Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 9/10

Artikel: Wie halte ich die Pilze frisch?
Autor: Wilhelm, Markus
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936898

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: 15.12.2025

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

ben. Diese wegen ihrer auffälligen Veränderlichkeit der Farbe besonders interessante Art wird anschliessend kurz besprochen und mit ähnlichen Arten verglichen.

M. Monod et P. Ziegler: Taxonomie numérique de 89 espèces européennes de la famille des Gnomoniaceae

24 Seiten, 4 Tafeln. In französischer Sprache.

Zusammenfassung: Die vorliegende Arbeit untersucht die Art und Weise, wie sich 89 europäische Arten der Familie der Gnomoniaceae mit Hilfe numerischer Methoden und aufgrund ihrer morphologischen, physiologischen und ökologischen Eigenschaften gruppieren lassen. Zwei deutlich unterscheidbare Gruppen lassen sich dabei erkennen. Die erste schliesst sämtliche Arten ein, die fadenförmige Ascosporen und Perithezien aufweisen, die einen seitlichen Schnabel haben; sie umfassen die Arten der Gattungen *Linospora* und *Pleuroceras.* Die zweite Gruppe umfasst alle Arten mit nicht fadenförmigen Sporen, also die Arten, die zu den Gattungen *Gnomoniella, Gnomonia, Apiognomonia, Plagiostoma, Apioplagiostoma, Mamiania* und *Hypospilina* gehören. Zwei Arten der Gattung *Ophiognomonia* nehmen eine Zwischenstellung ein.
Die Arten der zweiten Gruppe haben bei Kulturversuchen die Tendenz, je nach ihrem Verhalten auf dem Nährboden Malzextrakt sich weiter unterscheiden zu lassen. Dieses Verhalten ist nämlich korreliert mit Parasitismus oder Saprophytismus, mit einem seitlich- oder zentralstehenden Schnabel des Peritheziums sowie mit der Lage der Scheidewand der Ascospore. — Im weiteren wird der phylogenetische Wert der Gattungen der Gnomoniacea besprochen. (H. G.)
(Der Leser, der keine Ahnung von der besprochenen Pilzfamilie hat, sei auf Bild 371 in Breitenbach und Kränzlin «Pilze der Schweiz [Ascomyceten]» verwiesen. Red.)

Wie halte ich die Pilze frisch?

Da ich einen Job mit unregelmässiger Arbeitszeit habe, bin ich oft wochentags frei, was für einen Pilzler eigentlich ideal ist. Doch bald stellte sich die Frage: Wie bringe ich die gesammelten Pilze bis am Montag über die Runden? Meine Pilzbestimmungen wollte ich mir ja von den jeweiligen Spezialisten bestätigen lassen, und ausserdem möchte man sein Material doch auch den anderen zeigen. Wer hat dies nicht auch schon erlebt! Da hat man schönes, interessantes Material, und am Bestimmungsabend sieht man kaum noch, dass es Pilze sind! Mit dem nachfolgend beschriebenen Vorgehen gelingt es mir oft, mehr als fünf Tage alte Pilze in besserem Zustand an den Bestimmungsabend zu bringen als die Kameraden ihre zwei Tage alten Pilze.
Sammeln: Schon beim Sammeln sollte man sich bewusst sein, dass die Pilze längere Zeit halten müssen. Einen Korb mit genügend Grundfläche verwenden. Möglichst Gefässe für verschiedene Pilzgrössen mitnehmen und Gefässe nie luftdicht schliessen. Den Boden mit Moos polstern und Pilze mit diesem feucht halten. Nur allerbeste Ware mitnehmen.
Heimfahrt: Generell und vor allem an heissen Tagen empfiehlt sich die Mitnahme einer grossen Kühlbox mit schon zuhause eingelegten Kühlelementen aus dem Tiefkühlfach. Diese bleiben in der Box sicher 24 Stunden recht kühl! Pilze in ihren Behältern möglichst rasch in die Box legen, Kühlelemente *zuoberst.*
Aufbewahren zuhause: Für die restliche Aufbewahrung sind einzig Kühlboxen aus Styrophor geeignet, wie sie meist bei Glacé-Packungen verwendet werden. Nur so kann der ständige Temperaturwechsel im Kühlschrank vermieden werden. In diesen quadratischen Boxen schlägt sich das Kondenswasser am Deckel nieder und bleibt dort, in anderen Behältern läuft das Wasser herunter, und die Pilze schwimmen darin. Aus diesem Grund sollte man, möchte man einzelne Arten (der Sporen wegen) voneinander trennen, keine Plastikfolie sondern Papier nehmen. Pilze locker packen, lieber mehrere Behälter füllen. Vor dem luftdichten Verschluss des Styrophorbehälters die Pilze nochmals *kurz* mit Wasser bestäuben. Im Kühlschrank Boxen bei normaler Temperatur (nicht zu kalt) lagern und möglichst nicht mehr öffnen.
Nochmals die wichtigsten Punkte:

1. Nur schöne, gesunde Pilze sammeln.
2. Pilze nie längere Zeit im heissen Auto liegen lassen.
3. Zuhause beim Bestimmen Pilze nicht in der Wärme (Lampe!) liegen lassen und vorsichtig anfassen.
4. Nur Styrophor-Boxen haben eine genügende Isolation.
5. In die Boxen keinesfalls madige oder gar schimmlige Pilze legen.
6. Pilze nicht zu eng packen. Amaniten pflegen übrigens noch zu wachsen.
7. So aufbewahrte Pilze halten bei Zimmertemperatur meist nicht mehr sehr lange, darum Boxen erst kurz vor dem Öffnen aus dem Kühlschrank herausnehmen. Markus Wilhelm, Lettenweg 126, 4123 Allschwil

Eseleien

Haben Sie, lieber Leser, auch schon Fehler gemacht? Ich glaube nicht, dass Sie diese Frage mit gutem Gewissen verneinen können. Wir alle begehen unsere kleineren oder grösseren Eseleien teils bewusst, teils unbewusst während 365 Tagen im Jahr. Natürlich weiss ich, dass ein Schaltjahr 366 Tage zählt, aber warum sollten wir eigentlich nicht alle vier Jahre einmal einen Tag ganz ohne Fehler verbringen können? An unser fehlerhaftes Dasein haben wir uns so stark angepasst, dass uns nur die allergrössten Dummheiten in Erinnerung bleiben. Die übrigen heben sich gegenseitig auf, bleiben per Zufall unentdeckt, werden durch unsere Mitmenschen fälschlicherweise als wahre Geniestreiche gefeiert, oder wir verdrängen sie ganz schlicht und einfach. Eine wahre Sternstunde der Blödheit muss ich allerdings gehabt haben, als ich Franz versprach, ihn zum Pilzsuchen mitzunehmen. Ich kann mir heute noch nicht recht erklären, wie es dazu kam. Ich weiss nur noch, dass am Betriebsfest der Wein in Strömen floss und Franz am darauffolgenden Sonntag in aller Herrgottsfrühe an meiner Haustür klingelte. Franz schien in irgendeiner deutschen Illustrierten eine Abhandlung über das Pilzsuchen auf der Zugspitze studiert zu haben. Dementsprechend hatte er sich nämlich ausgerüstet. Seine rotbesockten Beine steckten in den gewaltigsten Bergschuhen (Marke «Mount Everest», Grösse 46), die mir jemals vor die Augen gekommen sind. Über den fülligen Bauch spannte sich eine in dezenten Tarnfarben gehaltene Kampfjacke vom Typ «Fidel Castro», welche sich sehr kontrastreich von den hellen Wanderhosen abhob. Den mit einem Gamsbart verzierten grünen Filzhut hatte er unternehmungslustig in den Nacken geschoben. Die Verkleidung war so perfekt, dass niemand darunter unseren dicklichen und bleichgesichtigen Hauptbuchhalter Meier vermutet hätte. Wie vom Donner gerührt betrachtete ich diese Karikatur von einem Pilzsucher. Franz schien direkt dem «Nebelspalter» entstiegen zu sein. Daneben sah ich eigentlich ziemlich mickerig aus in meinen verwaschenen Jeans, den altgedienten und dementsprechend aussehenden Militärschuhen sowie der verschwitzten Dächlikappe, mit der ich verschämt meine beginnende Glatze zu verdecken trachte. Franz wollte deshalb auch wissen, ob ich mich noch umzuziehen gedenke, und war sichtlich überrascht, als ich ihm erklärte, dass ich auch so bekleidet einige Pilze zu finden hoffe.
Die Fahrt ins Elsass verlief eigentlich ganz normal, wenn man davon absieht, dass er mir dauernd mit seinen neuesten und für mich überraschenden, um nicht zu sagen unorthodoxen Erkenntnissen über das Gebiet der Pilzkunde den Nerv ausgerissen hat. Erst an der Grenze wurde der Redestrom abrupt gestoppt, als er vergeblich nach der verflixten Identitätskarte suchte und schliesslich eine Tageskarte lösen musste. Als echter Morgenmuffel genoss ich die herrliche Ruhe, die sich im Auto einstellte, als er im Zollbüro radebrechend die besagte Bescheinigung erwarb.
Einige Zeit später. Mein Begleiter zwängt sich durch den Jungwuchs eines herrlichen Nadelwaldes. Solche Aufforstungen begehe ich nur sehr ungern. Jeder Waldläufer wird sicher mit mir einig sein, dass es eine äusserst unangenehme Sache ist, mit Hunderten von piksendenTannennadeln im Haar, unter dem Hemd und in der Unterhose den Tag zu verbringen. Den sicheren Waldweg benutzend, beobachtete ich mit einer gewissen Schadenfreude, wie Franz in einem Brombeergebüsch steckenblieb. Strampelnd versuchte er sich freizumachen und verlor dabei seinen scheusslichen Hut. Ein eines braven Buchhalters unwürdiger Fluch hallte durch die Gegend. (Diese Berufsgruppe befleissigt sich sonst ja bekanntlich einer gepflegtenAusdrucksweise. Es sei denn, ein ahnungsloser Buchhalter stellt fest, dass ihm der Arbeitgeber infolge Insolvenz das fällige Salär nicht mehr bezahlen kann.)