

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 11

Artikel: Das Verschwinden unserer Speisepilze
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934622>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

seine Sammeltätigkeit entfaltet, von dem Wesen, der Schonung und Verbreitung unserer Pilzflora wissen muss, zum Wohle der not-

leidenden Menschheit, zum Heil und Gedeihen unseres herrlichen Waldes und seines Pflanzenlebens.

Das Verschwinden unserer Speisepilze.

Von H. W. Zaugg.

Als wir im Jahre 1915 den Verein für Pilzkunde in Burgdorf gründeten, hatte ich Gelegenheit, die Bekanntschaft verschiedener Personen zu machen, die dem Pilzsammeln mit Eifer huldigten. In der Tätigkeit als Vorstandsfunktionär erweiterte sich dieser Bekanntenkreis immer mehr, und mit Staunen musste ich konstatieren, dass viel mehr Pilzfreunde existierten, als ich je vermuten konnte. Wie weit sich aber die Kenntnis dieser Pilzsammler auf Wesen, Wachstum und Artenreichtum der Pilze erstreckten, war noch erstaunlicher. Einer kannte nur die Morchel und den Eierpilz, der andere nur Eierpilz und Steinpilz, der dritte Eierpilz und Ziegenbart usw., aber immer stand das beliebte Eierschwämmchen im Vordergrund. Die andern kennen wir nicht und wollen auch nichts von ihnen wissen, lautete das Argument.

Nicht selten durfte man schon damals hören, man finde bei weitem nicht mehr die Mengen, wie es früher der Fall war. Aber der Verein war damals noch zu jung und zu wenig bekannt, um als Sündenbock hingestellt zu werden. Heute tönt es allerdings anders. Jetzt muss der Pilzfreunde-Verein als Urheber dieser Erscheinung herhalten. Und doch erfolgte diese Vereinsgründung gerade deshalb, weil sich die Initianten bewusst waren, dass das Sammeln nur einer einzigen Pilzart diese zum Verschwinden bringen musste. Nicht dass das Eierschwämmchen dadurch ausgerottet würde. Nein, es fällt der Sammelwut seiner Liebhaber zum Opfer, indem leider die bekanntesten Plätze schon abgeerntet werden, wenn die Pilze kaum zum Vorschein kommen. Diese Tatsache lässt sich leicht nachweisen. Wer bei günstiger Witterung im Monat Mai

die Wälder durchstreift, wird immer Stellen antreffen, wo die Eierpilze in Masse hervorbrechen, wie wenn sie gesät worden wären. Kommt man später und will sich die gemachte Wahrnehmung zunutze machen, ist nichts mehr vorhanden. Die Ernte hat eben von anderer Seite schon stattgefunden. Diese Erscheinung ist aber nicht neu, ich konnte sie schon vor 20 und mehr Jahren registrieren. Sie ist heutzutage nur ausgeprägter.

Nach meinem Dafürhalten ist es sehr schwer, Pilze irgendwelcher Art nur durch Sammeln auszurotten. Im Herbst findet man unverhofft grosse, gut ausgewachsene Exemplare, die mit ihrer ungeheuren Zahl von Sporen für den Nachwuchs sorgen. Verschwindet eine Pilzart von einem bekannten Standort, so sind die Ursachen in der Veränderung des Waldes zu suchen: Lichterwerden durch Holzschlag, Einpflanzen von jungen Bäumen, wie Buchen im Tannenwald und umgekehrt, Anlage neuer Wege usw. Auch von den Verkehrszentren weit entfernte, und von Sammlern nicht oder doch nur sehr selten besuchte Wälder können mit den Jahren an « Pilzschwund » leiden. So kenne ich einen solchen Wald, dem ich vor zirka 25 Jahren bisweilen einen Besuch abstattete und immer hocheifrig in kurzer Zeit mein Quantum Eierschwämmchen heimtrug. Im vergangenen Jahre hatte ich wieder einmal Gelegenheit, dieses alte Gebiet zu durchwandern. Ich kannte mich in dem inzwischen hochgewachsenen Tannenwald kaum mehr aus und von den erwarteten Pfifferlingen waren nicht viel über ein Dutzend zu finden.

Dass Witterung und klimatische Verhältnisse im Pilzreichtum eine grosse Rolle spielen,

ist für mich keine Frage. Schon viele Jahre haben wir vergebens einen richtigen, angenehmen Frühling erwartet. Er blieb immer aus. Oder wenn das Wetter einige Zeit schöne Hoffnungen erweckte, folgte entweder eine sehr heisse und trockene, oder dann kalte Periode, die dem Pilzwachstum nicht förderlich war. Je nach Witterung fand man dann nur gewisse Pilzarten, diese aber mitunter in grosser Menge.

Ich habe in meinen Ausführungen bisher den Eierschwamm immer besonders hervorgehoben. Nach meinen Erfahrungen heisst « Speisepilz » allgemein ungefähr Eierpilz oder Steinpilz. Die andern zählen nur so nebenbei. Rechtfertigt sich diese Auffassung? — Der diesjährige Herbst beweist uns denn doch etwas anderes. Frühling, Sommer und Herbstanfang waren allerdings nicht dazu angetan, grosse Hoffnungen zu erwecken. Wie sah es aber von Ende September an aus? Steinpilze in einer Zahl, wie sie schon viele Jahre gewünscht wurde. Hallimasch (*Armillaria mellea*) versperrten einem sozusagen den Weg im Wald. Das aromatische Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*) zierte in grossen Büscheln ungezählte Baumstümpfe. Sein naher Verwandter, der Runzelschüppling (*Pholiota caeperata*), erschien in Mengen, die das Herz erfreuten. Die durchaus angenehme Ziegenlippe (*Boletus subtomentosus*) und der Maronenröhrling (*Boletus badius*) ermöglichten eine reiche Ernte. Die Liste liesse sich nach Belieben ergänzen durch Nackter Ritterling (*Tricholoma nudum*), Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*), Totentrompete usw. Allerdings, der Eierpilz ist ausgeblieben. Für ihn waren die Existenzbedingungen nicht eingetreten. Aber *Speisepilze* gab es genug, auch in der dichten Nähe grosser Städte, wie z. B. Bern und bei ausgesprochenen Industriezentren mit grosser Arbeitslosigkeit, wie Biel.

Missbrauch beim Sammeln wird nicht nur von Aussenstehern, d. h. dem Verein fernstehenden Pilzlern getrieben. Er ist vor-

wiegend bei jungen Vereinsmitgliedern zu beobachten, welche bereits einige essbare Pilzarten kennengelernt haben. Sie durchstreifen den Wald, sammeln mit Stumpf und Stiel alles, was ihnen als geniessbar bekannt ist, ohne daran zu denken, ob sie für ihr Sammelsurium überhaupt Verwendung haben. Wie viele Körbe und Netze voll Pilze werden so nach Hause geschleppt, um dort einfach zugrunde zu gehen, weil der Sammler nichts damit anzufangen weiss. Da heisst es den Hebel der Aufklärung durch die Vereine und Mitglieder ansetzen. Wer nicht in der Lage ist, durch Sterilisieren, Einmachen oder Trocknen einen Vorrat für den Winter anzulegen, soll sich darauf beschränken, nur so viel zu sammeln, als für den momentanen Bedarf notwendig ist. Aber auch das unsinnige Zerstören unbekannter oder Giftpilze muss mit allen Mitteln unterdrückt werden. Wie schon erwähnt, lassen sich Giftpilze dadurch ebenso wenig ausrotten, wie Speisepilze durch häufiges Sammeln. Dagegen werden mit den Giftpilzen nur zu oft auch wertvolle Speisepilze vernichtet, und nicht selten stört ein kräftiges Wort die Waldestille beim Anblick dieses Vandalismus.

Niemals wird ein richtig geführter Fachverein für Pilzkunde zum Verschwinden der Pilze beitragen. Durch die anzuwendende Belehrung wird erreicht, dass die Mitglieder eine grosse Zahl von Speisepilzen richtig kennen und verwerten lernen und danach viel weniger darauf versessen sind, nur noch das ihnen bisher einzig bekannte Eierschwämmchen oder den Steinpilz sammeln zu wollen. Einführung von Schongebieten oder Polizeibussen werden niemals restlos zum Ziele führen. Wir sind mit neuen Vorschriften zum Schutze unserer Alpenflora beglückt worden. Es ist keine Seltenheit, wo Touristen bei ihrer Ankunft im Tal eine Gepäck- oder Rucksackvisitation über sich ergehen lassen müssen, um dem Arm der Gerechtigkeit zu verfallen, wenn sie Alpenblumen in grösserer

Zahl verstaat hatten. Diese werden eben einfach einen andern Weg suchen und auch finden, um ihre Flora doch noch ungeschoren nach Hause zu bringen.

Aus allen diesen Gründen komme ich zu dem Schluss, dass noch viel mehr auf die Herbeziehung neuer Mitglieder und Gründung

neuer Vereine hingearbeitet werden sollte, um die Aufklärung auch dem hintersten Wurzelsepp beizubringen. Alle diese Leute sind ja ohnehin Pilzfreunde und liegen dem Sammeln der Pilze ob. Also gehören sie zu eigenem Nutzen und Vorteil sowie im Interesse der ganzen Pilzergemeinde zum Verein.

Weitere Zuschriften folgen in nächster Nummer.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Echter Reizker. — Lactaire délicieux.

Lactarius deliciosus L.

Der echte Reizker gehört zu den besten Speisepilzen. Sein hochfeines Aroma und sein delikater Geschmack lassen ihn auf verschiedene Arten zubereiten.

Echter Reizker nach Wiener Art.

Lactaire délicieux à la Viennoise.

Die Reizker werden gut gereinigt und gewaschen, auf einem Tuch gut abgetrocknet und von den Stielen befreit. Sie werden nun mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt, mit Mehl bestreut, durch ein zer Schlagenes Ei gezogen und in heisser Butter schön gelb gebraten. Diese Schnitten werden auf eine lange Platte dressiert, mit etwas brauner Butter übergossen und mit Zitronen- vierteln und Petersilie garniert.

Reizker überkrustet.

Lactaire délicieux au gratin.

Die Reizker werden, nachdem sie gereinigt und gewaschen sind, auf einem Tuch gut abgetrocknet, in Scheiben geschnitten und

mit fein gehackten Zwiebeln und Schalotten eingedämpft. Hierauf werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit frischem Rahm über- gossen und bis zu ein Viertel des Rahmes ein- gekocht. Nun werden sie in eine gut gebutterte Steingut-Gratinplatte gefüllt, mit etwas frisch durchgeriebenem Weissbrot (mi-pain) und Parmesan bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt; im heissen Ofen noch zirka zehn Minuten gratinieren lassen und sofort ser- vieren.

Salat von echten Reizkern.

Lactaire délicieux en salade.

Die Reizker werden gut gereinigt und gewaschen, blanchiert (abgebrüht) und in kaltem Wasser abgekühlt, auf ein Sieb gegossen, und gut abtropfen lassen. Nun werden sie in eine Julienne geschnitten (feine gleichmässige, zirka 2 cm lange Streifen) und mit Salz, Pfeffer, fein gehackten Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Knoblauch, Essig und Öl, oder Mayonnaise, zu einem delikaten Salat angemacht.

Diese Zubereitungsart wird hauptsächlich zu Hors-d'œuvre (Vorspeisen) verwendet.