

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 4

Rubrik: Zu verkaufen - zu kaufen gesucht - zu verschenken = Achats - ventes - dons = Compera - vendita - regalo ; Fundmeldungen = Trouvailles intéressantes = Ritrovamenti

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: 01.04.2025

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

Juni-Juli, irgendwann in den 80er Jahren. Die Morcheln in der Ebene und in den mittleren Lagen sind vergangen – oder in einem weissen Stoffsäcklein eines Sammlers gelandet. Aber in der Höhe, unter den Fichten und Lärchen, am oberen Rand der Walliser Fichtenwälder, wo die Alpweiden schon grünen, dort kenne ich einige sehr zuverlässige Standorte. Es hatte einige Tage geregnet und das Unterholz roch intensiv und lebendig. Ich fand nur ein paar einzelne, dafür von stattlicher Grösse. Doch dort unten, kaum dreissig Schritte entfernt, ein Wunderexemplar! Es muss mindestens 15 cm hoch sein. Ich näherte mich langsam, schaue mich dabei um. Seltsamerweise sehe ich nichts von einem weisslichen Stiel ... Donnerwetter, ich hatte mich tatsächlich täuschen lassen! Von einem Fichtenzapfen, der offensichtlich genau auf die Spitze gefallen und in der Erde stecken geblieben war. Verdrossen und mit einem säuerlichen Lächeln schuf ich an diesem Tag eine neue Art: *Piceomorchella simulans*. Übrigens habe ich am selben Tag und in der selben Gegend eine weitere neue Art kreiert: *Minimorchella laricina*, auch sie so eine Schwindlerin ...

Montana-Crans, ein Tag im Herbst, nach zwei Tagen Nieselregen eine blasse Sonne, so blass, dass sie gefahrlos durch die milchigen Wolkenschwaden direkt betrachtet werden konnte. Beim Vita Parcours, im Fichtenwald, müssten jetzt eigentlich wieder Champignons zu finden sein. Das Glück ist mir hold: Eine schöne Ansammlung von 8 Waldchampignons steht plötzlich vor mir in der Streu, alle recht kräftig und noch geschlossen; es reicht für ein Pfännchen voll als Ergänzung zu meinem Nachtessen. Aber etwas weiter vorn, der Standort ist der gleiche, erblicke ich weisse Flecken, die sich deutlich von der braunen Nadelstreu abheben. Zwei oder drei Anischampignons würden mein Pilzgericht so richtig abrunden. Ich näherte mich, knie nieder und ergreife ... einen Golfball! Welcher ungeschickte Spieler verpasste um fast hundert Meter das «green», um mich hier derart zu täuschen?

Herbst 1968. Unser junger Verein ist zwei Jahre alt. Man hatte mich das Jahr zuvor zum Präsidenten der Technischen Kommission ernannt. Ich war, ehrlich gesagt, noch mehr Anfänger als einige meiner Kollegen; aber ich bin Lehrer, und ein Lehrer, so hiess es, muss schliesslich lernen und lehren können ... Ein Lehrer ist aber auch das ideale Opfer für einen Streich. An einem Montagabend präsentierte man mir auf einem Teller einen wunderbaren Pilz, der Hut durchgehend orangerot, die Lamellen weiss, der Stiel lang, weiss und ohne Ring; die Basis knollig, aber absolut glatt. Ich spürte die prüfenden und leicht hinterhältigen Blicke. Ich brauchte einige Sekunden, bis ich merkte, dass es sich um einen normalen Fliegenpilz handelte, dem sorgfältig der Ring und die Flöckchen an der Volva entfernt worden waren. Ein andermal hatte «jemand» einen sonderbaren Pilz konstruiert, auf den der Name *Cortinhebeloboletus radicoedutraganus* passte. Mit Geduld und Geschick war der Hut eines Schleierlings mit dem Stiel eines Röhrlings und der Stielbasis eines Fälblings durch Zahnstocher zusammengefügt worden ... Als hielt die Natur für den Mykologen nicht schon genügend Knacknüsse bereit! Ist es wirklich notwendig, dass ausgelassene menschliche Zweibeiner zusätzliche unerwartete Fallen stellen? Zum guten Glück pflegen die meisten Pilzler auch einen gewissen Humor!

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

La Société mycologique de Genève cherche à acheter une bonne loupe binoculaire d'occasion pour ses soirées de détermination. Si vous possédez une telle denrée rare, prenez contact avec Philippe Ducommun, Chemin de la Pièce 15, 1294 Genthod, tél. 022 774 25 08. Merci d'avance.

Pilz-Ragout in sieben Varianten

– Frisch zubereitet auf der Pilzkontrollstelle zu servieren –

1. Nouvelle cuisine

Führen Sie dem Kontrolleur von jeder gefundenen Art nur ein Exemplar vor, den Rest Ihres Fundes verbergen Sie im Kofferraum des Wagens. Kontrolleure übernehmen besonders freudig die Verantwortung für nicht vorgelegte Ware.

2. Champignons Gourmand

Sagen Sie bei jedem Pilz, den der Kontrolleur konfisziert: «Aber ich habe gelesen, dass dieser Pilz essbar ist!» Nur so retten Sie den ungeniessbaren Anteil Ihres Pilzfundes für die Pfanne.

3. Hausmannskost

Sie sind hundemüde vom Herumhetzen im Wald und haben ein Bier und Ruhe verdient. Schicken Sie jetzt den Jüngsten der Familie, sobald er einen Korb schleppen kann, zur Kontrollstelle. Wenn der Kontrolleur etwas zu meckern hat, soll er Ihrem Bengel die entsprechenden Instruktionen gefälligst in Briefform mitliefern.

4. Das Geheimdienst-Rezept

Auf die Frage nach dem Woher einer Pilzart verweigern Sie strikt jede Auskunft. Das geht den Kontrolleur überhaupt nichts an, der will Ihnen nur Ihre Jagdgründe streitig machen. Dieser Mössiö soll, bitteschön, Ihre Pilze auch ohne diesen Identifizierungshinweis kennen.

5. Eviva la muerte brutal

Kontrolleure haben überhaupt nichts zu konfiszieren. Sie wollen nur seine Unterschrift auf dem Kontrollschein. Ausgerüstet mit diesem Dokument können Sie sich auf seine Kosten sorgenfrei im Spital gesundpflegen lassen.

6. Gepfeffert

Falls der es doch wagen sollte, Pilze zu konfiszieren, sorgen Sie für Verbreitung dieser Schandtat im ganzen Dorf: Der Kontrolleur kommt nämlich nicht draus, von Pilzen verstehen Sie in jedem Fall mehr.

7. Auf Gutsherrenart

Sie haben es ja gar nicht nötig, Pilze kontrollieren zu lassen. Sollte unmittelbar vor dem Genuss doch noch Angstschweiss ausbrechen, führen Sie dem Kontrolleur das Gericht in gekochtem Zustand vor. Ihnen zuliebe macht er auch den Vorkoster. Er wird schliesslich dafür bezahlt, Schaden von Ihnen und Ihren Lieben abzuwenden. Er soll Ihnen nach Ablauf von 24 Stunden mitteilen, wie er sich fühlt. Lebt er noch, lassen Sie sich als wahren Pilzkenner feiern.

Sieben Verhaltensmuster, alle aus den Fingern gesogen? Nicht ganz. Das ist Kontrolleurspraxis; zugegeben, von der seltenen Sorte, gewürzt mit einem Spritzer Satire. Im Allgemeinen nehmen Pilzkontrollen einen vorgegebenen Verlauf; dort erhalten Sammlerinnen und Sammler die nötigen Instruktionen. Aber: Kontrollen sind weder Kochkurse, noch Pilz-Lehrveranstaltungen; das ist Aufgabe der Vereine für Pilzkunde.

Viel Glück bei der Pilzsuche – und verwechseln Sie keinen.

Edi Faerber

***Tulostoma brumale* Pers.: Pers., Zitzen-Stielbovist**

Im Frühjahr 1997 entdeckte ich in einem überwinterten Blumentopf einen kleinen, kugelförmigen «Bovisten». Neugierig geworden, bewässerte ich den Topf, in der Hoffnung auf ein weiteres Wachstum des Pilzes. Tatsächlich konnte ich 2 Tage später beobachten, wie sich die kleine Kugel ein wenig in die Höhe gehoben hatte. Ein Stiel hatte sich gebildet, der leicht schleimig überzogen war. Der Sand, der überall am Fruchtkörper haftete, lässt darauf schliessen, dass der ganze Pilz jung schmierig ist.

Beim Weiterwachsen blieben die angeklebten Sandreste am Stiel in Bodennähe zurück; offenbar wächst nur die Stielspitze. Es entstand so fast der Eindruck, als würde der Stiel aus dem Peridium ausgetrieben. – Erst einen ganzen Monat später öffnete sich dann der Fruchtkörper.

Es war vor allem die warzenartige Öffnung, die mich bei der Bestimmung auf *Tulostoma brumale* brachte. Ich muss aber zugeben, dass meine Literatur über diese Gattung eher bescheiden ist.

Woher war der Pilz gekommen? Etwa aus meinem Garten? Ich erinnerte mich, dass ich diese speziell sandige Erde einer kleinen Rabatte entnommen hatte, die direkt neben unserer Hauswand entlang führt. Bei einer Überprüfung fand ich längs dem Sandsteinmüerchen, das die Rabatte gegen aussen abschliesst, drei weitere, alte Fruchtkörper. Im Verlauf des Jahres 1997 erschienen dort dann nochmals vier Exemplare, und auch dieses Jahr sind es schon wieder vier Stück.

Diese überdachte und gut geschützte Stelle bekommt nur bei extrem stürmischem Wetter etwas Regen. So gibt es dort auch viele Ameisenlöwen, die sich bekanntlich an solchen Orten wohl fühlen. Eines ist jedenfalls sicher: Diese Pilze müssen während ihrer Entwicklung monatelange Trockenperioden überstehen können.

Laut Literatur sollen *Tulostoma*-Arten auf der Alpennordseite recht selten sein. Nach meiner Meinung werden sie aber – wie vieles in dieser hektischen Zeit – wohl einfach nur übersehen.

Fundort: 8623 Wetzikon ZH. **Standort:** Extrem trockene, sandige Stelle entlang einer Hauswand. Mehrere Exemplare 1997 und 1998.

Xaver Schmid, Neubühlstr. 22, 8623 Wetzikon



Tulostoma brumale,
Zitzen-Stielbovist
Tulostome hivernal

Foto: X. Schmid