4/2014

SZP BSM

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

Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 92. Jahrgang | 92e année | Anno XCII

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

92. Jahrgang | November 2014 | Heft 4 | ISSN 0373-2959

Inhalt | Sommaire | Sommario

3 Éditorial | Editorial
4 **Pilzporträt 5:** Russula faustiana | B. HUBLER & J. BRÄNNHAGE
7 **Portrait d'un champignon 5:** Russula faustiana | B. HUBLER & J. BRÄNNHAGE
9 Verein für Pilzkunde Mellingen und Umgebung | P. MEIER
10 **Fundmeldung:** Die Entwicklung des Rötenden Saftwirrlings | P. U. KELLERHALS
12 Les champignons dans les agglomérations | B. SENN-IRLET
16 Jubiläum in der Unesco Biosphäre Entlebuch | P. MEIER
18 Rund 400 Bestimmungen | P. MEIER
19 Wissenschaftlich exakt, nicht bloss Pilzlerlatein | B. GRABER
20 Die Gewinner des Fliegenpilz-Foto-Wettbewerbes
21 **Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio**
22 Der giftige Parfümierte Trichterling | K. SCHENK-JÄGER & J.-C. MICHEL
23 Le Clitocybe à bonne odeur | K. SCHENK-JÄGER & J.-C. MICHEL
24 Den Giftpilzen auf der Spur | H.-P. NEUKOM
26 **Rezepte | Recettes | Ricette**
29 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
30 Pilzsammeln mit Designer-Handtasche | H.-P. NEUKOM
31 Laudatio für Liliane Theurillat | H. RITTER
32 **VAPKO**
34 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
33 **Impressum**

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

JONAS BRÄNNHAGE, Sonnenrain 26, CH-8700 Küsnacht, E-Mail: brannjon@students.zhaw.ch
BARBARA GRABER, Bruggenhubel 60, CH-4944 Auswil
BRUNO HUBLER, Dorfstrasse 19b, CH-8165 Oberweningen, E-Mail: bruno.hubler@bluewin.ch
PETER U. KELLERHALS, Riedweg 17, CH-7250 Klosters, E-Mail: puke@gmx.ch
PETER MEIER, Kleinzelgweg 3, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch
JEAN-CLAUDE MICHEL, Stadt Biel, Gewerbepolizei, Zentralstrasse 60, CH-2502 Biel/Bienne, E-Mail: jean-claude.michel@biel-bienne.ch
HANS-PETER NEUKOM, Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, CH-8032 Zürich, E-Mail: hans-peter.neukom@klzh.ch
KATHARINA SCHENK-JÄGER, Dammstrasse 15, CH-8442 Hettlingen, E-Mail: katharina.schenk@vsvp.com
BÉATRICE SENN-IRLET, Eidgenössische Forschungsanstalt WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: beatrice.senn@wsl.ch

Titelbild | Couverture | Copertina: Ulmenrasling (Hypsizygus ulmarius) | Foto: BARBARA ZOLLER, Schützenstrasse 33, CH-3097 Liebefeld

Éditorial

Chère Lectrice, cher Lecteur,

Rechercher pour repérage et identification les champignons de ma ville, de mon quartier, de mon village… Génial, mais la tâche est immense! Cette recherche risque de nous échapper, son champ d'action est si grand, les espaces urbains si nombreux, si divers… jamais je n'y arriverai… Pourtant, une bonne organisation peut aider et soulager ces recherches: l'entraide, la collaboration!

Toute récente, la Science citoyenne, une idée dynamique pour la recherche des espèces de notre proche environnement, a fait son chemin. Une équipe de scientifiques établit une collaboration avec un groupe de citoyens volontaires pour accomplir une tache bien précise.

Depuis plusieurs années, sur plusieurs continents, une nouvelle idée rassemble des personnes de divers horizons dans un but bien précis: recourir aux forces de tous pour compléter ce que les chercheurs ne peuvent accomplir, faute de temps.

Ainsi, de nombreux domaines de la recherche ont déjà fait appel au public:

- depuis 1900 environ, dénombrer chaque année lors du «Christmas bird count», les oiseaux sur toute l'Amérique du Nord, durant 15 jours après Noël,
- participer au repérage des dates de migrations des oiseaux (départs et arrivées des espèces (50'000 citoyens observateurs, programme Migraction.net),
- observer, comme le pratique une école primaire espagnole avec l'ensemble de ses jeunes élèves, la flore et les dates de floraison de quelques espèces en milieu fragile,
- enrichir la connaissance des arbres avec le plan «Pericopsis» (site remarquable par sa richesse et son efficacité citoyenne qui a cartographié jusqu'à maintenant 429'305 arbres).

Pour notre monde mycologique, nous sommes habitués à cette recherche citoyenne: le repérage des espèces pour la rédaction de l'Atlas mycologique suisse, a largement fait appel à l'aide de toutes les sociétés de l'Union suisse et de ses membres.

Ce travail immense a mis à la disposition des scientifiques et des amateurs un outil de haute qualité: le site «Swissfungi» auquel nous avons souvent recours.

Pourquoi ne pas demander l'aide du public pour seconder les chercheurs dans une tâche qui épuise leurs forces ou leur temps. Voilà également une occasion en or pour mettre en valeur les champignons et leurs attraits; la prévention contre les intoxications trouve aussi une véritable résonnance.

Seuls nous sommes faibles et peu efficaces; en groupe, tous gagnants!

JEAN-JACQUES ROTH, RÉDACTION BSM

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Sich auf die Suche machen nach Pilzen in meiner Stadt, in meinem Quartier, in meinem Dorf… Super Idee, doch eine immense Aufgabe! Dieses Projekt könnte uns entgleiten, das Untersuchungsfeld ist so gross, die urbanen Zentren so zahlreich, so unterschiedlich… ich werde es nie schaffen…

Und doch, eine gute Organisation kann dabei helfen und die Suche erleichtern: Zusammenarbeit heisst das Zauberwort! Neuerdings hat die «citizen science» bei uns Eingang gefunden, ein interessanter Ansatz bei der Suche nach Arten in unserer nächsten Umgebung. Eine Team aus Wissenschafterinnen und Forschern baut ein Zusammenarbeit mit freiwilligen Personen auf, um eine genau umrissene Aufgabe zu erfüllen.

Seit einigen Jahren wird diese Idee auf der ganzen Welt getestet und auch umgesetzt: sie vereint Personen mit ganz unterschiedlichem Hintergund und formuliert ein gemeinsames Ziel, das die Forschenden wegen Zeitmangel oder fehlenden Mittel nie erreichen könnten.

In unterschiedlichen Bereichen wurde dieses Prinzip schon angewendet, einige Beispiele:

- seit ca. 1900 werden in ganz Nordamerika während vierzehn Tagen nach Weihnachten die Vögel gezählt und gemeldet, beim so genannten «christmas bird count»
- bei der Erfassung der Ankunftsdaten der Zugvögel arbeiten ca 50'000 freiwillige Beobachter mit im Programm «migraction.net»
- eine Primarschule in Spanien erfasste die Flora und die Blühdaten einiger Arten in einem bedrohten Lebensraum
- die Kenntnisse der Bäume bereichern das Projekt «Pericopsis», in dem bis jetzt 429'305 Bäume erfasst wurden.

In unseren Pilzwelt sind wir schon jetzt an diese Bürgerwissenschaft gewohnt: die Erfassung der Daten für den Verbreitungsatlas der Höheren Pilze der Schweiz baut zu einem grossen Teil auf die Unterstützung der Vereine des VSVP und seiner Mitglieder.

Diese immense Arbeit brachte ein äusserst wertvolles Resultat hervor: die Webseite «swissfungi», auf die wir uns sehr häufig beziehen.

Warum nicht die Hilfe der Gesellschaft, des Publikums anfragen, um Forschenden bei Projekten zur Seite zu stehen, die ihre Zeit und finanziellen Ressourcen übersteigen? Hier liegt denn auch eine geradezu goldene Möglichkeit die Pilze und deren Bedeutung hervorzuheben. Alleine sind wir oft schwach und wenig effizient, zusammen aber gewinnen alle!

JEAN-JACQUES ROTH, REDAKTION SZP

ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

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

Der Olivgraue Täubling (Russula faustiana)

BRUNO HUBLER & JONAS BRÄNNHAGE

Einleitung

Im Sommer 2011 fanden die beiden Autoren unabhängig voneinander und an unterschiedlichen Standorten in der Schweiz *Russula faustiana* Sarnari 1992, eine Art der Subsektion *Griseinae*. Für beide war bei der ersten Sichtung der Fruchtkörper nicht klar, um welche Täublingsart es sich handelte. Die typische Hutdeckenschicht mit den kurz gegliederten Haaren wies zwar relativ rasch auf den Artenkomplex der Subsektion *Griseinae* rund um *Russula faustiana* hin, die weiteren Beobachtungen führten aber auf keine eindeutige Bestimmung mit der gängigen Literatur. Erst eine molekulare Untersuchung der Fruchtkörper an der Universität Gent zeigte auf, dass es sich bei beiden Funden um *Russula faustiana* handelte. Das Resultat überraschte insofern, als dass sich die Funde bei den makroskopischen wie auch bei den mikroskopischen Eigenschaften recht deutlich unterschieden. Die grosse Variabilität der Art wird durch weitere Belege aus Deutschland bestätigt.

Material und Methoden

Die makroskopische Beschreibung und die chemischen Reaktionen (Eisensulfat und Guajak) wurden an Frischmaterial durchgeführt. Die Bestimmung der Sporenpulverfarbe erfolgte nach Romagnesi (1967). Für die mikroskopischen Untersuchungen wurden Mikroskope von Carl Zeiss (KF 2) bzw. von Leitz (Laborlux 11) verwendet. Die Kutikula wurde an Frischmaterial in Kongorot untersucht. Für die Sporenornamention wurde mit Melzer-Reagens gearbeitet. Die Sporenmessungen wurden aus einem Sporenabwurf an 15 bis 20 Sporen gemacht. Angegeben sind jeweils der Minimal- und der Maximalwert.

Russula faustiana Sarnari

Eine Kollektion wurde vom Erstautor im August 2011 auf dem Geissberg, oberhalb Villigen AG, gefunden. Der Geissberg ist eine Erhebung des Aargauer Tafeljuras, dessen Plateau bewaldet ist und aus Kalkstein- und Mergelschichten besteht. Die Fruchtkörper standen im Rotbuchenwald am Rande des Plateaus. Im Feld fiel sofort die blasse Erscheinungsform sowie die ockerfarbigen Flecken auf Hut und Stiel auf (Abb. 1). Folgende Merkmale wurden notiert:

Hut | 4–6 cm, zuerst konvex, dann abgeflacht, mit eingesenkter Mitte, blass, matt, ockerfarbig fleckig auf elfenbeinfarbenem Grund, ohne violette Töne, Rand kaum gerieft.
Lamellen | Am Stiel teilweise gegabelt, spröde, weisslich bis hell-creme.
Stiel | Stiel ähnlich wie der Fleischrote Speisetäubling *(Russula vesca)*, kompakt, leicht runzelig, Stielbasis mit Rostfleckene.
Fleisch | Fest, fleischig, weiss, Geschmack mild, Geruch unmerklich. $FeSO_4$ auf Stielrinde langsam rosa verfärbend, Guajak auf Stielrinde innerhalb weniger Sekunden grünblau verfärbend
Sporen | Oval, 5,0–7,5 × 4,5–6,5 µm (Abb. 4), Warzen kammartig und mit unterschiedlichen Dimensionen, schwach amyloid. Sporenpulver IIb-c.
HDS | Haare kurz gegliedert, 6–10 µm breit, Endglieder ausgezogen und teilweise leicht zugespitzt (Abb. 5), Dermatozystiden einzellig, 7–12 µm breit, mit dunklem Inhalt, apikal oft mit Papille (Abb. 6).

Abb. 1 | fig. 1 **RUSSULA FAUSTIANA** Fruchtkörper aus Villigen AG | Fructifications de Villigen AG BRUNO HUBLER

Habitat und Funddatum

Rotbuchenwald auf Kalk mit eingestreuter Eiche. 14. August 2011.

Drei weitere Kollektionen wurden vom Zweitautor im Küsnachter Tobel bei Küsnacht ZH in einem Umkreis von 200 m gefunden. Auffällig war die synchrone Fruktifikationszeit, denn sämtliche Fruchtkörper wurden innerhalb von fünf Tagen gefunden. Das Küsnachter Tobel wird aus Sedimenten (Mergel, Silt und Sandstein) der Oberen Süsswassermolasse gebildet. Überdeckt wird diese Schicht an vielen Stellen von einer Moränendecke aus der Würmeiszeit. Der Boden ist kalkhaltig. Bei allen Fruchtkörpern standen Buchen in unmittelbarer Nähe. Die Hutfarbe war bei jungen Exemplaren blass, bei älteren Fruchtkörpern deutlicher grünlich bis graugrün (Abb. 2 und 3). Diese Kollektionen besassen folgende Merkmale:

Hut | 4–8,5 cm, zuerst konvex, dann abgeflacht, mit eingesenkter Mitte, jung blass, ockerfarbig fleckig, grünlich bis graugrün, matt, in der Mitte auffällig schorfig, Rand kaum gerieft.
Lamellen | Am Stiel teilweise gegabelt, ziemlich eng stehend, weisslich bis creme, stellenweise braunfleckig.
Stiel | Kompakt, gegen Basis zugespitzt, mit ockerfarbigen Flecken.
Fleisch | Fest, fleischig, weiss, Geschmack mild, Geruch unbedeutend. $FeSO_4$ auf Stielrinde deutlich rosa verfärbend.
Sporen | Oval, 6,7–8,0 × 6,0–6,5 µm, meist isoliert stachelig, nur ab und zu netzartig. Sporenpulver IIc.
HDS | Haarsegmente eher länglich gegliedert, Endglieder ausgezogen und teilweise leicht zugespitzt, Dermatozystiden einzellig, mit dunklem Inhalt.

Habitat und Funddatum

Bei Buchen im Waldmeister-Buchenwald auf Kalk, bei einer Kollektion stand zusätzlich eine Eiche. 25. Juni 2011, 27. Juni 2011, 29. Juni 2011.

Diskussion

Gemäss Sarnari (1998) ist *R. faustiana* bis Ende Sommer ziemlich häufig in Buchenwäldern Zentralitaliens und hauptsächlich über Kalk anzutreffen. Vermutlich ist die Art in ganz Europa weitverbreitet. Es werden Funde aus Dänemark (Vesterholt & Petersen 1996) und Schweden zitiert. Funde nördlich der Alpen scheinen dennoch recht selten zu sein. Interessant ist die Häufung der Funde im Küsnachter Tobel, aus dem mittlerweile fünf verschiedene Standorte des Pilzes bekannt sind, die alle relativ nahe beieinander liegen. Es ist durchaus möglich, dass es sich um das genetisch identische Myzel handelt, welches sich über eine Entfernung von ca. 150–200 m zu erstreckt.

Der deutsche Name «Olivgraue Täubling» (Bollmann et al. 2007) wird der Farbpalette von *R. faustiana* nicht gerecht. Die Hutfarben sind - wie bei anderen Täublingen auch - sehr variabel. Die Farben sind häufig sehr blass, können aber auch kräftiger sein, wobei die Hutmitte meist etwas intensiver gefärbt ist: elfenbeinfarben, hell ockerfarben, kartonfarben, nussgrau, grünlich (ähnlich *R. aeruginea)*, grünlich-grau, oliv-grau, grasgrün (F. Hampe, persönliche Mitteilung). Nicht selten sind kleinere oder grössere ocker- bist rostfarbige Flecken auf der Huthaut vorhanden.

Sarnari (1996) gibt eine Sporengrösse von 6,4–8 × 5,4–6,2 µm an. Die beschriebenen Kollektionen zeigen bereits eine grössere Spannweite. Wenn Belege aus Deutschland miteinbezogen werden (F. Hampe, persönliche Mitteilung), liegt der Mittelwert bei etwa 7,0 × 5,8 µm.

Die Arten der Subsektion *Griseinae* sind nicht einfach abzugrenzen und morphologisch schlecht definiert. Auch Sarnari hat mehrere eigene, mehr oder

Abb. 2 | fig. 2 **RUSSULA FAUSTIANA** Fruchtkörper aus Küsnacht ZH | Fructifications de Küsnacht ZH JONAS BRÄNNHAGE

minder unbestimmbare Aufsammlungen (Sarnari 1998). Für ihn ist neben den morphologischen Merkmalen, das Fehlen von Blautönen bei den Hutfarben, breite, tönnchenförmige bis subglobose Glieder der Huthauthaare, etwas gratiges Sporenornament und vor allem das Vorkommen im Buchenwald entscheidend, um einen Fund als *R. faustiana* ansprechen zu können. Eine sichere morphologische Abgrenzung gegen andere Arten der Subsektion *Griseinae* scheint bislang nicht möglich zu sein. Ähnliche Fruchtkörper bilden etwa *R. atroglauca*, *R. galochroa, R. pseudoaeruginea* und *R. subterfurcata*, wobei diese Arten andere ökologische Ansprüche haben. Es ist also durchaus möglich, dass einige der Fundpunkte dieser Arten auf Swissfungi zu *R. faustiana* gehören.

Am Russulales-Workshop 2012 in Nordhausen (Deutschland) wurden genetische und morphologische Untersuchungen der Subsektion *Griseinae* präsentiert (Eberhardt 2012). Es scheint sich herauszukristallisieren, dass die makro- und mikroskopische Bestimmung bestimmter Arten anhand der bislang in der Literatur verwendeten Merkmale nur bei typischen Exemplaren möglich ist. Die Taxonomie der Griseinae dürfte sich in Zukunft in einigen Punkten verändern.

Die abschliessende Bestimmung der untersuchten Funde erfolgte an der Universität Gent mit molekularen Methoden durch Vergleich der ITS-Sequenz mit derjenigen des Holotypus. Die Analyse zeigte, dass sie mit dem Holotypus von *R. faustiana* übereinstimmen.

Weitere Beschreibungen zu *R. faustiana* geben z.B. Donelli (2003), Battistin (2010) und Reumaux et al. (1999). Bei der Beschreibung von *R. subterfurcata* in Pilze der Schweiz (Kränzlin 2005) dürfte es sich wahrscheinlich ebenfalls um *R. faustiana* handeln. Gute Referenzabbildungen zu *R. faustiana* sind in Galli (2003) unter den Artbeschreibungen von *R. faustiana* und *R. subterfurcata* zu finden.

Dank

Wir danken Felix Hampe und Annemieke Verbeken von der Universität Gent herzlich für die durchgeführten molekularen Analysen. Herzlichen Dank auch an Felix Hampe und Jesko Kleine für die Durchsicht dieses Artikels und die vielen, wertvollen Informationen.

Bibliographie | Literatur

BATTISTIN E. 2010. Russula faustiana: a rare species of beech woods. Field Mycology 11(2): 52-54.

BOLLMANN A., GMINDER A. & P. REIL 2007. Abbildungsverzeichnis Europäischer Grosspilze, Jahrbuch der Schwarzwälder Pilzlehrschau Vol. 2, 4. überarbeitete Auflage, Hornberg, p. 262.

DONELLI G. 2003. Il genere Russula, sottosezione Griseinae: descrizione e delimitazione delle specie nel gruppo di Russula galochroa, in: BGMB 46 (3): 11-22.

EBERHARDT U., HAMPE F. & J. KLEINE 2012. First results of the revision of Russula subsection Griseinae in Europe. Presentation Russulales Workshop 2012, Feuerkuppe (Germany), 29-08-2012

GALLI R. 2003. Le Russule, 2a edizione, Milano, p. 129, 131.

KRÄNZLIN F. 2005. Pilze der Schweiz. Band 6, Verlag Mykologia Luzern, p. 244.

REUMAUX P., MOËNNE-LOCCOZ P. & A. BIDAUD 1999. Russules rares ou méconnues. Bulletin de la Société Mycologique de France 115(4): 419-425.

ROMAGNESI H. 1967. Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Bordas, Paris.

SARNARI M. 1998. Monografia illustrata del Genere Russula in Europa. Tomo Primo, A.M.B., Trento.

VESTERHOLT J. & J.H. PETERSEN 1996. Notes on rare fungi collected in Denmark. Russula faustiana new to Denmark. Svampe 34: 34.

Abb. 3 | fig. 3 **RUSSULA FAUSTIANA** Fruchtkörper aus Küsnacht ZH | Fructifications de Küsnacht ZH JONAS BRÄNNHAGE

Russula faustiana

BRUNO HUBLER & JONAS BRÄNNHAGE • RÉVISION DU TEXTE FRANÇAIS: J.-J. ROTH

Introduction

En été 2011, les deux auteurs ont trouvé *Russula faustiana* Sarnari 1992, une espèce de la sous-section *Griseinae*, indépendamment et sur deux sites différents en Suisse. À première vue, il n'était pas évident de comprendre et de nommer ces deux Russules. Le revêtement piléique typique avec des poils segmentés assez courts nous dirigeait vers le complexe d'espèces de *Russula faustiana*. Les observations supplémentaires n'étaient pas suffisantes pour une détermination sûre avec la littérature habituelle. Ce n'est qu'après l'analyse moléculaire des carpophores à l'Université de Gand que l'on a pu démontrer qu'il s'agissait de *Russula faustiana*. Le résultat nous a surpris, car les récoltes en différaient nettement non seulement par leurs caractéristiques macroscopiques mais aussi par leurs propriétés microscopiques. La variabilité de cette espèce est confirmée par d'autres récoltes effectuées en Allemagne.

Matériel et méthode

La description macroscopique et les réactions chimiques (sulfate de fer et Gaïac) ont été faites sur des champignons vivants. La détermination de la couleur de la sporée s'appuie sur Romagnesi (1967). Pour les analyses microscopiques, on a utilisé deux microscopes différents. Le revêtement piléique a été observé à partir de champignons vivants dans le rouge Congo, les ornementations dans le réactif de Melzer. Les dimensions sporales ont été mesurées à partir d'un choix de 15 à 20 spores. Les valeurs minimales et maximales sont indiquées.

Russula faustiana Sarnari

Une première récolte a été effectuée par le premier auteur en août 2011 sur le Geissberg, au-dessus de Villigen AG. Cette montagne est une éminence du Jura tabulaire argovien dont le plateau boisé comprend aussi des strates de calcaire et de marne. Les champignons étaient situés dans une hêtraie au bord du plateau. Sur le terrain, les fructifications se remarquaient par leurs couleurs pâles et les taches ocre sur le chapeau et le stipe (fig. 1). Les caractéristiques suivantes ont été relevées:

Chapeau | 4-6 cm, d'abord convexe, enfin étalé et légèrement déprimé au centre, pâle, avec des taches ocre sur fond coloré d'ivoire, sans teinte violette, à marge à peine cannelée.

Lames | Partiellement bifurquées près du stipe, cassantes, allant du blanchâtre au crème pâle.

Stipe | Ressemblant à celui de *Russula vesca*, compact, faiblement ridé, avec des taches couleur de rouille à la base.

Chair | Ferme, charnue, blanche, saveur douce; odeur insignifiante. Avec le $FeSO_4$ sur le cortex du stipe lentement rose; avec le Gaïac sur le même endroit, bleu-vert en quelques secondes.

Spores | Ovoïdes, 5,0-7,5 × 4,5-6,5 µm (fig. 4), verrues parfois réunies en crêtes de dimensions variables. Sporée IIb-c.

Revêtement piléique | Poils segmentés assez courts, 6-10 µm de large, les cellules terminales allongées et parfois aiguës (fig. 5). Dermatocystides unicellulaires, largeur de 7-12 µm, avec un contenu plus foncé, fréquemment avec une papille (fig. 6).

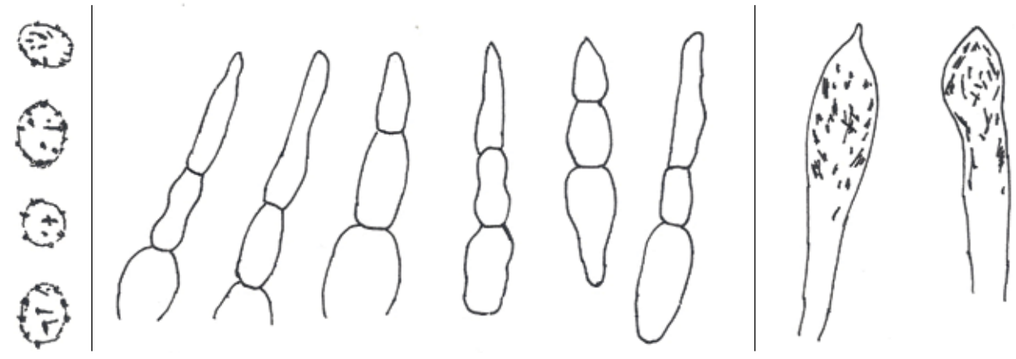
Habitat et date de récolte

Habitat: dans une hêtraie en terrain calcaire avec des chênes. Date de récolte: le 14 août 2011.

Trois autres collections ont été trouvées par le second auteur dans le ravin nommé «Küsnachter Tobel» près de Küsnacht ZH dans un rayon de 200 m. Il était frappant de constater que les champignons

Abb. 4–6 | fig. 4-6 **RUSSULA FAUSTIANA** Sporen | Spores; Haare der Hutdeckschicht | Poils du piléipellis; Dermatozystiden | Dermatocystides

Zeichnungen BRUNO HUBLER



ont fructifié en même temps. Les fructifications ont été collectées sur cinq jours. Le «Küsnachter Tobel» se compose des sédiments de molasse d'eau douce supérieure (marne, limon, grès). À plusieurs endroits, ces strates sont couvertes de moraines würmiennes. Le terrain est calcaire. Tous les champignons étaient situés près de hêtres. Les couleurs des exemplaires jeunes étaient pâles, les plus âgés nettement verdâtres à gris-vert (fig. 2 et 3). Les collections sont caractérisées comme suit:

Chapeau | 4-8,5 cm, d'abord convexe, enfin étalé et déprimé vers le centre; jeune pâle, avec des taches ocre, verdâtres à gris-vert, avec le centre remarquablement croûteux, à marge à peine cannelée.
Lames | Partiellement bifurquées près du stipe, assez serrées, allant du blanchâtre au crème, par endroits avec des taches marrons.
Stipe | Compact, plus mince vers la base, avec des taches ocre.
Chair | Ferme, charnue, blanche, saveur douce, odeur insignifiante; avec le $FeSO_4$ sur stipe, nettement rose.
Spores | Ovoïdes, 6,7-8,0 × 6,0-6,5 µm, avec des épines isolées, parfois des crêtes plus ou moins ramifiées. Sporée IIc.
Revêtement piléique | Poils segmentés oblongs; les cellules terminales allongées et parfois faiblement aiguës. Dermatocystides unicellulaires avec un contenu plus foncé.

Habitat et date de récolte

Habitat: sous hêtres dans une hêtraie de l'*asperulo-fagetum* sur terrain calcaire. Une récolte a été réalisée sous un chêne. Dates de récolte: le 25, 27 et 29 juin 2011.

Discussion

Selon Sarnari (1996), on trouve *R. faustiana* jusqu'à la fin de l'été fréquemment dans les hêtraies d'Italie centrale, principalement sur terrains calcaires. Vraisemblablement l'espèce est répandue dans toute l'Europe. Des récoltes effectuées au Danemark (Vesterholt & Petersen 1996) et en Suède sont citées. Néanmoins, il semble que des récoltes au nord des Alpes sont assez rares. Il est intéressant de constater qu'on les trouve accumulées dans le «Küsnachter Tobel.» Jusqu'à maintenant, on connaît cinq stations de ce champignon, très proches les unes des autres. Il est bien possible qu'il s'agisse d'un mycélium génétiquement identique, s'étendant sur une distance de 150 à 200 m.

Le nom allemand „Olivgraue Täubling" (Bollmann et al. 2007) ne rend pas compte de la gamme des couleurs de *R. faustiana*. Les couleurs du chapeau sont très variables comme chez d'autres Russules, souvent très pâles, mais aussi plus soutenues en particulier vers le centre: coloré d'ivoire, ocre clair, gris, noisette, verdâtre (ressemblant *R. aeruginea),* gris-verdâtre, gris olive, vert d'herbes (F. Hampe, communication personnelle). Souvent le revêtement est couvert avec des taches plus au moins grandes colorées d'ocre et de rouille.

Sarnari (1996) indique une mesure de spores de 6,4-8 x 5,4-6,2 µm. Les collections décrites ici montrent une variabilité plus grande. En incluant des collections d'Allemagne (F. Hampe, communication personnelle), la moyenne est à peu près de 7,0 x 5,8 µm.

Les espèces de la sous-section *Griseinae* ne se distinguent pas facilement et sont morphologiquement mal définies. Sarnari lui-même possède des collections non déterminées (Sarnari 1996). Pour lui, *R. faustiana* est caractérisée par le manque de nuances bleues dans les couleurs du chapeau, par des poils avec des segments larges, en forme de tonneau à subglobuleux, par des spores avec crêtes plus ou moins prononcées, et avant tout par son apparition dans les forêts de hêtres.

Actuellement une distinction morphologique fiable entre les espèces de la sous-section Griseinae ne semble pas possible: *R. atroglauca, R. galochroa, R. pseudoaeruginea* et *R. subterfurcata*. Cependant, ces espèces ont des exigences écologiques différentes.

Il pourrait être possible que quelques stations de ces espèces signalées sur Swissfungi appartiennent à *R. faustiana.*

Au congrès «Russullales 2012» à Nordhausen (Allemagne), des études génétiques et morphologiques de la sous-section *Griseinae* ont été présentées (Eberhardt 2012). Il semble se préciser que la détermination macroscopique et microscopique de certaines espèces basée sur les caractères utilisés dans la littérature jusqu'à présent ne soient possibles qu'avec des spécimens typiques. On peut supposer que la taxonomie des *Griseinae* va changer à l'avenir sur certains points.

La détermination finale des collections examinées a été réalisée à l'Université de Gand avec des méthodes moléculaires en comparant la séquence ITS avec celle de l'holotype. L'analyse a montré qu'elles correspondent à l'holotype de *R. faustiana*.

D'autres articles publiés sur *R. faustiana* ont été écrits par Donelli (2003), Battistin (2010) et Reumaux et al. (1999). Concernant la description de *R. subterfurcata* dans l'ouvrage «Champignon de Suisse» (Kränzlin 2005), il s'agit probablement de *R. faustiana*. De bonnes images de référence sur *R. faustiana* peuvent être trouvées dans Galli (2003), dans les descriptions d'espèces de *R. faustiana* et *R. subterfurcata.*

Remerciements

Nous remercions chaleureusement Felix Hampe et Annemieke Verbeken de l'Université de Gand pour les analyses moléculaires. Un autre grand merci à Felix Hampe et Jesko Kleine pour la révision de cet article et les nombreuses et précieuses informations.

Littérature voir le texte en allemand

Verein für Pilzkunde Mellingen und Umgebung

50-Jahr-Jubiläum im Zaubergarten

PETER MEIER

Bunte Styroporpilze hingen in der Herbstsonne von den Bäumen vor dem Alterszentrum «Im Grüt» an der ruhig fliessenden Reuss, andere Pilze und kunstvolle Girlanden baumelten an Leinen in der Gartenwirtschaft und in der Cafeteria, und lustige Zeichnungen grüssten von Stellwänden. Auf einem Podest standen grosse und kleine Skulpturen, z. B. der Gruselige Hexenpilz, der Verliebte Fliegenpilz oder der Echte Steinpilz (er war wirklich schwer!).

Mit Phantasie, Witz, grossem Einsatz und Können hatten sechs Klassen der Primarschule Mellingen unter Anleitung ihrer Lehrkräfte einen Pilzzaubergarten geschaffen. In diesem feierte der Verein für Pilzkunde (VPM) bei schönstem Wetter am Samstag, 24. Oktober sein fröhliches Jubiläum.

Die Festredner – Stadtammann Bruno Gretener, VSVP-Präsident Rolf Niggli, eine Vertreterin der Mellinger Vereine und VPM-Präsident Gregor Spiess – fanden den richtigen Ton: Begrüssung, Dank und Glückwünsche in herzlicher, persönlicher und angenehm kurzer Form. Begleitet wurde der kleine Festakt von der Stadtmusik Mellingen. Vor allem auch dank ihrem begeisternden Spiel wurde das Jubiläum zu einem fröhlichen und festlichen Anlass.

Am anschliessenden «Apéro riche» stiessen gegen 100 gut gelaunte Vereinsmitglieder, Delegationen benachbarter Pilzvereine und der Mellinger Vereine und Freunde des VPM auf das Wohl des Jubilars an.

Zum Jubiläum gehörte am folgenden Tag die traditionelle Pilzausstellung – am gleichen Ort, das heisst im Freien auf dem überdachten Platz vor dem Alterszentrum. Bei wiederum schönem Herbstwetter kamen zahlreiche Besucher, um die rund 230 Arten zu begutachten, über die Dekoration der Schüler zu staunen, Fragen an die TK zu stellen oder auch einen Blick durch die Stereolupe zu werfen, unter der ein Falsches Weisses Stengelbecherchen, welches das Eschensterben verursacht, zu sehen war.

VSVP-Präsident Rolf Niggli übergibt nach seiner Ansprache dem VPM-Präsidenten Gregor Spiess einen Büchergutschein des Verbandes

Grosse Styroporpilze an den Bäumen des Festplatzes

Ein Beispiel für die phantasievollen Schülerarbeiten

Ein Detail aus der Ausstellung: auch hier als Dekoration Schülerarbeiten

Fotos PETER MEIER

Fundmeldungen Trouvailles Ritrovamenti

Die Entwicklung des Rötenden Saftwirrlings

PETER U. KELLERHALS

Abortiporus biennis * (Bull.:Fr.) Singer 1944
einige Synonyme: *Boletus biennis* Bull. 1789; *Polyporus rufescens* Pers.:Fr. 1821; *Daedalea albida* Purt. 1821; *Heteroporus biennis* (Bull.:Fr.) Lazaro 1916; *Ceriomyces terrestris* Schulzer 1874; *Sporotrichopsis terrestris* (Schulzer) Stalpers 2000.
* *biennis* = zweijährig

Der Fund und die Bestimmung

Am 6. September 2013 entdeckte ich sie zufällig in meinem Garten in Richterswil, als vier kleine «Röhrchen», die auf der Wurzel einer letztes Jahr abgesägten 2-nadeligen Föhre *(Pinus sp.)* fruktifizierten. Am 15. September waren noch einige Röhrchen mehr vorhanden und die Ersten wunderbar gewachsen. Damit hatte ich eine schöne Kollektion (Abb. 1), wobei ich glaubte, es sei der seltene *Abortiporus fractipes* (Berk. & Curtis) Gilbertson & Ryvarden (Abb. 2). Alles stimmte, nur das Substrat und die Porengrösse nicht.

Als ich den Pilz bestimmte, sind mir zwei Dinge aufgefallen, nämlich, dass es zweierlei Sporen gab, denn ich hatte nicht erwartet, neben den Basidio- noch Chlamydosporen zu sehen und zweitens: *A. fractipes* sollte nach der Literatur (Jülich: 329, als *Loweomyces fractipes)* monomitisch sein und war dermassen zäh, dass ich es fast nicht glauben konnte. Zudem zeigte mein Handpräparat neben den dickwandigen generativen Hyphen mit Schnallen äusserst dickwandige Skelett-Hyphen ohne Schnallen! Also war er es doch nicht!

Jean Duc, der meine Bestimmung bestätigen sollte, sah sich meine Kollektionen an und meinte dann: «Erst der grösste Fruchtkörper bestätigte meine Vermutung nach der mikroskopischen Untersuchung, dass es *Abortiporus biennis* ist, der auch auf Nadelholz wächst, dessen Hymenium auf Druck rosa verfärbt (siehe Abb. 1) und dessen Poren wesentlich grösser sind (ca. 1–3/mm), als bei *A. fractipes* (ca. 4–6/mm) (siehe Abb. 2).»

Der Pilz und seine Geheimnisse

Das musste ich genau wissen, also rief ich Heinz Clémençon an und er half mir mit seiner Mikrotom/Färbe-Technik den Pilz auseinander zu nehmen. Er bestätigte mir die zweierlei Sporen (Abb. 3 und 4) und wir wissen nun auch, dass *Abortiporus biennis*, im Gegensatz zu den meisten Beschreibungen, dimitisch ist (Abb. 5)!

Als feststand, dass *Abortiporus biennis* dimitisch ist, nahm sich Heinz Clémençon die Zeit, um weitere Fotos aufzunehmen. So hat er die Basidien und den Kopf einer Zystide fotografiert, wobei im Bild nicht zu erkennen ist, ob es eine Gloeozystide, oder eine normale Zystide ist. Aber der Kopf dieser sehr langen (–100 µm), subulaten Zystide stimmt überein, also nehme ich an, dass es die Gloeozystide von Walter Jülich (:328) und Breitenbach & Kränzlin ist, denn andere Zystiden habe ich nicht gesehen!

Unser Pilz ist also gleichzeitig Teleomorph und Anamorph! D.h. er produziert in seinem Hymenium die Basidiosporen und in seinen Trama-Höhlen von Hut und Stiel, dickwandige Chlamydosporen* (Abb. 6), was nicht ungewöhnlich ist für Porlinge! Es gibt jedoch auch richtige Chlamydosporen-Produzenten die reinen Anamorphe, die nur Konidien** produzieren. Man nennt sie auch Deuteromyceten = DEU = imperfektes Stadium = Anamorphe.

Wenn z.B. die Wachstumsbedingungen plötzlich ändern, oder dies normal ist und gar nichts ändert, kann es sein, dass auf dem gleichen Mycel beide Ausdrucksformen des Fruchtkörpers, nämlich der Teleomorph und der Anamorph wachsen. Dies ist in (Foto 6) der Fall.

Die verschieden farbigen Teleomorphe (Abb. 1 und 7), sind immer nach dem gleichen Prinzip gebaut, aber die Anamorphen (Abb. 8 und 9) überhaupt nicht. Ihre Erscheinungsform, als unregelmässige, knollige Fruchtkörper, die auch *Sporotrichopsis terrestris* (Schulzer) Stalpers heissen, gleichen den Teleomorphen überhaupt nicht. Etwas ist erstaunlich: Den deutschen Namen Rötender Saftwirrling sieht man gut.

* Dickwandige Mitosporen, die nicht durch Hyphenzerfall entstanden sind.
** Oberbegriff aller asexuell entstandener Sporen.

Abb. 1 **ABORTIPORUS BIENNIS** Fruchtkörper, gut sichtbar ist die rosa Verfärbung auf Druck.

Abb. 2 **ABORTIPORUS FRACTIPES** Fruchtkörper, mit viel kleineren Poren als *Abortiporus biennis*.

Zusammenfassung und Diskussion

Wie wir gesehen haben, ist die Entwicklung von *Abortiporus biennis* nicht von Anfang an voraussehbar. Die unreifen Röllchen, ohne Basidien- und Chlamydosporen sind nicht bestimmbar. Wenn die noch wachsenden Sporen ausgereift sind, ist es immer noch schwierig eine Aussage zum Endprodukt zu wagen. Erst die Dunkelverfärbung und das Herunterklappen der Blätter, die alle aus einem Stiel heraus wachsen, ermöglichen einem Spezialisten zu sagen, dass es ein *Abortiporus biennis* wird, obwohl die Rosaverfärbung des Hymeniums auf Druck, von Anfang an gegeben ist! Die Verfärbung des Hutes geht ungehemmt weiter, so dass auch die fertige Rosette verschiedene Farben haben kann. Diese gehen von weisslich über gelbbraun und rosa bis rotbraun und fast schwarz! Damit ist klar, dass die Fruchtkörper-Farbe bei den Polyporales viel weniger wichtig ist als bei den Agaricales.

Makroskopische Beschreibung der jungen Fruchtkörper (alles wächst mit dem Alter (max. 2-jährig): zuerst wie Röhren (Hymenium aussen), ca. 1 cm breit, ca. 3 cm hoch, dann entrollt sie sich zu einem Fächer/Spatel, oben ca. 4 cm breit, leicht konisch ca. 4 cm hoch und 1–5 mm dick, weisslich-beige-crème, auf Druck rötet das Hymenium rosa und der ganze Fruchtkörper schwärzt, beim eintrocknen, der Hutrand ist perlig gelappt bis ausgefranst und andersfarbig bei älteren Fruchtkörpern. **Hymenium**: wirr-porig, die Poren (< 1 mm breit und 1–4 mm lang N-S Richtung); **Stiel**: 2–3 × 0,5-1 cm, der Übergang vom Stiel zum oberen Teil des Fruchtkörpers ist nicht klar ersichtlich (= fliessend), da das Hymenium den ganzen Stiel hinab läuft, ja gar unter die Stielhülle an der Stielbasis; **Trama**: sehr zäh und lederig, Duplex; **Geruch/Geschmack**: schwach nach Pilz mit Leuchtgas-Komponente / mild (beide nicht selber geprüft); **Vorkommen**: nach der Literatur: am Holz von Laubbäumen *(Alnus, Betula, Fraxinus, Prunus,* etc.) bei mir an der, mit ca. 1 cm Erde überdeckten, Wurzel einer letztes Jahr abgesägten, ca. 40-jährigen, 2-nadeligen Föhre *(Pinus* sp.) an einem feuchten Platz.

Mikroskopische Beschreibung: **Sporenpulver**: weiss, inamyloid, J-, cyanophil; **Sporen**: 4,4–5,2 × 3,2–3,5 µm, Q1=1.3–1,5, (breit)-ellipsoid-ovoid, glatt, leicht dickwandig, mit diversen Tropfen; **Chlamydosporen**: 5,5–7,1 × 5,5–6,0 µm, Q2=1,0–1,2, kugelig, glatt, dickwandig, mit 1 grossen Öltropfen; **Basidien**: 12–15 × 2,8-3,5 µm, schmalkeulig (Masse vom Autor), gemäs Literatur (Marchand 1975, Breitenbach & Kränzlin 1986): (13–) 17–18 (–34) × (3,0–) 4,5 (–6,0) µm; **Generative Hyphen**: 1,5–4 (–6) µm, leicht dickwandig, gebogene Hyphen mit Schnallen (dort aufgeblasen); **Skelethyphen**: 2,0–5,0 µm, stark dickwandig, unverzweigte Hyphen, ohne Schnallen, Lumen < 0,5 µm; Hyphensystem dimitisch!

Literatur

BERNICCHIA A. 2005. Polyporaceae s.l. Edizioni Candusso, Alassio. Seite 74.

BREITENBACH J. & F. KRÄNZLIN 1986. Pilze der Schweiz. Mykologia, Luzern. Band 2, S. 393.

BRESADOLA J. REPR. 1982. Iconographia Mycologica, Candusso, Saronno. Seite 957.

CLÉMENÇON H. 1997. Anatomie der Hymenomyceten, Verlag F. Flück, Teufen.

JAHN H. 1990. Pilze an Bäumen, Patzer Verlag, Berlin.

JÜLICH W. 1984. Die Nichblätterpilze, Gustav Fischer Verlag, Stuttgart. Seite 328.

MARCHAND A. 1975. Champignons du Nord et du Midi, Hachette, Perpignan. vol 3, p. 241.

RYMAN S. & I. HOLMASEN 1992. Pilze, B. Thalacker Verlag, Braunschweig. Seite 156.

TINTLING 43. 2/2005 Rötender Saftwirrling, Porträt Nr. 74.

Abb. 3 **ABORTIPORUS BIENNIS** Basidiosporen

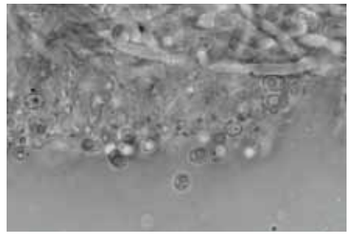


Abb. 4 Chlamydosporen

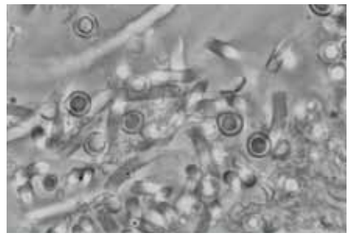


Abb. 5 Die generativen Hyphen sind farblos; die dickwandigen Skeletthyphen sind cyanophil und dünn-lumig.

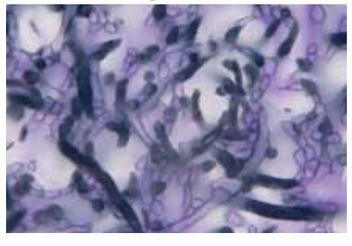


Abb. 6 Chlamydosporen in den Trama-Höhlen.

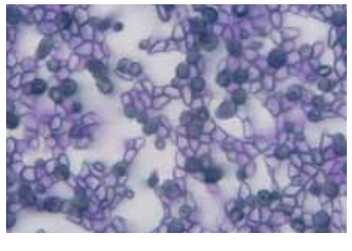


Abb. 7 **ABORTIPORUS BIENNIS** Teleomorph

Abb. 8 und 9 **SPOROTRICHOPSIS TERRESTRIS** Anamorph von *Abortiporus biennis* in zwei verschiedenen Erscheinungsformen.

Les champignons dans les agglomérations

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

Der deutsche Originalartikel erschien in der SZP 3-2014, Seite 14.

Pour l'année 2014, le thème annuel de l'USSM (Union Suisse des Sociétés de Mycologie) est, «Les champignons dans mon quartier, dans mon village, dans ma ville.» Au cours de cette année, notre attention doit être dirigée spécialement vers les plus petits champignons, souvent insignifiants de nos tout proches alentours. Les connaissons-nous donc? Savons-nous quelles sont leurs exigences ou leurs préférences écologiques?

Actuellement, les trois quart de la population suisse vivent dans des villes ou dans des agglomérations urbaines. Le domaine du bâti - les surfaces de bâtiments, annexes d'industrie et d'infrastructures, espaces de démolition et décharges ainsi que les espaces verts, couvrent sept pour cent de la surface de notre pays. Cette proportion augmente très rapidement et nous entraine irrémédiablement vers une dégradation due aux nouvelles constructions et à la fragmentation de notre paysage (Lachat et al. 2011).

Les villes et les agglomérations denses ne sont pas, ordinairement, considérées comme des paradis de la biodiversité, bien que, dans les parcs publics et dans les jardins particuliers de petite surface, de nombreuses espèces végétales variées s'installent. Leurs conditions de vie (ombre-humidité-ensoleillement-sécheresse) peuvent varier considérablement. Cependant, de nombreux facteurs négatifs empêchent ces plantes de créer une vaste diversité d'espèces de champignons…

D'une part, il s'agit souvent de plantes de plates-bandes, de jardinerie ou d'élevage, avec de nombreuses espèces exotiques, qui n'ont pas de compagnons fongiques symbiotiques spécifiques.

En outre, les symbioses ectomycorhiziennes sont peu répandues chez ces plantes ligneuses, les nombreuses espèces de pins et de charmes forment tout au plus une exception à ce principe. D'autre part, les branches tombées sont rapidement éliminées, contrairement à ce qui se passe dans la forêt; elles ne peuvent offrir aucune niche de vie aux petites espèces de champignons pour leur travail de recyclage du bois mort.

Cela conduit à ce que le processus naturel de formation des sols et l'équilibre entre les espèces peut à peine s'installer. Le processus est encore perturbé par le déboisement ou le ramassage des branches. Ainsi, les espèces qui ont colonisé de telles stations récemment créées, sont une fois de plus dérangées. Parmi ces espèces, on peut trouver des Conocybes, des Psathyrelles ou des Coprins.

Les espaces bâtis évincent souvent de nombreuses espèces locales. Pour de nombreuses espèces animales, comme les hérissons et les crapauds, des espaces sont encore disponibles. Certes, leurs lieux de vie sont entrecoupés par des rues et bien d'autres obstacles. En conséquence, leur taux de mortalité dans les agglomérations, est élevé. Pour les champignons, ces obstacles et cette fragmentation de l'espace sont moins pénalisants car leurs spores sont disséminées par les vents. Pourtant, le temps que met une espèce fongique déterminée à s'établir, est plus long que dans la forêt, parce que les phénomènes de l'inoculation manquent. Ainsi, les arbres indigènes plantés dans les villes et villages, comme des hêtres, des bouleaux ou des pins, ont un comportement mycorhizien étonnemment peu différent mais souvent plus pauvres de leurs congénaires établis en forêt.

Depuis bien longtemps, nous savons que les centres de nos villes disposent d'un climat différent des agglomérations et des villages environnants. La température au centre des villes est plus élevée, en particulier, lors des quelques jours de gelée, l'air est un peu plus sec et riche en précipitations puisque souvent moins ensoleillé. Les villes avec de tels îlots de chaleur offrent en principe de bonnes conditions de vie pour les champignons. En outre, les plates-bandes recouvertes de copeaux, les bacs à fleurs et les bosquets offrent de nouveaux espaces vitaux qui manquaient dans les forêts. Ces lieux sont des espaces de vie idéaux pour les espèces nouvellement immigrantes parvenues dans nos régions.

La mycoflore des villes est encore bien mal connue. Une recherche dans la banque de données nationale Swissfungi (www.swissfungi.ch) donne environs 800 espèces pour la ville de Berne, dont 300 ont été trouvées dans l'espace proprement dit de l'agglomération et non dans les forêts de la banlieue. Une étude, menée sur trois ans dans le zoo de Bâle a montré une diversité surprenante: 686 espèces fongiques; parmi elles, une grande quantité de petites espèces (Brodtbeck 2008). Les présents développements sont basés sur mes propres observations.

Les haies d'arbres, un espace vital

Dans chaque ville, dans chaque agglomération, on peut trouver des espaces de vie analogues à la forêt. Ils se caractérisent grâce à leur choix d'essences d'arbres locaux qui réussissent à se développer dans la terre et la couche d'herbes ou de buissons. En plus, on peut observer que seule la lisière de cette haie est fauchée, ce qui laisse à l'intérieur un petit peuplement forestier, pour autant que l'on ne fasse pas entrer en scène les engrais ou les herbicides. On peut y découvrir alors de nombreux champignons mycorhiziens comme le Bolet blafard *(Boletus luridus)*, le Tricholome jaunissant *(Tricholoma scalpturatum)*, la Russule du charme *(Russula carpini)* et bien d'autres. Au début de l'été, plusieurs espèces récoltées proches des champignons de Paris ont été découvertes en ces lieux, ou d'autres, telle le Satyre puant *(Phallus impudicus)*, si étonnant et si désagréable quant à son odeur.

Les parcs avec de vieux arbres isolés, un autre espace vital

Dans les agglomérations, on peut trouver des arbres isolés d'essences locales, avec de grands diamètres de troncs et donc, d'un âge respectable. Ceci n'arrive que rarement dans les ensembles forestiers exploités commercialement. Les chênes et les hêtres peuvent se développer sans trop de compétition si leurs branches se déployent avec facilité. Si de tels arbres majestueux croissent en même temps que des pelouses non engraissées, on peut s'attendre alors une grande diversité en espèces mycorhiziennes tout au long de la période de fructification comme les observations sporadiques l'indiquent dans un parc agrémenté de vieux chênes.

Toutes les sortes d'arbres n'ont pas la même richesse, ne sont pas des hôtes intéressants pour les grands champignons. Seules sont prometteuses les essences d'arbres qui vivent en symbiose ectomycorhizienne comme le bouleau, le hêtre, le pin. Les érables, les platanes, les robiniers, les châtaigniers restent peu intéressants parce qu'ils ne possèdent pas cette symbiose.

Les très vieux arbres montrent souvent des ruptures de l'écorce, des cavités vermoulues, des branches endommagées. Ils deviennent ainsi des arbres d'habitats, car de nombreux organismes profitent de ces géants un peu affaiblis. Pour les pics, les cavités sont faciles à creuser, les xylophages peuvent s'installer dans les cavités des vers, les champignons commencent à exploiter le cœœur du bois.

Sur le tronc, des espèces fongiques apparaissent, comme l'amadouvier du chêne *(Phellinus robustus)*, le Polypore soufré *(Laetiporus sulfureus)*, le Ganoderme d'Europe *(Ganoderma adpersum)*, le Rhodotus réticulé *(Rhodotus palmatus)*, la Volvaire soyeuse *(Volvariella bombycina)*, le Pleurote de l'Orme *(Hypsizygus ulmarius)* etc.

Ce sont sans exception, des espèces qui ne sont pratiquement jamais être observées sur les mêmes arbres en Suisse. Les signes évidents de ces faiblesses alarment malheureusement trop vite les jardiniers des villes, les infirmiers des arbres.

STROPHARIA CAERULEA Parc de l'OMC, janvier 2014 | im Park der WTO in Genf, Januar 2014.

PHOTOS JEAN-JACQUES ROTH

INONOTUS DRYADEUS bord de route de Bardonnex, sur chêne | am Strassenrand in Bardonnex (Kanton Genf) auf Eiche

HERICIUM CORALLOIDES sur feuillus, trouvé par Hikari Kawasaki (merci pour cette belle découverte!) | auf Laubbaum

JEAN-JACQUES ROTH

GEOPORA SUMNERIANA à Villars-sur-Glâne sous cèdre | in Villars-sur-Glâne FR unter einer Zeder

RENÉ DOUGOUD

Pour des raisons de responsabilités, ils se voient obligés d'anticiper une chute potentielle de l'arbre. Possible, mais il faudrait également offrir une chance à ces précieux biotopes de devenir vieux et fragiles.

Les allées d'arbres

Les arbres isolés le long des rues ne montrent le plus souvent aucune surface de terre à ciel ouvert. Ces lieux souffrent des dégagements de toutes les matières nuisibles à l'environnement, gaz d'échappement, usure des pneus, sel répandu au cours des hivers riches en neige. Ces arbres plantés dans ces endroits ne vivent pas très vieux, car en plus des nuisances citées plus haut, ils sont également blessés mécaniquement à leur base. Pour les champignons habitant le sol, il n'y a le plus souvent aucune place attrayante pour leurs fructifications, rares à observer.

Les champignons situés à la base des arbres, comme les Pholiotes écailleuses *(Pholiota squarrosa)*, le Polypore du frêne *(Perenniporia fraxinea)*, le Phéole de Schweinitz *(Phaeolus schweinitzii)*, la Pholiote du peuplier *(Agrocybe cylindracea)* montrent que l'arbre est affaibli. Mais ces arbres en mauvaise santé peuvent vivre encore de nombreuses années et les champignons mentionnés ici peuvent fructifier sur les souches encore longtemps.

Sur les écorces de ces arbres âgés, comme les tilleuls, les ormes et les érables, de grandes surfaces de mousses sont installées. Après les jours pluvieux et les hivers doux, on peut voir régulièrement des centaines de Mycènes corticoles *(Mycena meligena, M. pseudcorticola, M. alba, Rimbachia bryophila* entre autres).

En circonstances particulières, des allées peuvent être riches en espèces fongiques. Des alignements de hêtres et de chênes accompagnés de 2 à 5 mètres de pelouses sont considérés aux Pays-Bas comme de vrais paradis pour les champignons (Keizer & Arnolds 1994), si elles sont régulièrement fauchées et que les herbes coupées sont enlevées, si bien que la terre peut devenir plus pauvre en matières nutritives.

Les vieux murs moussus

Il s'agit avant tout de vieux murs secs, ombragés, constitués de mortier de chaux ou de béton, qui peuvent abriter des étendues de mousses en coussinets ou en tapis. Les champignons les colonisant, fructifient au sein de ces ensembles de mousses au cours du semestre hivernal par des températures douces. Parmi les champignons à lamelles, on trouve des Galères *(Galerina* spp.), des Omphales *(Omphalina* spp., *Arrhenia* spp.) ou des fructifications de petite taille avec des lamelles peu développées, par exemple Rimbachia neckerae, *Arrhenia retiruga, A. spathulata*. Les noms de ces espèces très répandues indiquent que ces stations ont été omises longtemps par les mycologues. *Omphalina subglobispora* fut décrite en 2001 et *Galerina discreta* seulement en 2009! Sur des stations encore plus discrètes, on trouve aussi des fructifications du genre *Octospora*, minuscules ascomycètes orange fructifiant sur les mousses: ce sont des discomycètes parasitant les rhizoïdes des mousses. Il est bien compréhensible que les amateurs de ces champignons ou des mousses voient d'un œil triste ces endroits soumis aux actions de nettoyage si radicales que le mortier de chaux en est endommagé. Il faut bien des années pour qu'une nouvelle couche de mousses cohérente puisse se refaire et abriter une nouvelle communauté de diverses espèces fongiques.

Il est nécessaire de promouvoir un dialogue avec les responsables pour conserver de tels murs riches en mousses.

Les espaces industriels, les pierriers et les stations rudérales

On peut observer la reconquête et le retour de la nature dans les zones industrielles laissées à l'abandon. Les structures végétales se reforment étonnamment rapidement. Sur les plaques de béton, par exemple, une couche de terre végétale mince se reforme et des lieux sablonneux apparaissent grâce aux alluvions. Des stations riches alternent avec des endroits pauvres en substances nutritives. L'Agaric des trottoirs *(Agaricus bitorquis)* peut défoncer la couche d'asphalte. Dans les stations sablonneuses, les Tulostomes (par exemple *Tulostoma brumale)* trouvent des biotopes de remplacement, les stations sèches de sable ayant depuis longtemps disparu.

Sur les surfaces de parking, endroits graveleux, le Clathre rouge *(Clathrus ruber)* a été repéré, une espèce que l'on connaît mieux dans les régions méditerranéennes.

De modestes pelouses, plus restreintes qu'un are, peuvent se montrer riches en Hygrophores divers *(Hygrocybe* spp), en Dermolomes *(Dermoloma* spp) et en Clavaires *(Clavaria, Clavulinopsis* spp.); ils sont fréquemment recherchés en vain dans les stations cultivées.

Les pelouses

Les espaces verts des agglomérations succombent le plus souvent aux engraissements intensifs et à l'enlèvement des produits de tonte. Si les engraissements de ces espaces sont récents, des stations riches en mousses et en champignons peuvent apparaître. Le Panéole des moissons *(Panaeolus foenisecii)*, la Vesse de loup à diaphragme *(Vascellum pratense)* et les Galères *(Galerina laevis, G. vittaeformis)* appartiennent à ces genres fréquemment rencontrés dans les espaces verts.

Les zones vert foncé des ronds de sorcières témoignent de la présence du Marasme des Oréades *(Marasmius oreades)* toute l'année.

Aux endroits où la diversité peut s'installer sous le couvert des arbres, les espèces fongiques mycorhiziennes sont à même de former les fructifications les plus estimées; des truffes y ont déjà été aperçues.

Les nouveaux venus: les néomycètes

Les agglomérations sont considérées comme des épicentres des espèces fongiques étrangères avec des plantations nombreuses d'espèces introduites, les néomycètes. Plus que l'introduction de plantes non locales, c'est une pratique nouvelle de jardinage qui est la cause de la présence de grands champignons immigrés: l'usage intensif des copeaux de bois. Dans ce nouvel espace vital, on peut trouver le Strophaire rouge orange *(Leratiomyces ceres* (syn. *Stropharia aurantiaca)*, le Psilocybe bleu *(Psilocybe cyanescens)* ou le Cyathe en vase *(Cyathus olla)*.

Toutes ces espèces sont considérées comme des néomycètes (Kreisel 2000).

Parmi les espèces d'arbres étrangers ayant des ectomycorhizes, quelques champignons de manière étonnante, sont peu reconnues comme des partenaires symbiotiques proprement dit. L'exemple le plus connu est peut-être la Pézize des Cèdres *(Geopora sumneriana)* dont les fructifications apparaissent au printemps. Actuellement pour la Suisse, on dénombre 28 néomycètes parmi les grands champignons (selon swissfungi, extrait de janvier 2014).

Depuis longtemps, les plantes horticoles étrangères n'ont pas pu amener de petits champignons parasites dans notre pays. Au cours des 30 dernières années, seuls plusieurs mildioux nouveaux ont été observés récemment (Bolay 2005). Parmi ceux-ci, on a mis en évidence Erysiphe flexuosa sur feuilles de Châtaignier hybride (par exemple *Aesculus x carnea)* et *Erysiphe elevata* sur *Catalpa* spec.). On trouve depuis bien longtemps, l'Exobasidion du Rhododendron *(Exobasidium rhododendri)* sur les fruits des rhododendrons et l'Exobasidion japonais sur les Azalées, notamment.

Conclusion

Des espaces d'agglomérations de modestes dimensions offrent aux champignons de grande taille des espaces vitaux à découvrir. Il s'agit de les débusquer! Des annonces de récoltes sont prises en considération, en tout temps et volontiers, accompagnées d'une description exacte de leur situation écologique et de leur position. Grâce à cela, la compréhension des exigences écologiques des espèces peut être acquise.

Littérature voir le texte en allemand.

PULVINULA CONVEXELLA à Fribourg, sur terre, en bordure de trottoir, sous une haiel in Freiburg auf Erde unter einer Hecke

Photos RENÉ DOUGOUD

DUMONTINIA TUBEROSA Jardin botanique de Fribourg (parasite de *Anemone nemorosa)* l im Botanischen Garten Freiburg (lebt parasitisch auf Buschwindröschen *(Anemone nemorosa)*.

CHLOROSCYPHA SABINAE Institut agricole de Grangeneuve à Posieux, sur le feuillage de *Juniperus sabina* l in Posieux FR, auf Sefistrauch *(Juniperus sabina)*

RENÉ DOUGOUD

TULOSTOMA BRUMALE au parking de la route de Peney l auf einem Parkplatz in Genf

JEAN-JACQUES ROTH

Jubiläum in der Unesco Biosphäre Entlebuch

10. VSVP-Studienwoche in Escholzmatt

PETER MEIER

Das Hotel Löwen war auch dieses Jahr schnell ausgebucht, nachdem Kursleiter Markus Wilhelm den Kurs ausgeschrieben hatte. Die rund 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmer fühlten sich in den zwei «Stuben» und im grossen Theatersaal des wahrscheinlich ältesten Gasthauses der Region (1571 erstmals urkundlich erwähnt) wohl. Das hängt auch damit zusammen, dass die Besitzerfamilie Lauber ihre Gäste pflegt und man das auch spürt: So offerierte sie am Donnerstagabend zum 10-jährigen Jubiläum des VSVP-Kurses in ihrem Haus einen Apéro und alle Getränke zum besonders feinen Nachtessen mit Vorspeise gratis! Gearbeitet wurde auch diese Jahr in vier Gruppen:

Einführung in die Pilzkunde mit Jakob Humbel

Er betreut seit vielen Jahren die Anfänger (dieses Jahr vier Personen), mit dem Ziel, den Wissensstand zu verbessern und verschiedene Gattungen kennenzulernen. Darum arbeitet er auch regelmässig mit der Gruppe «Gattungslehre» zusammen. Das Feedback des Gruppenleiters: «Es war für mich interessant, den verschiedenen Persönlichkeiten zu begegnen; erfreulich waren die kameradschaftliche Atmosphäre und die Hilfsbereitschaft dem Andern gegenüber.»

Einführung ins Mikroskopieren mit Angela Meier

Vier interessierte Neueinsteiger erlernten das Mikroskopieren der Pilze. Mit jedem Tag wurden die Präparate kleiner und die Begeisterung und Freude an den schönen Mikroskop-Bildern grösser. Die Kursleiterin: «Auch mich freute ein speziell gelungener Huthautschnitt eines Teilnehmers *(Cystoderma:* Körnchenschirmling), der klar zeigte, wie die Huthaut aufgebaut ist und dem Pilz den Namen gibt. Ich bin überzeugt, dass die Kursteilnehmer das Mikroskop zuhause weiter benützen und es nicht bis zum nächsten Kurs in eine Ecke stellen.»

Gattungslehre mit Peter Buser

Für diese Gruppe hatten sich zehn Interessierte angemeldet. Das Hauptziel: Lernen, wie ein Schlüssel funktioniert, nämlich mit zwei Fragen. Eine führt weiter, die andere trifft nicht zu.

Zur Verfügung stand ein von von Peter selbst entwickelter Schlüssel. So war es möglich, die untersuchten Pilze in «Grossgruppen» zu platzieren, und zwar ohne Mikroskop. Nachher wurde mit gängigen, aktuellen Schlüsseln weiter bestimmt. Auch hier freute sich der Kursleiter, wie in den Dreierteams mit grossem Einsatz und ebensolchem Erfolg gearbeitet wurde.

Freie Studien mit Jürg Gilgen und Markus Wilhelm

Jürg Gilgen betreute 15 Kursteilnehmer. Weiterbildung und bessere Artenkenntnisse standen im Zentrum. Darum suchte die Gruppe im Walde vor allem Pilze, die man noch nicht kannte.

Die Bestimmung erfolgte mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln: Schlüssel, Mikroskopie, Chemie und Literatur. Auch für Jürg war es eine positive Woche mit guter Kameradschaft, gegenseitigem Helfen und fruchtbarem Gedankenaustausch.

Heinz Clémençon und Silvia Feusi beim Fachsimpeln

Einführung ins Mikroskopieren mit Angela Meier

Fotos PETER MEIER

Viel Fröhlichkeit hat Platz

Am Morgen begab man sich gruppenweise in die Wälder der Umgebung. Am Nachmittag wurden die Funde bestimmt und dann auf dem grossen Ausstellungstisch im Theatersaal deponiert.

Auffallend für mich als Besucher: Die Bestimmungsarbeit geschieht in kameradschaftlicher Atmosphäre, es wird viel diskutiert miteinander, auch viel Fröhlichkeit hat Platz. Um 17.30 Uhr folgt dann – unter der Leitung von Markus Wilhelm – die tägliche Fundbesprechung, an der alle mitmachen. Nebst den Gruppenleitern präsentieren auch Kursteilnehmer ihre Funde, skizzieren ihren Bestimmungsweg und berichten von Überraschungen, Umwegen, Fragen und der schliesslich gefundenen Lösung. Eine sehr interessante Dreiviertelstunde!

Vorträge und ein «Ganztägiger»

Am Mittwochabend informierte Markus Wilhelm über «Kleinzeugs», das heisst über die (fast) unbekannten Kleingattungen. Seine eindrücklichen Bilder – als Auflockerung auch von Schmetterlingen, Eidechsen und Blumen – machte er unter anderem im Elsass und auch in den Pyrenäen.

Am frühen Donnerstagabend erzählte als Gast die sympathische Hongkong-Chinesin Mabel Chan – sie bestand letztes Jahr die VAPKO-Prüfung und ist Mitglied des Pilzvereins Escholzmatt – über eine Pilzreise nach China.

Der Schlussvortrag von Jürg Gilgen zeigte eine bunte Palette von Becherlingen. Heinz Clemençon hielt seine bekannten Kurzvorträge: informativ und witzig, wie immer. VSVP-Präsident Rolf Niggli besuchte am Mittwoch den Kurs; er informierte über Aktuelles aus dem Verband und ehrte am Abendessen die folgenden Kursleiter bzw. -teilnehmer für ihr je 25-jähriges Studienwochen-Jubiläum: Peter Buser, Jürg Gilgen, Jakob Humbel und Fritz Leuenberger.

Auch ein Ganztagesausflug für Interessierte steht meist auf dem Programm: Dieses Mal schwebte eine recht grosse Gruppe von Sörenberg aufs Brienzer Rothorn.

«Ich hatte Freude an dieser Woche»

Zum Schluss aus dem Rückblick von Kursleiter Markus Wilhelm:

«Ich hatte Freude an dieser Woche; es lief alles perfekt (bis auf die Enge im Saal der Gattungslehrleute). Es waren angenehme Teilnehmerinnen und Teilnehmer, das Wetter spielte in etwa auch mit. Pilze hatte es recht wenige, aber doch eine genügende Vielfalt, auch seltene Arten wurden gefunden.

Schön war natürlich der spendable Abend im Löwen!

Und bitte mit der Anmeldung für 2015 warten, bis die Ausschreibung in der SZP erscheint…»

Kursleiter Markus Wilhelm und Fritz Leuenberger (am Mikroskop)

Daniel Schlegel (Leiter Buchhandel) präsentiert mykologische Fachliteratur

Rund 400 Bestimmungen

WK-Studienwoche in Piotta TI

PETER MEIER

Rund vierzig WK-Mitglieder nahmen vom 15. bis 20. September 2015 an der Studienwoche in Piotta teil. Sie wurde organisiert von der Società Micologica Carlo Benzoni Chiasso.

Das Wetter in der oberen Leventina war eher durchzogen und das Pilzvorkommen nicht sehr gross; trotzdem konnten rund 400 Bestimmungen gemacht werden. Darunter interessante Funde wie, zum Thema des einen Vortrag passend, eine sehr schöne Kollektion von *Pholiota alnicola* (Fr.) Singer – Erlenschüppling und eine eher seltene Art *Neottiella vivida* (Nyl.) Dennis – Warzigsporiges Moosschälchen (um nur zwei zu erwähnen).

Jeden Morgen wurden drei bis vier geführte Exkursionen im Raume Nufenen – Valle Bedretto – Leventina – Valle Blenio – Lukmanier angeboten. Die insgesamt 26 Exkursionen wurden geplant von WK-Mitglied Mario Maggiori und von ihm sowie seinen Vereinskameraden von der Società Micologica Carlo Benzoni geführt.

Am Nachmittag ging's, wie immer, ans Bestimmen der Funde, dem sich dann die interessante gemeinsame Besprechung anschloss.

Fragen an Urs Kellerhals, Präsident der WK

Du wurdest im März an der DV in Chiasso als neuer Präsident der WK gewählt. Wie fühlst du dich im 1. Amtsjahr?
Urs: Ausgelastet! Und auch gut: So bin ich z. B. mit der WK-Tagung in Piotta rundum zufrieden.

Die zeitliche Belastung ist also gross?
Urs: Sie ist spürbar, doch die Aufgabe ist reizvoll. Die Zeit, die ich bisher für meine mykologische Weiterbildung hatte, fehlt mir nun meist; ich setze sie für mein neues Amt ein.

Was war bis jetzt besonders erfreulich?
Urs: Die Akzeptanz innerhalb der WK und im Verband generell.

Welche Ziele hast du dir für die WK gesetzt?
Urs: Die WK funktioniert erfreulich. Ich versuche, die gute Arbeit der Mitglieder zu unterstützen und zu fördern.

An der Versammlung in Piotta wurde zudem einer Statutenänderung bezüglich der Aufgaben und Pflichten der WK-Mitglieder zugestimmt. Im entsprechenden Artikel heisst es neu: «Die Mitglieder der WK haben für den VSVP, mindestens alle drei Jahre, einen Artikel oder eine Beschreibung über eine Art von ausgewähltem Interesse zu publizieren (in der SZP oder auf der Web-Seite des Verbandes).» René Dougoud hat in diesem Zusammenhang eine Publikationshilfe verfasst.

Wie sind die Reaktionen auf das Themas des Jahres («Pilze im Quartier»)?
Urs: Sehr erfreulich! Mehrere Fundmeldungen sind bereits eingetroffen. Die Rückmeldungen sind so positiv, dass wir das Thema ins 2015 hinübernehmen werden. Und zwar mit dem Ziel, dass die Teilnehmer ihre Funde selbständig bearbeiten und direkt an swissfungi weiterleiten können.

ENCOELIOPSIS RHODODENDRI

GIAN-FELICE LUCCHINI

LANZIA ECHINOPHILA Kastanien-Stromabecherling

MONIKA CHRISTEN

Photos MARIO MAGGIORI

Wissenschaftlich exakt, nicht bloss Pilzlerlatein

BARBARA GRABER

Am vergangenen Wochenende stand in Huttwil die Pilzbestimmung im Mittelpunkt. An der schweizerischen Pilzbestimmertagung trafen sich zahlreiche Pilzler aus der ganzen Schweiz zur Vertiefung ihres mykologischen Wissens.

Jedes Jahr treffen sich Mitglieder der Schweizer Pilzvereine, welche zum Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP) gehören, zur schweizerischen Pilzbestimmertagung. In diesem Jahr war der Pilzverein Huttwil Gastgeber. Der Anlass fand im Saal des Hotels Kleiner Prinz in Huttwil statt.

Voneinander profitieren

«Profitiert von diesen zwei Tagen, vom Wissen voneinander und vom Austausch miteinander», mit diesen Worten eröffnete Daniela Schär, die Präsidentin des Pilzvereins Huttwil, die 97. Pilzbestimmertagung. In verschiedenen Gruppen widmeten sich die 52 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Pilzbestimmung. Zur Gruppe «Anfänger» meldeten sich alle an, die ihre Leidenschaft für Pilze erst vor kurzem entdeckt und noch keine Vorkenntnisse haben.

Vertiefung in die Mykologie

Viele Pilze können nur mit Hilfe eines Mikroskops genau bestimmt werden. Wer sein Wissen im Umgang mit diesem Bestimmungshilfsmittel vertiefen oder neu aneignen wollte, konnte bei der Gruppe «Mikroskopie» mitmachen. Die etwas versierteren Pilzler, die aber kein spezielles Gebiet behandeln wollten, nahmen in der Disziplin «Freie Studien» am Anlass teil. Angehende Pilzkontrolleure wurden in der Gruppe «VAPKO» auf ihre Prüfung vorbereitet. Mitglieder der wissenschaftlichen Kommission kontrollierten als Leiter

Fotos DANIELA SCHÄR

die bestimmten Pilze der jeweiligen Gruppe und beantworteten mykologische Fachfragen.

Pilze aus der ganzen Schweiz

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer brachten frisch gesammelte Pilze aus ihrer Region mit. So kamen rund 350 verschiedene Pilzarten, darunter zehn sehr seltene, zusammen. Da die Pilze wie die Teilnehmer selbst aus allen Ecken der Schweiz kommen, stand eine grosse Vielfalt zur Verfügung. So konnten die Tagungsteilnehmer Pilze betrachten, die sie vorher selten oder noch nie zu Gesicht bekommen hatten.

Freundschaftliche Diskussionen

«Das oberste Ziel der Tagung ist es, den persönlichen Wissensstand zu vertiefen und in Sachen Pilzbestimmung weiter zu kommen», erklärte Urs Kellerhals. Er war Tagungsleiter und ist Präsident der wissenschaftlichen Kommission. Weiter meinte er: «Ein wichtiger Punkt ist auch der gesellige Austausch. Viele nehmen seit Jahren am Anlass teil.» In der Tat, die Vertrautheit unter den Teilnehmern war deutlich spürbar. Es herrschte eine lockere, freundschaftliche Stimmung im Saal des Hotels kleiner Prinz. Alle diskutierten rege miteinander und tauschten ihr mykologisches Wissen aus, und das ganz ohne reisserisches Pilzlerlatein.

Auf die Frage, ob sie schon oft an der Tagung teilgenommen habe, antwortete eine Pilzlerin aus Ersigen: «Uh jo, scho ganz mängisch.» Besonders faszinieren würden sie die Kleinigkeiten, welche die Pilze voneinander unterscheiden, sagte sie weiter. Ihr Mikroskop und ein grosser Stapel dicker Bestimmungsbücher liessen viel Leidenschaft hinter ihrem Hobby vermuten. Zwei Besucher aus dem Kanton Zürich erzählten: «Wir haben ursprünglich bei den Speisepilzen begonnen. Mittlerweile bestimmen wir aber ganz verschiedene Arten von Pilzen. Es ist die grosse Vielfalt, die uns fasziniert.»

Pilzkontrollen für alle

Der Pilzverein Huttwil zählt aktuell rund 30 Mitglieder. Nebst regelmässigen Bestimmerabenden führt der Verein immer ab Mitte August Pilzkontrollen im Berufsschulhaus Huttwil durch. «Es ist uns sehr wichtig, dass die Bevölkerung das Angebot der Pilzkontrolle nutzt, da viele essbare Pilze einen nicht geniessbaren Doppelgänger haben», erklärte die Präsidentin Daniela Schär. Auch Johannes Kurth betonte die Wichtigkeit der Kontrolle. Er ist amtlicher Pilzkontrolleur in Huttwil. «Jeder kann in diese Pilzkontrolle kommen. Auch ohne Fund, aus reinem Interesse an Pilzen ist man jederzeit herzlich willkommen», so Johannes Kurth. Um das Angebot der Pilzkontrolle in der Region zu gewährleisten, bildet er momentan vier junge Mitglieder des Pilzvereins zu Kontrolleuren aus.

In diesem Jahr steht auf dem Programm des Pilzvereins Huttwil noch der Käsemärit. Dort verkaufen die Mitglieder jeweils Pastetli mit Pilzfüllung und organisieren eine Pilzausstellung.

Weitere Informationen zu den Pilzkontrollen: www.pvhuttwil.ch

Die Gewinner des Fliegenpilz-Foto-Wettbewerbes

2013

1. Platz: Hans Oettli, St.Gallen

2. Platz: Florence Zürcher, Gilly VD

Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio

Hansjörg Buchwalder

Am 2. Juli mussten wir leider von unserem langjährigen Vereinsmitglied Hansjörg Buchwalder für immer Abschied nehmen. Er kam regelmässig an die wöchentlichen Bestimmungsabende und in die Pilzbestimmerwochen. Mit seiner unkomplizierten, freundschaftlichen Art war er überall gern gesehen und willkommen.

Auch in den Pilzkundekursen in Eschholzmatt oder bei Walter Pätzold in Hornberg im Schwarzwald war er ein beliebter und geschätzter Teilnehmer. Hansjörg war stets positiv und fröhlich, hielt gerne zwischen den Bestimmungsübungen ein Schwätzchen und berichtete begeistert von seinen Aufenthalten bei Rose Marie Dähncke in La Palma. In Bildervorträgen liess er uns am Wirken der bekannten Pilzkundlerin und Buchautorin teilhaben, die er nach Möglichkeit jedes Jahr besuchte, um von ihr zu lernen.

Hansjörg hat sich leidenschaftlich fürs Mikroskopieren interessiert. Mikroskope putzen, flicken, aus ein paar alten Geräten ein neues herstellen, das war seine liebste Freizeitbeschäftigung nach der Pensionierung. Für sich hat der begnadete Bastler und Tüftler ein eigenes Reisemikroskop gebaut, es hat ihn immer treu begleitet ins Berner Oberland und nach La Palma.

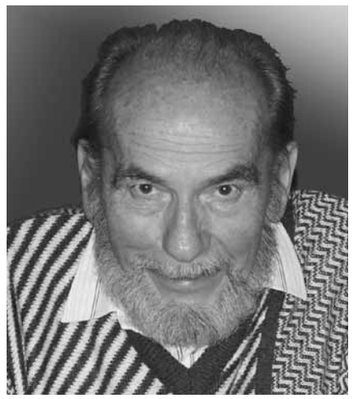
In unserem Verein hat Hansjörg nebst dem Pilzlerischen überall Hand angelegt, wo es um die Wartung von technischen Apparaten oder sonstige handwerkliche Arbeiten ging.

Für seine Freundschaft und seine Hilfsbereitschaft sind wir Hansjörg von Herzen dankbar und werden ihn stets in guter Erinnerung behalten. Er wird uns fehlen. Seiner Frau Hedi sprechen wir unser aufrichtiges Beileid aus.

VEREIN FÜR PILZKUNDE ZÜRICH

Walter Egloff

18.9.1924 BIS 19.7.2014



Nach einem erfüllten Leben ist unser langjähriger Präsident und Ehrenpräsident Walter Egloff am 19. Juli 2014 im 90. Lebensjahr von uns gegangen. Wohl niemand hat die Geschichte des Pilzvereins Region Baden mehr geprägt als Walti. Er war nicht nur Präsident, er hat auch buchstäblich mit Leib und Seele für seinen Verein gelebt. Walti war stets ein grosser Natur- und Wanderfreund. Sein Humor, sein Organisationstalent wie auch seine Kochkünste bleiben unvergessen. Legendär waren auch seine Jahresberichte als Präsident. Kein Detail ging dabei vergessen. Über das ganze Jahr hat er dafür seine Notizen gemacht. Solange es seine Gesundheit erlaubte, fehlte er an keiner Vereinsveranstaltung, doch in den letzten Jahren mussten wir uns an sein Fernbleiben gewöhnen. Nun ist er ganz von uns gegangen, wir vermissen ihn.

PILZVEREIN REGION BADEN

LORE ROSENMAYR, AKTUARIN

Der giftige Parfümierte Trichterling

Paralepistopsis amoenolens (Synonym: Clitocybe amoenolens)

KATHARINA SCHENK-JÄGER & JEAN-CLAUDE MICHEL

Nachdem sich die Nachricht über das Vorkommen des Parfümierter Trichterlinges *(Paralepistopsis amoenolens)* seit Jahren gerüchteweise verbreitete, herrscht seit ein paar wenigen Jahren nun Einigkeit darüber, dass der Pilz auch in der Schweiz angekommen is. (Boujon & Ruiz-Badanelli 2011). Das hat zur Folge, dass nicht nur Vergiftungsliteratur neu geschrieben werden muss, sondern auch, dass gewisse Speisepilze nicht mehr freigegeben werden können. Zu gross ist das Risiko einer Verwechslung, zumal wir mit dieser Pilzart noch zu wenig vertraut sind.

Beschreibung des Pilzes

Das allgemeine Aussehen des Parfümierter Trichterlings erinnert an den Wasserfleckigen Rötelritterling *(Lepista gilva* (Pers.) Pat.). Seit dem Fund in Chamoson VS 2008 ist bekannt, dass dieser Giftpilz auch in der Schweiz vorkommt. Der Fund wurde in der SZP 3/2011 publiziert (Boujon & Ruiz-Badanelli 2011).

Hut | Zuerst konvex mit eingerolltem Rand, im Alter trichterförmig, oft wellig, 3,5–6 cm. Farbe von ockerfarbenen Tönen (ähnlich wie *Lepista gilva)* über fleischfarbene und fuchsrote Töne bis zu rötlich-braunen Tönen. Dunkler im Zentrum und mit rötlich-braunen Wasserflecken.

Lamellen | Cremefarbene bis rötlichbraun, etwas heller als die Hutfarbe, eng stehend und am Stiel herablaufend.

Stiel | In Hutfarbe, gleichfarbiges, faseriges Fleisch. Im Alter hohl und an der Stielbasis oft weissfilzig.

Sporen | Weiss bis ganz leicht cremefarbig, rauwandig

Fleisch | Dicht und fest im Hut, faserig im Stiel, weisslich-gelblich im Fuss.

Geschmack | Süsslich, nach Champignon de Paris. Geruch: stark, aromatisch, an den des Duftenden Risspilz *(Inocybe bongardii)* erinnernd, gemischt mit Orangenblüten, zu Beginn angenehm, später penetrant werdend.

Toxikologie

Das Acromelalga-Syndrom ist aus Japan bekannt, der dort vorkommende Japanische Bambustrichterling *(Paralepistopsis acromelalga)* gibt ihm den Namen. Das Toxin konnte isoliert und chemisch beschrieben werden: die Acromelsäure. Diese konnte bisher nur in den beiden Arten Japanischer Bambustrichterling und Parfümierter Trichterling *(Paralepistopsis amoenolens)* nachgewiesen werden. Die Acromelsäure ist eines der wenigen Mykotoxine, das gut untersucht ist. Selbst im Tierversuch hat es die gleichen Symptome hervorgerufen wie beim Menschen. (Fukuwatari et al. 2001, Taguchi et al. 2009). Typisch für die Vergiftung ist eine sehr lange Latenzzeit von 1 bis 2 Tagen, selten bis 7 Tage bis zum Auftreten von Symptomen. Das kann dazu führen, dass mehrere Pilzmahlzeiten gegessen werden, bevor man sich gewahr wird, dass man sich eine Pilzvergiftung zugezogen hat! Verwechselt werden die Pilze z.B. mit den Röteltrichterlingen *Lepista inversa* oder *L. gilva*.

Die Symptome äussern sich in an- und abflauenden Episoden von Empfindungsstörungen der Hände und Füsse. Neben Kribbeln und Brennen kommt es schubweise zu heftigen Schmerzen, die oft nicht auf Schmerzmittel ansprechen. Auffallend ist zudem eine Rötung und Schwellung der Extremitäten. Am Anfang sind die Episoden so heftig, dass an Schlaf nicht zu denken ist. Es sind denn auch Todesfälle beschrieben aus dem asiatischen Raum als Folge der Erschöpfung ohne genauer auf die Todesumstände einzugehen. Die Symptomatik kann über Wochen bis Monate andauern, wobei mit der Zeit die Episoden weniger heftig und weniger häufig werden.

Die Therapiemöglichkeiten sind begrenzt, es wurden alle denkbaren Mittel zur Schmerzbekämpfung versucht, meist mit bescheidenem Erfolg. Einzig die Kälteapplikation soll Linderung gebracht haben.

Auch wenn es sich hier nicht um ein potenziell tödliches Pilzvergiftungssyndrom handelt, ist der Verlauf doch sehr invalidisierend und mit viel Leid verbunden. Darum ist die Streichung sehr ähnlich aussehender Arten wie den Fuchsigen Röteltrichterling *(Lepista inversa, L. flaccida)* und den Wasserfleckigen Rötelritterling *(L. gilva)* von der Speisepilzliste der VAPKO mehr als gerechtfertigt!

Massnahmen der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane

In der Schweiz wird das Sammelgut von Privaten durch die VAPKO-Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure kontrolliert. Im Jahr 2001, als die Art in der Schweiz noch nicht nachgewiesen worden war, hat die Vapko allen Pilzkontrolleuren Informationen verschickt und vor Verwechslungsgefahr mit *Lepista gilva* und *L. inversa* gewarnt (Boujon 2001, Brunelli 2003). Seither bestätigten diverse Fundmeldungen, dass mit einer Ausbreitung dieser Pilzart zu rechnen ist.

Auf Grund der Giftigkeit des Parfümierter Trichterlings und der bestehende Verwechslungsgefahr hat der VAPKO Zentralrat 2013 entschieden, den Wasserfleckigen Röteltrichterling *(Lepista gilva)* und den Fuchsigen Röteltrichterling *(L. inversa)* aus der Liste der Speisepilze zu streichen.

Im Zusammenarbeit mit der Verbandtoxikologin des Verbands Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP) und dem Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum (TOX) wird sich die VAPKO weiterhin dafür einsetzen, dass die neusten Kenntnissen bzw. Entwicklungen in der Pilzwelt zur Sicherheit des Konsumenten umgesetzt werden.

BOUJON C. & V. RUIZ-BADANELLI 2011. Un champignon toxique récolté en Savoie (Clitocybe amoenolens). Bulletin Suisse de Mycologie 89: 90-93.

FUKUWATARI T. ET AL. 2001. Establishment of animal model for elucidating th mechanism of intoxication by the epoisonous mushroom Clitocybe acromelalga. Shokuhun Eiseigaku Zasshi 43(3):185-189. (Publikation in Japanisch).

TAGUCHI T., TOMOTOSHI T. & K. MIZUMURA 2009. Excitatory actions of mushroom poison (acromelic acid) on unmyelinated muscular afferents in the rat. Neuroscience Letters 456: 69-73.

Le Clitocybe à bonne odeur

Paralepistopsis amoenolens (Synonyme: Clitocybe amoenolens)

KATHARINA SCHENK-JÄGER & JEAN-CLAUDE MICHEL • TRADUCTION: D. HOFER-MULLER

Depuis des années, une rumeur annonce la présence du Clitocybe à bonne odeur *(Paralepistopsis amoenolens)*. Depuis quelques années les experts sont unanimes pour reconnaître que ce champignon est présent en Suisse. (Boujon & Ruiz-Badanelli 2011).

Cela a comme conséquence que non seulement la littérature concernant les risques d'intoxications doit être réécrite, mais également que certains champignons comestibles ne peuvent plus être autorisés, car le risque de confusion avec le Clitocybe à bonne odeur encore peu familier est trop important.

Description du champignon

L'apparence générale de Paralepistopsis amoenolens n'est pas sans rappeler *Lepista gilva* (Pers.) Pat. Depuis sa découverte à Chamoson VS en 2008, on a la certitude que ce champignon vénéneux existe également en Suisse. Cette découverte a été publiée dans le BSM (Boujon & Ruiz-Badanelli 2011).

Chapeau | D'abord plan-convexe à marges enroulées, puis en forme d'entonnoir, souvent ondulé, 3,5-6 cm. Couleur avec des tons ocres (analogue à *Lepista gilva)* à chair, et roussâtre. Plus foncé au centre et avec de quelques guttules brunes rougeâtres en périphérie.

Lamelles | Couleur crème à brune rougeâtre, un peu plus claires que le chapeau, serrées et décurrentes.

Stipe | De couleur identique au chapeau, chaire fibreuse et concolore. Creux avec l'âge et blanc-tomenteux à la base du pied.

Spores | Blanc à très légèrement crème, aux parois rugueuses.

Chair | Dense et ferme dans le chapeau, fibreuse dans le stipe, blanchâtre-jaunâtre dans le pied.

Goût | Doucereux, genre Champignon de Paris. Odeur forte, aromatique, rappelant l'Inocybe à odeur de poire *(Inocybe bongardii)*, en mélange avec l'odeur de fleurs d'oranger, initialement agréable, devenant plus tard pénétrante.

Toxicologie

Le syndrome acromélagien nous est connu du Japon, le clitocybe vénéneux du bambou *(Paralepistopsis acromelalga)*, indigène au Japon lui donnant son nom. La toxine a pu être isolée et décrite chimiquement, il s'agit de l'acide acromélique. Cette toxine n'a été jusqu'à présent détectée que dans les deux espèces japonaises, le clitocybe vénéneux du bambou et le clitocybe à bonne odeur *(Paralepistopsis amoenolens)*. L'acide acromélique est une des rares mycotoxines à avoir été bien étudiée. Des essais sur des animaux ont révélé l'apparition des mêmes symptômes que sur les humains (Fukuwatari et al. 2001, Taguchi et al. 2009).

Typique pour cette intoxication est sa latence relativement longue, de 1 à 2 jours, rarement même 7 jours, jusqu'à l'apparition des symptômes. Il peut donc arriver que l'on ait ingéré plusieurs plats de champignons, avant de réaliser que l'on souffre d'une intoxication due à cette espèce précise de champignons! Des risques de confusion existent, par exemple, avec le clitocybe inversé *(Lepista inversa)* ou le clitocybe jaunâtre *(Lepista gilva)*.

Les symptômes se manifestent par des troubles de sensibilité des mains et des pieds sous forme d'attaques qui croissent et faiblissent. En plus des sensations de fourmillements et de brûlures, des douleurs aigües peuvent apparaître périodiquement, contre lesquelles les analgésiques ne peuvent souvent rien faire. Les symptômes sont aussi marqués par un rougissement et une enflure des extrémités. Au début, les attaques sont si fortes qu'il ne faut pas penser au sommeil. Des cas de morts ont été décrits en Asie suite à des situations d'épuisement sans indication précise de cause. Les symptômes peuvent durer pendant des semaines et des mois, les attaques devenant moins aigües et moins fréquentes.

Les possiblités thérapeutiques sont limitées, toute sorte de méthodes pour lutter contre les douleurs ont été testées, généralement sans grand succès. Seule l'application de froid a pu apporter un peu de soulagement.

Même s'il ne s'agit pas ici d'un champignon potentiellement mortel, l'évolution de l'intoxication est invalisante et cause beaucoup de souffrance. C'est pourquoi il est plus que justifié que des espèces très ressemblantes comme le clitocybe inverse *(Lepista inversa)*, le clitocybe flasque *(L. flaccida)* et le clitocybe jaunâtre *(L. gilva)* soient tracées de la liste des champignons comestible du VAPKO!

Mesures de l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (VAPKO)

En Suisse, les champignons récoltés par des privés sont contrôlés par les contrôleurs du VAPKO. En 2001, alors que cette espèce n'avait pas encore été observée en Suisse, le VAPKO avait envoyé à tous les contrôleurs de champignons des informations les prévenant des risques de confusion avec Lepista gilva et Lepista inversa (Boujon 2001, Brunelli 2003). Depuis, plusieurs observations ont été confirmées qui indiquent que cette espèce de champignon risque bien de se répandre.

Vu la toxicité du clitocybe à bonne odeur et les risques de confusion existants, le comité central du VAPKO a décidé en 2013 de retirer le Clitocybe jaunâtre *(Lepista gilva)* et le clitocybe inverse *(L. inversa)* de la liste des champignons comestibles.

En collaboration avec l'Union suisse des sociétés de mycologie (USSM) et le Centre suisse d'information toxicologique (TOX), le VAPKO continue à s'engager pour la prise en compte des dernières connaissances et développements de la mycologie, de manière à garantir la sécurité des consommateurs et consommatrices.

Den Giftpilzen auf der Spur oder Die Pilzexpertin warnt vor Selbstüberschätzung

HANS-PETER NEUKOM

Im Tox-Zentrum klingelt das Telefon. Eine verunsicherte Person meldet sich: Sie hat vor zwei Stunden selbstgesammelte Pilze gegessen, die sie nicht durch einen Pilzkontrolleur prüfen liess. Nun klagt sie über Erbrechen und Durchfall. Doch **Katharina Schenk-Jäger**, Ärztin und Pilzexpertin, bewahrt Ruhe und kann mit wenigen gezielten Fragen das Risiko abschätzen. Im Ernstfall wird die Anruferin ins Spital überwiesen. Katharina Schenk-Jäger gehört zum Expertenteam am Tox-Zentrum, das rund um die Uhr Laien und Medizinpersonal berät.

Frau Schenk-Jäger, was ist Gift?
Als Gift bezeichnet man einen Stoff, der bei Kontakt den Organismus schädigt. Ob ein Stoff giftig wirkt, hängt von der Dosis ab. Wer etwa an einem Tag 30 Liter Wasser trinkt, kann daran sogar sterben. In solchen Mengen über eine kurze Zeit eingenommen kann selbst Wasser zum Gift werden. Dies wusste schon Paracelsus im 16. Jahrhundert: «Allein die Menge macht das Gift. Alle Dinge sind Gift und nichts ohne Gift.» Oft liegen aber Schönheit, Heil- und Giftwirkung nahe beisammen. Der Rote Fingerhut etwa ist eine wunderschöne Pflanze. Seine Inhaltsstoffe können für uns Menschen tödlich sein. Andererseits sind sie in geeigneter Dosis ein wirksames Herzmedikament.

Gibt es auch Beispiele im Reich der Pilze?
Natürlich. Der Fliegenpilz besticht durch seine leuchtend roten Fruchtkörpern und den weissen Flöckchen auf dem Hut und ist doch giftig. In vielen alten Kulturen und Völkern spielte der Fliegenpilz eine wichtige Rolle als Rauschmittel, durch dessen Genuss man den Göttern näher kam. Andererseits hat sich seine Rolle als Glückssymbol bei uns bis heute erhalten. Vergiftungen durch Fliegenpilze enden zwar kaum tödlich. Von seinem Genuss zu Rauschzwecken ist aber dringend abzuraten.

Haben Sie selbst schon einmal unter einer Pilzvergiftung gelitten?
Jein. Ich kann zwar nicht aus persönlicher Erfahrung sprechen, was eine veritable Pilzvergiftung anbelangt. Aber eine unechte Pilzvergiftung hat mich schon einmal eine Nacht wach gehalten. Eine Pilzschnitte mit einer grösseren Menge Eierschwämmen ist mir schwer aufgelegen und plagte mich. Es war offensichtlich zu viel des Guten. Seither nehme ich mir den weisen Paracelsus noch mehr zu Herzen.

Wie kamen sie zu den Pilzen?
In meiner Kindheit hat mein Vater mit mir ab und zu Eierschwämme gesucht, die wir anschliessend gegessen haben. Dafür bewunderte ich Ihn sehr.

Warum?
Als ich die Stelle am Tox-Zentrum antrat, hatte ich wenig Erfahrung was Pilze anbelangt und dementsprechend grossen Respekt. Da habe ich hautnah erlebt, was alles schiefgehen kann. Erst nach Bestehen der Prüfung zur Pilzkontrolleurin habe ich mich ans Essen von selbstgesammelten Pilzen gewagt.

Wie viele Giftpilzarten wachsen überhaupt in unseren Wäldern?
Das ist nicht einfach zu beantworten. Noch immer wissen wir nicht von allen Pilzarten, ob und wie giftig sie sind. Von den hierzulande rund 5 500 Grosspilzarten sind die meisten wegen ihrer Zähigkeit oder ihres schlechten Geruchs und Geschmacks ungeniessbar. Nur etwa 300 sind essbar und zum Teil begehrte Delikatessen. Mehr oder weniger giftig sind wahrscheinlich gegen 200 Pilzarten. Aber auch hier gibt es immer wieder Überraschungen.

Haben Sie ein Beispiel für so eine Überraschung?
Dass die Giftigkeit eines Pilzes lange verborgen bleibt, ist nicht neu. So hat man zum Beispiel erst 1952 durch eine Massenvergiftung erkannt, dass der Genuss des Orangefuchsigen Hautkopfs schwere Vergiftungen hervorruft. 19 Pilzgeniesser starben damals an Nierenversagen. Oder in Frankreich 2001 wiesen Wissenschafter nach, dass der Konsum von Grünlingen zur Auflösung der Muskelfasern führen kann. Wer denkt schon beim Auftreten grippeähnlicher Symptome wie allgemeiner Müdigkeit, Muskelschwäche und Muskelschmerzen an eine Pilzvergiftung, wenn die Mahlzeit bereits mehrere Tage zurückliegt.

Wie häufig kommen Giftpilze vor?
Ein Standort des tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilzes ist beispielsweise nur rund einen Kilometer von meiner Haustüre entfernt. Wenn ich Giftpilze für einen Ausbildungskurs im Herbst brauche, muss ich kaum weiter als in einem Radius von fünf Kilometern die einschlägigen Standorte absuchen. Nicht nur Pilzsammler, sondern auch Waldspaziergänger können also jederzeit auf Giftpilze stossen. Wer hier unkundig sammelt, geht tatsächlich ein grosses Risiko ein.

Ist das Risiko einer Pilzvergiftung nicht so klein wie die Chance von einem Blitz getroffen zu werden?
Nein, gefährlich wird es nur, wenn sich dazu Unwissenheit, Selbstüberschätzung und Nachlässigkeit gesellen. Dazu kommt das Nichtaufsuchen einer Pilzkontrollstelle. Eine der häufigsten Vergiftungen mit Pilzen im Erwachsenenalter ist übrigens die unechte Pilzvergiftung. Dies droht, wenn Speisepilze nicht korrekt oder zu lange gelagert und falsch zubereitet werden oder schlicht verdorben sind. Ihre Symptome sind die einer typischen Lebensmittelvergiftung: Innert weniger Stunden kommt es zu Erbrechen, Durchfall und Bauchkrämpfen. Am gefährlichsten sind jedoch Verwechslungen mit einigen hoch giftigen Pilzen. Das kann schnell lebensbedrohlich werden.

Welche Pilze sind das?
Besondere Vorsicht ist bei den tödlich giftigen, oft vorkommenden Knollenblätterpilzen geboten. Verwechslungsgefahr für den Pilzsammler besteht hier vor allem mit verschiedenen essbaren grünen Täublingen und Champignons. Es gibt aber viele weitere Speisepilze, die gefährliche Doppelgänger haben. Einen sicheren Schutz vor Vergiftungen bieten die in vielen Gemeinden tätigen Pilzkontrolleure. Wir am Tox-Zentrum kontrollieren keine Pilze von Sammlern.

Kann man bei Vergiftungen mit Knollenblätterpilzen heute helfen?
Ja, tatsächlich haben wir seit einigen Jahren bessere Möglichkeiten, die schlimmsten Folgen solcher Vergiftungen in Schach zu halten. Der Erfolg dieser Therapie hängt allerdings wesentlich davon ab, dass Betroffene rechtzeitig in Behandlung kommen. Die grosse Gefahr liegt jedoch in der langen Latenzzeit der Vergiftung. Da die Zeitspanne zwischen Konsum und dem ersten Auftreten von Vergiftungssymptomen lange dauert, können die Giftstoffe der Knollenblätterpilze, die Amatoxine, bereits schwere Leberschäden verursachen. Da in dieser ersten Vergiftungsphase keine Beschwerden auftreten, merkt der Patient noch nichts vom bevorstehenden Unheil. In schweren Fällen hilft aber nur noch eine Lebertransplantation.

Gab es dieses Jahr bereits Pilzvergiftungen?
Im laufenden Jahr haben wir bereits gut 200 Fragen zu Pilzen beantwortet. Im Sommer beschäftigten uns hauptsächlich Kinderunfälle. Dabei haben meist Kleinkinder im Garten gefundene Pilze gegessen. Auch wenn ab und zu ein giftiger Pilz darunter war, verlaufen diese Fälle meist glimpflich. Wie viele Anfragen zu Pilzvergiftungen wir allerdings in der eigentlichen Pilzsaison im Herbst registrieren werden, hängt naturgemäss vom Pilzvorkommen ab.

Wo kann man besseres Wissen über Pilze erlernen?
In einem Pilzverein lernt man vieles über Pilze, was man zur Ökologie, Bestimmung, Verwechslungsgefahr und Küche wissen sollte. Der Verein für Pilzkunde Winterthur etwa bietet Anfängern und Fortgeschrittenen lehrreiche Bestimmungsabende unter fachkundiger Anleitung. Dabei werden Pilze aus der näheren und weiteren Umgebung bestimmt. Anlässlich von Vorträgen wird viel zusätzliches Wissen zum Thema Pilzkunde vermittelt.

Werden am Tox-Zentrum auch Anfragen zu Pilzvergiftungen mit Tieren beantwortet?
Selbstverständlich nehmen wir auch Anfragen zu vergifteten Tieren entgegen. Pilzvergiftungen bei Tieren sind nicht grundlegend anders zu behandeln als beim Menschen. Dazu halten wir uns auch im Bereich der Veterinärtoxikologie auf dem Laufenden. Viel häufiger sind wir unter anderem mit Schoggivergiftungen bei Hunden konfrontiert.

Schoggivergiftungen bei Hunden?
Ja. Das ist gar nicht selten der Fall. Denn Hunde fressen gerne Schokolade. Auf das im Kakao und damit in der Schokolade vorkommende Theobromin reagieren Hunde viel empfindlicher als Menschen. In schweren Fällen kann diese Vergiftung bei Hunden sogar tödlich enden.

Sie haben beruflich viel mit Pilzen zu tun. Können Sie da privat ein Pilzgericht überhaupt noch geniessen?
Sicher! Es gehört zur Grundausstattung einer Ärztin, Privates vom Beruf zu trennen. Das Sammeln, die Zubereitung und das Essen von Pilzen bereiten mir viel Vergnügen. Ich bin allerdings keine so «vergiftete» Pilzlerin.

Zur Person
Katharina Schenk-Jäger ist 1971 in Thalwil geboren. Heute lebt sie mit ihrem Mann und den drei Töchtern (9, 12, 14) in Hettlingen. Sie studierte an der Universität Zürich Medizin und erlangte 2012 den Doktortitel. Seit 2006 ist sie am Tox-Zentrum als Ärztin und Pilzexpertin tätig. 2009 bestand sie die Prüfung zur Pilzkontrolleurin und erlangte 2010 das Diplom zur Notfall-Pilzexpertin. Ihre Hobbys neben den Pilzen sind Fotografieren, Garten, Laufen und Wandern.

Katharina Schenk-Jäger, Verbandstoxikologin HANS-PETER NEUKOM

Rezepte Recettes Ricette

Zwei Rezepte mit Reizkern

KURT ROHNER

Goujons von Fischen mit Reizkern

Zutaten für 4 Personen

750 g Fischfilets ohne Haut z.B. Pengasius oder St. Pierre
500 g frische oder blanchierte Reizker
500 g fest kochende Kartoffeln

Vorbereiten

Etwas grössere Fischfilets in Streifen schneiden (ca. 1x1 cm und 4 cm lang)
Kartoffeln in ganz schöne, kleine Würfel schneiden und im Salzwasser blanchieren Reizker in nicht zu kleine Scheiben schneiden.

Zubereitung

In einer Bratpfanne die Kartoffeln in Butter goldgelb braten.

Im Wok die Reizker mit Butter andünsten und mit wenig Weisswein ablöschen und mindestens 15 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer ziehen lassen.

Die Fische zugeben und mit Salz und Pfeffer und eventuell Pulver aus Reizkern oder aus anderen Pilzen würzen.

Die gebratenen Kartoffel beigeben und im Wok (damit es heiss bleibt!) servieren.

Ein Menu das nicht zu viele Kalorien hat, gut schmeckt und schnell zubereitet ist.

Gratin mit Reizkern

Zutaten für 4 Personen

750 g Fischfilets ohne Haut z.B. Pengasius oder St. Pierre
500 g frische oder blanchierte Reizker
4 dl weisse Grundsauce
150 g geriebenen Käse

Vorbereiten

Die Fische im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen
Die frischen Pilze in Salzwasser aufkochen (blanchieren)
Die nicht zu dünne Weisse Sauce (auch möglich aus dem Beutel) mit etwas Rahm oder Saucenhalbrahm verfeinern
Greyerzer Käse frisch reiben

Zubereitung

Die blanchierten Reizker zur Hälfte in eine gebutterte Gratinform legen.

Mit wenig Weisswein beträufeln

Die Fischfilets darauf legen (eventuell die dünne Seite etwas umlegen, damit sie nicht austrocknet)

Die zweite Hälfte der Pilze darüber verteilen. Die Sauce auf das ganze Gericht verteilen und mit Käse bestreuen

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 130 Grad 30 Minuten backen. Eventuell die letzten 5 Minuten etwas höher schalten, damit der Käse goldgelb wird.

LACTARIUS DELICIOSUS Edelreizker | Lactaire délicieux BRUNO GILGEN

Soupe claire de champignons

JEAN-JACQUES ROTH

Une fois de plus, ma tante Frieda et mon oncle Albert, au cours d'une récente fête de famille, m'ont confié une de leurs meilleures recettes pour apprêter les champignons.

Tout d'abord, deux avertissements

- Ramasser les champignons en les nettoyant sur place, dans la forêt.
- En rentrant de sa cueillette, sur une table, étaler et séparer les champignons pour les identifier avec sécurité. Les examiner un à un.
- Ecarter les feuilles et les petits animaux indésirables (limaces, araignées, fourmis…)
- Brosser avec délicatesse les champignons. Eviter de les mouiller sous le robinet.

Préparation

Préparer des champignons (champignons de Paris, Tricholomes de la Saint-Georges, cèpes…).

Les cuire dans un bouillon avec oignon et du thym. Egoutter et sécher dans un linge.

Réserver le bouillon. Les rôtir dans le beurre ou l'huile d'olive avec des échalotes hachées, un peu d'ail.

Dans une soupière, dresser une couche de croutons de pain puis ajouter une couche de champignons. Faire ceci deux fois. Maintenir cette préparation au chaud.

Préparer quatre jaunes d'œufs et les battre. Ajouter le bouillon et 2 dl. de crème et assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Chauffer à feu doux. Verser cette préparation dans la soupière et servir.

CALOCYE GAMBOSA Tricholome de la Saint-Georges | Mairitterling GIAN-FELICE LUCCHINI

Berner Fachhochschule
Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Das Pilzdessert-Buch – eine süsse Verführung

Haben Sie Lust, Pilze einmal als Dessert zu geniessen und neue Rezepte auszuprobieren? Dann lassen Sie sich zu einem kulinarischen Erlebnis einladen: Studierende der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule haben in Zusammenarbeit mit Dozierenden und Mitarbeitenden innovative Rezepte für Pilzdesserts entwickelt. Dabei haben sie sich wissenschaftlich mit dem Thema Kochen mit Pilzen auseinandergesetzt, selber Pilze verarbeitet und immer wieder nach den besten Zutatenkombinationen geforscht. Das Resultat teilen die jungen Studierenden im Pilzdessert-Buch mit Ihnen.

Verführerische Kreationen
Das Kochbuch bietet rund 40 Rezepte für Desserts mit unterschiedlichen Pilzsorten. Es erscheint im Sommer 2015 in Deutsch und Französisch. Einige Beispiele der Leckerbissen, die auf Sie warten:

- Rahmgefrorenes mit karamellisierten Eierschwämmen
- Steinpilz Honig Espuma
- Grand Marnier Mousse mit Änis-Champignons und Orangengelée
- Maronenröhrling-Birnen-Kuchen
- Kopf hoch! Reisköpfli mit Morcheln
- Mangotarte mit karamellisierten Kräuterseitlingen
- Weisse Schoggimousse mit Steinpilzen

Bestellen Sie Ihr Pilzdessert-Buch bereits heute per E-mail bei:
sandra.schweizer@bfh.ch
oder telefonisch unter +41 31 910 21 23.

Bitte machen Sie dazu folgende Angaben: Name und Vorname, Adresse, Telefonnummer, E-mail Adresse, gewünschte Anzahl Exemplare, gewünschte Sprache (D, F).

Preis: CHF 35.00 zuzüglich Versandkostenanteil. Mengenrabatte auf Anfrage.

Die Auslieferung erfolgt im Sommer 2015.

Champignons Suisses

Täglich frisch aus Schweizer Produktion

Champignon de Paris | Shiitake

Austernpilz | Kräuterseitling

Grifola | Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Biopilze Schneebeli, Obfelden ZH
Gotthard-Pilze GmbH, Erstfeld UR/Oberdorf NW
Inwiler Edelpilze, Inwil LU
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
Laubscher's Vitalpilze, Walperswil BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Alpine Bio Pilzzucht AG, Niederstocken BE
Romanens Pilz GmbH, Gossau ZH
Cultures de champignons Stadler, Aigle VD
Suter Champignons AG, Frick AG
Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp BE

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

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

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

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

SUISSE GARANTIE
Schweiz. Natürlich.

Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni

Kalender 2015 | Calendrier 2015 | Calendario 2015

sa, 7 febbraio	**Giornata d'incontro primaverile, Lugano**	Società micologica Lugano
Sa, 14. Februar	**Frühjahrstagung Nordwestschweiz, Solothurn**	Verein für Pilzkunde Solothurn u.U.
sa, 21 février	**Assemblée des présidents, Gland**	Société mycologique de la Côte
Sa, 21. Februar	**Frühjahrstagung Nordostschweiz, Einsiedeln**	Pilzverein Region Einsiedeln
So, 22. März di, 22 mars do, 22 marzo	**Delegiertenversammlung VSVP** **Assemblée des délégués USSM** **Assemblea dei delegati USSM**	Burgdorf | Berthoud Verein für Pilzkunde Burgdorf VSVP, Rolf Niggli
Sa, 29. August	**Schweizerische Pilzbestimmertagung**	Zollikofen, Verein für Pilzkunde Bern VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu–ve, 7–11 septembre	**Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons**	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommum jmducommun.vapko@net2000.ch
So–Sa, 20.–26. September	**Mykologische Studienwoche**	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Mo–Fr, 21.–25. September lu-ve, 21-25 septembre lu-ve, 21-25 settembre	**17th Congress of European Mycologists**	Madeira, Portugal www.ima-mycology.org
lu–ve, 28 settembre–2 ottobre	**Corso di formazione per controllori di funghi e giornata di formazione continua**	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
Sa–Fr, 3.–9. Oktober	**Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung**	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
Mo–So, 12.–18. Oktober lu–di, 12–18 octobre lu–do, 12–18 ottobre	**offene WK-Tagung** **Journées de la CS ouvertes à tous** **Giornate della CS aperte a tutti**	Wangen an der Aare VSVP | USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
Sa–So, 17.–18. Oktober sa–di, 17–18 octobre sa–do, 17–18 ottobre	**Schweizerische Pilzausstellung** **Exposition suisse de champignons** **Esposizione svizzera dei funghi**	Salzhaus, Wangen an der Aare VSVP | USSM, Rolf Niggli
Oktober octobre	**Europäische Cortinarientagung** **Journées européennes du Cortinaire**	Urbino (Marche) Italien | Italie | Italia www.jec-cortinarius.org
ma–sa, 20–24 octobre ma–sa, 20–24 ottobre	**Journées romandes d'études et de détermination** **Giornate romande di studio e di determinazione**	Posieux Société fribourgeoise de mycologie USSM: René Dougoud contact@mycofr.ch
Sa–So, 24.–25. Oktober	**VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz**	Islikon, VAPKO, Silvana Füglistaler fue@bluewin.ch

TERANA COERULEA Blauer Rindenpilz FÉLICIEN CORBAT

Pilzsammeln mit Designer-Handtasche oder Pilzmaden als Fleischersatz…

HANS-PETER NEUKOM

Bereits zu Saisonbeginn können feine Speisepilze für die Küche gesammelt werden. Doch was einer der zwölf Stadtzürcher Pilzkontrolleure kürzlich bei der Pilzkontrolle erlebte, liess sogar ihn schmunzeln.

Ralph Bigger, Lebensmittel- und Pilzkontrolleur der Stadt Zürich, hat Pikettdienst, als er einen Anruf einer Frau entgegennimmt. Sie berichtet in akzentfreiem Hochdeutsch, dass sie Pilze gefunden habe und nun wissen möchte, ob diese essbar seien. Pünktlich zum vereinbarten Termin erscheint die Pilzsammlerin im Pilzlokal an der Walchestrasse. Ralph Bigger staunt nicht schlecht, als eine schätzungsweise 50-jährige, modisch gestylte und mit viel Goldschmuck behangene Dame in High Heels das Lokal betritt. Sie entspricht so gar nicht dem Klischee einer Pilzlerin. Auf seine Frage: «Wo haben sie ihre Pilze?» öffnet sie ihre Designer Tasche und klaubt elf Röhrlinge heraus, die sie behutsam in den Kontrollbehälter legt. Schon beim Herausnehmen aus dem exklusiven Sammelbehälter fällt dem Pilzexperten die schlechte Qualität der Pilze auf.

Prost Mahlzeit!

Als er einen grösseren Pilz in die Hand nimmt, bricht sogar der Hut vom Stiel. Unzählige Maden krabbeln aus dem schwammigen Fruchtkörper und bevölkern den Kontrollbehälter. Die übrigen Pilze sind nicht von besserer Qualität. Geduldig und auf einfache Weise erklärt er der Dame die schwammigen Pilze fachmännisch. Es handelt sich dabei um sieben ungeniessbare Netzstielige Hexen-Röhrlinge und vier essbare Sommer-Steinpilze. Er trennt die ungeniessbaren von den essbaren Arten in zwei Haufen und fragt die Sammlerin: «Wollen sie diese Sommer-Steinpilze wirklich noch verzehren?» Dabei macht er die Dame nochmals auf die krabbelnden, unappetitlich feissen Maden aufmerksam. Offensichtlich unbeeindruckt davon antwortet sie ihm: «Warum nicht? Maden enthalten doch eine grosse Menge Eiweiss, und so kann ich auf die Fleischbeilage verzichten», meint sie im vollen Ernst. Kopfschüttelnd sortiert der Pilzexperte die überalterten und am stärksten von Maden befallenen Exemplare aus und notiert diese auf dem Kontrollschein. Übrig bleiben so zwei kleinere rund 60 Gramm schwere, noch weniger von Würmern befallene Sommer-Steinpilze, welche Madame wieder in ihre luxuriöse Handtasche packt. Sie verabschiedet sich höflich vom Pilzexperten, nicht ohne ihm für die tolle, selbstverständlich kostenlose Beratung der Pilzkontrolle zu danken. Schmunzelnd wünscht ihr Ralph Bigger guten Appetit zu ihrem «Gourmet-Schmaus.»

Steinpilze mit (lebender) Fleischbeilage – ein fragwürdiger Gourmetgenuss. HANS-PETER NEUKOM

Laudatio für Liliane Theurillat

HUGO RITTER

Liebe Liliane

Du hast dich entschlossen, das Steuer des VAPKO-Schiffs in andere Hände zu geben. – Nun, mit dem heutigen Tag ist es leider soweit. Ich stehe hier mit einem lachenden und einem weinenden Auge, stellvertretend für uns alle hier. Weinend, da wir mit dir nicht nur eine sehr gute Präsidentin, sondern auch eine warmherzige Persönlichkeit verlieren. Lachend, da wir alle genau wissen, dass du jetzt nicht im stillen Kämmerlein versauerst, sondern noch vermehrt reisen wirst. Als vielseitige, interessierte und aufgeschlossene Persönlichkeit wirst du noch viel erleben. Vor unserer ersten Begegnung als frisch gewählter Beisitzer respektive Vizepräsident erwartete ich in meiner Fantasie eine «gnädige Dame aus Bern», aus altem Patriziergeschlecht stammend, mit charismatischem, gewandtem Auftreten, ernstem Blick, sich ihrer Wirkung bewusst, mit raumfüllender Persönlichkeit. Auf meinem Weg zu meiner ersten Sitzung mit dir in Bern stellte ich mir dein Büro vor: ein grosser, wunderschön mit edlem Holz getäferter Saal mit altem, ebenso schönem echtem Parkett. An den Wänden die wertvollen Gemälde deiner Vorfahren und Edlen der Patriziergemeinschaft. An der Decke ein grosser, schwerer Kronleuchter, der gediegenes, warmes und edles Licht spendet. Und zu allerletzt hinten im grossen Saal ein grosses Mahagoni-Pult mit dem Berner und Schweizer Fähnlein darauf. Du sitzt dahinter in einem grossen, edlen geschnitzten Stuhl und schaust huldvoll zu uns armen Sitzungssündern hinab. Als Geschenk wollte ich dir ein Fläschchen Möbelpolitur mitbringen, aber leider hatte der von mir gewählte Laden geschlossen. Was ich dann aber antraf, war ernüchternd. - Ein 08/15 Amts-Büro, spartanisch mit modernen, zweckmässigen Möbeln eingerichtet. Eine voll motivierte, gut vorbereitete und Kompetenz ausstrahlende Präsidentin erwartete uns, voll ausgerüstet mit Handy und Computer. Soviel zu Fantasie und Realität.

Ich möchte nun die letzten zwölf Jahre deiner Präsidentschaft Revue passieren lassen.

Dein Einstieg in dieses Amt wurde dir nicht leicht gemacht. Kaum warst du als Vizepräsidentin gewählt, wurdest du quasi über Nacht, ohne grosse „Einwärmzeit“, mit der Präsidentschaft konfrontiert. Du hast diese Herausforderung angenommen, dich der unbequemen Tatsache gestellt und dein Amt mit all den anstehenden, ungelösten Problemen übernommen. Stück für Stück hast du die Baustellen beseitigt. Für die machbaren Dinge, wenn sie der Sache der VAPKO gedient haben, hast du Energie, Diplomatie und wenn nötig auch Kampfgeist eingesetzt und so dir und der Sache Respekt und Anerkennung der Partner und auch der Gegner verschafft. Sei es bei Behörden, Ämtern, Medien oder Entscheidungsträgern. Dinge, die sich aus politischen, finanziellen oder anderen Gründen nicht umsetzen liessen, hast du nach Analyse der Fakten ohne zu zögern und effizient ad acta gelegt. Auch das war eine Stärke von dir.

Du hat eine turbulente Präsidentschaftszeit erlebt. – Die Gesetzesänderungen betreffend die Kontrolle der Handelspilze und des privaten Pilzsammel-Gutes, der Ausstieg aus der Ausbildungs-verantwortung des BAG, der direkte oder indirekte Auswirkungen auf die gesamte VAPKO hatte, beschäftigten dich stark. Zusammen mit dem VAPKO-Zentralrat, namentlich mit seinem Präsidenten Jean-Claude Michel und eurem juristischen Beirat Oswald Rohner, hast du damals nach mehreren, harten und unbequemen Sitzungen für die VAPKO einen Modus vivendi gefunden, der das Optimum des Möglichen bedeutet.

Ebenso hast du es im Zentralrat zusammen mit deinen Mitbeteiligten geschafft, für alle Regionen der VAPKO verbindliche Regelungen für die Prüfungen und für die Speise- und Giftpilzliste aufzustellen. Dies wirkte sich stärkend auf die VAPKO als anerkannte Ausbildungsstätte bei Behörden und Ämtern aus.
Du warst, zusammen mit dem Präsidenten des VSVP, Rolf Niggli, tatkräftig an der Verbesserung der Zusammenarbeit

Liliane Theurillat, die scheidende VAPKO-Präsidentin HANS-PETER NEUKOM

und Stärkung des gegenseitigen Vertrauens und Respektes zwischen VAPKO und VSVP beteiligt. - Wir hatten noch nie ein so gutes Einvernehmen mit dem VSVP wie heute.

Diverse Aktionen, wie zum Beispiel die Werbung für die Pilzkontrolle mittels einer gross angelegten Kartenaktion, um eine davon herauszunehmen, waren dir als umtriebige Präsidentin wichtig, und der Erfolg gab dir Recht. Ich erinnere mich noch, wie wir damals im Lagerraum der Druckerei die Karten versandbereit machten. Auf etlichen Paletten stapelten sich die Karten, und wir dachten, die Arbeit würde nie enden. Aber am Schluss waren wir glücklich und zufrieden und bereit, die Aktion zu starten.

Medienmässig hattest du eine Menge Arbeit. – In unzähligen Interviews in Zeitungen und Zeitschriften, im Radio und im Fernsehen hast du dich als mediengewandt und kompetent erwiesen. Auch dadurch hast du die VAPKO gestärkt.
Das Kurswesen lag dir immer am Herzen. Du hast die Instruktoren und die Kursleitung wenn nötig immer unterstützt. Durch deine freiwillige Anwesenheit bei den Instruktoren-Sitzungen hast Du den Instruktorinnen und Instruktoren deinen Respekt und deine Anerkennung für ihre Arbeit gezollt und bekräftigt.

Als ich, um auch deine Zeit vor meiner Vizepräsidentschaft zu ergründen, ehemalige und aktuelle Vorstandsmitglieder und andere Mitstreiterinnen und Mitstreiter befragte, hörte ich unisono: angenehm in der Zusammenarbeit, effizient, gut organisiert, gut vorbereitet, sachlich, sozial- und wissens-kompetent und keine «Quotenfrau.»

Du hast das Antlitz der VAPKO geprägt, ihr Profil gestärkt und sie zu dem gemacht, was sie heute ist. Du hinterlässt deinem Nachfolger keine Baustellen, sondern eine geordnete Organisation, welche die kommenden Herausforderungen annehmen kann. Dafür sind wir dir sehr dankbar.

Du trittst jetzt zwar als Präsidentin zurück. Aber du bist und bleibst für immer unsere Ehrenpräsidentin!

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

Folgende Gemeinde sucht dringend eine Pilzkontrolleurin/einen Pilzkontrolleur:

3770 Zweisimmen BE

Drei weitere Gemeinden sind der Kontrollstelle angeschlossen. Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

5330 Bad Zurzach AG

(mit neun angeschlossenen Gemeinden)
Zusammen sind etwa 100–120 Kontrollen pro Saison durchzuführen. Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

8192 Glattfelden ZH

(mit Eglisau und Wil)
Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

8424 Embrach ZH

(Rorbas, Freienstein ZH, Gemeinden im Embrachertal)
Hier wird eine Stellvertretung/Verstärkung für etwa 5–6 Kontrolltermine im Jahr gesucht, Mittwoch und Sonntag 1–1½ Stunden. Der Kontrolleur würde sich über eine Kollegin oder einen Kollegen freuen.

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

Geschätzte «neue Kontrolleure», liebe neue Kolleginnen und Kollegen
Bestimmt zögert ihr davor, eine Stelle anzunehmen, weil ihr noch wenig Erfahrung habt. So ist es am Anfang auch fast jedem von uns gegangen – und das ist gut so; es ist ein Schutzmechanismus vor Selbstüberschätzung.
Ihr habt eine anspruchsvolle Ausbildung und eine strenge Prüfung erfolgreich durchlaufen – traut euch diese Arbeit zu; ihr werdet in Kürze bereits Erfahrungen sammeln, die anderen vorbehalten bleiben. Ich freue mich über eure Meldung.

Ihr erreicht mich telefonisch, per Mail oder schriftlich:

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

Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung sowie WK 2015

VAPKO

Wie gewohnt organisiert die VAPKO auch im Jahr 2015 einen Wochenkurs für angehende und sich im Amt befindende Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure.	
Kursbeschreibung	Der Kurs ohne Prüfung richtet sich an Pilzinteressierte mit guten Vorkenntnissen, der Kurs mit Prüfung an Personen mit umfassenden Vorkenntnissen. Die Kursunterlagen werden nach Einzahlung des Kursgeldes geliefert. Eine sorgfältige Einarbeitung in die Materie ist insbesondere für PrüfungskandidatInnen unumgänglich. Um den Fähigkeitsausweis der VAPKO als ausgewiesene Pilzfachperson zu erhalten, müssen während dem Kurs fünf Prüfungen bestanden werden. Die Wiederholungskurse mit und ohne Mikroskop sind für ausgebildete Pilzkontrolleure. Auch dieses Jahr wird ein WK-Kombi angeboten. In diesem wird die Hälfte der Zeit makroskopisch, die andere Hälfte mikroskopisch bestimmt. Voraussetzung für die Teilnahme sind ein absolvierter WK-Mik und die Fähigkeit, selbständig Präparate herzustellen und die mikroskopischen Beobachtungen zu interpretieren.
Datum	Samstag 3. Oktober bis Freitag, 9. Oktober 2015
Ort	Landwirtschaftliche Schule Plantahof, Landquart
Kosten	Das Kursgeld beträgt CHF 650.- Die aktuellste Version des Leitfadens wird in Form einer CD an alle Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer geliefert. Personen, die Einzelmitglied der VAPKO sind oder von einer der VAPKO angeschlossenen Gemeinde in den Kurs geschickt werden, erhalten einen Rabatt von CHF 100.- Der Pensionspreis beträgt knapp CHF 600.- für 6 Tage Vollpension.
Anmeldung	Die Anmeldung ist definitiv, sobald das Kursgeld von CHF 650.-, resp. CHF 550.-, einbezahlt ist, dann wird auch die Leitfaden-CD zugestellt.
Anmeldeschluss	31. Mai 2015. Es können nur schriftliche Anmeldungen entgegen genommen werden. Diese werden nach Eingang berücksichtigt.
	Anmeldeformulare können telefonisch, schriftlich oder per Mail beim Kursleiter angefordert werden: This Schenkel Friedhofstrasse 97, 8048 Zürich Tel. 079 219 91 02 E-Mail vapkokurs@pilze.ch

Impressum

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

ABONNEMENTE | ABONNEMENTS | ABBONAMENTO
Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke
E-Mail: cilly.humbel@vsvp.com
Abonnementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz CHF 35.–, Ausland CHF 40.– oder EUR 30.–
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 30.–
Per i membri della USSM l'abbonamento e compreso nella quota sociale. Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.–, estero CHF 40.– o EUR 30.–
INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)

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

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

Vereinsmitteilungen
Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | Freitag, 13. März 2015, 20 Uhr: Generalversammlung im Pilzlokal. www.bachtelpilz.ch.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach | www.pilzverein-zurzach.ch

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

Bern | www.pilzverein-bern.ch

Bern-Bümpliz | www.pilzverein-buempliz.ch

Biberist | www.pilzeonline.ch

Biel | www.seelandpilze.ch

Bremgarten AG | www.pilzverein-bremgarten.ch

Burgdorf | Samstag, 6. Dezember: Chlouselotto. – Sonntag, 22. März 2015: Jubiläum 100 Jahre VfP Burgdorf und DV VSVP.

Cham | Jeden Montag von Mitte August bis Ende Oktober, ab 19 Uhr: Bestimmungsabend m Restaurant Paradies im Bösch Hünenberg.
Freitag, 13. März 2015: 70. Generalversammlung im Restaurant zum Weissen Kreuz Abtwil.AG. – Samstag, 19. September: Grosse Jubiläums-Pilzausstellung in Cham.
www.pilzverein-cham.ch

Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenaustrasse 55 in Chur statt.
Montag, 1. Dezember: Klaus-Abend in der Salvatorenstrasse 56 in Chur (Tel. 081 252 23 74). www.pilzverein-gr.ch

Dietikon | www.pilzverein-dietikon.ch

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

Escholzmatt | www.pilzvereine.org/escholzmatt

Fribourg SFM | www.mycofr.ch

Fricktal | Weitere Infos: www.moehlin.ch/verein.php?id=73&club_id=102

Genève | Toutes les séances ont lieu le lundi dès 19h, sauf les lundis fériés et entre Noël et Nouvel An. Visitez notre site: http://champignons-geneve.ch A 19 h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Les conférences ont lieu à 20h. Celles-ci se tiennent dans le bâtiment de Sciences III, au bd d'Yvoy, salle 0009. – 26 janvier 2015, 20h: Assemblée générale, salle 0009, Sciences III. – Vendredi 30 janvier 2015: Souper SMG.

Herzogenbuchsee | Freitag, 6. Februar 2015, 18.30 Uhr: Hauptversammlung im Restaurant Sternen.

Horgen | Montag, 1. Dezember: Klaushock im Vereinslokal. – Freitag, 6. Februar 2015: Generalversammlung. www.pilzverein-horgen.ch

Huttwil | Samstag, 27. Dezember: Geselliger Jahresabschluss.

Interlaken | www.pilzvereininterlaken.ch

Laufental-Thierstein | südofwe 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 beim Parkplatz Seerestaurant in Seedorf. Montag, 1. Dezember: Chlausabend (Ruedi Zimmermann und Michela Grunder). – Montag, 15. Dezember: Mikroskopieren und Bestimmen, aktuelle Funde (Kilian Mühlebach). – Freitag, 23. Januar 2015: 79. Generalversammlung. Weitere Infos unter www.mglu.ch.

Mittleres Tösstal | Bestimmungsabende immer montags ab 20 Uhr im Restaurant Splendid Turbenthal.
Samstag, 6. Dezember, 18.30 Uhr: Jahresausklang mit Lottomatch. Einladung folgt. – Freitag, 6. März 2015: Generalversammlung.

Neuchâtel | L'exposition «Les Champignons dans mon jardin» reste ouverte au public au Jardin botanique jusqu'au 8 mars 2015 (du mardi au dimanche, de 13 à 18 heures). Visite commentée les dimanche 7 et 13 décembre à 16 heures. – La dernière séance de détermination de l'année aura lieu le lundi 22 décembre à notre local d'Uni-Mail et sera suivie d'une petite agape. – L'assemblée générale est fixée au vendredi 6 février 2015. Le lieu vous sera communiqué avec l'ordre du jour, début janvier. – D'ores et déjà le comité souhaite à tous les membres une belle année mycologique 2015.

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

Nord vaudois | www.smnv.ch.

Oberbaselbiet | www.pilzverein-oberbaselbiet.ch

Ostermundigen | Montag, 2. März 2015: Hauptversammlung gemäss persönlicher Einladung.
www.pilzverein-ostermundigen.ch

Schlieren | Freitag, 28. November, 19 Uhr: Mitgliederinformation und Schlusshock in der Trublerhütte. – Freitag, 30. Januar 2015, 20 Uhr: 51. Generalversammlung. – Freitag, 27. Februar: «Winterplausch» in der Trublerhütte.
www.pilzverein-schlieren.ch

Seetal | Samstag, 29. November, ab 18 Uhr Chlaushock in der Waldhütte Bettwil.

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

Thun | www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Samstag, 13. Dezember, 16.30 Uhr: Waldweihnacht mit Fondue. Heerenberg/Frauenfeld, Organisation: Charlotte Hartmann und Heidi Ulrich, Anmeldung notwendig an Charlotte Hartmann Tel: 052 375 15 12, E-Mail: charlotte.hartmann@pilze-thurgau.ch. Treffpunkt: Forsthof Heerenberg. – Montag, 2. Februar 2015, 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal, Geselliges Beisammensein und Pilze bestimmen im Vereinslokal. – Samstag, 21. Februar, 14 Uhr: Führung im Seemuseum, Kreuzlingen, Organisation: Wolfgang Bohner, Info: Tel. 071 699 25 20, Kosten ca. CHF 15.- pro Person, Treffpunkt: Parkplatz Ifolor Kreuzlingen. – Montag, 2. März, 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal, Geselliges Beisammensein und Pilze bestimmen im Vereinslokal. – Samstag, 14. März: Generalversammlung www.pilze-thurgau.ch

Tramelan | Les lundis soirs dès 20 h séances de détermination. www.mycotra.ch

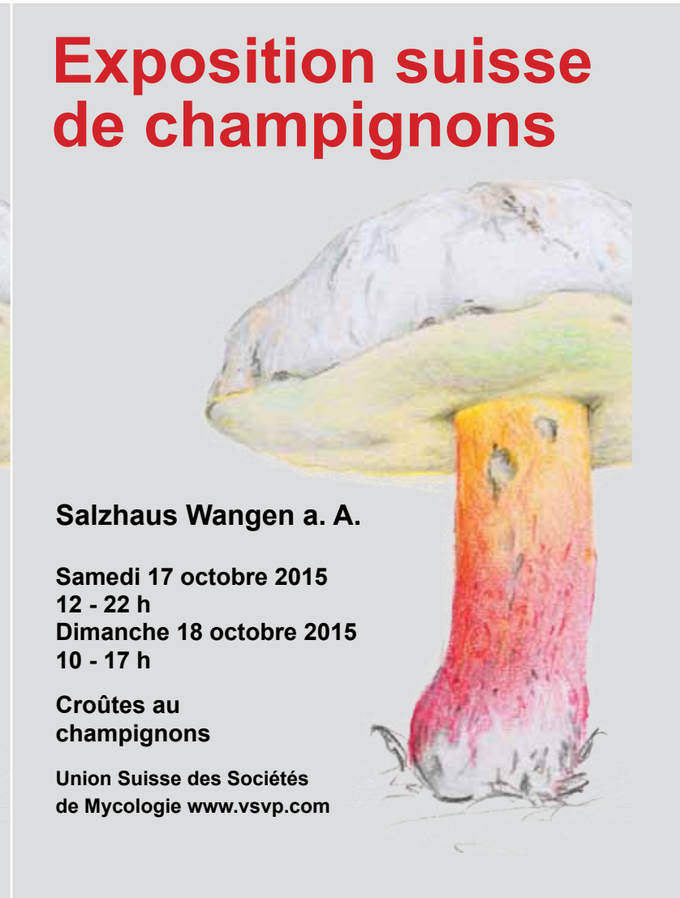
Willisau | Donnerstag, 27. November: Pilzsuppenverkauf am Katharinenmarkt. – Freitag bis Montag, 5.–8. Dezember: Pilzsuppenverkauf am Christkindli Märt. – Samstag, 13. Dezember: Chlausabend mit Einladung.
www.pilzverein.willisau.ch.vu

Winterthur | www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen | Samstag, 29. November, Samichlausfeier. – Samstag, 7. März 2015, 19 Uhr: Generalversammlung. www.vfp.wolhusen.ch.vu

Zug | www.pilzvereinzug.ch

Zürich | Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungsabend. Montag, 1. Dezember: Xaver Schmid: «Jahresrückblick» mit Chlaus-Knabbereien (Vreni und Hanspeter). – Montag, 5. Januar 2015: Hanspeter Kellerhals: «Pilze 47°21'6,7"N/8°43'50,6"O.» – Montag, 2. Februar: Referent und Thema noch offen, evtl. «Röhrlinge.» – Montag, 2. März, 19.30 Uhr: Generalversammlung, bitte frühzeitig erscheinen und Getränke bestellen. Im Anschluss an die GV reichhaltiger Apéro. – Montag, 13. April: Lotte Wegmann: «Pilz und drum und draa» – Montag, 4. Mai: Ruth Bänziger: «Einheimische Orchideen» (mit Juni-Exkursion zur Hasenbuckhütte, SAC Randen/SH). – Montag, 1. Juni: Xaver Schmid: «Pilze allgemein-speziell» – Sonntag, 7. Juni: Exkursion «Einheimische Orchideen» im Schaffhauser Randen; leichte, kurze Wanderung mit Botanischen Kostbarkeiten. Leitung und Organisation: Ruth Bänziger. www. pilzverein-zuerich.ch



Der Standort des Ulmenraslings (siehe Titelbild) an der Bundesgasse in Bern.
Un orme à la Bundegasse à Berne, l'habitat de Hypsizygus ulmarius (voir page de garde).

BÉATRICE SENN-IRLET

Die nächste SZP erscheint am 28. Februar 2015. | Le prochain BSM paraîtra le 28 février 2015.

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

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