

# Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **58 (1980)**

Heft 8

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.

## Einladung zur Jahresversammlung 1980

Die Behördenvertreter der Mitgliedergemeinden und alle Ortspilzexperten sind freundlichst zur Teilnahme an der *Jahresversammlung vom 27./28. September in Laax GR* (Nähe Flims) eingeladen. Die Pilzbestimmungsübungen versprechen sehr interessant zu werden, hat uns doch der Verein für Pilzkunde Chur in verdankenswerter Weise die Beschaffung des nötigen Pilzmaterials aus Graubünden versprochen. Ferner wird am Samstag Herr *Hans Rivar*, kant. Lebensmittelinspektor Thurgau, in einem Referat die *gesetzlichen Bestimmungen* erläutern. Am Sonntagvormittag steht ein Vortrag von Herrn *Dr. med. Flammer*, St. Gallen, über die neuesten «*Erkenntnisse an Giftpilzen und Pilzgiften*» auf dem Programm. Beide Vorträge bieten wertvolle, neue Aspekte und dürften für alle Ortspilzexperten eine praktische Hilfe in ihrer Tätigkeit sein. – Die administrative Tagung bringt die üblichen statutarischen Geschäfte sowie die Wahl des neuen Sekretärs, Herrn Eduard Steiner, städt. Lebensmittel-Experte in Chur, und eventuell eine Orientierung über die neuen Statuten.

Das detaillierte Programm mit allen Unterlagen wird etwa Mitte August den Mitgliedern zugeschickt. Wir bitten schon heute, die Anmeldefrist einzuhalten.

Aus organisatorischen Gründen vereinigen wir uns zum Nachtessen und zur persönlichen Kontaktnahme im grossen Restaurant auf Crap Sogn Gion, das heisst, wir fahren mit der Luftseilbahn von Laax (1100 m ü. M.) in die Höhe auf 2200 m ü. M. Die Bahn wird verlangsamt fahren, so dass keine gesundheitlichen Störungen durch den Höhenunterschied eintreten werden.

Unser Kollege in Laax, Herr Hans Ardüser, hat alles vorgekehrt, auf dass unsere Tagung ein voller Erfolg sein wird.

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme und verbleiben inzwischen mit freundlichen Grüssen

Vapko-Vorstand

## Pilze kennen, Pilzkenntnisse vermitteln – eine verantwortungsvolle Aufgabe!

Kleine Pilzkunde im Schreiber-Schulhaus

Öfter beobachte ich spielende Kinder. Ganz in meiner Nähe, am Rande eines grossen Waldes, spielen sie Ball, Versteck oder Räuber. Ein idealer Spielplatz für Kinder. Für grosse und für kleine. Aber an diesem Platz lauert der Tod. Überall stehen giftige Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides* – *Amanita verna* = *virosa*). Wenn es sich um grüne Pilze handelt, könnte man annehmen, die Gefahr sei geringer. Grün scheint, wie auch rot, für viele «Vorsicht!» zu bedeuten. Anders bei weissen Pilzen. Sie können so harmlos aussehen, wie Zuchtchampignons beinahe. Hier dünkt mir die Gefahr am grössten zu sein. Die Kinder kümmert das wenig. Sie haben nur ihr Spiel im Sinn. Interessant ist, dass keines einmal so einen Pilz zertritt. Sie laufen und rennen und schubsen sich, aber die Pilze *überspringen* sie. *Unbewusst*. Niemals hätte eines gar einmal so einen Pilz probiert. Einmal hineingebissen oder gekostet. Ein angeborener Instinkt hält sie möglicherweise davon ab. Gewarnt auch, seit frühester Kindheit durch die Eltern vielleicht, oder in der Schule. Oder es begleitet sie ein Schutzengel.

Wenn Kinder infolge einer Pilzvergiftung ihr Leben lassen mussten, dann wurden ihnen die giftigen Pilze *meistens von Erwachsenen serviert*.

Nun zum Thema:

Eines Tages war es soweit. Den Wunsch eines Lehrers, des Herrn W. Gamper, erfüllend, einmal in seiner Klasse eine kleine Pilz-Lehr-Schau zu veranstalten, rückte ich morgens gut vorbereitet, jedoch mit ein wenig fragwürdigen Gefühlen, in der Kreuzlinger Schule an. Ein wenig unsicher deshalb, weil sich an die Pilzschau eine «Fragestunde» anschliessen sollte. Würde ich dieser Aufgabe gerecht werden können, angesichts einer Schar von dreissig etwa zehn- bis elfjährigen Buben und Mädchen? In einem freundlichen, hellen Klassenzimmer wurde ich schon mit Neugier erwartet.

Da 1979 ein spätes Pilzjahr war, konnte trotz der fortgeschrittenen Jahreszeit, die beachtliche Anzahl von 35 Pilzarten ausgestellt werden. Ein sich durch das ganze Zimmer ziehendes Paneel eignete sich hierzu vorzüglich. Wenn man nun vielleicht eine lärmende, vorlaute Schar vermutet hätte (wegen der ach so geschmähten Jugend von heute), sah man sich wieder einmal eines Besseren belehrt. Wohlerzogene, sehr interessierte Kinder wetteiferten miteinander beim Aufstellen der Pilzschalen, halfen beim Auflegen der Namensschildchen, versuchten neben den deutschen die wissenschaftlichen Namen zu entziffern. Gleich zu Beginn also hatte sich in der Klasse eine zwanglose Atmosphäre eingestellt. Die ausgelegten Pilze, angefangen bei einem riesengrossen Parasol, der mit seiner Sonnenschirm-Eleganz sehr beeindruckte, wurden nun eingehend bestaunt und studiert. Alle freuten sich ganz offensichtlich, ein Stückchen Natur, mitten in die Schulstube hineinversetzt, vorzufinden. Die verschiedenen Knollenblätterpilze wurden mit bangem Respekt betrachtet. Ein Rasentrichterling wurde mit dem Mehrkräusler verglichen, Erdtrichterlinge mit dem Tigerritterling. Maronen und Rotfussröhrlinge, Violetter Ritterling und die zahlreichen anderen Schwämme fanden viel Beachtung und Bewunderung.



Ausschnitt aus der Trockenpilz-Galerie im Kontroll-Lokal, Kreuzlingen. Trotz evtl. Form- und Farbabweichungen für den Anschauungsunterricht, insbesondere zu Vergleichszwecken mit «Doppelgängern», gut geeignet. (Bild: Keune)



Hinten von links: Gelber Ritterling (*Tricholoma scalpturatum*), Erdritterling (*Tricholoma terreum*), Rötender Schirmling (*Macrolepiota rhacodes*), Saumpilz (*Psathyrella velutina*), Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*). Vorn links: Fransiger Erdstern (*Geastrum fimbriatum*); rechts: Schuppiger Ritterling (*Tricholoma imbricatum*). (Bild: Keune)

Als die «Fragestunde» begann, hätte man eine Stecknadel fallen hören können. Wissbegierig lauschten die Schüler, ernsthaft auch die Ermahnung zur Kenntnis nehmend, dass der Wald wichtige Schutz- und Erholungsfunktionen zu erfüllen habe und deshalb noch mehr geschont werden sollte. Alle beteiligten sich mit Eifer an der Diskussion, und die Fragen bewiesen, wie gross das Interesse für die Welt der Pilze schon bei Jugendlichen vorhanden ist, und dass sie nicht etwa blind durch die Wälder laufen, sondern durchaus imstande sind, genau zu beobachten. Auch berühmte Mykologen widmeten sich ihren Spezialgebieten schon in frühester Jugendzeit.

Vieles wünschte man nun zu erfahren. Warum Birkenpilze nur bei Birken wachsen. Wie schnell Pilze bei Regen hervorbrechen. Ob Giftpilze «giftig» riechen. Ob man *alle* Pilze kennen muss, um die essbaren herauszufinden, und welches Pilzbuch ich empfehlen würde. Ein ganz Pfiffiger erkundigte sich, warum sich an dem grossen Pilz (gemeint war der Riesen-Schirmpilz) unten eine Stielknolle befände, wo diese doch nicht mit «herausgerissen» werden dürfe (!). Ihm konnte man nur ein Lob aussprechen, ob der guten Beobachtungsgabe.

Am allermeisten aber interessierte diese «Pilzfreunde»: *Wie wird man denn nun ein guter Pilzkennner?* Der sicherste Weg ist, so empfahl ich, ihr verbindet die Praxis mit der Theorie. Ihr schaut euch einmal einen Pilz in der freien Natur haargenau und buchstäblich von oben bis unten an. Dazu müsst ihr euch Zeit lassen, denn es gibt ja zahlreiche Merkmale, die es möglich machen, Pilze voneinander zu unterscheiden. Zuerst schaut ihr einmal *auf den Hut*. Welche Farbe hat er? Welche Form? Ist er geschuppt, wie dieser Parasolhut, oder ist er glatt? Ist er trocken oder feucht, oder klebrig vielleicht?

Danach schaut ihr *unter den Hut*. Dabei erkennt ihr sofort, ob der Pilz darunter Lamellen verbirgt, oder Röhren. Schon wisst ihr, ob es sich um einen Blätterpilz handelt oder um einen Röh-

renpilz. Als nächstes kommt der Stiel an die Reihe. Diese können auch recht verschiedenartig aussehen. Manche haben dicke Bäuche, so die Steinpilze zum Beispiel. Andere tragen ein Röckchen (Manschette) wie die Stiele von Champignons. Besteht das unterste Ende des Stieles gar aus einer Knolle und steckt diese Knolle in einer weissen Haut? *Vorsicht! Giftpilz!*

Wenn ihr euch das alles angesehen und gut gemerkt habt, verwahrt ihr den Pilz am besten in einer Schachtel, damit er nicht kaputtgehen kann, und bringt ihn zu einer Pilzkontrollstelle. Dort werdet ihr alles Wissenswerte über ihn erfahren. Ob es ein essbarer und wohlschmeckender Pilz ist, oder ein giftiger. Ob es sich vielleicht um eine Rarität handelt, der die Ausrottung droht und die besser nicht gepflückt werden sollte. Damit seid ihr schon ein ganzes Stück weitergekommen. Was die Theorie betrifft, könntet ihr zu Hause einmal ein Pilzbüchlein zur Hand nehmen und versuchen, euren Pilz im Inhaltsverzeichnis herauszufinden. Bald werdet ihr darin Übung haben. Und nun lest ihr alles, was ihr über den Pilz bereits wisst, noch einmal in Ruhe durch. Wichtig ist, dass ihr euch nicht mehr als einen oder zwei Pilze auf einmal vornehmt. Diese lernt ihr auf diese Weise gründlich kennen. – Das nächste Mal kommt ein weiterer Pilz hinzu. Gegen eine *Pilzvergiftung* könnt ihr euch schützen, wenn ihr die Giftpilze und die Speisepilze, Schritt für Schritt, genau kennenlernt und nur solche Pilze sammelt, die ihr sicher kennt!

Viel zu schnell ertönte das Klingelzeichen. Bisweilen aber kommen Schulkinder, in Begleitung ihrer Eltern auch, ins Kontrollbrüo. Eine willkommene Einrichtung bietet dort Pilzern meine Trockenpilzsammlung. Doppelgänger von Pilzen, die frisch gerade nicht zur Verfügung stehen, können auf diese Weise gut zu Gegenüberstellungen herangezogen werden. Daneben laden getrocknete Pilze zu einer «Riechprobe» ein. Ein paar Schnipsel vom gedörrten Maggipilz oder ein Scheibchen Trüffel, in gut verschliessbaren Döschen aufbewahrt, verströmen noch nach Jahren ihr wohlduftendes Aroma. Nicht nur Hausfrauen unter den Pilzfreunden haben Interesse an solchen Schnüffel-Proben. Nicht zu verwechseln bitte mit Schnüffel-*Drogen!*

Dank unseres Herrn M. Kürsteiner erfuhr die Ausstellung jetzt eine Bereicherung durch an Holz wachsende Porlingsarten. Besonders attraktiv für Leute, die sich mit «Küchen-Mykologie» allein nicht zufriedengeben mögen.

Alice Vogelreuter, Ortspilzexpertin in Kreuzlingen

## Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

### Exposition de champignons à Saint-Imier

Exposition à l'Hôtel Central, Saint-Imier: samedi 13 septembre, 16 h. à 22 h., dimanche 14 septembre, de 10 h. à 18 h.

*Société mycologique et botanique d'Erguel*

### Pilzausstellung in Solothurn

Samstag/Sonntag/Montag, 13./14./15. September, findet in der Aula der Gewerbeschule in Solothurn eine Pilzausstellung mit Pastetliverkauf statt. Die Ausstellung ist am Samstag und Sonntag für die Öffentlichkeit zugänglich, während am Montagvormittag Schulklassen geführt werden. Pilzfreunde von nah und fern sind herzlich zu dieser Ausstellung eingeladen.

*Verein für Pilzkunde Solothurn*