

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 36 (1958)

**Heft:** 2

**Artikel:** Werden Pilze abgeschnitten oder abgedreht?

**Autor:** Schüpbach, Paul

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933685>

#### 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:** 16.01.2026

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

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

## BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

---

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und  
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,  
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

---

*Redaktion:* Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (AG), Telephon (064) 2 50 35. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 66 13 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 8.–, Ausland Fr. 10.–, Einzelnnummer 70 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.–, ½ Seite Fr. 38.–, ¼ Seite Fr. 20.–, ⅛ Seite Fr. 11.–, ⅓ Seite Fr. 6.–. *Adressänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Rudolf Härry, Ringstraße 71, Chur.* – *Nachdruck* auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

---

36. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Februar 1958 – Heft 2

### Werden Pilze abgeschnitten oder abgedreht? \*

*Von Paul Schüpbach*

Die Frage, werden Pilze abgeschnitten oder abgedreht, ist sicher nicht neu und wird immer wieder umstritten sein. Auf Grund von Beobachtungen und Versuchen möchte ich das ganze Problem näher beleuchten. Anlaß dazu gab mir eine freundschaftliche Auseinandersetzung. Folgendes hatte sich zugetragen:

Anfangs Oktober 1953, ich war kaum einen Monat dem Verein für Pilzkunde Glarus und Umgebung beigetreten, brachte ein Mitglied an einen Bestimmungsabend ein schönes Exemplar des Nackten oder Violetten Ritterlings (*Tricholoma nudum*), eine hellblaue Art, die in unserer Gegend vorwiegend vorkommt, das an der Stielbasis ein noch winziges Fruchtkörperchen von kaum 10 mm trug. Jedenfalls, als noch neues Mitglied, machte ich die voreilige Bemerkung, man hätte diesen Pilz abschneiden sollen, um dem noch so kleinen Fruchtkörper die Möglichkeit zu bieten, groß zu werden. Ich wurde aber anders belehrt, daß Pilze nie abgeschnitten werden dürfen, da die Verwechslungsmöglichkeiten viel zu groß seien und die Stielbasis uns typische Merkmale zeige. Also müssen Pilze, wie es die Literatur vorschreibt, abgedreht werden. Selbstverständlich muß zu Lehrzwecken der ganze Pilz da sein, was aber nicht heißen will, daß Pilze zur Verwertung nicht abgeschnitten werden dürfen. Meine Aussage, daß gute und an Ort und Stelle erkannte Speisepilze abgeschnitten werden könnten, bekam nun doch wacklige Füße, trotzdem ich mich äußerte, daß Saftlinge usw. ja auch nicht mit der Stielbasis gewonnen werden können. Ein Abdrehen ist ihres gebrechlichen Fleisches wegen meistens gar nicht möglich. Die Antwort, daß das eben etwas anderes sei und Saftlinge nicht verwechselt werden können, konnte mich nicht befriedigen. Allerdings mußte ich denken, daß die jeweilige Art die Gewinnungsmethode bestimmt. Was lag nun näher, als selbst zu forschen und Versuche zu machen? Nun

\* Diese Arbeit wurde im Literarischen Wettbewerb 1957 mit dem dritten Preis ausgezeichnet.

hat sich sofort ein Berg von Fragen aufgetürmt, wie etwa wie und wo die Sache anpacken, und es wäre mir bald gegangen wie: «Hätti und Wetti si Brüeder gsi und keine het öppis gha.» Eines wurde mir von der Natur aus gesehen schon damals klar: Die Fruchtgewinnung der Blütenpflanzen (Phanerogamen) kann verschieden sein, warum soll es bei den Sporen pflanzen (Cryptogamen), wo die Pilze eingereiht werden, nicht auch so sein? Einerseits können Saftlinge, Becherlinge, Schopftintlinge, Wurzelrüblinge und so weiter nicht abgedreht, anderseits werden Knollenblätterpilze und ihre nächsten Verwandten, oder der Parasol, wie auch Röhrlinge, die meist kräftig sind und gut abgedreht werden können, nicht abgeschnitten werden. Wie oft wird doch geklagt, daß die Pilzflora zurückgehe. Ist nicht die Gewinnung das Übel, wie es gemacht wird? Natürlich muß man die Art des Fadengeflechts (Mycelium) berücksichtigen. Kurz kann einerseits gesagt werden: Speisepilze, die ein faden- oder blasenförmiges Mycelium aufweisen und an Ort und Stelle bestimmt werden können, sollten abgeschnitten werden. Anderseits sollen Gift-, unbekannte oder Speisepilze zu Studienzwecken nicht abgeschnitten, vielmehr abgedreht oder abgehoben werden. Dem Pilzfreund, der mich aufmerksam machte, daß der Rest des abgeschnittenen Pilzes Fäulnis erzeugen und so das Mycelium schädigen könnte, kann ich nicht beipflichten. Ich möchte hier doch einmal den Vergleich zwischen Mensch, Tier und Pflanzen wie etwa Bäumen ziehen. Eine Verletzung bei Menschen, Tieren und Bäumen oder andern Pflanzen durch Schnitt heilt bedeutend schneller als eine zerrissene Wunde. Bei einem Baum oder bei Gras fördert sogar ein Schnitt das Wachstum. Wieso sollte es bei den Pilzen anders sein? Ist es nicht denkbar, daß das Mycelium durch abgeschnittene Pilze eher zur weitern Fruchttreibung angeregt wird?

Anders ist es bei den Hallimasch, Stockschwämmchen, Schwefelköpfen usw., die ein strangförmiges Mycelium besitzen, wo die Gewinnungsart vermutlich nicht so wichtig ist, weil das Mycelium weniger beschädigt werden kann. Am schwierigsten war die Wahl von Standorten und Pilzarten, um längere Zeit Versuche zu machen. Um Gewähr zu haben, daß sich die örtlichen Verhältnisse nicht so sehr verändern würden und zugleich nicht jedermann die Standorte finden konnte, fiel die Wahl auf einen Waldrand und eine Waldlichtung. Ebenfalls mußten die Standorte in kurzer Zeit erreichbar sein, um eine genaue Kontrolle zu haben. Bei der Wahl der Arten mußte ich wiederum berücksichtigen, solche auszulesen, die stark vertreten sind und nicht in der Hauptsaison wachsen und mehr oder weniger überall vorkommen, oder zur Hälfte Frühlingspilze. Für die nachfolgenden Arten, die zu Versuchen dienten, mußte ich drei verschiedene Standorte haben. Auf Platz eins habe ich die Pilze jeweils abgedreht, auf Platz zwei unberührt belassen und auf Platz drei abgeschnitten. Natürlich spielen die Witterungsverhältnisse eine erste Rolle, was aber im Herbst viel günstiger anzutreffen ist als etwa im Sommer, wenigstens die letzten fünf Jahre war es so. Viel wichtiger als angenommen wird, ist dann die jeweilige Gewinnung, was an Hand von zwei Beispielen ersichtlich ist. Im Sommer 1954 wurden im Eichwald bei Schwanden viel Totentrompeten gefunden. Einige Pilzfreunde haben dort ihren Bedarf mit diesen guten Gewürzpilzen reichlich gedeckt, doch seit dieser guten Ernte sind dort keine mehr gefunden worden. An einer Exkursion wurden Zwetschgenkörbe voll gelbe Kraterellen gefunden. Die Pilzfreunde haben sich die Plätze sehr gut gemerkt, aber ein Jahr spä-

### Erntetabelle

Jahr	Pilzart	Pilze abgedreht	Pilze unberührt gelassen	Pilze abgeschnitten
1953	Nackter Ritterling	Gute Ernte	Nur Einzelne	Gute Ernte
1954	Trich. nudum	Nur Einzelne	Keine mehr	Sehr gute Ernte
1955	(Fr. ex Bull.)	Keine mehr	Mittlere Ernte	Mittlere Ernte
1956		Mittlere Ernte	Nur Einzelne	Sehr gute Ernte
1953	Mairitterling	—	—	—
1954	Trich. Georgii	Nur Einzelne	Mittlere Ernte	Gute Ernte
1955	(Fr. ex Clus.)	Nur Einzelne	Nur Einzelne	Sehr gute Ernte
1956		Keine mehr	Keine mehr	Nur Einzelne
1953	Nebelgrauer Tricht.	Gute Ernte	Nur Einzelne	Sehr gute Ernte
1954	Clit. nebularis	Mittlere Ernte	Nur Einzelne	Sehr gute Ernte
1955	(Fr. ex Batsch)	Nur Einzelne	Mittlere Ernte	Sehr gute Ernte
1956		Keine mehr	Gute Ernte	Gute Ernte
1953	Nelkenschwindling	—	—	—
1954	Marasm. oreades	Gute Ernte	Gute Ernte	Mittlere Ernte
1955	(Bolt. ex Fr.)	Keine mehr	Mittlere Ernte	Sehr gute Ernte
1956		Keine mehr	Nur Einzelne	Sehr gute Ernte

ter vergebens Ausschau nach ihren Lieblingen gehalten. Jedenfalls könnte hier manch Pilzler ein Liedlein singen. Nun will ich doch meine Versuchskaninchen behandeln.

Als ersten Vertreter nehme ich den Nackten oder Violetten Ritterling, der mich zu dieser Arbeit animierte. Ein typischer Herbstvertreter, fragt aber oft nicht nach Jahreszeit, sonst wäre er nicht schon anfangs Juni 1957 erschienen und ausgerechnet an jenem Standort, wo ich diese Pilze jeweils abschneide.

Der Nebelgraue Trichterling ist ebenfalls ein Herbstvertreter. Wo ich die Nebelkappe abgeschnitten habe, ist sie im Herbst 1956 bis am dritten Dezember erschienen, trotzdem bereits Schnee bis in die Talsohle gefallen war. Ein Pilzfreund hat vor Jahren einige Kilogramm dieser Pilze gefunden, aber seither vergebens nach ihnen gesucht. Für die Versuche war dieser Geselle am interessantesten, da er, abgeschnitten, immer wieder, aber abgedreht oder unberührt belassen, sehr unterschiedlich oder überhaupt nicht mehr kam.

Der Mairitterling, einer der ersten Frühlingspilze, den ich immer abgeschnitten habe, wächst in nächster Nähe vom Nackten Ritterling. Ich habe mich schon oft gefragt, ob nicht der Herbst- dem Frühlingsvertreter wechselseitig Abfallstoffe überläßt, oder ist es nur so, daß beide den gleichen Nährboden benötigen?

Der vierte im Bund ist der Nelkenschwindling, der oft so rasig wächst, daß man bei der Ernte, wenn nicht abgeschnitten, das Mycelium sehr stark beschädigt. Es ist überhaupt nicht nötig, den Pilz ganz zu nehmen, da die Stiele gar nicht verwertet werden können, da sie zu zäh sind. Nach vierjährigen Versuchen, die ich

weiterführen werde, bin ich zu folgendem Schluß gekommen: Speisepilze, die rasiig oder in Hexenringen wachsen, wo meist das Mycelium in Form von Filz makroskopisch an der Stielbasis zu sehen ist, sollten abgeschnitten werden. Bei allen vier Arten konnte ich nie Fäulnis feststellen. Dafür soll die vorstehende Erntetabelle reichlich Aufschluß über die Gewinnungsarten geben. Das Problem ist deshalb sehr wichtig, um die Pilzflora vermehrt zu schützen. Pilze abdrehen kann ein weiter Begriff werden. Hand aufs Herz, liebe Pilzfreunde, wie gewinnen Sie die Pilze, wenn Sie ungeahnt an einen Hexenring guter Speisepilze kommen und hinter ihnen her sich ein Pilzler bemerkbar macht? Würde in diesem Falle ein Abschneiden der Pilze nicht weniger Schaden anrichten? Es ist natürlich möglich, daß diese Zeilen in der Zeitschrift beantwortet werden, aber wir Anfänger können daraus nur Nutzen ziehen.

### **Das Knacknüßchen vom Belpberg**

*Von E.H. Weber, Bern*

Kann man im Winter Blätterpilze bestimmen, die im Herbst gepflückt wurden? Durchaus, wenn man die Mühe nicht scheut, von den frisch gepflückten Pilzen mindestens Skizzen, mikroskopische Angaben und eine ergänzende Beschreibung zu erstellen. (Mykologen legen sich außerdem ein Herbar an.) Das nachherige Bestimmen ist äußerst lehrreich, weil man in völliger Ruhe und Konzentration alle Möglichkeiten durchkämmt kann. Dabei lernt man nicht nur die vorliegende Art kennen, sondern man vertieft sich ins Studium der ganzen Gattung und sogar der Familie. Es ist wohl unbestritten, daß solche Kenntnisse in der kommenden Pilzsaison sehr nutzbringend verwendet werden können.

Anlässlich des unvergeßlichen Pilzbestimmerkurses auf dem Belpberg (1957) sandte uns ein prominentes Mitglied des Verbandes aus dem Rüeblikland zwei gleichartige, fast gleichgroße Blätterpilze, ohne irgendwelche weitere Angaben, zur Bestimmung. Der Absender sandte die Pilze, weil er uns «Jüngern der Pilzkunde» ein kleines Nüßchen zum Knacken aufgeben wollte. Die Pilze wanderten von Hand zu Hand. Jedermann legte die Stirne in Falten, beschnupperte und kostete die Pilze, kratzte sich hinter dem Ohr, schloß einen Moment die Augen und sagte: «Hm, hm, hm». Nur unser Freund Kari sprach sich deutlicher aus. Mit todernstem Gesicht und schalkhaften Augen offenbarte er: «In Moser zu finden, zwischen Nummer 1 und 1960.» Und es sollte sich erweisen, daß Kari recht vorsichtig, aber immerhin richtig getippt hatte. Da die besagte Vorprüfung ahnen ließ, daß diese Bestimmung Tücken haben könnte, und noch viele andere Pilze der Bestimmung harrten, erstellte ich sofort Skizzen mit mikroskopischen Angaben und einer ergänzenden Beschreibung zum späteren Studium dieser Pilzart. Es erwies sich, daß die Aufzeichnungen genügen, um die beiden Pilze einwandfrei zu bestimmen.

Wer hat nun Lust, diese Pilze anhand der Skizzen und der weiteren Angaben selbst zu bestimmen? Alle lerneifrigen Pilzler sind herzlich eingeladen, mitzumachen. Sendet an die Redaktion unserer Zeitschrift, Gartenstraße 725, Suhr, eine Postkarte mit nur *einer* Lösung und folgenden Angaben: