

# Wie finde ich die richtige Einstellung zu den Pilzen?

Autor(en): **Wagner, Ernst**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **52 (1974)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937402>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

toire et ensuite leur introduction dans les zones de reboisement diront s'il est possible d'utiliser ces associations. L'homme ayant réduit la surface forestière, il faudra peut-être avoir recours pour les reboisements à des associations mieux adaptées aux conditions des zones déboisées que les associations naturelles.

Comme il est évidemment possible que le *Pisolithus* soit présent dans les Alpes et se développe surtout sous forme végétative, en ne produisant que rarement des carpophores, nous serions reconnaissants d'obtenir des renseignements de mycologues amateurs à ce sujet.

### Zusammenfassung

#### *Mykorrhiza-Synthese in vitro von Pisolithus tinctorius mit Pinus cembra und Pinus mugo*

Nach zahlreichen Forschungsjahren wurde in den Laboratorien des amerikanischen Forstdienstes in Georgia der Gasteromycet *Pisolithus tinctorius* selektioniert. Dieser Mykorrhizabildner ermöglicht nämlich *Pinus*-Arten, extreme Klima- und Bodenbedingungen besser zu überstehen. Im Verlaufe der Untersuchung allfälliger Anwendungsmöglichkeiten im Rahmen von Aufforstungen in den Alpen gelang die Mykorrhizabildung dieses Pilzes mit Arve und Bergföhre in Reinkultur. Dabei zeigte es sich, dass die Virulenz dieses Pilzes jene der einheimischen Mykorrhizabildner übertraf. Daher ergeht der Appell an die Pilzsammler um Mitteilung, ob *Pisolithus tinctorius* (Erbsenstreuling) in den Alpen schon gefunden wurde.

### Wie finde ich die richtige Einstellung zu den Pilzen?

Ich glaube, es wird manchen so gehen wie mir: das Riesenreich der Pilze beginnt mich zu erdrücken. Richtig: zu bedrücken. Ich habe erst, nachdem ich in den Ruhestand getreten bin, begonnen, mich ernster mit Pilzen zu beschäftigen. Ich wollte in wenigen Jahren (wobei ein Jahr praktischen Waldbegehens nur aus wenigen Monaten besteht; das Reich der Polyporaceen muss ich ausklammern, da ich in der Nähe keine Gesprächspartner finde, und allein wage ich es trotz der vorzüglichen Artikel «Causons polypores» unserer Zeitschrift nicht, sie zu studieren), ich wollte in wenigen Jahren alles das nachholen, woran so viele ein Leben lang arbeiten. Ich fühlte mich unsicher und bedrückt von der Fülle des Pilzreichtums.

Um es gleich zu sagen: ich habe den für mich richtigen Weg gefunden, mich mit der Pilzwelt auseinanderzusetzen. Meine grosse Sporensammlung, mein Mikroskop, alles muss zurücktreten vor der Freude, wenn ich einen schönen Pilz finde oder in das Reich der Tausendstelmillimeter blicken kann. Genau so freue ich mich an einem einfachen Gericht aus *Lactarii deliciosi*, deren Schüsselchen mit geriebenem Parmesankäse angehäuft auf der Platte schmoren. Oder auf eine Pilzomelette, gefüllt mit *Agaricus silvicola*, mit Petersilie und anderen Würzkräutern bereichert.

Bin ich zum Küchenmykologen geworden? Man kann es vielleicht so nennen. Doch ich sage in Abwandlung des Faustschülers Wagner: «Zwar weiss ich viel (?), doch will ich nicht alles wissen ...» Ich begnüge mich; das soll nicht heissen, dass ich resigniere. Erst nachdem ich diese Einstellung gefunden habe, macht mir die

Beschäftigung mit der Mykologie so recht Spass. Was soll ich auch sonst tun? Neidisch mit Instituten und ihren Möglichkeiten kokettieren? Bedauern, dass ich nicht Mikrobiologie studiert habe? Heute freue ich mich, an Pilztagungen teilnehmen zu dürfen, wissenschaftlichen Vorträgen einigermaßen folgen zu können, interessanten Menschen zu begegnen ... soll man mehr wollen?

Ich hatte kürzlich Gelegenheit, einem neugebackenen Pilzberater einiges Wissen über mikroskopische Handgriffe beizubringen. Und war überrascht, wieviel ich eigentlich wusste. Im gleichen Augenblick war mir bewusst, wie wenig ich im Vergleich zu meinen Schweizer Freunden kann. Früher hätte mich das bedrückt. Heute freue ich mich, meine bescheidenen Kenntnisse weitergeben zu können. Ich erinnerte mich daran, wie sehr ich vor wenigen Jahren in Zurzach beglückt war, in die Wunderwelt der Pilzmikroskopie eingeführt zu werden.

Zu meiner Entschuldigung (brauche ich eine?) sei gesagt, dass ich für meinen Lebensabend noch andere Interessen besitze. Ich reise gern, fotografiere leidenschaftlich gern, lerne Fremdsprachen, beschäftige mich viel mit Musik, wobei ich meine grosse Tonband- und Schallplattensammlung von Tag zu Tag mehr zu schätzen weiss. Habe ich jemals Langeweile? Ich brauche bloss in die lange Reihe der Tonbänder, in die lange Reihe der Pilzliteratur zu greifen, von Moser bis Romagnesi, um den Tag zu kurz zu finden.

Wozu ich dies niederschreibe? Ich bin überzeugt, dass ich nicht allein dastehe, den diese Probleme beschäftigen. Sollten sie auch nur einem einzigen einen Hinweis geben, wie man sich an den kleinen und unscheinbarsten Dingen unbeschwert freuen kann, so haben diese Zeilen ihre Rechtfertigung gefunden.

*Ernst Wagner, Gaienhofen*

### **Wer nimmt auf die Hochzeit eine Portion Pilze im Munde mit?**

Die geschlechtsreifen Weibchen der Atta-Ameisen, auch Blattschneider-, Pilzzüchter-, Sonnenschirmameisen und Saubas genannt, versorgen sich vor dem Hochzeitsflug mit dem von ihrer Art gezüchteten Schlauchpilz und sammeln ihn in einem besonderen Behälter, der sich allerdings nicht «im» Munde, sondern unmittelbar unterhalb des Mundes befindet. Nach der Begattung graben sie sich eine Brutkammer, die sozusagen den Anfang des neuen «Staates» bildet, und beginnen mit den mitgebrachten Hyphen, die sie mit ihren Exkrementen düngen, eine Pilzkultur, von welcher ihre Nachkommen abhängig sein werden; denn diese Ameisengattung ernährt sich ausschliesslich von Pilzen.

Man könnte meinen, dass diese Ameisen echte «Umweltschützer» sind, da sie sich von Pilzen ernähren, die sie selber züchten. Aber der Schein trügt: Für solche Pilzkulturen benötigen sie nämlich eine Unmenge Blätter; zu diesem Zwecke entlauben sie die Bäume über ganze Gebiete. (Vorkommen in Amerika, besonders intertropisch.)

*M. Jaquenoud*

*Literatur:* Knaurs Tierreich in Farben. Insekten: 326–328, 1959. – Brockhaus-Enzyklopädie, 1. Band: 440, 1966. – Silva (35), 1960: 14: Über die Ernährung des Ameisenvolkes. – Ferner Zeitsungsberichte über die Ausstellung einer Kolonie lebender Atta-Ameisen im naturhistorischen Museum Basel, Oktober 1973.