

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 58 (1980)  
**Heft:** 10

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

#### 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:** 23.02.2026

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

## Leitfaden für Ortspilzexperten

Der von der Vapko in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheitswesen herausgegebene Leitfaden für Ortspilzexperten hat eine sehr gute Aufnahme gefunden und eine grosse Nachfrage geweckt. Interessenten zum Bezug eines Exemplars wenden sich an unsern Kursleiter, Herrn Eugen Buob sen., Aubrigstrasse 14, 8833 Samstagern, Tel. 01 784 01 35. Abgabepreis Fr. 35.– inkl. Porto und Verpackung.

## Pilzkontrollscheine

Des weitern sind aus dem Eigenverlag der Vapko bei Frau Ruth Schaffner-Vontobel, Hauptstrasse 31, 5502 Hunzenschwil, Tel. 064 47 2002, erhältlich:

Pilzkontrollscheine (für private Sammler), Blocks à Fr. 7.– plus Porto  
Verkaufsbewilligungen (für den Handel), 50 Scheine mit Kopie, Fr. 7.– plus Porto  
Legitimationskarten in Cellophanhülle, Fr. 2.– inkl. Porto  
Alu-Tafeln «Amtl. Pilzkontrollstelle» (wetterfest), Fr. 24.– plus Porto

## Rückblick eines Pilzexperten

Stets mit neuen Problemen hat sich der Experte zu befassen, und deshalb bin ich der Meinung, gewisse Angaben könnten von allgemeinem Interesse sein.

Der Handel von Nasskonserven mit «orientalischen Fertiggerichten» ist neu aufgenommen worden und kommt in Dosen mit Pilzen samt Zutaten aus China. Der Doseninhalt bestand aus Shiitake-Pilzen und Judasohren, gemischt mit Lilienblüten, Bambusspitzen und Teigwaren, als «China-Spezialität-Fertigmahlzeit». Da die genannten Pilzarten handelsfähig sind, besonders in getrocknetem Zustand, sind sie verkäuflich. Der Entscheid jedoch, ob ein Fertiggericht nebst Pilzen zugelassen werden soll, ist dann allerdings Sache der allgemeinen Lebensmittelkontrolle.

Neu in Konservenform werden kulturgezüchtete Pilze aus Japan vorgelegt. Es sind dies Namekotake und der uns bekannte Winterrübling. Beides sind Holzpilze, welche sich auf diesem Substrat züchten lassen. Sie sind essbar, aber nicht besonders zu empfehlen. Zudem sind die benannten Pilzarten bei uns keine Marktpilze. Der Namekotake, aus der Verwandtschaft der Schüpplinge, ist in konserviertem Zustand nicht ohne weiteres erkennbar und daher weniger geeignet als Handelpilz zu bezeichnen. Der Winterrübling, auch bei uns heimisch, in ganzen Fruchtkörpern eher erkenntlich, könnte in kleineren, überblickbaren Mengen – auf Zusehen hin, für die orientalische Küche – zugelassen werden.

Soll der Rotbraune Riesenträuschling oder Kultur-Träuschling neu als Marktpilz aufgenommen werden? Dies hat sich im Pilzjahr 1978 entschieden, in Verbindung mit dem Eidgenössischen Gesundheitsamt.

Seit einiger Zeit wird dieser Kulturpilz in kleinen Mengen bei uns in den Handel gebracht. In der DDR wird er schon seit zirka zehn Jahren in Kulturen gezüchtet und als guter Speisepilz verkauft. Die Bewilligung zum Verkauf als Marktpilz kann erteilt werden, als Frischpilz jedoch mit folgenden Einschränkungen: Die Pilze müssen in jungen Stadien als ganze Fruchtkörper mit

sauberer Stielbasis in den Handel gelangen, das heisst; vor der Sporenreife. Infolge des schwarz-violetten Sporenstaubes würden die Stiele und Hüte dunkel bepudert und dann eher unansehnlich erscheinen. Der Riesenträuschling ist also in ganzen Fruchtkörpern handelsfähig. Im weitern sind Anweisungen zu geben, dass die derbe Stielrinde, wie bei einer Spargel, vor der Zubereitung abgeschält werden muss, damit beim Dünsten das Stielmark mit dem Hutfleisch gleichmässig weich wird. Wegen der starken Veränderlichkeit und Vergänglichkeit bleibt dieser Speisepilz kontrollpflichtig.

Im Verlauf des Sommers wurde ein Pilzhändler wegen gelieferter Trockenpilze verwarnt. Nach Untersuchungen an getrockneten Judasohren in einem chemischen Labor des Welschlandes wurden an den Trockenpilzen Bazillen und Bakterien in grösseren Mengen festgestellt. Es waren dies Staphylococcen, Salmonellen und Clostridium, also Eitererreger, Typhuserreger, Giftstoff- und Gasbakterielle. Auf diesem Gebiet der Verunreinigung können wir nur mit der Weitergabe der Anweisung eingreifen, dass die Menschen in den entsprechenden Ernteländern (meist Oststaaten) zu mehr Sauberkeit angehalten werden müssten. Ob mit Erfolg, ist eher fraglich! Die hiesigen Händler sind nicht die Verursacher. Es sei zur Abschwächung des Falles erwähnt, dass beim Bratprozess die genannten Erreger an den Pilzen vernichtet werden. Das Judasohr wird ja ohnehin den Gerichten nur in kleinen Portionen, meistens in Spezialitätenrestaurants, beigegeben.

Durch einen unerhörten Glücksschlag konnte im Herbst Schlimmes vermieden werden: Ein Pilzhausierer verkaufte unkontrollierte Pilze an Private und Restaurants, und das nach Aussagen seit Jahren! Aus einem mit Pilzen belieferten Restaurant wurden Pilze weiterverkauft. Die Käuferin schöpfte nachträglich zu ihrem grossen Glück Verdacht; sie traute den Schwämmen nicht und kam dann kurz vor Mittag mit den bereits gerüsteten Pilzen zur Kontrolle. Der Schreibende bemerkte sogleich unter minderwertigen Speisepilzen Stücke des tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilzes. Nach meiner Aussage erklärte mir die Dame – totenblass und erschrocken –, dass sie die Pilze in einem Restaurant gekauft habe! Es gab keine andere Wahl, als unverzüglich die Kriminalpolizei einzuschalten sowie das Radio zur Durchsage einer diesbezüglichen Warnung zu veranlassen. Durch die Kriminalpolizei war es dann möglich, die noch vorhandenen Pilze in Beschlag zu nehmen. Unter den minderwertigen Speisepilzen konnten noch sechs Stück (160 g) des Grünen Knollenblätterpilzes sichergestellt werden. Wären diese Pilze verspeist worden, hätte das für acht Personen den Tod bedeutet! 20 g des frischen Pilzes sind bekanntlich für einen Menschen von normaler Konstitution bereits eine tödliche Dosis! Der «Lieferant» konnte dann recht schnell durch die Polizei aufgegriffen und überführt werden. Nach einigen Tagen wurde sogar noch ein zweiter «Pilzhausierer» geschnappt, der sich wichtig als «Pilzkontrolleur» ausgab. Und das alles wird immer wieder geglaubt!

Es sollte im Gastgewerbe nun endlich bekannt sein, dass Wildpilze ohne Kontrollscheine nicht gekauft werden dürfen. Auch das Hausieren mit Pilzen überhaupt ist verboten (siehe Art. 203 Abs. 1 der Schweizerischen Lebensmittelverordnung). Da nun nichts Schlimmes passiert ist, kommen die Schuldigen mit einer Geldstrafe davon. R. Huber, Im Grund 3, 8600 Dübendorf

## **Communication importante**

Le Docteur J.-R. Chapuis, toxicologue de l'USSM, dont le nom a été cité parmi les personnes ayant collaboré à l'ouvrage «Les 4 saisons des champignons» (remerciements en page de garde) fait savoir qu'il n'a rédigé ni corrigé aucun texte de ce livre, les affirmations qu'on y trouve ayant été publiées sous la seule responsabilité des auteurs du dit livre. J.-R. Chapuis

Unter dieser Rubrik werden Anlässe pilzkundlicher Art veröffentlicht, und zwar von regionaler, nationaler und internationaler Bedeutung. Die Redaktion behält sich vor, im Bedarfsfalle den Text zu kürzen. Einsendungen sind zu richten an Adolf Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp. Redaktionsschluss ist jeweils der 20. des Vormonats, für die November-Nummer also der 20. Oktober.

## Echo du dernier cours de mycologie des sociétés romandes de l'USSM à Grandsivaz, 8/9/10 août 1980

Une nouvelle fois, le temps n'est guère propice aux champignons. Un printemps froid, des pluies trop abondantes au début de l'été et la chaleur subite ont littéralement «bétonné» le sol.

Une vingtaine de personnes participèrent à ces journées de détermination. Voici le détail des participants envoyés par les sociétés: Bulle: 1, Fribourg: 1, Neuchâtel: 2, Payerne: 6, Sion: 2.

MM. Georges Plomb et René Morier-Genoud furent en ma compagnie, les co-responsables de ce cours.

Comme d'habitude, plusieurs mycologues nous ont rendu visite et ont apporté leur savoir: M. Dr Jean Keller, président de notre Union; M. Prof Dr Heinz Cléménçon; Madame Lise Marti; M. François Marti; M. Xavier Moirandat; M. Georges Scheibler.

Suite aux discussions qui eurent lieu ce printemps au sein de la commission scientifique romande, il avait été décidé d'améliorer les méthodes de travail et de trouver une solution pour empêcher le desséchement trop précoce des espèces déterminées.

Chacun pris la peine de motiver ses déterminations par l'annotation des principaux caractères sur la fiche.

Plusieurs essais ont été tentés pour améliorer la conservation des espèces déterminées, voici notre conclusion:

Dès la rentrée de la cueillette, les champignons doivent être placés sur des petits plateaux recouverts de cellulose assez épaisse (des serviettes en papier de bonne épaisseur, préalablement humidifiées à saturation font bien l'affaire).

Une fois déterminés, les champignons seront placés sous une simple tente constituée d'une large feuille de plastique. L'humidification (environ 85% humidité relative) sera assurée par un humidificateur à pulvérisation (pas de production de vapeur d'eau par la chaleur).

Ce système simple à l'avantage de conserver les champignons en bon état et de permettre des comparaisons avec des espèces systématiquement proches.

On découvre les tables périodiquement pour permettre aux participants d'examiner les champignons exposés.

Durant ce cours, il a été déterminé 135 espèces dont 101 courantes. Liste de quelques espèces intéressantes: *Calocybe naucoria* (Murr.) Sing., *Cortinarius balteatotomentosus* Hry., *Cystoderma granulosum* (Batsch ex Fr.) Fay., *Hydropus marginellus* (Pers. ex Fr.) Sing., *Lactarius bertillonii* var. *queletii* Blum, *Lactarius pubescens* Fr., *Leptopodia atra* König, *Mitrula paludosa* Fr., *Panellus violaceofulvus* (Batsch ex Fr.) Sing., *Russula gilva* Zvára.

Les prochaines journées de détermination auront lieu au mois d'octobre 1981 à Grandsivaz.

François Ayer, Fribourg

## Bestimmertage für Frühlingspilze, 1.–4. Mai 1980 in Hornberg

Es war eine glänzende Idee der Leitung der Schwarzwälder Pilzschaus in Hornberg, einmal Bestimmertage für Frühlingspilze zu organisieren, finden doch die üblichen Pilzbestimmer-Anlässe stets in der Pilz-Hauptsaison im Herbst statt, wo man eben nie Frühlingspilze zu sehen bekommt. So fuhren meine Frau und ich voller Erwartung, aber auch mit einiger Skepsis in das heimelige Schwarzwälderdorf, weil bei uns damals praktisch beinahe nichts zu finden war. Um es vorwegzunehmen: unsere kühnsten Erwartungen wurden übertrffen.

Speziell die Ascomyceten-Liebhaber kamen auf ihre Rechnung. Bei der ganztägigen Exkursion in die Rheinebene tauchten gleich zwei *esculenta* auf, nämlich die Speisemorchel (*Morchella esculenta*) und die Frühlingslorchel (*Gyromitra esculenta*). Weiter wurden der Aderbecherling (*Disciotis venosa*), die Fingerhut-Verpel (*Verpa digitaliformis*), der Blutmilchpilz (*Lycogola epidendrum*) und das Judasohr (*Auricularia sambucina = Hirneola auricula-judae*) gefunden. Etwas Mühe bereitete mir ein schwarzer, kugelförmiger Pilz, der als «Kohlebeere» angeschrieben war. Es stellte sich heraus, dass es sich um ein altes Exemplar des rotbraunen Kugelpilzchens (*Hypoxylon fragiforme*) handelte, dessen Bild in dem ausgezeichneten Buch von Jahn «Pilze, die an Holz wachsen» unter Nr. 17a zu finden ist.

Entsprechend der Jahresszeit gab es auch verschiedene Porlinge. Am meisten fanden wir den Kastanienbraunen Porling (*Polyporus badius = P. picipes*). Auch er ist in dem bereits erwähnten Buch von Jahn unter Nr. 157 gut abgebildet. Besondere Freude bereitete mir ein Prachtexemplar der dreifarbig Tramete (*Trametes confragosa forma tricolor*), die beim ehrwürdigen Pfr. Ricken unter dem Namen «schillernder Blättling» aufgeführt ist. Von den häufigen Arten konnten der Eichenwirrling (*Trametes quercina*), der abgeflachte Lackporling (*Ganoderma applanatum*), der Fichtenporling (*Fomitopsis pinicola*) und der Schuppenporling (*Polyporus squamosus*) registriert werden. Weil der Winterporling (*Polyporus brumalis*) und der ähnliche Maiporling (*Polyporus lepideus*) nebeneinander lagen, konnte gut der Größenunterschied der Poren verglichen werden. Sie sind nämlich bei *brumalis* 0,3–1 mm lang, während sie bei *lepidus* mit 4–6 pro mm kaum sichtbar sind.

Der Striegelige Schichtpilz (*Stereum hirsutum*) und der Gemeine Spaltblättling (*Schizophyllum comune*) dürfte jedermann bekannt gewesen sein.

An Blätterpilzen konnten trotz der frühen Jahreszeit auch schon einige Arten beobachtet werden, so ein verspätetes Exemplar des Märzellerlings (*Hygrophorus marzuolus*), der Verdrehte Rübling (*Collybia distorta*), die drei häufigsten Schwefelköpfe (*Hypholoma fasciculare, capnoides und sublateritium*) und der Feldchampignon (*Agaricus campester*). Die Nachbestimmung eines alten Frühlings-Weichritterlings (*Melanoleuca cognata*) bereitete mir einige Mühe, weil ich übersehen hatte, dass der Sporenstaub ockerfarbig ist. Mir noch unbekannte Arten waren der Schuppige Faltentintling (*Coprinus romagnesianus*), der Aderige oder Gelbstielige Dachpilz (*Pluteus romellii*) und ein grauer Helmling mit alkalischem Geruch. Da stellte sich die Frage: Welcher graue Helmling hat alkalischen Geruch und kommt schon im Mai vor? Er entpuppte sich als *Mycena niveipes*. Da ich nirgends ein Bild von ihm aufstreben konnte, habe ich ihn wie üblich aquarelliert, abenso einen Tiger-Knäueling, dessen Zeichnung viel markanter war als bei den mir bekannten Abbildungen. Eine Überraschung bereitete uns ein Teilnehmer, der Heizungsmonteur ist und in einem alten Haus die Warmwasserheizung zu installieren hatte. Dabei entdeckte er hinter dem alten Ofen einen etwa 40 cm hohen, verästelten Pilz, der hinter der Fussleiste emporwuchs. Da er infolge des fehlenden Lichts beinahe farblos war, war die Bestimmung nicht einfach. Nach Beziehung der mikroskopischen Merkmale kam der Austernseitling heraus!

Am Schlusse dieses interessanten Kurses waren wir alle der Überzeugung, in der Mykologie im allgemeinen und in der Kenntnis der Frühlingspilze im speziellen ein gutes Stück vorwärtsgekommen zu sein.

Hans Haudenschild, Benglen bei Zürich