

Pilze der Provence

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936747>

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.

Pilze der Provence

Wenn man vom Bodensee nach der Provence, in die Vaucluse am Fusse des Mont Ventoux, umzieht und hier die Pilzzeiten erlebt, muss man in vielem umdenken und manches neu lernen. Der Pilzherbst 1982 war voller Überraschungen!

Eigentlich begannen diese bereits im Frühjahr. Da standen unter unseren Pinien und Grüneichen neben unserem Frühstückstisch auf dem frisch geschotterten Kies in Reih und Glied prächtige Morcheln. Wie sie hingekommen sind, weiss ich nicht. Vielleicht wurde ihr Myzel mit dem Kies eingeschleppt.

Der Herbst begann wie erwartet mit dem Erscheinen des ersten Schmerlings, *Suillus granulatus*, der sich nach wenigen Tagen als wahrer Massenpilz erwies. Ich habe mir Plastikhandschuhe gekauft, die sich nach kurzer Zeit dunkelbraun färbten, klebrig wurden und statt gewaschen zu werden einfach fortgeworfen werden konnten. Die jungen und festen Schmerlinge – hier «Pissacans» genannt – füllten den Dörrex mit unserem Winterbedarf.

Wenig später erschienen die ersten «Sanguins» – *Lactarius sanguineus* –, ein Marktpilz, dazwischen kräftige Edelreizker, *Lactarius deliciosus*. Ich war nicht wenig überrascht, sie in dem von uns gelichteten Wald – zahllose Ginsterbüsche und Efeu hatten den Boden bedeckt – wochenlang regelmässig ernten zu können. Dann kam der hierzulande hochgeschätzte «Petit gris» – *Tricholoma terreum* – auf. Auch einige wenige Champignons, *Agaricus silvicola*, verbesserten unsere Pilzgerichte.

Nach einem warmen Regen mit darauf folgender Sonnenzeit kamen die Überraschungen: Unser etwas über viertausend Quadratmeter grosses Waldstück erwies sich als ein wahres Pilzparadies! Es gab mir allerdings manche Rätsel auf.

Von einem Apotheker im benachbarten Bedoin hatte ich erfahren, dass es neben dem bitteren Braunen Ritterling, *Tricholoma albobrunneum* (Michael/Hennig III/210), noch eine mild schmeckende, ihm sehr ähnliche Art geben sollte. Aber nur in den Zedernwäldern des Mont Ventoux und im Luberonmassiv. Der erstere wird von Hennig als giftig bezeichnet, hier als «médiocre comestible» angesehen und gern gegessen. Der milde Ritterling besitzt einen ganz braunen Stiel. Auch seine Spitze ist braun. Dies im Gegensatz zu *Tricholoma albobrunneum*, dessen Spitze scharf weiss abgesetzt ist (bei M. Hennig heisst es zwar «allmählich verlaufend»). Dieser milde Ritterling wird hier viel gesammelt. Es ist der Getropfte Ritterling, *Tricholoma pessundatum*, vielleicht auch, da die Tropfen nicht immer gut erkennbar sind, *Tricholoma ustale*. Sie nennen ihn hier «Tricholome ruiné». Nach Neuhoff und M. Hennig I/71 – ist er giftig; er wird hier aber gegessen! – Da es genügend andere wohlschmeckende Pilze gibt, habe ich auf ihn verzichtet!

Eine zweite Überraschung: *Hebeloma edurum*, Grosser Kakao-Fälbling, auch *Hebeloma sinuatum* (M. Hennig IV/32). Er ist ungeniessbar und sein Geschmack bitter oder auch stark bitter. Er riecht weder nach Rettich noch nach Rüben, sondern fruchtig mit leichtem Kakaoeinschlag. Er wird hier sehr geschätzt und führt die seltsamen Namen «Tante à Nanon» und «Rosé de Barben-tane». Ich fand ihn in unserem Wäldchen in Linie ausgerichtet, etwa zwei Meter mit neun Pilzen, schnurgerade, obwohl kein Holzstück darunter lag (!). Neugierig wie ich bin, machte ich mir ein kleines Pfannengericht, das vorzüglich schmeckte!

Die dritte Überraschung: *Tricholoma caligatum* (M. Hennig III/204), Krokodil-Ritterling. Er ist wohlschmeckend, recht ergiebig und wird auch *Armillaria matsu-take* genannt. Sein Geschmack ist bitterlich süss, sein Geruch süsslich wie Birnen oder Weissdornblüten. – Genau so rochen meine Pilze; 12 bis 13 in einem Nest, unweit vom Haus. Obwohl sie (in Dähncke «700 Pilze») als ungeniessbar angegeben werden, versuchte ich ein kleines Gericht. Ergiebig war der Pilz, aber ... nein. Wenn dies der Lieblingsspilz der Japaner ist, verzichte ich gern auf japanische Genüsse!

Ein weiteres Rätsel gab mir ein kleiner brauner Pilz auf, der aus dem frischen Schotter herauswuchs: eine *Psathyrella*. Es war mir nicht möglich, sie zu bestimmen. Die Sporen sind glatt, etwas

mandelförmig, nicht nierenförmig, 7–8/4–4,5 µm; das Sporenpulver braun, keine Spur rötlich; weder Tränen noch Spuren von Velumresten; Schneiden der Lamellen fein weiss geflockt; Zystiden nicht lanzettlich sondern etwas bauchig und kopfig ... weder *velutina* noch *spadicea* ...

Am Mont Ventoux und Mont Serein trafen wir auf Hunderte von Pilzsammlern, die von weither mit ihren Autos angefahren waren. Sie zerschlugen rücksichtslos alle ihnen unbekannt Pilze – sie kannten nicht viele –, es war ein trauriger Anblick! Erst wenn man in unwegsame Gebiete kam und sich zwischen dem Gebüsch mühsam durchgequält hatte, fand man unversehrte Pilze, Hexenringe von vielen Metern, Pilznester. Zahlreiche Ritterlinge; Rüblinge; den in Massen auftretenden *Cortinarius herculeus*, leider ungeniessbar wegen seines starken Erdgeruches; *Boletus rubinus*, mit himbeerroten Poren, bitter; verschiedene Täublinge; an manchen Stellen den *Cortinarius glaucopus*. Leider keine Steinpilze. Diese gibt es aber doch; denn eine befreundete Pilzsammlerin, die den Fundort nicht verraten wollte, brachte mir als Dank für einige Auskünfte über ihr unbekannt Pilze – darunter *Hohenbuehelia geogenia* – zwölf der schönsten und gesündesten Steinpilze. Man stiess auf Schritt und Tritt auf Anis-Trichterlinge, auf die «Sanguins» und «Petits gris», auf Nebelkappen ... Wer weiss, was für Überraschungen noch auf mich warten!

Wenn auch nicht mehr in diesem Jahr, so hoffe ich zuversichtlich, den Kaiserling zu finden, diesen Pilz der Cäsaren; die *Amanita vaginata*, wenig bekannt und sehr schmackhaft; vielleicht die Totentrompete, Schopftintlinge, Champignons. In unserem Wäldchen fand ich bereits *Amanita ovoidea* und *echinocephala* und *solitaria*, dagegen nicht den essbaren Risspilz, *Inocybe jurana* und *Hygrophorus russula*. – Sind das nicht genug der Überraschungen?

Ernst Wagner, Les Deux Chênes, La Champaga Le Barroux, F-84330 Caromb

Leben und Werk von Jules Favre und Paul Konrad, zwei Mykologen neuenburgischer Abstammung (III)*

(Zusammenfassung eines Vortrages, gehalten von Prof. Robert Kühner am 5. September 1981 zur Eröffnung der Ausstellung «Des Champignons et des Hommes» im «Grand Cachot»)

Nach seinen Untersuchungen in den Hochmooren des Juras wandte sich Favre den Bündner Alpen zu und untersuchte genauestens die Pilzflora der alpinen Zone bis auf eine Höhe von 3000m. Im Gegensatz zu dem, was man vor Favre annahm, ist die alpine Zone sehr reich an höheren Pilzen, ganz besonders an Agaricalen. Über 2000 Arten stellte Favre hier fest; 45 von ihnen betrachtete er als neu.

Es ist allgemein bekannt, dass gewisse Blütenpflanzen für die alpine Zone spezifisch sind, andere hingegen auch in den tieferen Lagen vorkommen. Diese zweite Kategorie bildet nach Schroeter nicht einmal 10% aller Arten. Was die Pilze anbelangt, gibt es nach Favre auch die gleichen Kategorien. Im Gegensatz zu den Blütenpflanzen ist aber der Prozentsatz der zweiten Gruppe viel höher. Favre ist nämlich der Meinung, dass ungefähr 60% der in der alpinen Zone vorkommenden Pilze auch in tieferen Lagen wachsen. Also weisen die Pilze der alpinen Zone einen grösseren Anteil an kosmopolitischen Arten auf als die höheren Pflanzen.

Sehr aufschlussreich sind die Mulden, in welchen der Schnee lange liegenbleibt, die sogenannten Schneetälchen. Sie enthalten nur wenige Arten von Blütenpflanzen, und nur wenige davon sind auch in der subalpinen Zone anzutreffen. Die Pilze aber, die hier wachsen, kommen oft auch in tieferen Lagen vor, wie z. B. *Laccaria laccata*, eine Art, die wir schon vom Hochmoor her kennen. Von den etwa 200 in der alpinen Zone Graubündens festgestellten Agaricalen sind etwa 40 an die

* Fortsetzung von SZP 60, 227 (Dezember 1982).