

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 12 (1934)

**Heft:** 8

**Artikel:** Die deutsche Champignoneinfuhr

**Autor:** Hennig, Br.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934544>

### 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:** 23.02.2026

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

botanisches Urteil über die Hirschtrüffel und Stinkmorchel. Da heisst es wörtlich: « Man nennt auch einen Schwamm *Hirschtrüffel* (*Tuber cervinum*). Eine Gattung von Trüffeln von der Grösse einer Walnuss. Das Innere desselben nimmt eine flockige, weiss-purpurrote Substanz ein von äusserst lockerem Gefüge, so dass sie gleich einem Spinngewebe zusammenfällt und mit einem Griffel oder mit einer Messerspitze gerieben, ganz verschwindet, wodurch da, wo sich die Seiten des Knollen (*Celli*) ablösen, ein leerer Raum entsteht. Trocken und schon lange aufbewahrt, zeigt sich sein Inhalt als ein Staub wie im Bofist, nur dichter gedrängt.

Es soll auch nach einigen eine gewisse Gattung gefunden werden von Gestalt eines aufgerichteten männlichen Gliedes, also dass man

an dem einen hervorstehenden Ende eine Eichel, an dem andern besondere Kugeln, Hoden vorstellend, erblickt. Ein *Phallus*\* (*Phallus Hadriani*) wächst in den sandigen Seeplätzen Hollands und Seelands. Er nähert sich dermassen der Gestalt der Rute eines Mannes, dass in seiner Erzeugung die Natur üppig gespielt zu haben scheint, die im kalten und dürren Sande den Saft fand, aus welchem sie des Menschen Glied vorzustellen sann, vielleicht auch noch unterstützt durch den Anhauch des Meeres, dessen hohe zeugende Kraft alle Naturkundige bestätigen, und die Dichter in Mythen andeuten, wenn sie die auftauchende Venus durch ihre Lieder verherrlichen.»

\*) Hierzu die beigefügten Phallusbilder aus Sterbeecks «Theatrum Fungorum».

(Schluss folgt.)

## Die deutsche Champignoneinfuhr.

Von B r. H e n n i g, Berlin-Südende.

Zu unseren besten und nahrhaftesten Pilzen gehören bekanntlich die Champignons. Zwar sind Lorcheln und Steinpilze ihnen an Nährwert ungefähr gleichzustellen, doch lassen sich diese Pilze nicht künstlich züchten, so dass sie frisch nicht immer zur Verfügung stehen.

Die Bedeutung der künstlichen Champignonkultur wird in vielen Kreisen in Deutschland noch nicht hoch genug eingeschätzt. Es gibt wohl eine grosse Anzahl von Champignonzüchterien in Deutschland. Eine der grössten ist zum Beispiel im Felsenkeller zu Halberstadt. Als Champignonbrutzüchterei wäre besonders das grosse Unternehmen von Witt in Torgau zu nennen.

Überraschend gross ist trotzdem die Einfuhr von Champignons nach Deutschland. Sie betrug in manchen Jahren über eine Million Mark und stellt eine ziemlich starke Belastung des Volksvermögens dar, wenn man bedenkt, dass wissenschaftlich geschulte Kräfte in Deutschland genügend zur Verfügung stehen und Brut- und Nährsubstrat genügend vorhanden ist.

Die folgenden Zahlen geben eine Übersicht über die Höhe der Champignon-Einfuhr nach Deutschland in den letzten 10 Jahren. Die Zahlen sind entnommen aus den monatlichen Nachweisungen für den auswärtigen Handel (Position 35 m), herausgegeben vom Statistischen Reichsam.

|           |        |   |            |
|-----------|--------|---|------------|
| 1924 .... | 396 q. | = | 103,000 M. |
| 1925 .... | 1880 » | = | 489,000 »  |

|           |         |   |             |
|-----------|---------|---|-------------|
| 1926 .... | 1700 q. | = | 440,000 M.  |
| 1927 .... | 3774 »  | = | 843,000 »   |
| 1928 .... | 7203 »  | = | 1,497,000 » |
| 1929 .... | 6889 »  | = | 1,156,000 » |
| 1930 .... | 3736 »  | = | 621,000 »   |
| 1931 .... | 1906 »  | = | 293,000 »   |
| 1932 .... | 1699 »  | = | 247,000 »   |
| 1933 .... | 1027 »  | = | 149,000 »   |

Aus diesen Zahlen ersieht man, dass die Einfuhr in einem Jahre sogar eineinhalb Millionen Mark erreichte.

Rechnet man dazu die deutsche Erzeugung, über die leider keine Zahlen vorliegen, und die auf Wiesen gesammelten Champignons, so kann man sagen, dass der Verbrauch an Champignons im deutschen Volke ziemlich hoch ist.

Die Haupteinfuhr an Champignons kommt aus Frankreich. Die französischen Champignon-Züchterien waren von jeher berühmt.

Von der Gesamteinfuhr des Jahres 1928, nämlich 7203 q, kamen 6873 q aus Frankreich und 281 q aus Elsass-Lothringen, so dass nur 49 q aus anderen Ländern eingeführt wurden.

Wir sehen aus diesen Zahlen, wie wichtig für Deutschland eine erhöhte künstliche Champignonkultur wäre.

Empfehlen möchte ich allen Gartenbesitzern, sich ein kleines Champignonbeet im Freien anzulegen, da sich eine solche Anlage ohne viel Mühe ausführen lässt und sowohl Freude wie Ertrag bringt.

Über die Anlage einer solchen Kultur lasse man sich ein kleines Merkblatt der Champignon-Brutzüchterei Witt in Torgau schicken.

Gewöhnlich werden ja die Kulturen im Keller angelegt, sie bringen insbesondere in den Wintermonaten lohnenden Ertrag, da die Preise in dieser Jahreszeit ziemlich hoch sind, erfordern allerdings auch viel mehr Arbeit. Ein Beet im Garten dagegen bringt mehrere Sommer über Ertrag.

Früher gelang es nicht, die Champignons auf künstlichem Nährboden zur Keimung zu bringen. Seit einigen Jahren weiss man, dass die Champignonspore erst nach 18 Tagen auf künstlichem Nährboden zu keimen beginnt, so dass hier die Gefahr der Überwucherung durch Schimmelpilze und

Bakterien sehr erheblich ist. Doch bietet sich durch diese künstliche Keimung die Möglichkeit, auch andere Champignonarten in Kultur zu nehmen. Bei den bisherigen Kulturen handelt es sich immer um Rassen des Feldchampignons. Ertragreicher wären Kulturen des Schaf-Champignons, den man häufig in Gärten antrifft. Die Hüte dieses Pilzes sind viel fleischiger, ebenso auch die mancher anderer Champignonarten, insbesondere der Speisechampignon, Chitonia edulis und der gelbliche Riesenchantment, Psalliota perrara, der mitunter von selbst im Keller einwandert. (Für das Herausschreiben der Zahlen aus dem Statistischen Jahrbuch danke ich Herrn Gartenarchitekten G. Bickerich.)

## Amanita phalloides in Südamerika.

Von Dr. Hertter, Uruguay.

Im April dieses Jahres erschien in Uruguay der Giftpilz *Amanita phalloides* in grosser Menge in einer Anpflanzung der Steineiche (*Quercus ilex*). Ich konnte lebendes Material des Pilzes an zwei Stellen der Stadt Montevideo wochenlang aussortieren und dabei auf die Gefahr hinweisen, die dem Lande Uruguay und ganz Südamerika durch diesen neuen Einwanderer droht. In dankenswerter Weise hat der oberste Schulrat beschlossen, ein Aquarell, das ich nach der Natur herstellte, in farbiger Wiedergabe an alle Schulen des Landes verteilen zu lassen.

Es handelt sich um eine dunkelfarbige Form des Giftpilzes. Der Pilz wird in den Plantae uruguaienses exsiccatae als Nr. 1676 unter dem Namen *Amanita phalloides forma quercus ilicis* ausgegeben.

Mitteilungen über weitere Funde in Südamerika sowie über das Zusammenleben (Symbiose) mit *Quercus-Arten* (Eichen, Steineichen, Korkeichen usw.) in anderen Erdteilen werden an die Asociación Sudamericana de Botánica, Calle Royes 1197, Montevideo, Uruguay, erbeten.

Hertter, Uruguay.

## Zusammenkunft

der Sektionen Bremgarten, Dietikon, Wettingen und Zürich auf dem Altberg  
Sonntag den 8. Juli 1934.

Die genannten vier Sektionen hatten sich an diesem, von wärmsten Sonnenlicht durchfluteten Tag, auf der waldigen Kuppe des Altbergs Stell-dicke gegeben. Der Wunsch, sich wieder einmal zu sehen, Gedanken auszutauschen und einige ungezwungene Stunden guter Kameradschaft zu verleben, sollte in Erfüllung gehen. Zwischen 11 und 12 Uhr strömten, teilweise nach längerem Fussmarsch, Alt und Jung, Kind und Kegel zusammen. Die Wettinger rückten etwas später ein. Unter dem Dach einer Hütte, die zum Wirtschaftsbetrieb des Altberg gehört, liess man sich gemütlich nieder, entleerte die Rucksäcke ihres mitgeschleppten Inhalts und formierte sich dann zu Gruppen und Grüpplein, um bei Humor und Witz den geselligen Teil dieser Veranstaltung recht köstlich und ungebunden auszukosten. Mit herzlichen Worten begrüsste alt Zentralpräsident J. Schönenberger, dem das Amt des Tagespräsidenten aufgebürdet wurde, die Teilnehmer, die in der stattlichen Zahl

von über hundert Personen hier oben aufgerückt waren. Sein Wohl galt dem Gesamtverband und den Sektionen, letztere zu unermüdlicher Weiterarbeit auffordernd. Rauschender Beifall bewies dem Referenten, dass man mit seinen, aus tiefstem Herzen gesprochenen Worten durchaus einig ging. Nun folgten sich musikalische und deklamatorische Vorträge am laufenden Band, kleine Unterbrechungen gab es nur, wenn die Teilnehmer zu photographischen Aufnahmen zusammenberufen wurden, was ja an einer Pilzlerzusammenkunft von solchem Ausmass nicht fehlen darf, nimmt doch jeder gern ein kleines Andenken mit in seine Sammlung.

Wer sich aus dem Trubel der Bierhütte flüchten wollte und glaubte in des Waldes Stille etwas auszuruhen, hatte sich verrechnet. Etwa 200 Meter waldeinwärts stiess man auf das Lager der Sektion Dietikon. Der Berichterstatter ist einer freundlichen Einladung dorthin gefolgt. Hier wurde militärisch abgekocht, Alt und Jung umsäumten in