Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 12

Vorwort: Liebe Leserin, lieber Leser, [...] = Chers lecteurs et lectrices!
Autor: Göpfert, Heinz

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: 29.11.2025

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

Liebe Leserin, lieber Leser,

ich vermute, Sie seien wohl auf dem gleichen Wege «zu den Pilzen gekommen» wie ich auch: Man «kennt» den Eierschwamm, die Morcheln und den Steinpilz, und vom Knollenblätterpilz hat man zum mindesten gehört und weiss, dass er sehr giftig ist. Bei einem Gang durch den Wald findet man zwar weder Eierschwämme noch Morcheln, aber doch etliche andere Pilze. Könnte man sie wohl essen? Wen diese Frage nicht mehr loslässt, hat damit gleich den ersten Schritt «zu den Pilzen» getan. Zu den Eierschwämmen gesellen sich nämlich so einige Täublinge und Schirmlinge und zu den Steinpilzen noch andere Röhrlinge. Und dann folgen Perlpilze und Hallimasche und Boviste und ... Ja, und dann ist man eben richtig drin und geniesst das neue Hobby. Im wahrsten Sinne des Wortes. Denn Pilze sind eine Gabe der Natur — wie die Trauben und das Korn und der Honig und das Öl auch. Und dass sie alle gebraucht werden können und sollen — aber massvoll und weise — das erscheint uns doch nur richtig.

Pilze sind aber mehr als nur Kalorienspender und Vermittler kulinarischer Genüsse. Für den, der nicht stehen bleibt bei der Frage nach deren Essbarkeit, sind es anregende und reizvolle, aber auch merkwürdige und rätselhafte, ja sogar geheimnisvolle Dinge. Ein Gallenröhrling ist kein Steinpilz, auch wenn sich die beiden dem Anfänger noch so ähnlich präsentieren. Und der Fortgeschrittene wird sich hüten, auf freiem Felde einen Schildborstling als sichere Scutellinia scutellata zu bezeichnen. Es sind die Unterschiede, die Merkmale, seien diese mit der Zunge oder der Nase, dem Finger oder dem Auge — mit oder ohne Mikroskop — wahrnehmbar, die das Studium der Pilze so faszinierend machen. Diese sind unendlich vielgestaltig. Einerseits fast zum Verzweifeln mannigfaltig, und zum andern ist es gerade erst diese Verschiedenheit, die klare Abgrenzungen erlaubt und einem den Überblick über das Riesenreich

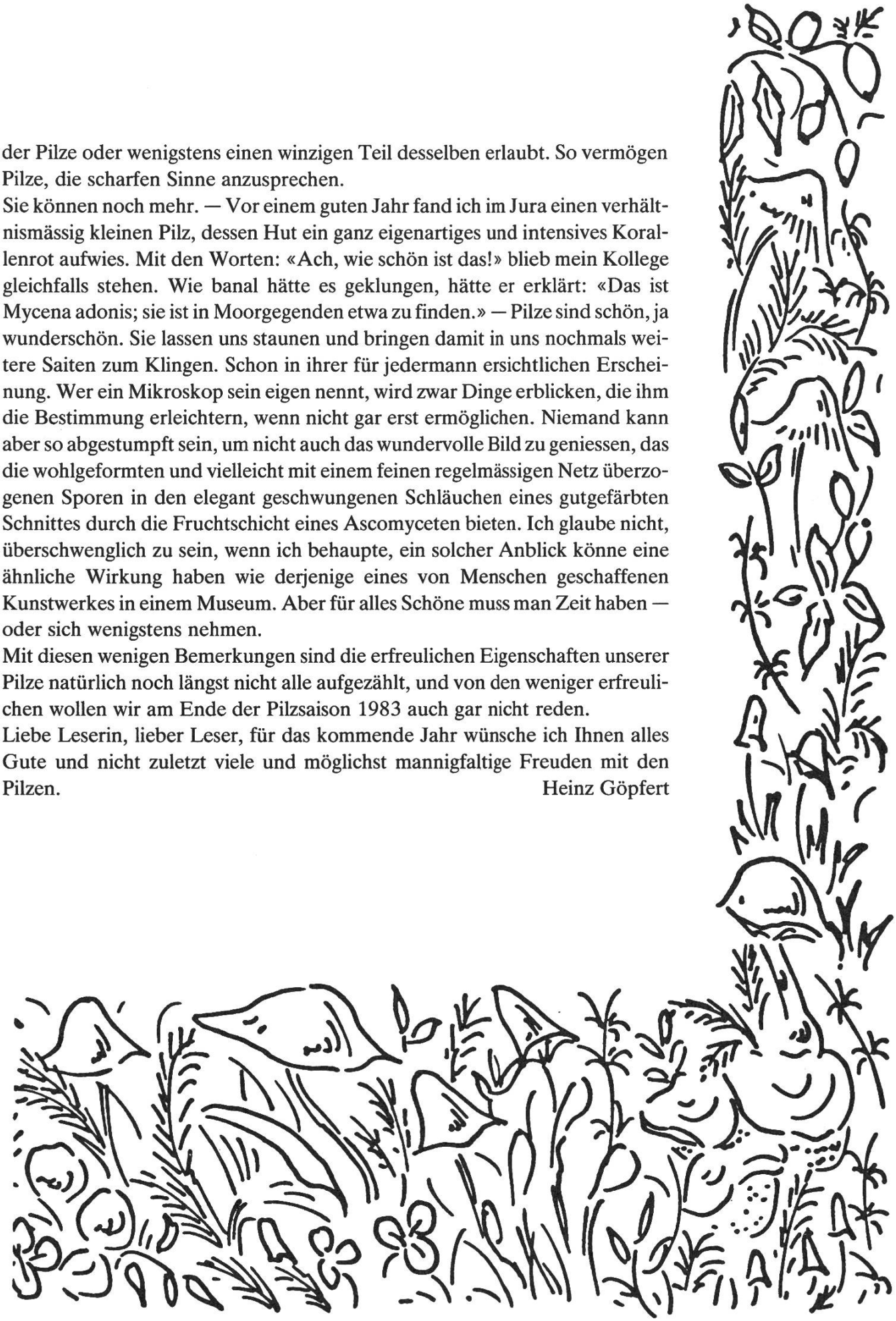
der Pilze oder wenigstens einen winzigen Teil desselben erlaubt. So vermögen Pilze, die scharfen Sinne anzusprechen.

Sie können noch mehr. — Vor einem guten Jahr fand ich im Jura einen verhältnismässig kleinen Pilz, dessen Hut ein ganz eigenartiges und intensives Korallenrot aufwies. Mit den Worten: «Ach, wie schön ist das!» blieb mein Kollege gleichfalls stehen. Wie banal hätte es geklungen, hätte er erklärt: «Das ist Mycena adonis; sie ist in Moorgegenden etwa zu finden.» — Pilze sind schön, ja wunderschön. Sie lassen uns staunen und bringen damit in uns nochmals weitere Saiten zum Klingen. Schon in ihrer für jedermann ersichtlichen Erscheinung. Wer ein Mikroskop sein eigen nennt, wird zwar Dinge erblicken, die ihm die Bestimmung erleichtern, wenn nicht gar erst ermöglichen. Niemand kann aber so abgestumpft sein, um nicht auch das wundervolle Bild zu geniessen, das die wohlgeformten und vielleicht mit einem feinen regelmässigen Netz überzogenen Sporen in den elegant geschwungenen Schläuchen eines gutgefärbten Schnittes durch die Fruchtschicht eines Ascomyceten bieten. Ich glaube nicht, überschwenglich zu sein, wenn ich behaupte, ein solcher Anblick könne eine ähnliche Wirkung haben wie derjenige eines von Menschen geschaffenen Kunstwerkes in einem Museum. Aber für alles Schöne muss man Zeit haben — oder sich wenigstens nehmen.

Mit diesen wenigen Bemerkungen sind die erfreulichen Eigenschaften unserer Pilze natürlich noch längst nicht alle aufgezählt, und von den weniger erfreulichen wollen wir am Ende der Pilzsaison 1983 auch gar nicht reden.

Liebe Leserin, lieber Leser, für das kommende Jahr wünsche ich Ihnen alles Gute und nicht zuletzt viele und möglichst mannigfaltige Freuden mit den Pilzen.

Heinz Göpfert



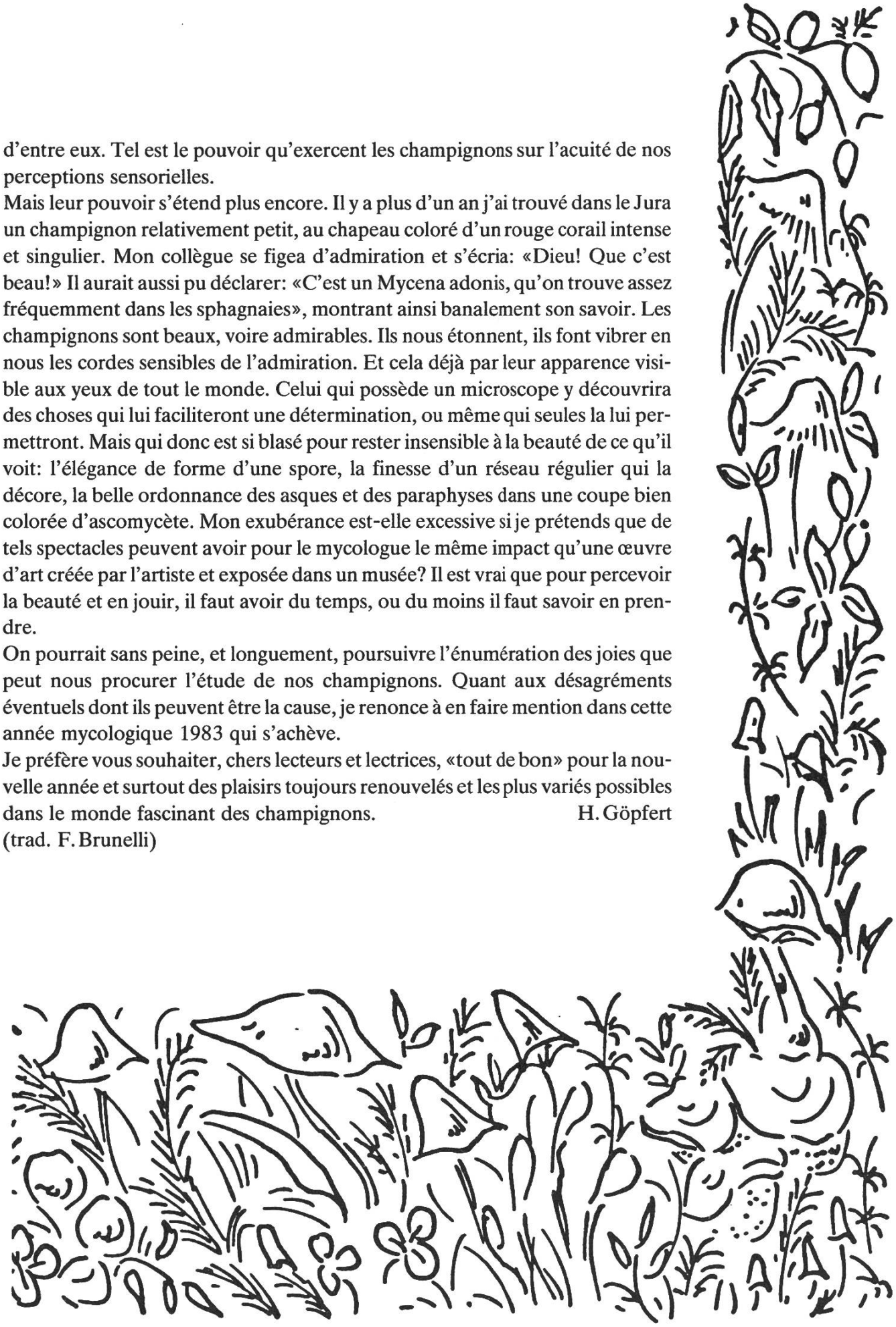
Chers lecteurs et lectrices!

Je suppose que votre trajectoire vers la mycologie ressemble à la mienne: on connaît les Chanterelles, les Morilles et les Cèpes de Bordeaux; on a entendu parler de l'Amanite phalloïde et on sait que cette espèce est très toxique. Un jour, en forêt, on n'a trouvé ni Chanterelles ni Morilles, mais on y a vu d'autres champignons: seraient-ils par hasard comestibles? Et cette question hantait votre esprit: et ce furent vos premiers pas vers les champignons. Outre les Chanterelles, voici encore quelques Russules, quelques Lépiotes; outre les Cèpes, on peut trouver d'autres Bolets. Et puis, on fait connaissance avec les Amanites vineuses, avec les Armillaires, avec des Lycoperdons, avec ... Et puis «ça y est», on a fait le plongeon et l'on s'est fait un nouveau hobby. Dans le sens total du terme. Car les champignons, c'est un don de la nature, comme la grappe et l'épi, comme le miel et l'olive. Et il nous paraît normal que tous ces dons puissent et doivent être utilisés, du moins de façon modérée et sage.
Mais les champignons, c'est bien davantage que des sources de calories et des objets de plaisirs culinaires. Si l'on n'en reste pas à l'éternelle question: «Est-ce que ça se mange?», on s'aperçoit vite que les champignons sont des choses charmantes, excitantes, curieuses et énigmatiques, parfois même bien mystérieuses. Un Bolet fiel, ce n'est pas un Cèpe, même si ces deux espèces semblent si ressemblantes pour un novice. Un mycologue averti qui trouve sur bois une collection de petits disques couleur de minium et garnis de poils noirs se gardera bien de les nommer sur place avec assurance Scutellinia scutellata. Ce qui rend l'étude des champignons si fascinante, ce sont les différences, les caractéristiques perçues par nos sens: goûts et odeurs, propriétés tactiles, éléments visuels observés à l'œil nu ou sous le microscope. Et tout celà dans un vaste spectre de variations. Variétés presque désespérantes, d'une part; variétés qui, d'autre part, permettent à la fois de claires délimitations taxonomiques et une vue d'ensemble sur le vaste règne des champignons ou du moins sur une partie

d'entre eux. Tel est le pouvoir qu'exercent les champignons sur l'acuité de nos perceptions sensorielles.

Mais leur pouvoir s'étend plus encore. Il y a plus d'un an j'ai trouvé dans le Jura un champignon relativement petit, au chapeau coloré d'un rouge corail intense et singulier. Mon collègue se figea d'admiration et s'écria: «Dieu! Que c'est beau!» Il aurait aussi pu déclarer: «C'est un Mycena adonis, qu'on trouve assez fréquemment dans les sphagnaies», montrant ainsi banalement son savoir. Les champignons sont beaux, voire admirables. Ils nous étonnent, ils font vibrer en nous les cordes sensibles de l'admiration. Et cela déjà par leur apparence visible aux yeux de tout le monde. Celui qui possède un microscope y découvrira des choses qui lui faciliteront une détermination, ou même qui seules la lui permettront. Mais qui donc est si blasé pour rester insensible à la beauté de ce qu'il voit: l'élégance de forme d'une spore, la finesse d'un réseau régulier qui la décore, la belle ordonnance des asques et des paraphyses dans une coupe bien colorée d'ascomycète. Mon exubérance est-elle excessive si je prétends que de tels spectacles peuvent avoir pour le mycologue le même impact qu'une œuvre d'art créée par l'artiste et exposée dans un musée? Il est vrai que pour percevoir la beauté et en jouir, il faut avoir du temps, ou du moins il faut savoir en prendre.

On pourrait sans peine, et longuement, poursuivre l'énumération des joies que peut nous procurer l'étude de nos champignons. Quant aux désagréments éventuels dont ils peuvent être la cause, je renonce à en faire mention dans cette année mycologique 1983 qui s'achève.

Je préfère vous souhaiter, chers lecteurs et lectrices, «tout de bon» pour la nouvelle année et surtout des plaisirs toujours renouvelés et les plus variés possibles dans le monde fascinant des champignons. H. Göpfert

(trad. F. Brunelli)