

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 6

Rubrik: Mitteilungen des Vorstandes VSVP = Communications du comité directeur USSM = Comunicazioni del comitato direttore USSM ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko ; Pilzkartierung = Cartographie des champignons = Cartografia dei funghi

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>

Mitteilungen des Verbandsvorstandes VSVP

Communications du Comité directeur USSM

Comunicazioni del Comitato direttore USSM

Nouveau corédacteur pour la Suisse romande

Veillez prendre note que dès à présent vos contributions en langue française sont à soumettre à notre nouveau corédacteur.

Adresses et tél.: Jean-Jacques Roth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE. Tél. 022 771 14 48.
E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

S.O.S.!

Nous recherchons

une traductrice ou un traducteur,

d'allemand en français, pour seconder notre nouveau corédacteur Jean-Jacques Roth. Honoraire à la ligne.

S'annoncer à Madame Josiane Bocherens Mingard, 1308 La Chaux (Cossonay).

Tél. 021 861 25 00

Renseignements complémentaires: François Brunelli, Petit Chasseur 25, 1950 Sion.

Tél. 027 322 40 71. E-mail: fr-brunelli@bluewin.ch

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2002 / Calendrier 2002/ Calendario 2002

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

Bitte berücksichtigen beim Erstellen des Jahresprogramms 2002 die nachfolgenden Daten der allgemeinen Veranstaltungen des VSVP!

Dans votre programme d'activité 2002, veuillez tenir compte des dates suivantes des manifestations générales de l'USSM!

Vi prego nell'allestimento del Vostro programma annuale 2002 di tener conto delle seguenti date della Unione delle Società Micologiche Svizzere USMS!

17.3.		Appenzell	Delegiertenversammlung VSVP / Assemblée des Délégués de l'USSM
17.8.	bis	18.8.	Einsiedeln SZ
31.8.	au	1.9.	Boudevillier NE
7.9.	bis	13.9.	Landquart GR
7.9.	bis	8.9.	Landquart GR
8.9.	au	13.9.	Veysonnaz VS
15.9.	bis	21.9.	Entlebuch LU
24.9.	bis/au	29.9.	Bärau BE
5.10.	bis	6.10.	Murten FR
25.10.	au	27.10.	St-George VD
			Pilzbestimmertagung
			Journées romandes de Mycologie
			Kurs VAPKO-Deutschschweiz
			VAPKO-Kurs Spitaldiagnostik
			Cours romand VAPKO
			Mykologische Studienwoche
			WK-Tagung / Journées CS
			VAPKO-Tagung
			Cours romand de détermination

**Der VAPKO-Deutschschweiz gemeldete Pilzvergiftungsfälle
September 2000 bis September 2001**

H.-P. Neukom

Sekretär der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO)
Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

Vergiftungsfälle mit Pilzen sind bei der VAPKO dieses Jahr (glücklicherweise) nur gerade drei gemeldet worden. In allen Fällen zeigten die Patienten gastrointestinale Symptome. Nachfolgend wird auf diese Vergiftungen näher eingegangen.

Datum: 9. 10. 2001. **Ort:** Dielsdorf. **Anzahl Personen:** 2.

Konsumierte Pilzart: Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*).

Vergiftungssymptome: Erbrechen, Durchfall und Schwindel.

Bemerkungen: Zwei Ausländer, die praktisch kein Deutsch sprachen, konsumierten Nebelgraue Trichterlinge, welche nach ihrer Aussage durch einen Kollegen kontrolliert waren. Die Pilze waren wohl gekocht; ob sie jedoch vorgängig blanchiert wurden, konnte nicht ausfindig gemacht werden. Zur Mahlzeit wurde kein Alkohol getrunken. Erst nach einer Latenzzeit von zehn bis zwölf Stunden traten die oben erwähnten Symptome auf! Die Betroffenen wurden unverzüglich ins Kantonsspital eingeliefert. Die sofort angeforderte Pilzkontrolleurin konnte anhand der vorgelegten Rüstabfälle makroskopisch eindeutig Nebelgraue Trichterlinge identifizieren.

Am folgenden Tag konnten die Patienten ohne weitere Komplikationen entlassen werden.

Das Beispiel zeigt einmal mehr, dass Nebelgraue Trichterlinge hin und wieder zu individuellen Unverträglichkeiten führen können, vor allem, wenn sie vorgängig nicht blanchiert wurden.

Datum: 11. 10. 2001. **Ort:** Baden. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Hallimasch (*Armillaria mellea?*).

Vergiftungssymptome: Bauchschmerzen.

Bemerkungen: Eine Gruppe junger Männer war im Wald mit Aufräumarbeiten beschäftigt, als ein 20-jähriger Mann etwa 100 g Hallimasch roh verzehrte. Als er nach einer Stunde starke Bauchschmerzen verspürte, wurde er unverzüglich ins Kantonsspital Baden überführt. Dort verabreichte man ihm Kohletabletten, um das Gift zu absorbieren. Pilze vom selben Standort wurden erst nach der Einlieferung des Patienten ins Spital zur Kontrolle gebracht. Dort stellte man schnell fest, dass es sich um den Hallimasch handelte. Der Patient konnte nach einem kürzeren Aufenthalt im Spital wieder entlassen werden.

Erstaunlich ist, dass bei der Person – nach dem Rohgenuss einer nicht geringen Menge Hallimasch – «nur» Bauchschmerzen, aber kein Erbrechen oder Durchfall auftraten.

Datum: 6. 9. 2001. **Ort:** Zug. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzarten: Speisetäubling (*Russula vesca*) und Weiss- oder Rotstieliger Leder-täubling (*R. alutacea* oder *R. olivacea*).

Vergiftungssymptome: Unwohlsein, Brech-/Durchfälle.

Bemerkungen: Am 6. September um 23.30 Uhr wurde der Pilzkontrolleur M. Schneider ins Kantonsspital Zug gerufen. Grund: eine Patientin litt nach dem Konsum von panierten Pilzen an Brech-/Durchfällen. Latenzzeit ein bis zwei Stunden. Nach Aussage der Patientin waren die Pilze (Täublinge) mild und gut gekocht (paniert) worden. Da die Frau nur wenig verzehrte und die Reste der Pilzmahlzeit vorhanden waren, konnte der Pilzkontrolleur die oben erwähnten

Täublingsarten bestimmen, unter denen sich zu seinem Erstaunen keine «scharfen» befanden (siehe auch separaten Bericht von M. Schneider auf S. 252).

Immer wieder ist zu vernehmen, dass nach dem Genuss des Rotstieligen Ledertäublings gewisse Personen gastrointestinale Beschwerden bekommen, vor allem, wenn die Pilze zu wenig erhitzt wurden. In unserem Fall ist leider nicht klar, welche Täublingsart konsumiert wurde, da die betroffene Person ja nur geringe Mengen gegessen hatte.

Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure sollten in Zukunft ihre Kundschaft darauf aufmerksam machen, dass vor allem der Rotstielige Ledertäubling ausreichend zu erhitzen ist.

In keinem der oben erwähnten Vergiftungsfälle wurde das Sammelgut einer amtlichen Pilzkontrollstelle vorgelegt!



Foto: V. Widmer

Nicht über jeden Zweifel erhaben: *Russula olivacea*, der Rotstielige Ledertäubling.

Meldung von Pilzvergiftungen

Über die Häufigkeit und das Ausmass von Pilzvergiftungen besteht nach wie vor relativ grosse Unklarheit, da Vergiftungen mit Pilzen leider nicht in allen Fällen gemeldet und registriert werden. An dieser Stelle möchte die VAPKO alle Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure bitten, falls sie mit einer Pilzvergiftung konfrontiert werden, diese mit nebenstehendem Fragebogen zu melden. Der ausgearbeitete Fragebogen soll Ihnen das Erfassen und Melden bei einer Pilzintoxikation erleichtern. Die bei der VAPKO eingegangenen Fragebogen werden dann jeweils an der VAPKO-Jahresversammlung kurz besprochen und in der SZP publiziert.

Durch dieses Meldeverfahren hoffen wir, einen besseren Überblick über das Auftreten von Pilzvergiftungen zu erhalten, wir zählen dabei auf die Mitarbeit aller Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure.

Durch Ihren Beitrag kann eventuell auch die Pilztoxikologie profitieren und so zu neuen Erkenntnissen gelangen, die schliesslich auch dem Pilzsammler und Konsumenten zugute kommen.

Fragebogen zu Pilzvergiftungen (Vapko Region-DS)

Datum: _____ Name des oder der Betroffenen (Initialen): _____

Alter: _____ Wohnort: _____

Pilzart(en): _____

Pilznachweis makroskopisch: _____

mikroskopisch: _____

Fundort, Standort: _____

Pilze kontrolliert durch: _____

Art der Aufbewahrung: _____

Zeitspanne bis zum Konsum: _____

Art der Zubereitung: roh: _____ gekocht: _____ abgebrüht: _____ (ja/nein)

Essensmenge: _____ Getränke und andere Nahrungsmittel: _____

Anzahl der Personen, die Pilze gegessen haben: _____

Latenzzeit ¹: _____ Vergiftungs-Symptome ²: _____

Behandelnder Arzt oder Spital: _____

RIA-Test: _____ (ja/nein)

Bemerkungen: _____

¹ Zeitspanne zwischen Pilzgenuss und Auftreten der ersten Symptome

² Brechdurchfälle, Magenkrämpfe, Muskelkrämpfe, Kopfschmerzen, Schweissausbrüche, Hautausschläge, Asthma, blutiger Urin, Herzklopfen, Sehstörungen, Rauschzustände, evtl. weitere Symptome

Name und Adresse des Kontrolleurs: _____

Ort / Datum: _____ Unterschrift: _____

Der ausgefüllte Fragebogen ist an folgende Adresse zu senden:

H.-P. Neukom, Sekretär VAPKO, Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

und eine Kopie an das zuständige Kantonale Laboratorium oder Lebensmittelinspektorat.

Tel. Tox-Zentrum Zürich: **(01) 251 51 51**

Für Notfälle geeignete Literatur:

1) Klinik und Therapie der Vergiftungen: S. Moeschlin, 7. Aufl. S. 634-666.

2) Flammer, Horak: Giftpilze-Pilzgifte, Kosmos-Verlag, D-Stuttgart (1983).

September 2001, H.-P. Neukom

Mein erster Spitaleinsatz

Michel Schneider

Deinikerstr. 44, 6340 Baar

Als Absolvent des VAPKO-Kurses Spitaldiagnostik (Leitung: Dr. med. R. Flammer) liess ich mich auf die Liste des toxikologischen Instituts setzen, um bei Bedarf Krankenhäusern bei Vergiftungsfällen zur Verfügung zu stehen.

Am 6. September 2001 war es dann erstmals soweit. Um 23.30 Uhr wurde ich durch das Telefon jäh wachgerüttelt, ein Aufgebot ins Kantonsspital Zug. Die Notfallärztin teilte mir mit, sie habe eine Patientin, welche zum Nachtessen panierte Täublinge verspeist habe und nun an Brech-/Durchfällen leide. Eine Kontrolle der Pilze habe sie nicht durchführen lassen, es seien alles Täublinge gewesen, und die seien ja bekanntlich, sofern mild, alle essbar. Die Reste der Pilzmahlzeit habe die Patientin mit ins Spital genommen, zwei in Paniermehl gewendete und gebackene Hüte. Auf meine Frage betreffend Rüstresten sagte sie, dass die Frau die Pilze bloss gereinigt und keine weiteren Arten gesammelt habe.

Also packte ich mein Mikroskop und die notwendigen Hilfsmittel (Skalpell, Objektträger, Melzer, Kongorot, ein paar Reagenzien zur Färbung von Täublingen sowie das Pilzbuch über Täublinge von R. Galli) und raste ins Spital.

Dort angekommen, sagte man mir, dass sich der Zustand der Patientin schon verbessert habe, aber vorsichtshalber sei trotzdem ein Test auf Amanitin (Kantonsspital Luzern) veranlasst worden. Ich fragte die Ärztin, ob Erbrochenes zurückgehalten worden sei – leider (oder zu meinem Glück) nicht. Die Patientin habe nur wenig davon gegessen, dann sei ihr unwohl geworden, ein bis zwei Stunden danach hätten die Brech-/Durchfälle angefangen.

Ich seziierte die recht appetitlich aussehenden «Pilzschnitzel» und versuchte einen kleinen Bissen davon, schmeckte phantastisch, aber meines Erachtens mehr nach dem guten Paniermehl als nach den Pilzen. Natürlich spuckte ich die Kostprobe wieder aus, denn ich wollte ja bloss wissen, ob die Pilze mild oder scharf waren! – Mild. Dass es Täublinge waren, war mir schnell klar, denn die Brüchigkeit der Stiele und die Konsistenz der Hüte liessen keine Zweifel offen. Der eine Pilzhut (d = 8 cm) erinnerte mich deutlich an einen Speisetäubling, denn die rosa gefärbte und zurückgezogene Huthaut (Minirock) waren eindeutig. Es kam mir in den Sinn, dass mir ein Lehrmeister (M. Wilhelm) einmal gesagt hatte, der Speisetäubling habe ein eindeutiges Mikromerkmal in der Huthaut: lange spitze Elemente, welche sonst nur noch beim Grünen Speisetäubling (*R. heterophylla*) zu finden seien. Also suchte ich danach. Nach drei Präparaten (die Huthaut ist so zäh, dass man meint, man habe einen Porling unter dem Deckglas) hatte ich das Erfolgserlebnis. Auch Lamellenfarbe sowie die Sporengrösse stimmten – Hurra!

Der zweite Hutdeckel (d = 12 cm) erinnerte mich der Farbe nach an einen Weissstieligen Ledertäubling (*R. alutacea*) oder an einen Rotstieligen Ledertäubling (*R. olivacea*). Der violett melierte Hut war am Rande ausgeblasst und ziemlich dick (2 cm). Die Lamellen waren auch recht dick, die Farbe ockergelb. Die Fleischkonsistenz war relativ weich, sehr wahrscheinlich wegen des Bratprozesses.

Die Eisensulfatreaktion des Fleisches war orange, ist aber leider nicht spezifisch für die oben genannten Pilze. Phenol hatte ich leider nicht dabei, um die für die *alutacea*- oder *olivacea*-Gruppe spezifische violette Reaktion durchzuführen.

Trotzdem lässt mich der oben genannte Verdacht nicht los, denn ich erinnere mich an die Leidensgeschichte, welche mir ein sehr erfahrenes Pilzlerhepaar mit dem Speisepilz *R. olivacea* erzählt hatte. Auch sie hatten nämlich nach dessen Genuss eine Nacht lang kniend vor der Schüssel verbracht.

Gibt es noch weitere Fälle oder Erfahrungen mit «milden Täublingen»? Ich jedenfalls hüte mich von nun an zu erzählen, alle milden Täublinge seien essbar. Zumindest werden nicht alle von allen Personen gleich gut vertragen (siehe dazu auch SZP 11/1997, S. 237).

Le contrôle et le commerce des champignons au travers du 20^e siècle (1)

Introduction du contrôle officiel des champignons à Lausanne

Roland Gavillet

Ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Le contrôle officiel des champignons, c'est-à-dire exercé sous l'autorité des pouvoirs publics, a été mis en place par les communes, voire par des cantons. Chaque office de contrôle a donc une histoire qui lui est propre. Voici celle de Lausanne.

Avant la fin du 18^e siècle déjà, les autorités municipales comprirent que pour lutter contre les intoxications, rassurer les consommateurs et vaincre la méfiance et les préjugés, il convenait d'établir un contrôle des champignons sérieux, qu'elles estimaient être seules en mesure de garantir.

Cette réflexion déboucha sur une décision de la Municipalité qui créa, en 1898, un marché aux champignons contrôlé. Celui-ci avait lieu les mercredis et samedis de la saison productive, en un emplacement déterminé (Riponne), place sur laquelle il se tient aujourd'hui encore.

Aux jours et heures indiqués, les vendeurs apportaient les champignons qu'ils avaient récoltés ou achetés, disposés dans des paniers et des corbeilles. Chaque récipient ne devait contenir qu'une seule espèce, les mélanges étant interdits. Aucune vente n'était autorisée avant le passage de l'inspecteur, qui saisissait les champignons vénéneux, suspects ou altérés et autorisait la vente de ceux reconnus comestibles.

A cette époque, aucun champignon sauvage ne pouvait être vendu ailleurs que sur le marché, à l'exception des morilles.

Le contrôle était d'abord exercé par un pharmacien mycologue puis, dès 1907, par son aide, un brigadier de police qui autorisa la vente de plus de 300 espèces ! Des circonstances imprévisibles se produisirent alors: le brigadier quitta la police et son adjoint tomba gravement malade. La Municipalité, qui tenait à maintenir les acquis, demanda alors à la Société mycologique vaudoise, qui venait d'être créée, de mettre à sa disposition deux de ses membres pour le contrôle des marchés. Ceux-ci entrèrent en fonction le 31 octobre 1918. Ils réduisirent quelque peu le nombre des espèces admises et s'appliquèrent à former de nouveaux contrôleurs. En 1921, la Direction de police reprit le contrôle des marchés qui fut définitivement attribué au Service d'hygiène en 1932.

Après une période d'immobilité, le marché prit de l'importance, peu avant la Première Guerre mondiale, et jouissait alors de la meilleure réputation. Les autorités communales lui accordèrent la plus grande attention, jusqu'à mettre à la disposition des marchands des plateaux et des chevalets pour surélever les paniers et les corbeilles qui étaient déposés à même le sol; ce matériel, fourni en 1918, a été entretenu et était encore disponible jusqu'au milieu des années 1980.

Le marché fut aussi le lieu que choisit la Société mycologique vaudoise pour encourager et propager l'étude des champignons en organisant vingt-neuf expositions de spécimens comestibles et vénéneux, du 1^{er} mai au 23 novembre 1918.

Le contrôle officiel des champignons commercialisés sur les marchés lausannois a subsisté durant 99 ans, soit jusqu'à la fin de l'été 1997, les commerçants étant désormais habilités à exercer l'autocontrôle.

Cette petite histoire lausannoise démontre que le contrôle officiel des champignons a pu être institué grâce à une volonté politique et à la collaboration active des mycologues, conditions qui sont encore actuelles.

Source: Bulletin romand de mycologie, archives.

Pilze nicht roh konsumieren

Fast jedes Jahr zur Pilzsaison erscheinen im Blätterwald der Presse Pilzberichte, in denen zu lesen ist, dass Pilze – nicht nur der Zuchtchampignon – roh konsumiert werden können. So auch in der Migros-Zeitung «Brückenbauer», Nr. 41, im Oktober 2001. Die Rohkost von Wildpilzen kann aber zu unangenehmen Folgen führen.

Im Beitrag «Hochsaison für (Glücks-)Pilze» wurde die Leserschaft darauf hingewiesen, dass allgemein Pilze auch roh im Salat konsumiert werden dürfen.

Die Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane VAPKO möchte an dieser Stelle in Erinnerung rufen, dass Pilze im Allgemeinen schwer verdauliche Lebensmittel sind. Symptome wie Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall können durch Speisepilze verursacht werden, die zum Beispiel in grossen Mengen konsumiert oder als zu grosse Pilzstücke geschluckt wurden. Ähnliche Symptome werden manchmal selbst schon durch kleine Mengen roh gegessener Speisepilze verursacht. Dies gilt auch für den allseits beliebten Zuchtchampignon, der bei empfindlichen Personen immer wieder zu individuellen Unverträglichkeiten führt. Aber auch andere beliebte Speisepilze, wie zum Beispiel der Eierschwamm, der Hallimasch oder der Maronenröhrling können, in rohem Zustand konsumiert, erhebliche Verdauungsbeschwerden hervorrufen. Roh gegessen werden dürfen daher nur der Rote Gallertrichter, der Eispilz sowie die bei Pilzgourmets beliebten echten Trüffeln.

Weil Pilze schwer verdaulich sind, sollten sie in der Regel nicht als Hauptmahlzeit konsumiert werden, sondern als willkommene Geschmacksträger zu Speisen und Saucen dienen. Pilzliebhabern sei deshalb empfohlen, nicht mehr als 300 g Frischpilze pro Woche und Person zu verzehren.

Entgegen anders lautenden älteren Ratschlägen dürfen Pilzgerichte wieder aufgewärmt werden, aber nur bis zu zwei Tage nach ihrer Zubereitung – und nur, wenn sie in der Zwischenzeit im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

H.-P. Neukom, Sekretär VAPKO-DS

Übrigens: Die Leserbriefredaktion des Brückenbauers weigerte sich ohne Angaben von Gründen, eine Richtigstellung abzudrucken. (I. C.)

Abstimmungsresultat der Urabstimmung neue Statuten VAPKO-Schweiz

Résultat du vote concernant les nouveaux statuts de la VAPKO

Risultato della votazione sui nuovi statuti VAPKO Svizzera:

Anzahl Stimmberechtigte: / Nombre de personnes aptes à voter: / Aveni diritto di voto:	420
Eingesandte Couverts: / Nombre de bulletins reçus: / Schede inoltrate:	260
Ungültige: / Bulletins nuls: / Nulle:	10
Gültige: / Bulletins valables: / Valide:	250
Ja-Stimmen: / Ont voté oui: / Sì:	246
Nein-Stimmen: / Ont voté non: / No:	4
Stimmbeteiligung: / Taux de participation: / Partecipazione:	61,9%

Das VAPKO-Wahlbüro / Le bureau VAPKO de validation / L'ufficio elettorale VAPKO

Kurs in Spitaldiagnostik bei Pilzvergiftungen

Folgende Expertinnen und Experten haben im September 2001 den Kurs «Spitaldiagnostik bei Pilzvergiftungen» erfolgreich absolviert und sind in der Lage, den Arzt oder das Spital bei einer Pilzvergiftung wirksam zu unterstützen:

Andrist Margrit, 8307 Effretikon, Corte Renzo, 8212 Neuhausen*, Johannsen Carl, 8132 Egg, Kälin Peter, 9042 Speicher, Klee Christian, 8912 Obfelden, Roesch Pamela, 8916 Jonen, Tremp Josef, 8125 Zollikerberg, Uehli Ferdinand, 8006 Zürich.

Die VAPKO gratuliert an dieser Stelle allen Absolventen zum erfolgreich bestandenen Kurs in Spitaldiagnostik bei Pilzvergiftungen.

Die oben aufgeführten Expertinnen und Experten werden dem Toxikologischen Institut in Zürich gemeldet, um bei einer Pilzvergiftung beigezogen werden zu können.

(* Möchte nicht auf die Liste des Toxikologischen Instituts Zürich.)

H.-P. Neukom, Sekretär VAPKO

Aktuelle Vorstandsadressen der VAPKO-Deutschschweiz

Präsident:	Peter Kaupp Kant. Labor Basel-Stadt Kannenfeldstr. 2 Postfach 4012 Basel	Tel.: P. 061 911 03 16 G. 061 385 25 00 Fax: G. 061 385 25 09 E-Mail: peter.kaupp@kl.bs.ch
Vizepräsident:	Oswald Rohner Postfach 450 8840 Einsiedeln	Tel.: P. 055 412 86 84 G. 055 442 27 42 Fax: G. 055 442 58 29 E-Mail: o.rohner@bluewin.ch
Sekretär:	Hans-Peter Neukom Felseneggstr. 9 8700 Küsnacht	Tel.: P. 01 910 01 91 G. 01 252 56 54 Fax: G. 01 262 47 53
Kassier:	Konrad Schibli Ziegelhaus 8 5400 Baden	Tel.: P. 056 222 58 72 G. 056 200 82 40
Aktuarin und Registerführerin:	Silvana Füglistaler Obere Halde 2 8546 Islikon	Tel.: P. 052 375 10 16 Fax: G. 052 375 25 50 E-Mail: fue@bluewin.ch
Kursleiterin:	Anita Wehrli Oberseenerstr. 46 8405 Winterthur	Tel.: P. 052 232 43 60 G. 052 212 07 22 Fax: G. 052 213 11 75
GSLI-Vertreter:	Stefan Eberle Kirchwiese 4 9327 Tübach	Tel.: P. 071 841 62 86 G. 071 224 56 77 Fax: G. 071 224 57 73
Materialverwalterin:	Ruth Bänziger Gartenstr. 7 8212 Neuhausen	Tel.: P. 052 672 67 83 Fax: P. 052 672 67 83

November 2001, Sekretär VAPKO-DS, H.-P. Neukom

Dès maintenant, accès sur la toile à l'état actuel de la cartographie des champignons:

www.swissfungi.ch

Beatrice Senn-Irlet, Peter Jakob, Flurin Sutter, Luzi Bernhard & Simon Egli

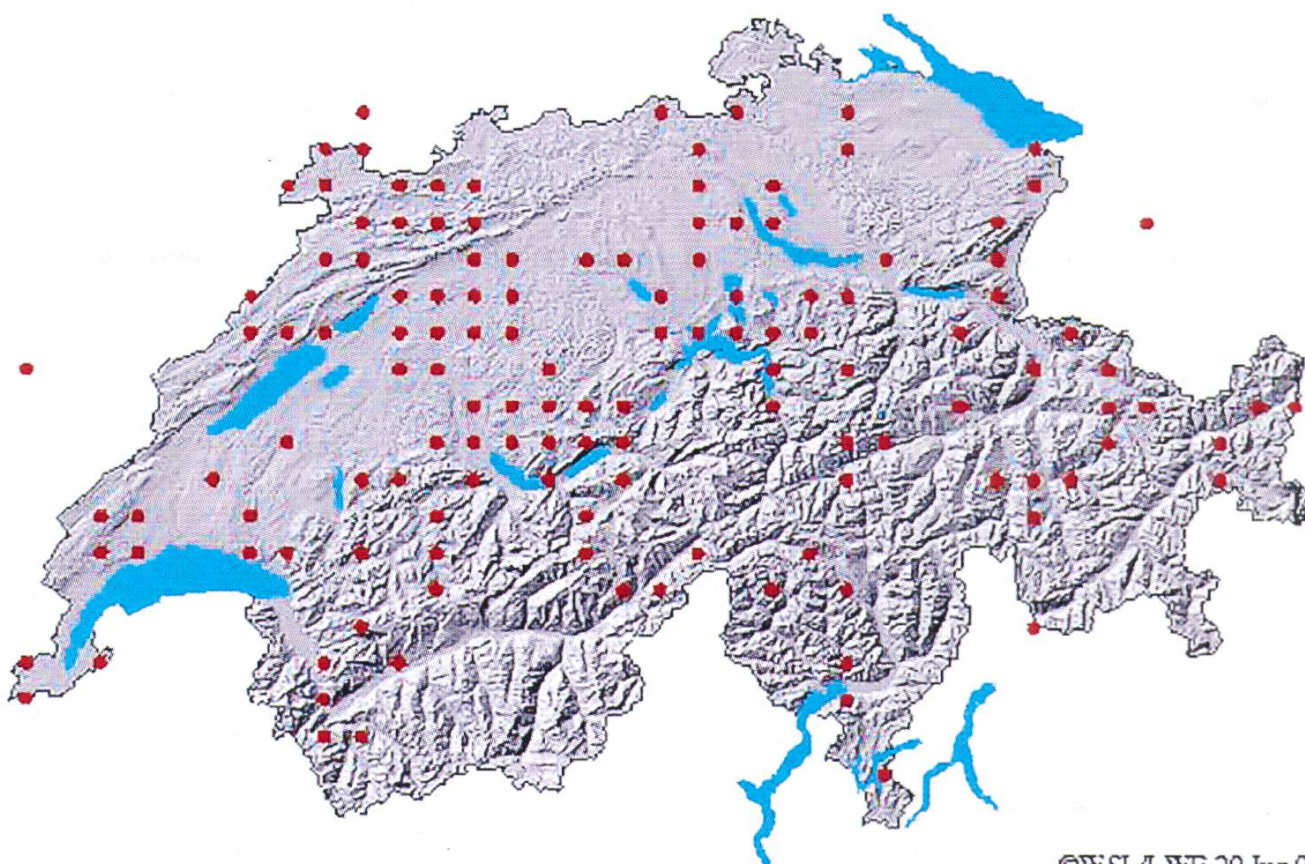
Institut Fédéral FNP, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf

Adr.électr.: beatrice.senn@wsl.ch

(trad.: F. Brunelli)

On peut dès maintenant consulter sur Internet, à l'adresse (www.swissfungi.ch) des cartes de répartition établies à partir de la banque de données des macromycètes de Suisse.

De telles cartes «online» donnent une image immédiate de ce que l'on sait avec certitude sur la répartition géographique d'une espèce de champignon. Il est aujourd'hui possible, grâce aux systèmes modernes de communication, de rendre public l'état actuel de nos projets de cartographie. Peu nombreux sont à ce jour les pays européens qui publient des cartes «online» de répartition; la Grande Bretagne: (<http://194.131.255.3/bmspapes>) ou (<http://www.ukncc.co.uk/bmspapes>) et l'Ukraine: (www.biodiversity.ac.psiweb.com/royal/wdemo.htm) sont de ceux-là.



©WSL/LWF 20 Jun 01

***Cantharellus cibarius*: carte de répartition / Verbreitungskarte**

La nouvelle politique de la Confédération projette de rendre obligatoire l'accès direct par quelque support à toutes les informations dont la saisie et l'enregistrement sont subventionnées par les deniers publics fédéraux. Il y a belle lurette, par exemple, qu'on peut consulter sur Internet la répartition des plantes en Suisse à l'adresse <http://www.wsl.ch/land/products/webflora/welcome-de.ehtml>. Nouveauté: les données relatives à la cartographie des champignons de Suisse doivent aussi être accessibles, sous une forme spécialement élaborée.

Une connexion entre la «Banque de données des macromycètes de Suisse» et le système d'information géographique du FNP permet dès à présent une représentation spatiale, sur une carte de Suisse, de chaque station où a été trouvé un champignon. Et ces cartes de distribution peuvent être transcrites et consultées en tout temps via Internet selon un schéma moderne.

Pour ouvrir la fenêtre interactive, on tape le nom scientifique du champignon. Il suffit de taper les trois premières lettres du genre, par exemple «Cor» pour Cortinarius. Apparaît alors dans une seconde fenêtre soit un choix d'espèces de ce genre soit l'espèce cherchée, si l'on a tapé son nom complet.

Une espèce donnée ne peut être trouvée que sous un seul nom; pour l'instant, une liste interactive de synonymes n'est pas (encore) disponible. Les auteurs des taxa sont cités selon les recommandations de Kirk & Ansell (1992).

En double-cliquant sur l'espèce désirée, on peut voir à l'écran sa carte de répartition actuelle et une information sur les récoltes enregistrées. Une grille de coordonnées recouvre chaque carte, les mailles mesurant 10 x 10 km, de façon à préserver les données plus précises des récoltes. Les cartes de distribution disponibles ne recouvrent pas l'aire totale de distribution de l'espèce considérée, mais seulement celle définie par les données de récolte reçues et enregistrées. Une évaluation de l'aire réelle de distribution n'est possible qu'en tenant compte de la densité des données par région et à l'aide de modèles de distribution géographique basés sur des corrélations entre les données de récolte et d'autres informations concernant le climat, la végétation et la nature des sols. Il est bien entendu que des données supplémentaires sont bienvenues, avant tout pour des régions pour lesquelles les données de récolte sont encore lacunaires.

Les données de récolte sont saisies dans une banque de données ORACLE 8i. Le Toolkit PL/SQL rend possible la représentation interactive sur le Web de la répartition temporelle des récoltes avec leurs spécifications. Le serveur Map Internet d'ESRI (ArcIMS) extrait les spécifications spatiales (lisez coordonnées) des récoltes de la banque de données et les représente sur une carte via Internet. Cette solution technique novatrice permet pour la première fois une représentation interactive de la répartition des récoltes en Suisse.

Littérature

Kirk, P. M. & A. E. Ansell. 1992. Authors of fungal names. Index of Fungi supplement, CAB International, 95 pages.

Nachtrag zur deutschen Fassung des Artikels über swissfungi.ch aus der letzten SZP (5/2001)

Einige technische Angaben zu den Online-Verbreitungskarten fehlten noch in der deutschen Fassung und werden hier nachgereicht:

«Die Funddaten sind in einer ORACLE 8i-Datenbank abgelegt. Das PL/SQL-Toolkit ermöglicht die interaktive Darstellung der zeitlichen Verteilung der Funde samt ihren Sachdaten auf dem Web. Der Internet Map Server von ESRI (ArcIMS) extrahiert die räumlichen Daten (sprich Koordinaten) der Pilzfunde aus der Datenbank und stellt sie auf dem Internet auf einer Karte dar. Mit dieser technologisch innovativen Lösung wird es erstmals möglich, die Verbreitung der Schweizer Pilzfunde interaktiv darzustellen.»