

Zeitschrift: Berichte der St. Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft
Herausgeber: St. Gallische Naturwissenschaftliche Gesellschaft
Band: 94 (2022)

Artikel: Besonderes aus der St. Galler Pilzwelt
Autor: Matzer, Friedrich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1055453>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.05.2026

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

Besonderes aus der St.Galler Pilzwelt

Friedrich Matzer

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung.	345
2 St.Galler Besonderheiten	346
3 Keine echten Pilze	347
4 Ausgewählte Besonderheiten aus der St.Galler Pilzwelt.	348
5 Pathogene Pilze	352
6 Lebensform Mykorrhiza	353
7 Saprophyten.	353
8 Parasitische Pilze.	353
9 Schlussbemerkung	354
Literaturverzeichnis	355

1 Einleitung

Anfang Mai 1921 schrieb Dr. h.c. Emil Nüesch (1877–1959, Abb. 1), der amtliche Pilzkontrolleur der Stadt St.Gallen, einen für seine Zeit massgebenden Bestimmungsschlüssel über die Lactarien, die Milchlinge (NÜESCH 1921). Im Vorwort erwähnt er, dass er sich nun schon seit 25 Jahren dem Studium der Pilze widmet. Bereits 1912 erschien von ihm ein Beitrag über die lokalen Pilze (NÜESCH 1912). Eine Monogra-

fie über die Ritterlinge (*Tricoloma*), mit 120 Seiten, wird 1923 in Heilbronn a. Neckar veröffentlicht (NÜESCH 1923). 1926 folgt eine 280-seitige Monographie über die Trichterlinge (Gattung *Clitocybe*) (NÜESCH 1926). In einem Separatdruck aus dem 68. Band des Jahrbuchs der St.Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft widmet er sich der damals neuen Gattung *Caesposus*, den Raslingen (NÜESCH 1937). Inzwischen heisst diese Gattung *Lyophyllum*. Von 1918 bis 1937 hat er insgesamt 41 Arbeiten veröffentlicht. Als einer der besten Kenner der einheimischen Pilzflora war er ein Vorbild für naturwissenschaftliches Arbeiten im Bereich der Pilzkunde. Seine Arbeit basierte auf den grundlegenden Werken von Elias Magnus Fries (1794–1878). Zudem pflegte er persönliche Kontakte mit Adalbert Ricken (1851–1921), Giacomo Antonio Bresadola (1847–1929) und vielen weiteren zeitgenössischen Mykologen. 1942 erhielt er von der philosophischen Fakultät der Universität Zürich den Ehrendokortitel verliehen. Als Gründungsmitglied der VAPKO (Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane) hat er auch 36 Jahre lang als Pilzkontrolleur der Stadt St.Gallen gewirkt. Dem Verein für Pilzkunde St.Gallen (www.pilzverein-sg.ch), der 2022 sein 100-jähriges Jubiläum feiert, hat er seit seinem Bestehen durch eingehende Besprechungen und Belehrungen an den Bestimmungsabenden grosse Dienste geleistet. Ein

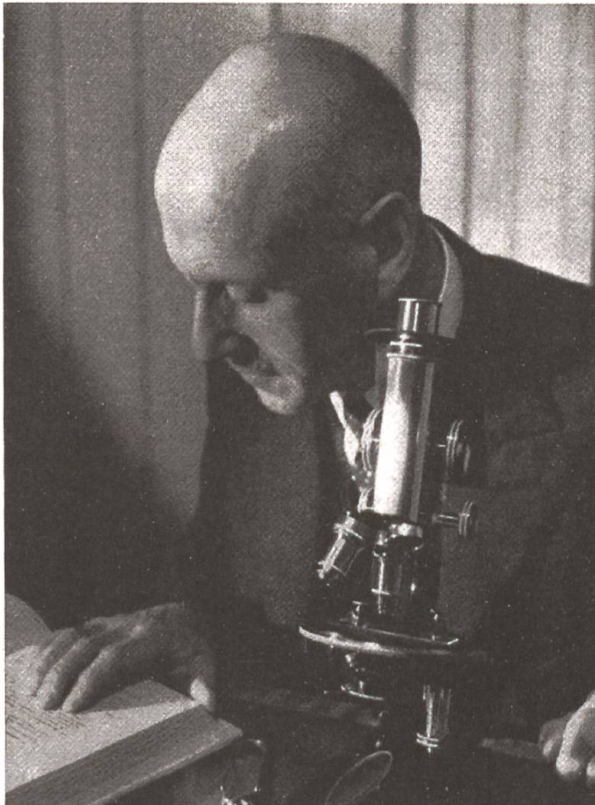


Abbildung 1:
Dr. h.c. Emil Nüesch (1877–1959), aus ALDER
1959

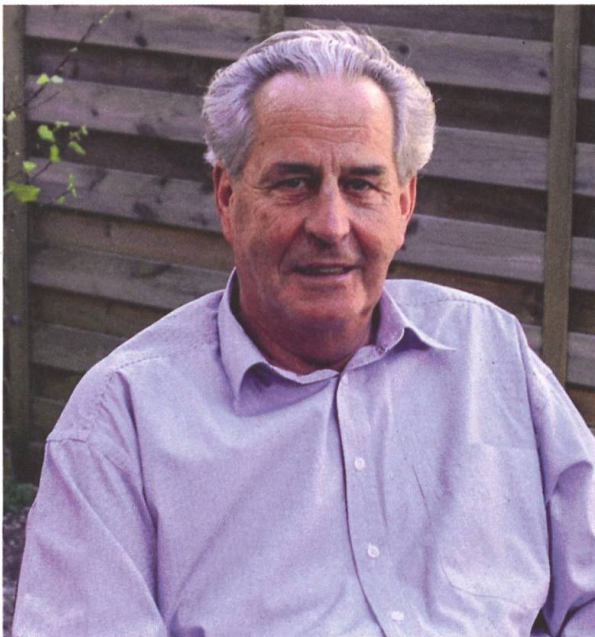


Abbildung 2:
Dr. med. René Flammer (1933–2018), Archiv
F. Matzer

anderer, welcher mit eigener Initiative Forschung betrieben hat, war Dr. med. René Flammer (1933–2018, Abb. 2) aus Wittenbach. Seine Arbeiten über Pilzgifte und Giftpilze sind bis heute in Europa einzigartig (FLAMMER 20014). Er war über viele Jahre Toxikologe beim Verband schweizerischer Pilzexperten. Dank solcher Personen ist es uns heute möglich unserem Hobby zu frönen und gelegentlich auch zu vertiefen. Naturwissenschaftlich Interessierte können nun daran Teil haben.

2 St. Galler Besonderheiten

Speziell nur auf den Kanton St. Gallen begrenzte Besonderheiten gibt es nicht. Das haben die Pilze so an sich. Vieles jedoch lässt sich bei den Pilzen nicht auf den ersten Blick erkennen und ist dann für den normalen Betrachter etwas «Besonders». Dazu muss man ein spezifisches Umfeld finden. Pilze sind immer ein Spiegel der herrschenden biologischen Verhältnisse. Man weiss, dass eine der Hauptaufgaben der Pilze das Rezyklieren organischer Stoffe ist. Darum findet man in jedem Lebensraum besondere, spezialisierte Pilze. Darüber wird in diesem Beitrag berichtet. Was verstehen wir aber unter der Bezeichnung «Pilze»? Pilze sind Eukaryonten. Sie besitzen im Gegensatz zu den Prokaryonten (Bakterien und Blaualgen) echte, d.h. von Kernmembranen umgebene, je mehrere Chromosomen enthaltende Zellkerne. Als chlorophyllfreie Cheterotrophe Organismen, sind Pilze im Gegensatz zu den grünen Pflanzen (Samen-, Farn-, Moospflanzen und Algen) zur Photosyn-

Klassen	Begeißelte Sporen		Chitin Zellwand	Geschätzte Arten
	Vorhanden	nicht Vorhanden	vorhanden	
Myxomycetes	X			500
Plasmodiophoromycetes	X		X	60
Labyrinthulomycetes	X			20
Acrasiomycetes		X		12
Trichomycetes		X		60
Oomycetes	X			500
Hyphochytriomycetes	X		X	15
Chytridiomycetes	X			500
Zygomycetes		X	X	500
Ascomycetes		X	X	über 30 000
Deuteromycetes (asexuell)		X	X	über 30 000
Basidiomycetes		X	X	über 30 000

Abbildung 3:
Systematik der Pilze (zusammengestellt aus
verschiedenen Quellen)

these nicht befähigt, sondern auf die Zufuhr organisch gebundenen Kohlenstoffs angewiesen. Sie bilden ein eigenes Reich, mit Übergängen zur Tier- und Pflanzenwelt. Man muss auch wissen, dass Pilze nach den Bakterien die zweithäufigste Lebensform darstellen und ein dementsprechend komplexes Reich bilden (Abb. 3).

Uns interessiert, was es hier bei uns Schönes und Spannendes zu beobachten gibt. Die Pilze, welche unser kulinarisches Interesse wecken, sind genügend in diverser Bestimmungsliteratur zu finden (z.B. LAUX & GMINDER 2018). Sicher nicht uninteressant, jedoch bei weiten nicht so faszinierend wie der grössere Teil aller Pilze. Es gibt wunderbare Schönheiten bei uns, welche wenig bekannt sind. Oder solche, die eine sehr spezielle Strategie zur Arterhaltung haben. Man findet auch oft eine unerwartete Sensorik, welche man mit Intelligenz verwechseln kann. Gewisse Pilze sind auch für uns nicht ungefährlich. Schliesslich bestehen wir aus verwertbaren Stoffen, welche wieder im Kreislauf der Natur eine Rolle spielen. Von den Folgen einer direkten Vergiftung abgesehen, existieren viele ziemlich unbekannt pathologische Aspekte. Wir erfreuen uns vor allem an den sichtbaren Schönheiten oder bestaunen Lebensformen wie die Mykorrhiza oder die Saprophyten, die in erster Linie für das Rezyklieren der Rohstoffe zuständig sind. Auch die Art der Vermehrung ist oft spannend (HOFRICHTER 2017, SHELDRAKE 2020, STAMETS 2020).



Abbildung 4:
Gelbe Lohblüte *Fuligo septica*. Aufnahme:
Andreas Eichler © Wikimedia Commons



Abbildung 5:
Blutmilchpilz *Lycogala epidendrum*. Aufnahme:
F. Matzer, Gletscherhügel, St.Margrethen

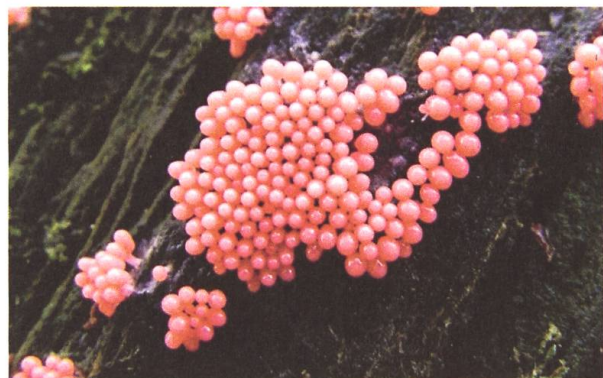


Abbildung 6:
Rostfarbener Stielschleimpilz *Arcyria ferruginea*.
Oben: Aufnahme: F. Matzer, Rorschacherberg,
Februar 2018. Unten: Derselbe Schleimpilz, aber
im Sporenenreife Zustand. (Quelle: www.pilzforum.eu)

3 Keine echten Pilze

Die Schleimpilze oder Mycetozoa sind eine eigene Gruppe einzelliger Lebewesen und sind, trotz ihres Deutschen Namens, keine echten Pilze (Fungi). Diese Mikroorganismen, wenig beachtete Schönheiten, vereinigen Eigenschaften von Tieren und Pilzen, und bewegen sich zu gewissen Zeitpunkten ihrer Entwicklung amöboid, d. h. durch Scheinfüsschen (Pseudopodien), die

von einem nackten Protoplasten in einer erkennbaren Bewegungsrichtung vorn ausgestülpt und hinten eingeschmolzen werden. In einer späteren Phase der ontogenetischen Entwicklung sind die Thalli vielkernig oder vielzellig. Fruchtkörper und Sporen haben Zellwände. Schleimpilze können sich wie Amöben durch Aufnahme fester Partikel ernähren. Die Gelbe Lohblüte, auch unter dem Namen Hexenbutter bekannt, ist der bei uns am häufigsten anzutreffenden Schleimpilz. Er hat seit jeher für Aufregung gesorgt. Er bewegt sich selbstständig in Richtung Nahrung, zeigt also eine sichtbare Sensorik. Er ist gegen viele Gifte resistent, verträgt sogar hohe Zink-Konzentrationen. Auf Abbildung 4 erkennt man über den gelben Plasmodien die verbliebene Schleimspur, welche für die Pflanze Schutz vor Bakterien bedeutet. Ein weiterer häufiger Schleimpilz ist der Blutmilchpilz (Abb. 5), und auch er ist eine Schönheit. Er findet sich auf alten, modernden Baumstrünken. Da er sehr kurzlebig ist, ist er nicht sehr bekannt. Dennoch ist er in allen Wäldern der Schweiz zu finden. Eine weitere Art, die bei uns vorkommt, ist der Rostfarbene Stielschleimpilz (Abb. 6).

4 Ausgewählte Besonderheiten aus der St. Galler Pilzwelt

Die folgenden Beispiele zeigen ein paar Besonderheiten der St. Galler Pilzwelt. Der Scharfe

Abbildung 7: Scharfer Korkstacheling *Hydnellum peckii*. Aufnahme: © David Rust, mushroomobserver.org

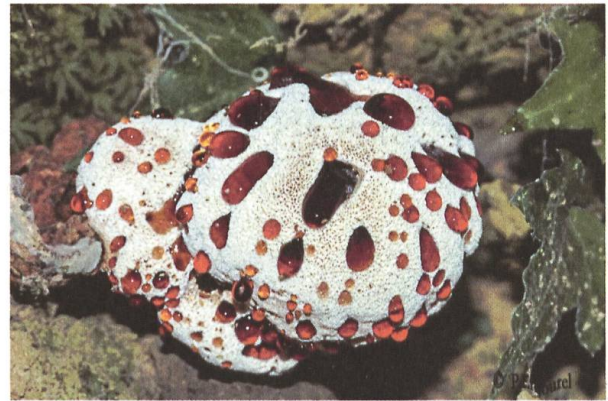


Abbildung 8:
Rötender Saftwirrling *Abotiporus biennis*,
Aufnahme: © Patrick Libourel



Abbildung 9:
Rötender Saftwirrling *Abotiporus biennis*. Stark
vergrößertes Stück aus einem noch jungem
Hymenium (Fruchtschicht). Man erkennt, warum
dieser Pilz Wirrling heisst. Aufnahme: F. Matzer

Korkstacheling ist ein häufiger, jedoch selten beachteter Pilz aus dem Bergnadelwald, eine beeindruckende Schönheit (Abb. 7). Ein optisch sehr ähnlicher Pilz ist der Rötende Saftwirrling (Abb. 8 & 9).

Für manche ist es auch «Besonders», wenn man Pilze im Winter findet. Während der Schneeschmelze sind etwa die folgenden beiden Arten zu finden: Der Scharlachrote Kelchbecherling (Abb. 10) lebt auf von Erde oder Moos bedeckten Laubholzästen; insbesondere auf Erle, Ahorn, Weide oder Ulme. Er findet sich von Februar bis Mai an feuchten Stellen in der kollinen bis zur montanen Stufe. Der Gemeine



Abbildung 10:
charlachroter Kelchbecherling *Sarcoscypha coccinea*. Aufnahme: © Wikimedia Commons Velela



Abbildung 12:
Gemeiner Samtfussrübling *Flammulina velutipes*. Aufnahme: T. Bürgin



Abbildung 11:
Gemeiner Kelchbecherling *Sarcoscypha austriaca*. Aufnahme: © Axel Steiner www.natur-in-nrw.de



Abbildung 13:
Gemeiner Orangebecherling *Aleuria aurantica*. Aufnahme: © Wikimedia Commons Arz

Kelchbecherling (Abb. 11) kommt im St. Galler Oberland (Flums, Katzensee) vor.

Von Dezember bis März findet man nach Frösten den Samtfussrübling (Abb. 12). Die auch als Winterpilz bezeichnet Art ist ein beliebter Speisepilz. Er wird in Ostasien kultiviert und dort unter dem Namen Enoki vermarktet. Der Samtfussrübling wächst an Baumstümpfe und Baumstämmen.

In den Sommermonaten gibt es an den Wegrändern eine weitere Schönheit: Der Gemeine Orangebecherling (Abb. 13) ist ein häufiger Vertreter der Becherlinge. Die Becherlinge werden oft von den Sammlern gemieden, da es kaum essbare davon gibt und die Bestimmung mit höherem Aufwand verbunden ist.

Die Gelbe Koralle ist ein sehr oft verwechselter Pilz (Abb. 14). Er ist in fast allen Wäldern zu Hause. Das Besondere an ihm ist die Verwechslungsmöglichkeit mit anderen Ramarien-Arten. Die Gelbe Koralle ist essbar.

Der Zollingsche Korallenpilz (Abb. 15), bekannt auch unter den Namen Amethystfarbige



Abbildung 14:
Gelbe Koralle *Ramaria flavia*. Aufnahme:
F. Matzer, Kreienwald Thal SG



Abbildung 16:
Klebriger Hörnling *Calocera viscosa*. Aufnahme
F. Matzer



Abbildung 15:
Zollingscher Korallenpilz *Clavaria zollingeri*.
Aufnahme: © P. Kathriner, www.swissfungi.ch



Abbildung 17:
Geweihförmiges Keulchen *Clavulinopsis
corniculata*. Aufnahme: F. Matzer, Heubüchel,
St. Margrethen

Keule, Violette Korallenkeule oder Wiesenkoralle, ist ein bei uns sehr seltener Korallenpilz. Er steht auf der Roten Liste der Grosspilze (SENN-IRLET, BIERI & EGLI 2007) und kommt nur auf lange nicht genutzten Magerwiesen mit ausgesuchten Begleitpflanzen wie Birken und Eichen vor. Zu finden ist er von Sommer bis Herbst.

Der Klebrige Hörnling wächst auf modrigem Holz, Tannennadeln Häufig. Alle Bergwälder. Dieser Pilz wird oft mit Arten aus der Familie der Clavariaceae oder der Gattung *Ramaria* (Korallenpilze) verwechselt. Ist jedoch zäh und kaum zerreibbar, während alle Korallenpilze ein wei-

ches brüchiges Fleisch aufweisen. Das Geweihförmiges Keulchen (Abb. 17) kommt auf ungedüngten Magerwiesen vor und ist sehr selten.

Eine weitere Besonderheit sind die *Pilobus*-Arten. Sie wachsen auf Dung von Pflanzenfressern. Das Sporangiothor landet mit der klebrigen Seite (Oxalsäurekristalle) an Gräsern, durchquert den Verdauungstrakt von Tieren und wird ausgeschieden. Die Sporen können mehrere Meter weggeschleudert werden.

In der St. Galler Pilzwelt gibt es wie auch bei Tieren und Pflanzen Neuankömmlinge aus anderen Kontinenten. So ist etwa der Tintenfischpilz (Abb 20) ein Australien eingeführter Neomyceten (BRÄNNHAGE, BEENKEN & GROSS 2021), welcher eine nach Aas stinkende, schleimige Sporenmasse (die Gleba) zum Lo-



Abbildung 18:
Pillenwerfer *Pilobus crystallinus*. Aufnahme: ©
Wikimedia Commons, Eduardo A. Esquivel Rios



Abbildung 21:
Puppen-Kernkeule *Cordyceps militaris*. Fundort
Diepoldsau



Abbildung 19:
Pillenwerfer *Pilobus crystallinus*, Sporangiochor



Abbildung 22:
Birkenporling *Piptoporus betulinus*. Aufnahme:
T. Bürgin



Abbildung 20:
Tintenfischpilz *Aseroe rubra*. Heubüchel in
St. Margrethen. Aufnahme: F. Matzer

cken von Fliegen benützen. Diese sorgen dann für die Verbreitung. Er gehört zur Familie der Stinkmorchelverwandten, der Phallaceae, und ist am Heubüchel in St. Margrethen regelmässig anzutreffen.

Insekten werden nicht nur zur Verbreitung von Sporen genutzt. Sie können einem Pilz auch als Nahrung dienen. Zu diesen Arten gehört die Puppen-Kernkeule (Abb. 21). Sie ist in Europa sehr selten. Fundort Diepoldsau. Wenige Funde sind dokumentiert. Das hier abgebildete Exemplar wurde vor 30 Jahren an einem Bestimmungsabend im Verein für Pilzkunde in St. Gallen mitgebracht und stammt aus Diepoldsau. Der Inhaltsstoff Cordycepin wird in der Volksheilkunde angewendet. In Amerika und dem gesamten ostasiatischen Raum gibt es verschiedenste Präparate aus diesem Pilz. Sie finden

Verwendung gegen Tumore, bösartige Metastasen, zur Immunsystemstimulierung und gelten als antibiotisch und leistungssteigernd. In der EU sind diese Präparate aber nicht anerkannt.

Ein weiterer als Heilmittel anerkannter Pilz ist der Birkenporling (Abb. 22), der bei uns häufig zu finden ist. Bei Geschwüren im Magen-Darmtrakt, ja sogar bei einfachen Magenbeschwerden wird er als Tee häufig verwendet. Vor 5'000 Jahren hatte auch Ötzi einen solchen Pilz dabei.

5 Pathogene Pilze

Für uns Menschen eher unerwartet, gibt es auch krankmachende, pathogene Pilze. Am Beispiel des Gemeinen Spaltblättlings (Abb. 23) kann aufgezeigt werden, was uns die Forschung noch bringen kann, wenn allein von diesem Pilz so viel bekannt ist. Dieser Pilz kann auch in unserem Körper wachsen, z.B. im Hirn oder in der Lunge (Abb. 24 & 25). Wir begegnen ihm bei uns sehr häufig. Das Besondere an ihm ist, wie vielfältig er genutzt wird. Als gesundheitsgefährdend muss man den Spaltblättling allerdings nicht betrachten. Wir leben bereits in einem von Pilzen umgebenen Milieu und nur bei einer Schwäche unserer Abwehr wird es gefährlich. Der Spaltblättling kann am besten Lignin, aber auch andere organische Substanzen abbauen. Er wird in der palliativen Tumorthherapie und in der asiatischen Volksheilkunde angewendet. Der Hauptwirkstoff dabei ist Glocon. Die Möglichkeiten der Inhaltsstoffe sind sehr vielfältig. 2006 hat die EMPA ein Verfahren patentieren lassen, welches die Klangeigenschaften von Fichte und Ahornhölzern verbessert (EMPA 2006). *Schizophyllum* verdünnt die Wandstärke der Holzporen, ohne die Festigkeit zu schwächen. Das Ziel dieser Versuche war es Streichinstrumente jüngerer Datums, wie alte (Stradivaris etc.) klingen zu lassen. Glocon kann in grossen Konvertern zur industriellen Nutzung hergestellt werden. Es verändert die Flieseigenschaften von Wasser. In Niedersachsen läuft ein Grossversuch, wobei man mit Glocon versetztes Wasser zur Erdölförderung einsetzt. Das nun verdickte Wasser wird in die Bohrlöcher gepresst, und ersetzt die giftigen Chemikalien, die beim «Fra-



Abbildung 23:
Gemeiner Spaltblättling *Schizophyllum commune*. Aufnahme: F. Matzer

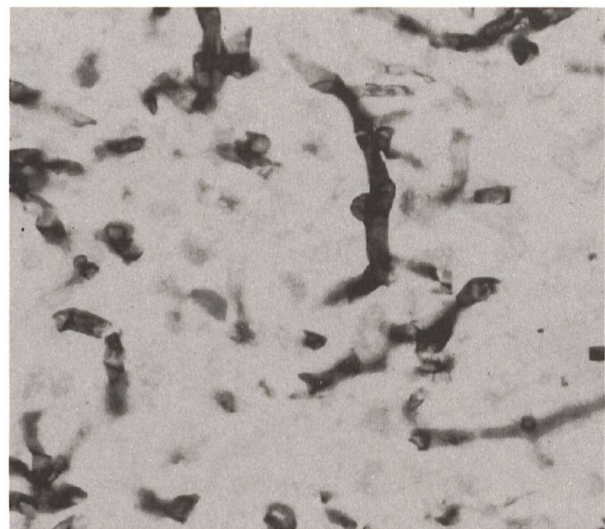


Abbildung 24:
Pilzhyphen in der Lunge

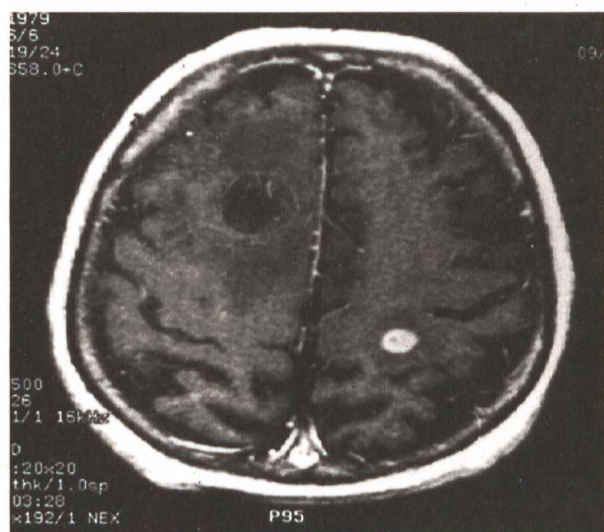


Abbildung 25:
Pilzhyphen im Gehirn eines 58-jährigen Mannes aus den USA, MRI-Aufnahme

cking» anfallen. Die Ausbeute erhöht sich dabei um geschätzte 30 % und das ohne giftigen Abfall.

6 Lebensform Mykorrhiza

Je nachdem, woher Pilze ihre Nahrung beziehen, kann man sie in verschiedene Gruppen einteilen. Rund 1600 unserer Waldpilzarten sind sogenannte Mykorrhizapilze, die in Symbiose mit Bäumen und anderen Pflanzen leben. Sie dringen mit ihren Hyphen in die Wurzeln ein, und entnehmen Kohlenstoff. Dafür besorgen sie aber alles andere was die Pflanze braucht. Wasser, Nährstoffe und Mineralien. Sie filtern Schadstoffe, und schützen die Wurzeln vor Krankheitserregern. Sie sind für den gegenseitigen Informationsaustausch im Wald wichtig. Man spricht vom sogenannten Wood-Wide-Web. Diese Symbiose hat je nach Biotop angepasste Pilzgeflechte.



Abbildung 26: Eine von Pilzgeflecht umhüllte Wurzel. Aufnahme: © Wikimedia Commons, Ellen Larsson



Abbildung 27: Je nach Biotop unterschiedliche Mykorrhizaformen. Quelle: Georg Cantor Gymnasium, Halle

7 Saprophyten

Eine weitere grosse Gruppe sind die fäulnisbewohnenden, saprophytischen Pilze. Diese bauen organisches Material ab und sind zusammen mit anderen Mikroorganismen und Bodentieren massgeblich an der Nährstoffumsetzung im Wald beteiligt. Die Pilzarten sind Spezialisten, welche z. B. auf das Abbauen von Lignin oder Zellulose spezialisiert sind. Es gibt aber auch beides in einer Gattung: In der Schweiz sind Stachelbärte (*Hericium*) auf der roten Liste, und streng geschützt. Alle *Hericium*-Arten sind Xylobionten (Holzbewohner) und leben als Parasiten auf Bäumen oder auf abgestorbenem Holz als Saprobiont (Abb. 28). Sie sind essbar. Der Igelstachelbart (Abb. 29) ist meist auf Buche zu finden. In Fernost sind die Stachelbärte als Heilpilze bekannt. Einige der ihm nachgesagten Wirkungen sind in Tierversuchen wissenschaftlich bestätigt worden. Zur Stärkung vom Immunsystem, bei hohen Cholesterinwerten und bei schwacher Demenz konnten positive Nachweise erbracht werden. Er wird auch gezüchtet, und kommt unter dem Namen Pom-Pom in den Handel. Er ist selten, aber in unseren Wäldern zu finden.



Abbildung 28: Tannenstachelbart *Hericium flagellum*. Aufnahme: F. Matzer

8 Parasitische Pilze

Die parasitischen Pilze bringen Dynamik in Waldökosysteme. Durch das Absterben des Wirtes oder gar Schädigung gewisser Bäume ergeben sich immer wieder kleine Lücken im Wald. Dort etablieren sich besser angepasste Pflanzen.



Abbildung 29:
Igel-Stachelbart *Herichium erinaceus*. Aufnahme:
© Wikimedia Commons Lebrac



Abbildung 30:
Dunkler Hallimasch *Armillaria ostoae*. Aufnahme:
F. Matzer

Die Artenvielfalt ist gross. Kleine Pilzarten räumen genauso auf, wie grössere. Bekannt ist der Dunkle Hallimasch (Abb. 30), welcher das Kambium der Bäume schädigt. Er gilt zudem als das grösste Lebewesen der Welt. Der Austernseitling (Abb. 30) lebt eigentlich auf Zellulose. Er ist zudem auch ein Nematophage und ernährt sich von selbst getöteten Fadenwürmern (Nematoden).



Abbildung 31: Austernseitling *Pleurotus ostreatus*,
Aufnahme: F. Matzer

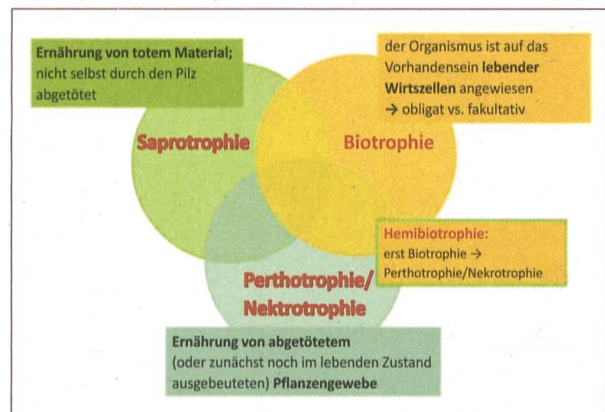


Abbildung 32:
Die Lebensformen überschneiden sich.

9 Schlussbemerkung

Auch wenn sie oft nicht zum Essen sind, kann man sich an der Schönheit der Pilze freuen, oder sie auch nur interessant finden. Die kulinarischen Aspekte sind bei den meisten Menschen der Grund, sich mit den Pilzen zu beschäftigen. Wenn man dann etwas tiefer in die Materie eindringen will, kommt man schnell darauf, dass man alleine nicht weit kommt. Der Verein für Pilzkunde St.Gallen feiert 2022 sein hundertstes Bestehen. Die St.Gallische Naturwissenschaftlichen Gesellschaft NWG ist seit vielen Jahrzehnten mit der Pilzkunde verbunden und hat seit 1923 zahlreiche pilzkundliche Beiträge veröffentlicht. Heute sind Fachinformationen bedeutend einfacher zu erhalten. Es ist aber dadurch zu einem etwas oberflächlichen Umgang

mit einem wissenschaftlichen Hobby gekommen. Das Erarbeiten eines tieferen Verständnisses bleibt vielen verschlossen, denn die Suchmaschinen im Internet nützen erst dann, wenn man weiss was man will. Dafür gibt es zum Glück in St.Gallen einen Verein, wo man versucht nicht nur schnelle Informationen zu vermitteln, sondern auch Wege aufzeigt, sich in diesem Fachgebiet tiefer zu bewegen. Das Verstehen biologischer Zusammenhänge bekommt man mit der Mykologie, der Pilzkunde, und es wird für jeden Interessierten zu einem beglückenden Erlebnis.



Abbildung 33:
Fliegenpilz – *Amanita muscaria*. Aufnahme: T. Bürgin

Literaturverzeichnis

- ALDER, A. E. 1959: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Band 37, Heft 2, Seiten 20–21.
- BRÄNNHAGE, J., BEENKE, L. GROSS, A. 2021: Eingeschleppte Pilze in der Schweiz. Merkblatt für die Praxis 69, August 2021, Eidgenössische Forschungsanstalt WSL Birmensdorf.
- EMPA (2006): Auf der Suche nach Stradivaris Geheimnis. Medienmitteilung vom 4. September 2006, Dübendorf, St. Gallen, Thun.
- FLAMMER, R. 2014: Giftpilze – Pilzgifte. Nachschlagewerk für Ärzte, Apotheker, Biologen, Mykologen, Pilzexperten und Pilzsammler. 2. Auflage. AT Verlag, Aarau.
- GUTJMANN, J. 2020: Heilende Pilze: Die wichtigsten Arten der Welt. Beschreibung – Inhaltsstoffe – Wirkung. 2. aktual. Ausg. Quelle & Meyer. Wiebelsheim.
- HOFRICHTER, R. 2017: Das geheimnisvolle Leben der Pilze: Die faszinierenden Wunder einer verborgenen Welt. Gütersloher Verlagshaus.
- LAUX, H.E. & GMINDER, A. (2018): Essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger: Pilze sammeln – aber richtig. 8. Auflage. Franckh Kosmos Verlag, Stuttgart.
- NÜESCH, E. 1912: Die Pilze unserer Heimat, Jahrbuch der St.Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft für das Vereinsjahr 1911, Buchdruckerei Zollikofer & Cie., St. Gallen, Seiten 31–52.
- NÜESCH, E. 1921: Die Milchlinge (Pilzgattung *Lactarius*). Bestimmungsschlüssel und Beschreibung der Milchlinge Mitteleuropas. Selbstverlag des Autors, St. Gallen.
- NÜESCH, E. 1926: Die Trichterlinge – Monographie der Agariceen-Gattung *Clitocybe* mit Bestimmungsschlüssel, F. Schwald, Handels- und Gewerbedruckerei, St. Gallen.
- NÜESCH, E. 1937: Die Gruppe Difformes-Caesitosae der Agariceen-Gattung *Tricoloma*, *Clitocybe*, *Collybia* als neue Gattung *Caesposus*, Rasling, Jahrbuch der St.Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft 68. Band, Vereinjahre 1935 und 1936, Zollikofer & Co. Buchdruckerei, St. Gallen, Seiten 109–127.
- SAXER, F. 1959: Dr. h.c. Emil Nüesch. 1877–1959. Bericht über die Tätigkeit der St. Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft, Band 76 (156–1958), Seiten 77–82.
- SENN-IRLET, B., BIERI, G., EGLI, S. (2007): Rote Liste der gefährdeten Grosspilze der Schweiz. Umwelt-Vollzug Nr. 0718. Hrsg. Bundesamt für Umwelt, Bern, und WSL, Birmensdorf.
- SHELDRAKE, M. 2020: Verwobenes Leben – Wie Pilze unsere Welt formen und unsere Zukunft beeinflussen. Ullstein Verlag, Berlin.
- STAMETS, P. 2020: Fantastische Pilze: Wie Pilze heilen, unser Bewusstsein erweitern und den Planeten retten können. AT-Verlag, Aarau.

