

Die Porlinge beim Urnäser Altsilvester

Autor(en): **Jaquenoud-Steinlin, M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **54 (1976)**

Heft 12

PDF erstellt am: **04.12.2022**

Persistenter Link: <http://doi.org/10.5169/seals-937051>

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.

Er vertrat die Auffassung, Egerlinge seien alle essbar. Ich versuchte, ihn über die Besonderheit des Perlhuhn-Champignons aufzuklären. Zögernd und misstrauisch warf er die Pilze schliesslich fort, und bald darauf fuhren die beiden weg, Richtung Italien. Das Gefühl, dem jungen Ehepaar eine, wenigstens was die Pilze anbelangt, unerfreuliche Hochzeitsreise erspart zu haben, dämpfte mir ein wenig das Schuldbewusstsein gegenüber jener Freundin meiner Frau.

Die Irrtümer haben mich belehrt:

- eine Kostprobe gleich wieder mitsamt dem Speichelsaft auszuspucken, auch dann, wenn der Geschmack nicht zu einer Grimasse verführt hat;
- dass man bei Exkursionen sehr viel lernen kann, aber noch mehr an den Bestimmungsabenden, an denen die wirklichen Kenner einen seinerzeit verhinderten Gymnasiasten nicht vom hohen Podest herab beeindrucken, sondern ihr Wissen gerne in verständlichen Hinweisen vermitteln;
- dass die verlässlichen Kenntnisse nur durch das vergleichsmässige Studium von ausführlicher Literatur erreicht werden kann und man sich bei «Neuentdeckungen» nicht mit einer raschen makroskopischen Betrachtung zufriedengeben, sondern als Quintessenz auch vor dem Reagenzieren und Mikroskopieren keine Hemmungen haben darf.

Das Staunen über die verwickelten Geschehnisse in der lebendigen Natur im kleinen und grossen bringt tiefe Zufriedenheit. Und glücklich fühlt man sich vollends, wenn neben den interessanten Entdeckungen der Sinn für die Schönheiten offenbleibt.

H. Frey, St. Gallen

Die Porlinge beim Urnäser Altsilvester

An jenem Abend des 12. Januar 1974 konnte mich meine Frau von meinen Porlingen wegreissen, um mit ihr die Silvesterkläuse in Urnäsch AR anzuschauen. Ich dachte nicht daran, dass ich wieder Porlinge antreffen würde: es war schon Nacht, und Schnee bedeckte die ganze Landschaft. In Urnäsch gibt es neben den sogenannten «schönen» Kläusen, die ihren gewaltigen Kopfputz mit Hilfe der modernen Technologie herstellen, auch die sogenannten «wilden» Kläuse, aus einer sehr alten Tradition stammend, die für ihren Aufputz unverarbeitete Materialien aus der Natur suchen, wie zum Beispiel Tannreisig, Zapfen, Flechten und alles, was sie sonst unheimlich und drollig erscheinen lässt. Und siehe da, auch meine Altbekannten schienen auf:

der Schmetterlingsporling	= <i>Coriolus versicolor</i> (L. ex Fr.) Quél.
der Flache Lackporling	= <i>Ganoderma applanatum</i> (Pers.) Pat.
der Glänzende Lackporling	= <i>Ganoderma lucidum</i> (W. Curt. ex Fr.) Karst.
der Zunderschwamm	= <i>Fomes fomentarius</i> (L. ex Fr.) Kickx
der Rotrandige Baumschwamm	= <i>Fomitopsis pinicola</i> (Sw. ex Fr.) Karst.
der Gemeine Feuerschwamm	= <i>Phellinus igniarius</i> (L. ex Fr.) Quél.

Am meisten vertreten war der Zunderschwamm, der einmal verkehrt, also mit der Porenfläche nach oben, sogar als Podium für ein ausgestopftes Eichhörnchen diente. Wer sein Pilzrevier im Mittelland hat und dort vergebens nach dieser Art gesucht hat, wird vielleicht empört sein, zu erfahren, dass eine solche «Seltenheit» en masse für Dekorationszwecke verwendet wird: Seltenheit für das Mittelland, ja – aber nicht im Appenzellerland, wo er auf den Abhängen entlegener Täler leicht zu finden ist. Sicher ist auch, dass die zukünftigen Kläuse nicht zielbewusst nach dem Zunderschwamm suchen, sondern das nehmen, was sie eben gerade finden und als geeignet für ihre Trachten beurteilen. Und das nur einmal pro Jahr und in einem begrenzten Gebiet.

M. Jaquenoud-Steinlin, St. Gallen