Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 46 (1968)
Heft: 10

Rubrik: Vapko-Mitteilungen

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: 29.10.2025

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

Vapko-Instruktionskurs in Heiterswil 1968

Zum elftenmal führte die Vapko in Heiterswil SG einen Instruktionskurs durch, mit dem Zwecke, amtliche Pilzkontrolleure auszubilden. Die Einladung zu diesen Kursen geht vorab an die von den Gemeinden bestellten Funktionäre und ihre Stellvertreter. Der diesjährige Kurs war mit 29 Teilnehmern voll besetzt, da pro Arbeitsgruppe nicht mehr als 7 bis 8 Mitarbeiter erwünscht sind. Kursleiter Werner Küng, Horgen, wußte im Verein mit den vier Instruktoren (Gody Stäubli, Horgen; Jules Bernauer, Wädenswil; Eugen Buob, Samstagern, und Hans Säuberli, Teufenthal) von Anfang an dem Kurs den Geist gesunder Kameradschaft aufzudrücken. Echte Pilzfreunde sind Idealisten, und ihr Revier ist die unverfälschte Natur. Gerade darum sind sie jeder überflüssigen Komplimentiererei eher abhold und bleiben unter sich nicht nur während der Kursarbeit, sondern auch in den Mußestunden Kameraden. Die wertvolle Bereicherung des Bekanntenkreises ist letzten Endes auch maßgeblich mitbestimmend, daß solche Kurse zum bleibenden Erlebnis werden.

Federzeichnung von Ernst Wicki, Emmenbrücke

Heiterswil im Toggenburg, mit seinem von Tobeln durchzogenen Gelände, den zahlreichen Wäldern, den saftigen Wiesen und dem nahen Hemberger Hochmoor, hat nach Gattungen und Arten einen Pilzreichtum, der den Kursteilnehmern mehr als genug Probleme aufzugeben vermag. Das Tagesprogramm brachte in bunter Folge Exkursionen in Gruppen, Bestimmungsübungen, Vorträge der Instruktoren und Fragestunden. Der Sekretär der Vapko, Alfons Steiger, Brunnen, gleichzeitig eifriger Kursteilnehmer, übernahm ebenfalls eine Vortragsfolge über Themen aus der Pilzkunde, die den zuverlässigen Wissenschafter verrieten. Und weil an diesen Kursen Leute aus allen Gegenden der Schweiz zusammenkommen, fällt dem Gedankenaustausch in lebhaften Diskussionen ein besonderes Gewicht

zu. Die Teilnehmer, 1 Dame und 28 Herren, rekrutierten sich aus den Kantonen Zürich, Bern, Schwyz, Luzern, Solothurn, Schaffhausen, Aargau, Thurgau, St. Gallen und Graubünden, bildeten unter sich eine einzige, große Familie und erbrachten in Eintracht und Harmonie den Beweis, daß der Kantönligeist in einer Zeit, in der die Kontaktnahme immer leichter und selbstverständlicher und die räumlichen Distanzen immer kleiner werden, einfach überholt ist. Wer das mit ehrlichen Gefühlen miterlebt, der kann nicht verstehen, daß Koordinationsbestrebungen, die bei uns auf vielen Gebieten angelaufen sind, oft nur schleppend vorankommen. Wenn jemand für das Schneckentempo gelegentlich noch Verständnis haben darf, dann sicher der Pilzfreund, wenn er die Aufgabe hat, seltene Pilze in der Gruppe oder im Alleingang zu bestimmen. Nur zu oft kommt er auf eine falsche Spur, und dann ist er zu neuen Anläufen gezwungen; trägt er doch die große Verantwortung, daß die ihm vorgelegten Pilze einwandfrei bestimmt werden und ein risikoloser Pilzkonsum gewährleistet ist.

Die Kurse in Heiterswil garantieren erfahrungsgemäß eine vorzügliche Schulung. Sehr viele Pilzfreunde kommen ein zweites oder gar drittes Mal. Am Schlusse der Kurse bietet sich Gelegenheit, eine Prüfung abzulegen, die eben sehr gründliche Pilzkenntnisse voraussetzt. Der Anspruch auf einen sehr guten Erfolg ist offensichtlich, und das ist gut. Es gilt, innert zwanzig Minuten 70 Pilze zu bestimmen. Nichtkennen eines tödlich giftigen Pilzes (*Amanita phalloides*, *Amanita verna* oder *virosa*) eliminiert einen Kandidaten a priori von der Prüfung, und wird ein anderer Giftpilz falsch beurteilt, erfolgt ein Abzug von 5 Punkten. Die Prüfung ist bestanden, wenn mindestens 50 Punkte erreicht werden. Von 50 bis 60 Punkten wird das Prädikat «Gut» und ab 60,5 Punkten das «Sehr gut» zugesprochen. 16 Kandidaten traten zur Prüfung an und erreichten je zur Hälfte «Gut» beziehungsweise «Sehr gut»: ein Erfolg, der allseits Genugtuung und Freude auslöste. Als Prüfungsexperte waltete Theo Meyer, St. Gallen, Kassier der Vapko, während Robert Schwarzenbach, Zürich, Präsident der Vapko, die Kandidaten aus der Sicht des Lebensmittelinspektors über die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen prüfte. Ehrenpräsident Hans Hedinger, Küsnacht ZH, ehrte den Kurs mit seinem Besuch, übernahm ein wohldurchdachtes Referat über Belange der Lebensmittelkontrolle, denen der Pilzkontrolleur seine Aufmerksamkeit schenken muß, und half bei der Prüfung mit. In diesem Zusammenhang sei sehr lobend erwähnt, daß die Pilzauswahl für die Prüfung äußerst zweckmäßig und loyal getroffen wurde. Niemand dachte daran, irgendwelche Fallen zu legen, und es durfte vorausgesetzt werden, daß ein guter Pilzkenner den Parcours mit sicheren Kenntnissen und einer kleinen Dosis Glück erfolgreich nehmen werde. Das war denn auch der Fall, und damit wurde die Kursarbeit ins richtige Licht gerückt und die Tüchtigkeit des Kursleiters und der Instruktoren ausgewiesen.

Während des ganzen Kurses wurde «Kameradschaft» groß geschrieben, und allenthalben herrschte eine frohe Stimmung. Diese erlitt jedoch eine begreifliche Trübung, als am Donnerstag Instruktor Gody Stäubli am frühen Nachmittag auf einer wahrscheinlich zu anstrengenden Pilzsuche einen Herzinfarkt erlitt. Aus diesem Grunde wurde auch der offizielle Kursabend in einem einfacheren Rahmen durchgeführt. Im Mittelpunkt stand die Bekanntgabe der Prüfungserfolge und die Abstattung des Dankes nach allen Seiten hin. Es entsprach sicher auch dem

Willen von Gody Stäubli, der im Bezirksspital Wattwil in guter ärztlicher Obhut war, daß ein in guten Schranken gehaltener Humor ebenfalls nicht zu kurz kam.

Als am Samstagmittag Kursleiter und Kursteilnehmer in ihre Familien zurückkehrten, da ging man nicht auseinander, ohne noch einmal auf den gut gelungenen Kurs zurückzublicken und allen zu danken, die zum guten Gelingen beigetragen haben. Hier wurden ganz spontan auch Familie Landolt und alle guten Geister im Hotel «Churfirsten» miteingeschlossen, für die nette Gastfreundschaft und die vorzügliche Verpflegung. Die letzten Gedanken, verbunden mit den besten Wünschen, gingen aber hinunter ins Bezirksspital Wattwil, zu Gody Stäubli, der am Kurs als Quartiermeister und Instruktor sehr viele Verdienste hat. *F. Furrer*

Boletus impolitus Fr., Fahler Röhrling

Eine amtliche Pilzkontrollstelle teilte uns mit, daß der Fahle Röhrling in ihrem Einzugsgebiet zeitweise sehr häufig auftrete, so besonders auch im Jahre 1967. Da dieser nach der Literatur von Dr. Moser eßbar sei, wurde dieser für den Privatgebrauch freigegeben – nicht aber als Marktpilz. Jetzt wurde jedoch die Beobachtung gemacht, daß Gerichte vom Fahlen Röhrling intensiven Karbolgeruch aufwiesen, ähnlich dem Karbolchampignon, und daher nicht genossen werden konnten.

Zu dieser Mitteilung möchten wir bemerken: *Boletus impolitus* Fr., Fahler Röhrling, wird in der Literatur als eßbar bezeichnet. Einige bekannte Autoren weisen aber auf den manchmal auftretenden Karbolgeruch hin. So lesen wir zum Beispiel in «Die Pilze Mitteleuropas» von Franz Kallenbach: «Eßbar, doch nicht empfehlenswert. Schon Harzer (1842), Krombholz (1846) und Fries betonen die Eßbarkeit. Der letztere benennt den Pilz ‚Läckra Rörsoppen', den leckeren Röhrenschwamm. Schon um die seltene Art zu schonen, möchte ich sie nicht zum Genuß empfehlen. Außerordentliche Zermadung, starke Fäulnisneigung und der oft auftretende Karbolgeruch haben mich nie zum Genuß eingeladen, obwohl ich die Art alljährlich hätte korbweise einsammeln können. Zubereitete Karbol-Röhrlinge konnten des Widerwillens halber nur in kleinen Proben verzehrt werden. Es konnte daher nicht festgestellt werden, ob mit dem Karbolgeruch eine gewisse Schädlichkeit einhergeht. Brébinauds Angaben: ‚Odeur de produit chimique à base de chlore ou d'iode plus ou moins forte. Comestible, mais peu agréable à cause de son odeur de pharmacie', beweisen, daß die Art auch anderwärts nicht immer zum Genuß auffordert. Gerichte aus nicht nach Karbol riechenden Pilzen waren schmackhaft und blieben unschädlich.»

In «Röhrlinge» II. Teil von Rolf Singer stellt der Autor fest: «Eßbar und wohlschmeckend, aber der manchmal starke Karbolsäuregeruch und das rasche Faulen älterer Exemplare setzen dem schon durch die Seltenheit des Pilzes beschränkten Gebrauch für Speisezwecke gewisse Grenzen.»

In «Die Röhrlinge» von Hans Kern vermerkt der Autor: «Geruch oft nach Karbol.»

Im «Führer für Pilzfreunde» von Michael-Schulz lesen wir: «Er ist einer der vorzüglichsten Speisepilze, von besonderem Wohlgeschmack und gibt eine gelbliche Brühe mit Fleischbrühegeschmack. Dem Steinpilz mindestens ebenbürtig. (Fries sagte: ‚Inter maxime deliciosus.')»

Vom manchmal auftretenden Karbolgeruch wird im «Führer für Pilzfreunde» nichts erwähnt. Wir lesen dort lediglich: «Das Fleisch fault leicht und zeichnet sich dann durch einen starken Verwesungsgeruch aus.» *Werner Küng, Horgen*

Boletus impolitus Fr.

On nous signale que *Boletus impolitus* Fr. pousse parfois en très grande quantité, comme ce fut le cas en 1967. Ce champignon est donné comme comestible par M. Moser, mais il n'est pas toléré pour la vente sur les marchés. Il a été constaté récemment que les préparations culinaires de ce champignon ont un goût de phénol, de sorte qu'il est immangeable.

Boletus impolitus Fr. est décrit par certains auteurs comme ayant une odeur de phénol. Par exemple dans «Pilze Mitteleuropas» de Franz Kallenbach: «Eßbar, doch nicht empfehlenswert» (comestible, mais pas recommandé). Déjà Harzer (1842), Krombholz (1846) et Fries parlent de comestibilité. Je ne vous conseille pas de manger cette espèce rare, déjà pour la préserver, car elle est particulièrement véreuse, se décompose facilement et son odeur de phénol ne m'invite pas à la consommer quand bien même j'en cueillerais des corbeilles chaque année. Selon Brébinaud: «Odeur de produit chimique à base de chlore ou d'iode plus ou moins forte. Comestible, mais peu agréable à cause de son odeur de pharmacie. Des champignons crus n'ayant pas l'odeur de phénol ne prennent pas ce sale goût après cuisson et sont restés excellents.»

Rolf Singer dans ses «Röhrlinge II» indique que *Boletus impolitus* Fr. est un excellent comestible, mais que son odeur parfois forte de phénol et que la rapide décomposition des exemplaires âgés alliée à la rareté de l'espèce doivent limiter son emploi comme aliment.

D'autres auteurs parlent encore de cette odeur particulière repoussante qui conduit à rejeter ce champignon comme aliment. *Werner Küng, Horgen*

TOTENTAFEL

Anfangs November 1967 verschied nach langer, geduldig ertragener Krankheit unser Vereinsmitglied

Franz Josef Müller-Zihlmann

Schuhmachermeister, Mettlen, Escholzmatt. Josef war ein großer Anhänger unseres Vereins. Er fehlte praktisch an keinem Ausflug. Bekannt war er besonders durch seine Späße. Unser aufrichtiges Beileid entbieten wir der Trauerfamilie.

Verein für Pilzkunde Amt Entlebuch und Wolhusen