen - traut euch diese Arbeit zu; ihr werdet in Kürze bereits Erfahrungen sammeln und Übung im Alle Gemeinden bieten sehr gute Anstel- Kontrollieren erhalten. Eine Saison ist kurz – bald habt ihr einen Sprung nach vorne gemacht, wenn ihr euer Wissen in die Praxis umsetzt.

> Ich freue mich auf eure Meldung. Ihr erreicht mich telefonisch, per Mail oder schriftlich:

Ruth Bänziger Gartenstrasse 8, 8212 Neuhausen SH Tel. 052 672 67 83 E-Mail: baenziger.r@gmail.com

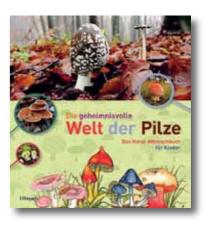
### Jugendarbeit Travail pour la jeunesse

Was in den Vereinen seit letztem Jahr unternommen wurde für die Jugendarbeit:

- Exkursionen mit Schulklassen: 12 Vereine
- Exkursionen mit Lehrkräften: 1 Verein
- Exkursionen mit Familien: 9 Vereine • Aktivitäten im Rahmen eines Ferienpass:
- 7 Vereine • Pilzkontrolle und Jugendarbeit (Vorstel-
- len der Pilzkontrolle an Lernende der Stadtverwaltung): 1 Verein
- Waldtage: 1 Verein
- Diverse Kontakte mit Schulen: 2 Verei-
- Aktivitäten für die Jugend in Planung: 3 Vereine

Zwei neue Bücher, die für die Jugendarbeit praktische Anregungen und Ideen liefern:

Rita & Frank Lüder 2015 Die geheimnisvolle Welt der Pilze Das Natur-Mitmachbuch für Kinder Haupt Verlag, Bern. ISBN: 978-3-258-07911-0



Stefanie Zysk 2015 Meine grosse Naturbibliothek: Pilze Esslinger Verlag, Stuttgart. ISBN: 978-3-480--23227-7





Die Herbstpromotion des Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP mit Coop brachte den Konsumenten die Vielfalt der Schweizer Pilzproduktion vor Augen, im Besonderen Kräuterseitlinge, Shiitake, Austernseitlinge und natürlich weisse und braune Champignons. Neben der Frische und dem Aussehen ist die Schweizer Herkunft das wichtigste Kaufkriterium der Schweizer Konsumenten, wie die Bevölkerungsbefragung von DemoSCOPE im Februar dieses Jahres zeigte.

Doch deckte die Auswertung auch auf, dass nur gerade 18% der befragten Konsumenten bei Shiitake, 33% bei Austernpilze

und 41% bei Kräuterseitlingen von einer Schweizer Herkunft ausgehen. So hat der verwendete Sammelbegriff "Exotenpilze" eine falsche Herkunft vermittelt und sich damit negativ auf den Absatz ausgewirkt. Grund für den VSP umgehend von Schweizer Edelpilzen zu sprechen und die Schweizer Produktion den Konsumenten erlebbar darzustellen. Das wird den Absatz in Zusammenarbeit mit den Abnehmern bedeutend steigern. Gemeinsam mit Coop mit der Herbstpromotion angepackt - und die Konsumenten nehmen es gerne auf.



### Täglich frisch aus **Schweizer Produktion**



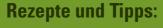






### Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

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



www.pilzrezepte.ch www.champignons-suisses.ch



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



### Kalender 2016 | Calendrier 2016 | Calendario 2016

sa, 6 febbraio	Giornata d'incontro primaverile, Lugano	Società Micologica Carlo Benzoni, Chiasso
Sa, 13. Februar	Frühjahrstagung Nordwestschweiz, Melchnau	Pilzverein Melchnau und Umgebung
Sa, 20. Februar	Frühjahrstagung Nordostschweiz, Zug	Verein für Pilzkunde Zug und Umgebung
sa, 20 février	Assemblée des Présidents, Lausanne	Société Mycologique Vaudoise, Lausanne
di, 20 mars	Delegiertenversammlung VSVP Assemblée des délégués USSM Assemblea dei delegati USSM	Bremgarten AG Verein für Pilzkunde Bremgarten VSVP I USSM, Rolf Niggli
je-di, 2-5 juin	Ascomyceten-Tagung Journées Ascomycètes Giornate Ascomiceti	Tramelan, VSVP I USSM Elisabeth Stöckli & Julia Jenzer ascomycetesCH@gmail.com
Sa-So, 2728. August	Schweizerische Pilzbestimmertagung	Einsiedeln Pilzverein Region Einsiedeln VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
	Europäische Cortinarientagung Journées européennes du Cortinaire	Borgsjö Schweden   Suède   Svezia www.jec-cortinarius.org
Mo-Sa, 1217. September lu-sa, 12-17 septembre lu-sa, 12-17 settembre	Tagung der Wissenschaftlichen Kommission Journées de la CS Giornate della CS	Morschach VSVP I USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu-ve, 12-16 septembre	Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons	Veysonnaz VAPKO, JM. Ducommum jmducommun.vapko@net2000.ch
di, 18 septembre	Nationaler Tag des Pilzes Journée nationale du champignons Giornata nazionale del fungo	Vereine Sociétés Società
So-Sa, 1824. September	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Sa-Fr, 2430. September	Ausbildungskurse für Pilzkontrolle	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
sa, 1 ottobre	Giornata di formazione continua	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
Sa-Fr, 39. Oktober	Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
	Journées romandes d'études et de détermination Giornate romande di studio e di determinazione	Cernier Société Mycologique des Montagnes Neuchâteloises USSM, René Dougoud
Sa-So, 2223. Oktober	VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz	Appenzell VAPKO, Hugo Ritter hugo.ritter@bluewin.ch
AODEDOULUO	MACDOCOVDING MACDODIC	VOODEDDON MOULE

**ASPERGILLUS** 





### Ascomyceten-Tagung 2. bis 5. Juni 2016

Datum	Donnerstag, 2. bis Sonntag, 5. Juni 2016 (Beginn 2.6.2016 um 8.45 Uhr, Ende 5.6.2016 um 16 Uhr)
Ort	CIP Tramelan CIP (Centre interrégional de Perfectionnement) Chemin des Lovières 13, 2720 Tramelan
Kosten	Tagungsbeitrag CHF 100
	Einzelzimmer Vollpension CHF 129 / Halbpension CHF 112 pro Tag Doppelzimmer Vollpension CHF 109 / Halbpension CHF 92 pro Tag
Informationen	Exkursionsgebiete: Hochmoore, Feuchtgebiete, Waldgesellschaften und Wytweiden. Vormittags Exkursion, nachmittags Bestimmung Selbständiges Arbeiten, bei Bedarf fachliche Unterstützung.  Mitbringen: Mikroskop und Zubehör, Stereolupe, Handlupe 10x, Sackmesser, Pilzschachteln, Fachliteratur Voraussetzungen: Mikroskopie-, und Grundkenntnisse der Ascomyceten (Schwerpunkt Discomyceten).
Anmeldung Auskunft	ascomycetesCH@gmail.com Bis spätestens 31. Januar 2016 Anzahl Teilnehmende ist beschränkt. Bitte angeben, ob Anreise bereits am Mittwochabend erfolgt.  Organisation: Elisabeth Stöckli und Julia Jenzer

## Jounées Ascomycètes du 2 au 5 juin 2016

#### **USSM**

Dates	jeudi, 2 au dimanche, 5 juin 2016 (début 2.6.2016 um 8 h 45, fin 5.6.2016 um 16 h)	
Lieu	CIP Tramelan CIP (Centre interrégional de Perfectionnement) Chemin des Lovières 13, 2720 Tramelan	
Frais	Frais d'inscription CHF 100	
	Chambre simple, pension complète CHF 129 / demi-pension CHF 112 par jour Chambre double, pension complète CHF 109 / demi-pension CHF 92 par jour.	
Informations	Excursions: Tourbières, zones humides, forêts et pâturages boisés. Excursion le matin, détermination l'après-midi Travail individuel, soutien technique, si besoin.  Prérequis: microscope et accessoires, loupe binoculaire, loupe de poche 10x, couteau de poche, boîtes, littérature spécialisée Conditions: connaissances de microscopie et connaissances de base des ascomycètes (option spécifique Discomycètes).	
Inscription renseignements	ascomycetesCH@gmail.com Délai d'inscription <b>31 janvier 2016</b> Le nombre de participant(e)s est limité. Veuillez nous indiquer si vous arrivez déjà le mercredi soir.  Organisation: Elisabeth Stöckli et Julia Jenzer	

# **VSVP** — Chemikalienbe- USSM — Commandes de mung

Die bis zum Bestellschluss bestellten Chemikalien werden im Frühling an der VSVP Delegiertenversammlung gegen Barzahlung ausgeliefert. Einheitspreis pro Fläschchen: CHF 5.-. Aus Sicherheitsgründen erfolgt kein Postversand.

# stellung zur Pilzbestim- réactifs pour la macro- et la microscopie des champignons

Les réactifs, commandés dans les délais, sont délivrés lors de l'assemblée des délégués USSM au printemps. Paiement comptant à la livraison. Prix de chaque flacon: CHF 5.-. Pour des raisons de sécurité, nous ne pouvons pas effectuer des livraisons par colis postaux.

#### Makrochemikalien/Réactifs macrochimiques

- ☐ Ammoniak 25% Ammoniaque
- ☐ Anilin Aniline
- ☐ Eisenchloridlösung (\*) Solution de chlorure de fer
- ☐ Eisen-II-Sulfatlösung 10% Sulfate de fer
- ☐ Formalin 35% Formaline
- Guajak-Tinktur Teinture de gaïac
- Kalilauge (KOH) 20% Potasse (KOH)
- Natronlauge 20% Soude
- ☐ Salpetersäure 65% Acide nitrique
- ☐ Salzsäure 36% Acide chlorhydrique
- ☐ Schwefelsäure 60% Acide sulfurique
- ☐ Sulfovanillin Sulfovanilline

#### Mikrochemikalien/Réactifs microchimiques

- ☐ Baumwollblau Bleu coton
- ☐ Brillantkresvlblau (ev. \*) Bleu de crésvl (ev \*)
- ☐ Chlorhydratlösung 60% (\*) Solution d'hydrate de chloral (\*)
- ☐ Eisenbeize Solution acétique de chlorure de fer
- ☐ Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) Tampon glycériné GSD (remplace le L4)
- ☐ Immersionsöl Huile d'immersion
- ☐ Kalilauge 3% (\*) Potasse (KOH) (\*)
- ☐ Karbolfuchsin Fuchsine phénolique
- ☐ Karmesinessigsäure Carmin acétique ☐ Kongorot SDS (\*) – Rouge Congo SDS (\*)
- ☐ Lugolsche Lösung Solution de Lugol
- Melzers Reagens (\*) Réactif de Melzer (\*)
- ☐ Patentblau V Bleu patenté V
- ☐ Phenolösung 2% Solution phénolique ☐ Phloxin B – Phloxine B
- ☐ Salzsäure 5% Acide chlorhydrique
- ☐ Sudan IV Soudan IV
- ☐ Toluidinblau Bleu de toluidine

Chemikalien für Notfallpilzexperten sind mit (\*) gekennzeichnet. Leeres Fläschchen mit Pipette CHF 1.-; Leeres Fläschchen mit Spatel CHF 1.-; Ersatz-Pipette oder Spatel CHF -.80; Carbovit Aktivkohle 100 ml CHF 30.-

Bestellungen per Post oder Mail an:

Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8809 Pfäffikon SZ Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluemail.ch

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Bestellschluss für die DV vom 20. März in Bremgarten AG: 6. März 2016.

Nächste Bestellmöglichkeit auf die DV 2017. Zwischen den Delegiertenversammlungen sind keine Bestellungen möglich.

Les réactifs pour experts champignon en milieu hospitaliers sont marqués avec (\*). Autres réactifs selon entretien.

Bouteille vide avec pipette CHF 1.-: Bouteille vide bêche CHF 1.-; Pipette ou bêche CHF -.80; Carbovit charbon activé 100 ml CHF 30.-. Adressez vos commandes par écrit à:

Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8809 Pfäffikon SZ Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluemail.ch

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon Tel. 044 720 08 15. E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Délai de commande pour l'AD du 20 mars à Bremgarten AG:

Prochaine possibilité de commande de produits chimique: l'Assemblée des Délégués 2017. Entre deux AD, aucune commande n'est possible.

# Vereinsmitteilungen Communiqués des sociétés l Notiziario sezionale

Bachtel | Freitag, 12. Februar 2016, 20 Uhr: Generalversammlung. www.bachtelpilz.ch.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach I www.pilzverein-zurzach.ch Basel I Jeden Montag ab 19.30 Uhr: Bestimmungsabend im Praktikumsraum des Botanischen Gartens der Universität Basel beim Spalentor. www.pilzebasel.ch

Bern I www.pilzverein-bern.ch
Bern-Bümpliz I

www.pilzverein-buempliz.ch Biberist I www.pilzeonline.ch Biel I www.seelandpilze.ch Bremgarten AG I

www.pilzverein-bremgarten.ch

**Burgdorf I** Samstag, 5. Dezember: Chlouselotto. – Montag, 14. März 2016: Hauptversammlung.

Cham I November bis Juli jeweils am letzten Montag im Monat: Pilzhöck im Rest. Kreuz Cham. – Freitag, 18. März 2016: 71. Generalversammlung. www.pilzyerein-cham.ch

Chur I Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenaustrasse 55 in Chur statt. Montag, 30. November, 19.30 Uhr: Klausabend (Maria Roffler, 081 322 54 60), Anmeldung erwünscht. – Montag, 7. März 2016, 19.30 Uhr: 80. Generalversammlung. – www.pilzverein-gr.ch

Dietikon I Samstag, 5. Dezember, 11 Uhr: Pilzessen (Hundshütte). – Montag, 4. Januar 2016, 19 Uhr: Prosit Neujahr (Hundshütte). – Samstag, 6. Februar, 17 Uhr: Jass- und Kegelabend. – Freitag, 11. März, 19 Uhr: 86. Generalversammlung.

www.pilzverein-dietikon.ch

Einsiedeln I Für Veranstaltungen und Exkursionen siehe www.pilzverein-einsiedeln ch

**Escholzmatt |** www.pilzvereine.org/ escholzmatt

Fribourg SFM I www.mycofr.ch

**Fricktal** I www.moehlin.ch/verein. php?id=73&club\_id=102

Genève l'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. - Lundi 23 novembre. 20h: Oscar Röllin, membre d'honneur de la SMG, clôt le cycle de conférences de l'année par son habituel panorama de champignons intéressants de l'année écoulée. salle 0009. Sciences III. - Lundi 25 janvier 2016, 20h: Assemblée générale. salle 0009. Sciences III. – Vendredi 29 janvier: Souper SMG, selon feuille d'inscription ultérieure.

Herzogenbuchsee | Freitag, 6. Februar 2016, 18.30 Uhr: Hauptversammlung im Restaurant Sternen.

**Horgen I** Montag, 7. Dezember: Klaushock im Vereinslokal. – www.pilzvereinhorgen.ch

Interlaken I www.pilzvereininterlaken.ch Laufental-Thierstein | www.pilzverein.ch Luzern MGL | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr im Restaurant 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, 7. Dezember: Chlausabend (Ruedi Zimmermann und Michaela Grunder) Rest. Tribschen. - Montag, 14. Dezember: Mikroskopieren und Bestimmen, aktuelle Funde (Kilian Mühlebach). - Freitag, 22. Januar 2016: 80. Generalversammlung. Weitere Infos unter www.mglu.ch.

Mittleres Tösstal I Bestimmungsabende immer montags ab 20 Uhr im Restaurant Splendid Turbenthal. Samstag, 5. Dezember, 18.30 Uhr: Jahresausklang mit Lottomatch. – Freitag, 4. März 2016: Generalversammlung.

Montheysan | Lundi 7 décembre, 19 h: Soirée de clôture et vin chaud au local. Neuchâtel I Le premier bilan de cette année mycologique et plutôt mitigé. Il fallait monter en altitude pour trouver quelques belles espèces. Pour conclure 2015, nous vous convions à l'agape de Noël qui aura lieu le lundi 21 décembre, 20h00, à notre local de l'Uni-Mail. – Vendredi 5 février 2016: septantième assemblée générale. Un programme spécial sera mis sur pied pour fêter dignement l'événement. – A toutes et tous le comité souhaite de belles fêtes de fin d'année et d'abondantes récoltes en 2016.

Niederbipp I http://users.quickline.com/

Nord vaudois I www.smnv.ch.

Oberbaselbiet I www.pilzverein-oberbaselbiet ch

Ostermundigen I Freitag, 27. November, 19 Uhr: Jahresausklang. – Montag, 7. März 2016, 19 Uhr: Hauptversammlung gemäss Einladung. – Zwei Pilzkurse 2016: siehe www.pilzverein-ostermundigen.ch

Schlieren I Freitag, 29. Januar 2016: 52. Generalversammlung. – Freitag, 19. Februar: Winterplausch gemäss separater Einladung.

www.pilzverein-schlieren.ch

Seetal I www.pilzverein-seetal.ch

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

Thun I www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Jeweils 1. Montag des Monats, ab 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal (1. Februar und 7. März 2016). - Samstag, 28. November, 16 Uhr: gemütlicher Jahresschlusshöck in Sulgen, Besichtigung der Oldtimersammlung von Paul Walter, anschliessend Fondue im Schützenhaus Sulgen. Organisation Silvia Sacchet, Info Tel: 079 747 87 88 Anmeldung bis 22.11.2015 an Silvia Sacchet Treffpunkt: Romanshornerstrasse 25, Sulgen. - Samstag, 6. Februar 2016, 14 Uhr: Winterexkursion Murg-Auen-Park, Frauenfeld, Thema: Murg-Revitalisierung, Knospen, Biberspuren. Organisation: Kristina Wyss-Böhni Info Tel. 052 721 83 58. Treffpunkt: Parkplatz «Unteres Mätteli» nordöstlich Bahnhof Frauenfeld. – Montag, 29. Februar 2016, 19.30 Uhr: Vortrag im Pilzlokal von Dr. sc. tech. Siegfried Keller: «Mit Pilzen gegen Schädlinge» Organisation: Oskar Traber. – Samstag 19. März: Generalversammlung. www.pilze-thurgau.ch

Tramelan I Les lundis soirs dès 20 h séances de détermination. www.mycotra.ch. Willisau I Freitag–Sonntag, 4.–6. Dezember: Pilzsuppenverkauf am Christkindlimärt. – Samstag, 12. Dezember: Chlausabend mit Einladung. www.pilzverein.willisau.ch.vu

#### Winterthur

www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen I Samstag, 28. November, Samichlausfeier. – Samstag, 5. März 2016, 19 Uhr: Generalversammliung. www.vfp.wolhusen.ch.vu

Zug I Montag, 7. Dezember: Pilzlerhöck (Einladung). – Freitag, 15. Januar: 80. Generalversammlung im Bären, Zug (Einladung).

www.pilzvereinzug.ch

Zürich I Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungsabend.

Montag, 7. Dezember: Vortrag: Xaver Schmid: «Jahresrückblick», mit Chlaus-Knabbereien (Ruth Benz/Alice Bornmann Bleiker). - Montag. 4. Januar 2016: Vortrag Guglielmo Martinelli: «Pilze allgemein». - Montag, 1. Februar: Vortrag Hanspeter Kellerhals: «Brille, Lupe, Mikroskop». - Montag, 7. März, 19.30 Uhr: Generalversammlung bitte frühzeitig erscheinen und Getränke bestellen. Im Anschluss an die GV reichhaltiger Apéro. - Montag, 4. April: Vortrag Simon Egli, Eidg. Forschungsanstalt WSL: «Waldbewirtschaftung in Bezug auf die Pilzflora» www. pilzverein-zuerich.ch

#### Korrigenda Erratum

Dans le dernier BSM 3-2015, à la page 6, 2° colonne, il faut lire: **Système hyphal** monomitique, **basides** tétrasporiques, sans boucle, cystidioles et **cystides** présentes (les cystides ne se distinguent que peu des basides). La rédaction présente à l'auteur ses excuses pour ces erreurs.

6074

### Ziehungsliste der Tombola

# Schweizerische Pilzausstellung in Wangen a.A. 17.–18. Oktober 2015

Losnummer

### Ziehungsliste Tombola

1. Preis

2. Preis	Losnummer	6188
3. Preis	Losnummer	6066
4. Preis	Losnummer	6015
5. Preis	Losnummer	6142
6. Preis	Losnummer	6020
7. Preis	Losnummer	6072
8. Preis	Losnummer	6085
9. Preis	Losnummer	6192
10. Preis	Losnummer	6081
11. Preis	Losnummer	6131
12. Preis	Losnummer	6172
13. Preis	Losnummer	6138
14. Preis	Losnummer	6145
15. Preis	Losnummer	6149
16. Preis	Losnummer	6175
17. Preis	Losnummer	6114
18. Preis	Losnummer	6170
19. Preis	Losnummer	6003
20. Preis	Losnummer	6082

Die Preise können bis 31. Dez. 2015 abgeholt werden. Kontakt: Mauro Faenzi, 079 407 69 91 mauro.faenzi@mfversicherungstreuhand.ch

### Tirage au sort de la Tombola

<b>Exposition nationale du champignon</b> 17-18 october 2015				
Tirage au sort de la Tombola				
1 <sup>er</sup> prix	lot n°	6074		
2 <sup>e</sup> prix	lot n°	6188		
3 <sup>e</sup> prix	lot n°	6066		
4 <sup>e</sup> prix	lot n°	6015		
5 <sup>e</sup> prix	lot n°	6142		
6e prix	lot n°	6020		
7 <sup>e</sup> prix	lot n°	6072		
8e prix	lot n°	6085		
9e prix	lot n°	6192		
10e prix	lot n°	6081		
11e prix	lot n°	6131		
12e prix	lot n°	6172		
13 <sup>e</sup> prix	lot n°	6138		
14e prix	lot n°	6145		
15 <sup>e</sup> prix	lot n°	6149		
16 <sup>e</sup> prix	lot n°	6175		
17e prix	lot n°	6114		
18e prix	lot n°	6170		
19 <sup>e</sup> prix	lot n°	6003		
20e prix	lot n°	6082		

Les prix peuvent être retirés jusqu'au 31 déc 2015. Contact: Mauro Faenzi, 079 407 69 91, mauro.faenzi@mfversicherungstreuhand.ch



Schopftintlinge *(Coprinus comatus)* auf dem Areal des Berner Inselspitals. Le Coprin chevelu *(Coprinus comatus)* dans les jardins de l'Hôpital Universitaire de Berne.

Die nächste SZP erscheint am 28. Februar 2016. | Le prochain BSM paraîtra le 28 février 2016.

#### KORRESPONDENZADRESSEN I CORRESPONDANCE I 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: Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke, cilly.humbel@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

NICOLAS KÜFFER