

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 62 (1984)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Leidfaden der Mykologik : eine X-teilige Serie für progressive Anfänger :  
8. Folge: Champignons (1. Teil)  
**Autor:** Baumgartner, H.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936100>

### **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:** 03.04.2025

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

*Tyromyces undosus* (Peck) Murr. = *Spongiporus undosus* (Peck) David (B&G: pas traité. Ryvar-  
den: p. 492);

*Tyromyces wynnei* (Berk. & Br.) Donk = *Heteroporus wynnei* (Berk. & Br.) David (B&G: no 845,  
*Leptoporus wynnei* [Berk. & Br.] Quél.). (A suivre)

M. Jaquenoud, Achslenstrasse 30, 9016 St. Gallen

## «*Lachnellula spec.*»

(N° 234 des Ascomycètes de Breitenbach & Kränzlin)

Le 21.8.83, nous avons trouvé au-dessus de Vermol, SG, à environ 1200–1250 m. d'alt. une branchette de sapin gisant sur la litière de la forêt et montrant de beaux exemplaires de *Lachnellula* qui correspondent à la description macro- et microscopique des auteurs, à part les points suivants:

1. Les mesures des spores de 2 exemplaires sont de  $22-26 \times 5,6-6 (-6,4) \mu\text{m}$ , donc d'une façon insignifiante un peu plus longues que ce qui est indiqué sous le n° 234, par contre nettement plus larges. La forme est régulière, d'un losange fusoïde (comme la spore dessinée sous le n° 234 au-dessus de «10  $\mu\text{m}$ » mais plus large, plus en forme de losange).

Chez un autre exemplaire, et c'est le premier que nous avons examiné, les mesures des spores sont  $(26,4) 28-30 (30,4) \times 5,0-6 (6,4) \mu\text{m}$  et une moitié est généralement, donc pas toujours, plus allongée, avec un côté déprimé (de façon que cette moitié rappelle la tête d'un brochet).

Les spores ont été examinées à l'état frais tant dans le Melzer et hydrate de chloral que dans le rouge Congo.

2. Asques  $96-100-110 (140!) \times 10-11,2 \mu\text{m}$ , mais leur forme correspond exactement au dessin du n° 234.

3. La surface extérieure est nettement couverte de poils blancs. Cette villosité est indiquée par les auteurs dans le texte mais ne peut être constatée que sur le bord des ascomes de la photo n° 234.

Nous sommes de l'avis que cette espèce doit se rencontrer assez souvent en Suisse, mais qu'elle est rarement microscopée pour être bien déterminée. (N'a-t-elle vraiment pas encore été publiée?)

Qui a vécu des expériences similaires?

M. Jaquenoud, Achslenstrasse 30, 9016 St. Gallen

## Leidfaden der Mykologik

Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

### 8. Folge: Champignons (1. Teil)

Warum ein Artikel über Champignons? Auf den ersten Blick scheint das doch eine mehr oder weniger problemlose Gattung zu sein. Tatsächlich fällt es einem nicht ganz unerfahrenen Pilzler kaum schwer, einen Champignon (*Agaricus*) als solchen zu erkennen. Zudem, wenn man sich in den volkstümlichen Pilzbüchern umschaute, scheint auch die Artenzahl relativ begrenzt zu sein; man findet dort im wesentlichen: Feldchampignon, Schafchampignon, Dünnfleischiger Anischampignon, Trottoirchampignon, Waldchampignon und Karbolchampignon.

Für den «Hausgebrauch» mag diese Auswahl auch genügen; bei der überwiegenden Mehrzahl der üblichen Funde — von regionalen Ausnahmen abgesehen — wird es sich wohl um eine der erwähnten Arten handeln. Eines Tages steht man dann aber vor einem Pilz, der fast wie einer der bekannten Champignons aussieht, bei näherem Betrachten jedoch gewisse, vielleicht nur geringfügige Abweichungen zeigt. Die ersten Zweifel steigen hoch — und damit beginnen auch die Schwierigkeiten.

Es gibt zwar einige Spezialliteratur; sie ist aber einerseits zum Teil schwer zugänglich, und andererseits bietet sie eine fast zu grosse Fülle von Informationen und Ansichten, die recht oft eher verwirrend um nicht zu sagen widersprüchlich erscheinen.

Für die anschliessenden Betrachtungen stütze ich mich im wesentlichen (zusätzlich zum Moser) auf die folgenden Werke (in Klammern die im Text verwendeten Abkürzungen):

Kühner und Romagnesi (K&R) — Flore analytique des champignons supérieurs, Paris 1953;  
Essette (E) — Les psalliotes, Paris 1964;  
Heinemann (Hei) — Les psalliotes, Les Naturalistes Belges, Bruxelles 1977;  
Michael/Hennig/Kreisel (Kr) — Handbuch für Pilzfreunde, Bd. IV, Jena 1981.

Gesamthaft sind in diesen Büchern (für Europa) 79 Arten und 15 Varietäten aufgeführt. Etwa ein gutes Drittel davon sind aber entweder äusserst selten oder auf Randgebiete (Nord-, Ost-, Südeuropa) bzw. besondere Biotope (z.B. Steppen, Wüsten, salzige Küsten) beschränkt und damit in unseren Gefilden kaum anzutreffen. Zudem werden gewisse «Arten» von einzelnen Autoren schon heute als blosser Synonyme betrachtet, und bei andern dürfte dies zum mindesten diskutabel sein; wir werden auf diese Frage noch zurückkommen.

Die Problematik dieser Gattung beginnt in einem gewissen Sinne schon bei der Nomenklatur. Die «offizielle» deutsche Bezeichnung wäre eigentlich «Egerling», was uns Schweizern aber nicht so recht über die Lippen bzw. in die Feder will. Der bei uns übliche Gattungsname «Champignon» bedeutet andererseits im französischen Sprachraum ganz einfach «Pilz» im allgemeinen Sinn. Im übrigen gibt es im Französischen nur wenige volkstümliche Gattungsbezeichnungen. Meistens wird einfach der lateinische Name «französiert»; ein Milchling (*Lactarius*) heisst dementsprechend «un lactaire» oder ein Schüppling (*Pholiota*) «une pholiote». Die französische Fassung von *Agaricus* wäre demnach «agaric». Dieser Begriff ist aber mehr oder weniger zweideutig, weil er häufig als generelle Bezeichnung für «Blätterpilz» verwendet wird; man greift daher gern auf das Synonym *Psalliota* zurück und nennt dann die Gattung «psalliotte».

Wie ich eingangs erwähnt habe, kann die Zugehörigkeit eines gefundenen Pilzes zur Gattung *Agaricus* relativ leicht festgestellt werden. Leider lässt sich das aber nicht ohne weiteres in wenigen Worten erklären; denn bei vielen makroskopischen Merkmalen sind es oft nur Nuancen (oder eine Kombination davon), die den Unterschied zu ähnlichen Pilzen anderer Gattungen ausmachen. Am sichersten gelingt die Identifizierung bei ausgewachsenen Exemplaren, denn die Kombination von freien und dunkelbraunen Lamellen kommt bei keiner ähnlichen Art in anderen Gattungen vor. Allerdings ist der freie Lamellenansatz nicht immer augenfällig; denn die Lamellen sind manchmal in der Stielnähe ziemlich abrupt abgerundet, so dass man die Lücke erst im Schnitt genau erkennen kann. Die Sache hat nur einen Haken: in diesem Stadium sind die Champignons häufig schon qualitativ minderwertig.

Bei jungen Champignons — besonders mit noch geschlossenen Hüten — sind diese Merkmale natürlich meist nur undeutlich entwickelt. Ich muss in diesem Zusammenhang vor allem einen bereits in einer früheren Folge gemachten Hinweis wiederholen: Das in den meisten Büchern zitierte Erkennungsmerkmal — rosa gefärbte Lamellen im Jugendzustand — trifft bei diversen Arten nicht zu, da ihre anfangs blassen Lamellen über grau (oder beige!) ohne deutliche Rosaphase eine zunehmend braune Färbung annehmen. Hier kann dann manchmal die Nase helfen; denn besonders in der Gruppe mit lange blassen Lamellen gibt es mehrere Arten, die einen feinen, anisähnlichen Geruch aufweisen.

Gewisse Gemeinsamkeiten zeigen die Champignons bezüglich der Hutoberfläche. Sie ist eigentlich immer trocken und kaum jemals ganz glatt, sondern meist irgendwie seidig bis mehr oder weniger radialfaserig; bei den schuppigen Arten sind die Schuppen mehrheitlich ebenfalls etwas faserig strukturiert. Auch die Hutform ist häufig recht charakteristisch. Sie wird z.B. für jüngere Exemplare fast immer als halbkugelig beschrieben, was man aber nicht ganz wörtlich nehmen darf, denn schön regelmässige Rundungen bilden eher die Ausnahme. Meist sind die Hüte oben oder seitlich mehr oder weniger abgeplattet (bis zu fast trapezförmigen Konturen) und oft auch irgendwo etwas eingedellt.

Soweit einige allgemeine Angaben, die natürlich keine vollständige Gattungsdiagnose darstellen. Ich wollte hier lediglich auf gewisse Merkmale und Zusammenhänge hinweisen, die in vielen Büchern kaum erwähnt oder allzu pauschal abgehandelt werden.

Problematisch wird es dann, wenn man sich eingehender mit den einzelnen Arten bzw. ihren Unterscheidungsmerkmalen befassen will. Darüber sind sich eigentlich alle Mykologen weitgehend einig, wie die nachfolgenden Zitate aus den oben erwähnten Werken zeigen:

- Eine trotz mehreren vorliegenden Monographien (...) schwierige und noch nicht erschöpfend studierte Gattung (Kr);
- Die Gattung umfasst viele gleichartige und untereinander sehr nahe verwandte Arten, wo die Ähnlichkeiten viel häufiger sind als die Kontraste (E);
- Die Arten dieser Gattung stehen einander so nahe, dass es nicht immer leicht ist, Unterscheidungsmerkmale zu finden, die sich mit genügender Genauigkeit in Worten ausdrücken lassen (K&R);
- Die Arten dieser Gattung lassen sich relativ leicht in eine gewisse Anzahl von Sektionen und Untersektionen gruppieren, wo dann aber die weitere Unterscheidung oft mühsam und fast immer diskutabel wird (Hei).

Die hier geschilderten Schwierigkeiten beschränken sich im übrigen nicht auf die makroskopischen Merkmale. Oft sind es gerade die äusserlich sehr ähnlichen Arten, die sich auch mikroskopisch kaum unterscheiden lassen. Ähnlich verhält es sich mit den chemischen Reaktionen; zudem sind die meisten dafür verwendeten Chemikalien ziemlich giftig, so dass man einen damit identifizierten Pilz ohnehin nicht mehr essen kann.

Alle Werke, in denen die Champignons einigermaßen ausführlich behandelt werden, unterteilen die Gattung in Gruppen (Sektionen) von Arten mit gewissen gemeinsamen Merkmalen. Leider tun uns aber die Pilze (inkl. Champignons) nicht den Gefallen, sich immer eindeutig in irgendein Schema einordnen zu lassen. Es kommt daher nicht von ungefähr, dass in jedem der oben genannten Bücher eine etwas unterschiedliche Gruppierung vorgenommen wird — an und für sich immer mit jeweils recht einleuchtenden Begründungen.

Eine Diskussion über diese Varianten würde hier zu weit führen. Da die meisten Leser der SZP aber wohl den Moser besitzen, möchte ich etwas auf die dort vorgenommene Einteilung eingehen, die an und für sich recht praktisch und einfach ist, zu deren richtigem Verständnis jedoch einige Erläuterungen nützlich erscheinen.

Gut definiert ist die Sektion *Edules*, vor allem durch den aufsteigenden Ring, der den Stiel stiefelartig umschliesst und nur nach unten abgezogen werden kann. Weitere Gruppenmerkmale: Die Fruchtkörper zeigen einen gedrungenen Habitus (d.h. der Stiel ist meist kürzer als der Hut breit), die Oberfläche gilbt praktisch nicht, das Fleisch rötet (meist schwach), und der Geruch ist nicht anisartig. Auf die Begriffe «röten» und «gilben» werde ich später noch zurückkommen.

Allenfalls für eine *Edules*-Art halten könnte man den Kompostchampignon (*A. vaporarius*) oder den Gegürtelten Champignon (*A. subperonatus*). Beide Arten werden manchmal als «doppelt beringt» bezeichnet, weil der Stiel unter dem Ring oft mehr oder weniger deutlich gebändert, gegürtelt oder gelegentlich fast stiefelartig bekleidet ist.

Alle andern Arten haben nur *einen* Ring, der im Prinzip hängend und nach oben abziehbar ist. Dies ist allerdings nicht immer mit Sicherheit feststellbar, weil bei gewissen Arten der Ring sehr schmal, dünn und brüchig ist, wie z.B. bei *A. campester*. Ringe können auch abfallen, besonders bei älteren Pilzen; erwachsene Exemplare von *A. aestivalis* findet man z.B. mehrheitlich ohne Ring.

Die Sektion *Rubescentes* ist durch rötendes Fleisch charakterisiert. Diese Rötung kann je nach Art sehr verschiedenartig in Erscheinung treten, und zwar sowohl bezüglich Farbton (bisweilen eher bräunlich tendierend) als auch in der Intensität oder Schnelligkeit der Verfärbung; manchmal ist sie zudem auf bestimmte Teile des Fruchtkörpers (z.B. Stielspitze) beschränkt. Das Röten ist offen-

sichtlich auch von Umweltbedingungen abhängig, denn selbst innerhalb der gleichen Art können merkliche Schwankungen beobachtet werden; bei alten und ausgetrockneten Stücken wird diese Erscheinung dann ohnehin unzuverlässig.

Die im Moser vorgenommene Unterteilung der *Rubescentes* nach Standort (Wälder oder offenes Gelände) erleichtert die Übersicht und oft auch die Bestimmung, darf aber nicht als strikte Regel aufgefasst werden. Die meisten Champignon-Arten bevorzugen jeweils gewisse Biotope; als Saprophyten können sie aber unter ihnen zusagenden Bedingungen auch einmal an «falschen» Orten gedeihen.

Etwas rötendes Fleisch findet man allerdings vereinzelt auch in der Sektion *Flavescentes*, für die sonst als Gruppenmerkmal das äusserliche Gilben der Fruchtkörper kennzeichnend ist. Es handelt sich dann meist um grössere Arten (z.B. *A. excellens*, *A. macrosporus*), die normalerweise den feinen, anisartigen Geruch aufweisen, der für die meisten *Flavescentes* typisch ist, andererseits bei den *Rubescentes* nicht vorkommt. So quasi als Ausgleich gibt es dafür auch bei den *Rubescentes* einige Arten, die äusserlich etwas gilben, wie z.B. *A. aestivalis* und z.T. *A. campester*.

Das Gilben der *Flavescentes* ist ebenfalls starken Schwankungen unterworfen, besonders was die Intensität betrifft. In diesem Zusammenhang noch eine Bemerkung: Fast alle hellfarbenen Champignons haben die Tendenz, im Alter mindestens teilweise eine gelbliche bis ockerbräunliche Tönung anzunehmen. Das Gilben im engeren Sinne bedeutet meines Erachtens aber eine mehr oder weniger rasch nach dem Reiben des Fruchtkörpers eintretende Verfärbung.

Leider werden auch die (unbekömmlichen) Arten der Sektion *Xanthodermatei* beim Reiben gelb. Eine Unterscheidung ist aber relativ leicht möglich. Abgesehen vom nicht ganz gleichen Farbton werden gilbende Stellen der *Flavescentes* langsam ockerbraun (und bleiben so), während die gelben Reibstellen der *Xanthodermatei* bald wieder verschwinden oder zu einem schwachen Grau ausblassen; dazu kommt hier noch das (besonders beim Schaben) chromgelb anlaufende Fleisch in der Stielbasis und der mehr oder weniger unangenehme (jedenfalls nie anisartige) Geruch.

Zum Schluss sind noch die *Minores* zu erwähnen, eigentlich eine Untergruppe der *Flavescentes*, die sich durch kleinere Fruchtkörper (Hut meist unter 5 cm) und kleinere Sporen abgrenzen lassen, mit Ausnahme vielleicht von *A. porphyizon*, den man aufgrund seiner Grösse und Sporenmasse nicht unbedingt hier suchen würde.

Nachdem wir nun (hoffentlich) gelernt haben, einen Champignon in eine bestimmte Sektion einzuordnen, wollen wir versuchen, im zweiten Teil noch etwas tiefer in die Geheimnisse dieser interessanten Gattung einzudringen und uns mit den Möglichkeiten bzw. Grenzen der Kenntnis der einzelnen Arten beschäftigen.

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

## Literaturbesprechung Recension Recensioni

### M. Svrček und B. Vačura: «Dausien's Grosses Pilzbuch»

Artia Verlag, Prag 1983

Hier möchte ich ein Pilzbuch vorstellen, das man in vielen Beziehungen gross nennen kann.

Abmessungen: 22×30 cm. 313 Seiten in schlicht ockerfarbenem Leinen.

Zum Inhalt: Gut lesbares Schriftbild und sehr klare und erläuternde Strichzeichnungen im Text. In verschiedenen Kapiteln werden folgende Themen in knapper und doch frappant ausführlicher Manier dem Leser vorgestellt: Bauplan, Feinbau, Fortpflanzung, Biologie, Bedeutung Pilz — Mensch und Umwelt; giftige, essbare und ungeniessbare Pilze; Sammeln — Bestimmen, Systematik, Glossarium. Hier hat Jürgen Ostmeyer als Übersetzer meisterhaft gearbeitet. Darf ich Ihnen, liebe Leser, einige Angaben aus dem Kapitel «Pilz — Mensch und Umwelt» vorstellen? Hier steht, dass bis jetzt über 100 000 Pilzarten beschrieben worden sind, die tatsächliche Existenz aber auf etwa 250 000 bis 300 000 Arten geschätzt wird. Man hat Grund zur Annahme, dass bis zum Jahre 2000 etwa 40—50% aller Pflanzen- und Pilzarten verschwunden sein werden. «Das Gesetz der Ethik steht hier in einem tiefen Zwiespalt mit den ungehemmten Ausbeutungspraktiken des Menschen» (wörtlich).