Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 64 (1986)

Heft: 11

Rubrik: Un hobby : la culture de champignons

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: 02.12.2025

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

Pilze als Ozonkiller

Nicht nur synthetische Treibgase aus der Spraydose drohen die das Leben auf unserem Planeten schützende Ozonschicht in der oberen Erdatmosphäre zu zerstören. Auch die Natur selbst stellt Ozonkiller in grossen Mengen her. Chlormethan, ein chemischer Verwandter jener Chlorfluorkohlenstoffverbindungen, wird von Pilzen emittiert.

Diese schon länger unter Wissenschaftlern diskutierte Hypothese konnte David B. Harper von der Queens University in Belfast nun erstmals am Pflaumenfeuerschwamm (*Phellinus pomaceus*) erhärten. Dieser entfernte Verwandte des Hausschwamms deckt in unseren Gärten seinen Nährstoffbedarf gewöhnlich aus der Zellulose des Pflaumenbaumes. Harper züchtete ihn auf Sägemehl, Baumwolle oder Zeitungspapier oder nur in Traubenzuckerlösung. Gleichzeitig setzte er Kochsalz zu. Mittels seiner hauseigenen biochemischen Fabrik produzierte der Pflaumenfeuerschwamm aus beiden Komponenten — dem Zucker und den Chlorid-Ionen des Kochsalzes — das ozonschädigende Chlormethan, Summenformel: CH₃Cl.

Das Gas steigt in die höheren Schichten der Atmosphäre auf, wo starke UV-Strahlung die Kohlenstoff-Chlorbindungen «aufknackt». Das dabei frei werdende Chlor zerstört die Ozonmoleküle. Zwischen Zerstörung und Aufbau der 30 Kilometer starken Ozonschicht bestand wahrscheinlich bis vor kurzem ein fein abgestimmtes Gleichgewicht. Erst der massive Einsatz von derzeit jährlich 600 000 Tonnen Chlorfluorkohlenstoffverbindungen als Kühlmittel und Treibgase hat dieses Gleichgewicht vermutlich gestört. Die Pilze setzten im Experiment mehr als 90 Prozent der zugefügten Chlorid-Ionen um. Dieser ausserordentlich wirksame Chlorid-Umsatz lässt auch Biotechnologen aufhorchen. Die dafür verantwortlichen Gene könnten — sofern ihre Isolierung gelingt — ins Erbmaterial von Nutzpflanzen eingebaut werden, denen dann versalzte Böden weniger anhaben könnten. (Aus: GEO, September 1985)

Un hobby: La culture de champignons

«Des champignons dans son jardin», «Culture de champignons sauvages à la portée de chacun», «La culture des champignons: aussi par l'amateur», «Cultivez vous-même des Pleurotes dans des sacs en plastique», «Cultiver des champignons chez soi: Facile!»

Ces invitations, on peut de plus en plus les lire dans des prospectus de jardinage et de maisons d'expédition diverses.

A la Rédaction du BSM, nous nous intéressons aux expériences qu'ont pu faire nos lecteurs dans ce domaine, qu'il s'agisse de Champignons de Paris, de Shiitake, de Pleurotes ou encore d'autres espèces. Peut-être que pour vous tout a bien marché et que vos vœux ont été comblés. Peut-être au contraire que ces essais vous ont posé des problèmes, vos difficultés se situant au niveau de la température, de l'humidité, des mauvaises herbes ou des parasites indésirables. Comment avez-vous organisé votre défense, comment avez-vous résolu vos difficultés? Quelles sont selon vous les facteurs les plus importants dont il faut tenir compte pour réussir?

Racontez-nous vos expériences, qu'elles soient positives ou négatives; c'est avec plaisir que nous publierons dans nos prochains numéros vos réflexions sur ce thème.

Les Rédacteurs

Pilze auf Briefmarken — Neuausgaben Philatélie et champignons — Nouveautés

Guinea-Rep.: Clitocybe gibba, Morchella elata, Lepista nuda, Lactarius deliciosus, Russula virescens, Chroogomphus rutilus. —Komoren: Boletus edulis, Sarcoscypha coccinea, Armillariella mellea, Hypholoma fasciculare, Astraeus hygrometricus. — Mongolei: Cantharellus cibarius, Tricholoma mongolica, Armillariella mellea, Amanita caesarea, Xerocomus badius, Agaricus silvaticus.

J. Elmer, Falkengasse 2, 8437 Zurzach