

Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturchampignons) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1976 ; Pilzimporte 1976 ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **55 (1977)**

Heft 7

PDF erstellt am: **27.07.2024**

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.

Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturchampignons) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1976

<i>Waldpilze</i>	Tonnen	Gesamtproduktionswert (DM)
Dosenpilze, insgesamt	5 750	42 515 000.–
Pfifferlinge (einschliesslich umgepackter Salzware)	2 300	27 600 000.–
Steinpilze (einschliesslich umgepackter Salzware)	350	4 375 000.–
Mischpilze (einschliesslich umgepackter Salzware)	3 100	10 540 000.–
Frischpilze auf Frischmarkt	2 000	30 000 000.–
Getrocknete Pilze, insgesamt	13	370 000.–
Getrocknete Steinpilze	3	120 000.–
Getrocknete Mischpilze	10	250 000.–
<i>Kulturchampignons</i>		
Dosenware	700	2 800 000.–
Champignons auf Frischmarkt	29 600	118 400 000.–
Gesamtproduktion an Waldpilzen		72 885 000.–
Gesamtproduktion an Kulturchampignons		121 200 000.–
Gesamtproduktionswert für alle Pilze 1976		194 085 000.–

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, dass 1976 in der Bundesrepublik Deutschland bei Waldpilzen eine mittelmässige Ernte zu verzeichnen war (Pfifferlinge: schlecht, Steinpilze: mittel und Mischpilze: sehr gut). Beim Produktionswert wurden bei Pilzkonserven die 1/1-Dosen-Preise ab Herstellungsbetrieb, bei Frischpilzen die jeweiligen Marktdurchschnittspreise eingesetzt.

Pilzimporte 1976

	Tonnen	Gesamtproduktionswert (DM)
Insgesamt	100 375	366 225 000.–
Frische Kulturchampignons	1 864	5 712 000.–
Konservierte Kulturchampignons	92 789	306 771 000.–
Andere Pilzkonserven	505	2 171 000.–
Frische Pfifferlinge	516	5 926 000.–
Frische Steinpilze	23	235 000.–
Frische andere Pilze und Trüffeln	218	875 000.–
Pilze in Salzlake	3 732	27 979 000.–
Getrocknete Steinpilze	232	5 265 000.–
Andere Pilze und Trüffeln, getrocknet	484	10 280 000.–
Trüffelkonserven	12	1 011 000.–

Die importierten frischen Pfifferlinge und Steinpilze wurden zum grössten Teil in den pilzverarbeitenden Betrieben des Bundesgebietes zu Dosenware verarbeitet. – Bei den importierten Salzpilzen handelte es sich insbesondere um Pfifferlinge, Steinpilze und Mischpilze, die zum überwiegenden Teil im Bundesgebiet zu Dosenware verarbeitet wurden.

Die Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung, D-7000 Stuttgart 70 (Hohenheim), Garbenstrasse 13 (Dr. Böttcher), vermittelte uns die obenstehenden Angaben.

Kein Ei gleicht dem anderen!

Möchten Sie bitte, liebe Pilzfreunde, einmal die beiden Pilzskizzen anschauen. Wir vermögen wohl nicht alle Tage solche seltsamen eiförmigen Pilze auf unseren Exkursionen aufzustöbern. Versteckt im Humusboden, fanden Pilzsucher zwei rundliche weisse Gebilde, die sich gleichen wie ein Ei dem anderen.

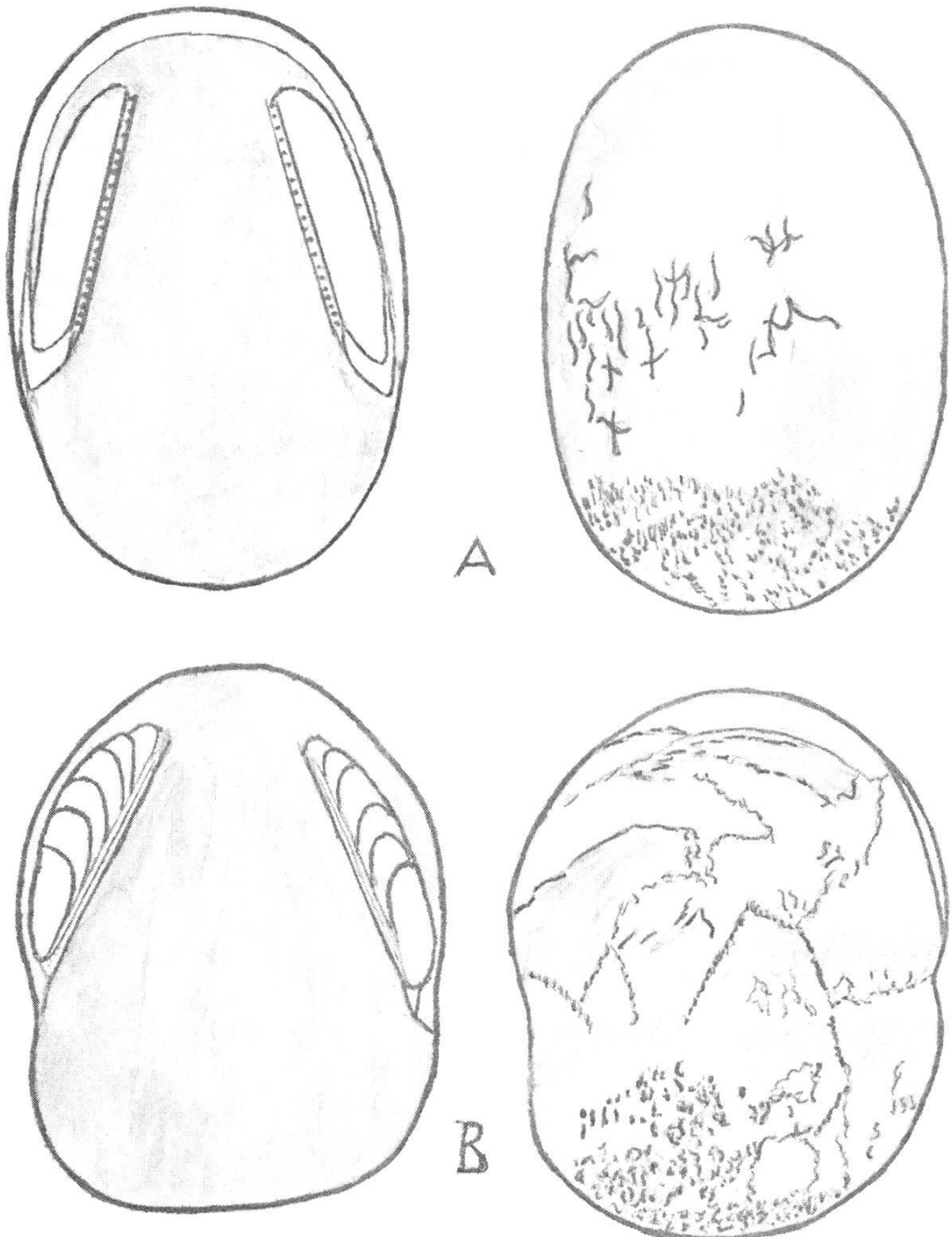
Wir haben uns ohnehin viele Male mit den Erscheinungsformen des giftigen Grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*), um jenen handelt es sich bei Skizze B, vertraut gemacht, konzentrieren unsere Beobachtungen jedoch grösstenteils auf dessen Hut und Stielmanschette, auf die Stielknolle, nebst die sie umgebende Hauttasche. Eiförmige Pilze kennt man wohl. Der Eierbovist (*Bovista nigrescens*) zum Beispiel mag manchem als Pastetenfüllung willkommen sein. Ganz anders dagegen verhält es sich mit diesem «Ei». Gleichsam die Geburtsstunde des Grünen Knollenblätterpilzes darstellend, entwickelt sich dieser heimtückische Pilz halb unterirdisch in einer ihn, ähnlich wie eine Eischale, ringsum einschliessenden Hülle (Velum universale). Teilnehmern an Vapko-Instruktionskursen ist das Velum universale des *Amanita phalloides* ein Begriff. Ohne exakte Kenntnis gerade auch dieses Charakteristikums kein Prüfungserfolg! – Dieser Eizustand des Pilzes lässt Anfänger unter den Pilzjüngern gewiss nicht vermuten, um welcher gefährlichen Mörderpilz es sich handelt, denn einwandfrei identifizieren lässt er sich so noch kaum. Unerlässlich ist es daher, das «Ei» zunächst einmal vorsichtig zu halbieren. Spätestens jetzt erkennt man nämlich bei *genauer* Betrachtung – genau hinschauen muss man allerdings, denn die schneeweissen Lamellen heben sich anfangs nur wenig von dem sie einbettenden weissen Pilzfleisch ab –, dass sich im Inneren des Fruchtkörpers bereits Lamellen gebildet haben, es sich also um einen Blätterpilz handelt. Hier jedoch nicht um einen x-beliebigen harmlosen Blätterpilz! Erst nachdem der Pilz in seiner weissen Hülle emporgewachsen ist und diese auseinandergerissen hat, nimmt er mehr und mehr die Hut-Stiel-Gestalt an, wie man sich «Pilze» allgemein vorstellt.

Bei *Amanita phalloides* (Skizze B) drängte alsbald der olivgrüngetönte Hut seitlich aus seiner Umhüllung (Skizze B rechts). Bräunlich radiale Fasern waren darauf markiert, und süsslicher *Phalloides*-Geruch entströmte ihm unverkennbar im Moment der Zweiteilung. Die innere Hülle (Velum parziale), später beim ausgereiften Pilz die Stielmanschette bildend, war im Ansatz schon gut ausgebildet und schmiegte sich den Lamellen an. Im Gegensatz zu der wesentlich schlankeren Stielbasis des *Doppeltbescheideten Wulstlings* (*Amanita inaurata*) (Skizze A) zeichnet sich bei ihm, tailenähnlich verengt, die ansehnliche Stielknolle ab. Zusammen mit ihrer Lappenhülle, Reste der äusseren Hülle, wird diese Knolle Pilzsammlern künftig helfen, den hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilz als solchen zu unterscheiden!

Beim Vergleich mit Skizze A hingegen gewahrt man, dass sich hier die Aussenhülle nach oben beträchtlich verdickt. Sie wird später, beim erwachsenen Pilz, viele kleinere oder grössere, vieleckige Warzen auf dem Pilzhut zurückgelassen haben. Beim behutsamen Ablösen der Hülle vom Pilzei kam der hier einmal schön rotbraun gefärbte, glänzende, klebrige Hut zum Vorschein, ringsherum mit feinen Riefen verziert. Ein Velum parziale besitzt der Doppeltbescheidete Wulstling nicht; immerhin, eine etwas erhabene Unebenheit ist in Höhe der Lamellen am Stiel markiert (durch gepunktete Linie gekennzeichnet, Skizze A). Zumindest also in seinem embryonalen Stadium ist andeutungsweise ein Ring angelegt. Die Stielknolle ist nur schwach angedeutet. Ein auffälliger Geruch, wie beispielsweise bei *phalloides*, ist nicht festzustellen.

Diese essbare, anderenorts recht seltene Scheidenstreiflingsart ist bisweilen im Grenzgebiet Kreuzlingen anzutreffen. Sie gehört allerdings zu den Pilzarten, die der Schonung anempfohlen sind.

Abbildung:
 Jungpilze im
 Eizustand,
 halbiert. –
 A: *Amanita*
inaurata,
 Doppeltbeschei-
 deter Wulstling.
 Wegen Ver-
 wechslungsgefahr
 nicht als Speise-
 pilz zu empfeh-
 len. Farbe: weiss
 (natürliche
 Grösse). –
 B: *Amanita*
phalloides,
 Grüner Knollen-
 blätterpilz.
 Lebensgefährlich
 giftig! Farbe:
 weiss (natürliche
 Grösse).



Zum Grünen Knollenblätterpilz darf nicht unerwähnt bleiben, dass dieser auch in *weisshütiger* Form auftreten kann! *Amanita verna* (= *virosa*), der Frühlingsknollenblätterpilz, ebenfalls weiss, vervollständigt die Liste dieser lebensbedrohlich giftigen Amaniten. Sie entwickeln sich samt und sonders in einer Eihülle und können bei Verwechslung Anlass zu folgenschweren Vergiftungen werden.

Einige weitere Pilze, die mit jenen Eipilzen verwechselt werden können: Eierbovist, *Bovista nigrescens* (niemals Lamellen im Inneren!); Kaiserling, *Amanita caesarea*; Eierwulstling, *Amanita ovoidea*, und andere.

Ei, ei! Das Studium unserer segensreichen Pilzliteratur hilft uns glücklicherweise auch hier weiter.
 Alice Vogelreuter, OPE, Kreuzlingen

Literatur:

Dr. Hans Haas. – Michael-Hennig. – J. Peter. – Prof. H. Romagnesi. – Ernst Wagner. – SZP.

Einladung zur Pilzbestimmertagung 1977

Datum und Ort: 13. und 14. August 1977, Hotel «Kettenbrücke», Aarau. – Technische Leitung: Johann Schwegler, WK-Präsident. – Gruppenleiter: Mitglieder der WK und Pilzbestimmer. – Durchführende Sektion: Verein für Pilzkunde Aarau und Umgebung. – Teilnehmergebühr: Fr. 15.– pro Person.

Programm

Samstag, 13. August:

- 14.00 Uhr: Besammlung der Teilnehmer und Abgabe der Gutscheine für Essen und Unterkunft.
- 14.30 Uhr: Begrüssung und Bildung von Arbeitsgruppen.
- 18.00 Uhr: Bezug der Unterkünfte.
- 18.45 Uhr: Gemeinsames Nachtessen im Hotel «Kettenbrücke».
- 20.00 Uhr: Kurzvortrag mit anschliessender Diskussion.

Sonntag, 14. August:

- 7.30 Uhr: Frühstück in den Hotels. Für Benützer des Massenlagers im Hotel «Kettenbrücke».
- 8.30 Uhr: Beginn der Bestimmungsübungen.
- 12.00 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Hotel «Kettenbrücke».
- 14.00 Uhr: Besprechung und Kritik.

Jeder Teilnehmer bringt nach Möglichkeit mit: Moser II/b2 Basidiomyceten (Agaricales), Lupe 8–10fach, Schreibzeug. – Am Tagungsort stehen zur Verfügung: Verbandsbibliothek (Bresadola, Lange, Konrad und Maublanc, Monographien usw.), Mikroskop, Reagenzien. Eigenes Mikroskop mitnehmen! – Für mitgebrachtes Bestimmungsmaterial sind wir dankbar. Bitte mit Fundort und Waldart kennzeichnen. Besten Dank! – Anmeldeformulare werden den Sektionen zugestellt.

Verein für Pilzkunde Aarau und Umgebung und der WK-Präsident

Ein Pilzverein geht neue Wege!

Pilzschutzausstellung in der Natur, am 4. September 1977 entlang dem Grütli-Waldpfad Willisau–Galgenberg

Der Verein für Pilzkunde Entlebuch–Wolhusen–Willisau hat beschlossen, eine für die Schweiz wahrscheinlich erstmalige Pilzschutzausstellung direkt in der Natur zu organisieren. Die Ausstellung möchte sich nicht darauf konzentrieren, möglichst viele und exklusive Pilzarten vorzustellen, sondern vielmehr den Pilz in Beziehung zu seiner biologischen Umwelt, als Bestandteil des Waldes vorstellen, den es genauso zu schützen gilt wie den Wald selbst. Wir möchten Wert darauf legen, Pilzfreunde auf die verheerenden Folgen von Unkenntnis und Unvernunft beim Pilzsammeln hinweisen, die sich sowohl im Wohlbefinden des Menschen als auch im Fortbestand einzelner Pilzarten zeigen. Wir hoffen, mit dieser Ausstellung mit der Bevölkerung ins Gespräch zu kommen, ihr zu zeigen, was mit Vernunft zu tun und was zu unterlassen ist, um dem fortschreitenden Pilzschwund entgegenzutreten.

Der Grütli-Waldpfad Galgenberg ist für eine solche Ausstellung geradezu prädestiniert. Als Spazierweg ist er so raffiniert angelegt, dass er sogar mit Kinderwagen abgefahren werden kann. Er

ist 1800 Meter lang. Die Böschungen dem Weg entlang sind sehr steil, so dass das Ausstellungsgut praktisch immer auf Augenhöhe ausgestellt werden kann.

Wir hoffen natürlich auf schönes Wetter, damit am 4. September möglichst viele Pilzfreunde bei uns im Luzerner Hinterland einen interessanten, fröhlichen Tag erleben werden. Die Vereine der zentral- und westschweizerischen Vereine für Pilzkunde werden zu gegebener Zeit eine detaillierte Einladung erhalten, die auf Wunsch auch andern interessierten Vereinen zugestellt wird. O. A.

Schwarzwälder Pilzleherschau in Hornberg

Das Programm für die Pilzsaison 1977 sieht eine grundlegende Änderung vor: Da es für Anfänger unterdessen anderweitige Schulungsmöglichkeiten gibt, soll die Schwarzwälder Pilzleherschau mehr und mehr Treffpunkt für fortgeschrittene Pilz- und Naturfreunde sein, die sich mykologisch weiterbilden oder überhaupt mit ihresgleichen im Pilzurlaub zusammen sein wollen.

Dem Trend nach Pilz- und Naturschutz folgend, soll auch von Massen-Pilzwanderungen abgesehen werden, sondern man schliesst sich zwanglos in Gruppen zusammen und geht nach einem gut ausgearbeiteten Plan (mit Angabe von Speiserestaurants und Ruhetagen) in 19 ausgesuchte Wälder mit unterschiedlicher Pilzflora auf Exkursion. Man lernt voneinander und arbeitet nach Lust und Laune mit dem gefundenen Material am Abend weiter.

Die Räume der Pilzschau stehen den ganzen Tag zur Verfügung, ebenso moderne Mikroskope, Reagenzien und erforderliche Literatur. Auch die mit zeitgemäßem Komfort eingerichtete, gemütliche Versuchsküche kann tagsüber und abends zur Erprobung von Pilzrezepten, aber auch zur Erfrischung und Stärkung benutzt werden. Ein Raumwart (geprüfter Pilzberater) hilft bei den Küchenarbeiten und begutachtet die Pilzausbeute zur kulinarischen Verwertung. Die Leiterin, Frau Rose Marie Dähncke, beantwortet schwierige Fragen und führt auf Wunsch Lichtbilder aus ihrem reichhaltigen Archiv vor. Bereits angekündigte Gastbesuche einiger bekannter Mykologen werden weitere Höhepunkte der Veranstaltungen und reiche Informationsquellen sein.

Die Unkostengebühr für eine Woche beträgt DM 45.– pro Person. Kinder unter 14 Jahren und Hunde sollen möglichst nicht mit in die Pilzschau gebracht werden, da erfahrungsgemäss das Arbeitsprogramm darunter leidet.

Die Treffwochen liegen vom 5. September bis 8. Oktober. Daran anschliessend folgt vom 10. bis 15. Oktober ein Kurs «Pilzmikroskopie» durch den Schweizer Mykologen Walter Matheis. Zur besseren Einarbeitung bitte auch eigene Mikroskope mitbringen. Kursgebühr wegen erhöhten Aufwandes DM 95.–.

Es ist auch weiterhin möglich, die Prüfung als Pilzberater abzulegen. Das dort ausgestellte Diplom wird in allen deutschen Bundesländern anerkannt. Um die Prüfung zu bestehen, müssen Sie die etwa 75 häufigsten Speise- und Giftpilze kennen. Diese Arten sind im Buch «Dähnckes Pilzkompass», das für DM 8.80 in jedem Buchgeschäft erhältlich ist oder portofrei von der Leiterin bezogen werden kann, abgebildet und beschrieben. Ausserdem ist allgemeines Wissen über das Sammeln, die Aufbewahrung, Verwertung usw. nötig und eine Mindestausrüstung an einschlägiger Literatur, die dort erhältlich ist. Vorhandene Pilzbücher bitte mitbringen. Prüfungstag jeweils Samstag (10., 17., und 24. September, 1., 8., 15. Oktober).

Dem Besucher liegt hier die gesamte zur Zeit im Handel befindliche moderne Pilzliteratur vor. Zur Vervollständigung des Pilzmuseums sucht die Leiterin alte Pilzbücher und Tafelwerke zu kaufen.

Die Quartiersvermittlung wird Frau Dähncke dieses Jahr selbst übernehmen, damit Sie in gut gelegene, pilzgastfreundliche Häuser gelangen. Buchen Sie bitte rechtzeitig, und vermerken Sie, ob Sie mit dem Auto kommen. Nichtautobesitzer finden problemlos bei den Autofahrern Anschluss

zu gemeinsamen Pilzausflügen. Wer gern allein sein möchte, erreicht viele Wälder in allernächster Umgebung zu Fuss oder mit Bahn und Bus.

Geschlossen anreisende Pilzvereine werden als Gäste betrachtet und brauchen für den Besuch der Schwarzwälder Pilzleherschau keinen Eintritt zu bezahlen.

Hornberg liegt etwa 70 km entfernt vom Gebiet mit Pilzsammelverbot.

Nähere Auskunft erhalten Sie durch die Leiterin der Schau: Frau Rose Marie Dähncke, D-7746 Hornberg, Leimattenstrasse 9.

Journée romande d'études mycologiques

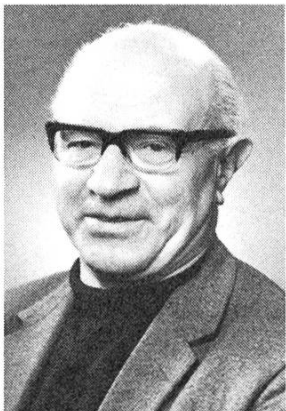
La journée romande d'études mycologiques aura lieu le dimanche 28 août 1977 à l'hôtel du Grand quai à Martigny.

La société de mycologie organisatrice vous fera parvenir l'invitation en temps opportun.

A défaut, vous pouvez prendre contact avec M. René Varidel, Avenue de la Gare 36, 1920 Martigny, tél. 026/2 29 20 (2 11 58 soir).

Union suisse des sociétés mycologiques, Comité de travail des sociétés romandes

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil



Am 5. Mai wurde unser Freund

Alfred Lampert

von einem langjährigen Leiden erlöst. Seit der Gründung des Vereins diente er uns in verschiedenen Chargen, so während 12 Jahren als Pilzbestimmerobmann. Seine Kenntnisse vermittelte er uns mit grosser Gewissenhaftigkeit, bis er das Amt aus Gesundheitsgründen abgeben musste. 1961 wurde er zum Ehrenmitglied ernannt. Lieber Alfred, wir werden Dir ein gutes Andenken bewahren. *Verein für Pilzkunde Baar*



Überraschend erreichte uns die Nachricht, dass am 7. Februar

Max Haudenschild-Hoppeler

im Alter von 68 Jahren uns für immer verlassen hat. Eine Vereinsdelegation nahm in Zürich Abschied von unserem Vereinsmitglied. Seit 1969 gehört er unserem Verein an, war immer an unseren Pilzbestimmungsabenden anzutreffen und nahm regen Anteil an den internen Pilzbestimmertagungen. Seine Pilzliteratur durfte der Verein für Pilzkunde aus der Hand seiner Gattin entgegennehmen, wofür ihr sehr gedankt sei. Dir, lieber Max Haudenschild, wünschen wir den ewigen

Frieden und werden Dich in guter Erinnerung behalten. Deiner Gattin und den Angehörigen sprechen wir unser Beileid aus. *Verein für Pilzkunde Horgen*