

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 72 (1994)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Pilzjagd und Pilzhege : Leserreaktion auf Otto Affentrangers Beitrag in der Novembernummer 1992  
**Autor:** Steudler, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936645>

### **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:** 11.01.2026

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

(1979) secondo il quale *C. alkalivirens* può crescere su substrati molto diversi. In effetti, questa specie saprofita potrebbe avere una grande valenza ecologica e conciliare ambienti molto differenti, quali per esempio una torbiera e una faggeta.

*Ringraziamenti:* la nostra più viva gratitudine al sig. O. Monthoux, conservatorio e giardino botanico della città di Ginevra, per le copie di preziose referenze bibliografiche che molto amabilmente ci ha messo a disposizione.

*Testo, foto, disegni:* François Freléchoux, Rue Chasseran 3, 2056 Dombresson.

*Traduzione:* E. Zenone

*Bibliografia:* vedi testo francese

---

## Pilzjagd und Pilzhege

### Leserreaktion auf Otto Affentrangers Beitrag in der Novembernummer 1992

Zwar gehe ich erst seit 19 Jahren in die Pilze. Als Mykologiebegeisterter und Mitglied des Vereins für Pilzkunde Thurgau ist mir der Pilzschutz ein besonderes Anliegen, und daher hat mir der besagte Artikel auch gut gefallen.

Anfänglich war ich der Ansicht, dass der Raubbau durch die vielen Pilzsammler und -sammlerinnen den Pilzen schadet. Nach etwa neunjähriger Beobachtung meiner Biotope im Kanton Thurgau muss ich aber folgendes festhalten:

1. Dort, wo Fahrstrassen den Wald erschliessen und kein Fahrverbot herrscht, ist die Pilzflora meist verarmt.
2. Sobald ein Gebiet etwas unzugänglich ist und ein Fussmarsch vonnöten, ändert sich das Bild schlagartig zum Guten.
3. Überall dort, wo Waldeingriffe stattfinden oder stattfanden, verschlechterte sich der Pilzartenreichtum. Als besonders verheerend betrachte ich aus meinen Beobachtungen Entwässerungsgräben, Teilrodungen, das Liegenlassen von Holz und die Aufforstung mit einer einzigen Nutzholzart. Einen kausalen Zusammenhang kann ich nicht beweisen.
4. Obwohl ich immer wieder Steinpilze, Morcheln oder sonst einen guten Speisepilz zu Speisezwecken mitnehme, bemerke ich an meinen Standplätzen nie einen Rückgang der Pilze.

Zu den beschriebenen Methoden von O. Affentranger kann ich folgende Ergänzung machen:

- Finde ich Morcheln, so nehme ich die schönsten, aber auch ein altes Exemplar mit. Zuhause reinige ich den Fund. Alle Abfälle mische ich dann mit Obstresten, Papierschnitzeln und dem alten Exemplar. Diese bringe ich an einem geeigneten Standort wieder in den Boden, und ein Ertrag in ein bis drei Jahren ist mir immer sicher!
- Finde ich Steinpilze, so nehme ich von einem Fund die besten mit. Madige oder alte Pilze schneide ich in Streifen, hänge diese an Äste oder lege sie unter Laub oder Moos im Umkreis von etwa 20 Metern. Diese Methode führt zum Erfolg; selbst in mageren Jahren finde ich Steinpilze an «meinen» Plätzen.

Wichtig scheint mir in diesem Zusammenhang auch ein Grundsatz zu sein, welcher mir ein alter Pilzfreund gab: «Nimm von einem Fund 70% für dich, lass 30% der Natur. Die Mäuse, Eichhörnchen, Rehe und Schnecken werden es dir danken und für eine Weiterverbreitung sorgen.» Pilzschutz beginnt für mich mit der Ehrfurcht vor der Natur.

Verbote mögen nötig sein, bringen aber meiner Erfahrung nach wenig. (In Appenzell gibt es nicht mehr Pilze als anderswo.) Längerfristig bringt nur eine Erziehung und das Wissen über Naturzusammenhänge einen Erfolg. Leider, so muss ich sagen, passiert in dieser Hinsicht in den Vereinen für Pilzkunde zu wenig. Oder hat man schon in einem Programm eine Veranstaltung mit dem Titel «Ökologische Zusammenhänge» oder «Ehrfurcht vor der Natur» gesehen? Eher lauten die Programme «Exkursion in die Morcheln», bei wissenschaftlich orientierten Vereinen mag noch «Ascomyceten» stehen. Aber auch «gemütlicher Waldhock mit Pilzessen» usw. sind weitaus üblicher als Umwelt- und Naturthemen. Hier könnte sicher noch einiges verbessert werden.

Zum Abschluss noch ein kleines Erlebnis aus der diesjährigen Pilzsaison, das mich sehr nachdenklich machte:

Am 30. September 1992 ging ich in den Schwarzwald. Ich habe es mir zur lieben Gewohnheit gemacht, in der Nähe von Donaueschingen Steinpilze zu suchen. Ich verbinde dies jeweils mit einem Ausflug in ein Thermalbad, einem Essen und gemütlichem Pilzsuchen. Dabei gebe ich zu, dass ich mich immer ein wenig als Räuber fühle.

Am besagten Tag kam ich zum Parkplatz in «meinem» Revier. Nicht schlecht staunte ich, als da vier Autos standen. Ein Auto, ein Fiat Ducato, mit Aluaufbau und Kühlaggregat, welches summt. Die Schilder wiesen auf Milano und Varese. Beim Lieferwagen sass ein Mann. Neben ihm am Boden lagen achtlos weggeworfen Haufen mit: Gallenröhrlingen, Hexenröhrlingen, Körnchenröhrlingen, falschen Eierschwämmen sowie Kahlen Kremplingen. Im Wald dann folgendes Bild: Sieben Frauen und Männer laufen durch den Wald, verständigen sich mit Trillerpfeifen, tragen Säcke und Taschen mit sich und pflücken alles, was nach Pilz aussieht. Ich stellte ihnen dann die Frage, weshalb sie in dieser Art pflücken und, was mich auch interessierte, weshalb sie von Italien in den Schwarzwald kommen. Die lakonische Antwort erschütterte mich: Europa gehört allen. Es ist einfacher, wenn der Capo unsere Pilze kontrolliert, er kennt sie. Beim Blick in den Kühlwagen tat mir mein Herz weh: rund 50 Obstgitter aus Holz, wie für Pfirsiche oder Trauben, voll mit Steinpilzen. Gestapelt. Bereit, in den Pfannen von Milano zu enden. Der Capo dann: «Wir kommen schon seit mehreren Jahren in den Schwarzwald. Diese Woche bleiben wir noch bis morgen Mittwoch. Am Freitag müssen wir in Milano sein, wo wir die Ware verkaufen. Ein Kilo schöne Boleti bringt uns je nach Angebot und Nachfrage zwischen 50000 und 100000 Lire ein.» – Ich bin sicher, dass sie am nächsten Tag nochmals etwa 30 Gitter voll brachten.

Nach diesem Erlebnis machte ich für mich folgende Feststellungen:

– Trotz den Pilzsuchern/Räubern aus Italien fand ich rund fünf Kilo schönste Steinpilze. Ich konnte sogar welche stehen lassen.

Ich stellte mir aber auch folgende Fragen:

- Was denken sich die Einheimischen von uns «Pilztouristen»?
- Soll ich nächstes Jahr nicht mehr gehen?
- Soll ich nächstes Jahr erst recht gehen und den «Konkurrenten» zuvorkommen?
- Soll ein Verbot her? Wenn ja, wer soll es veranlassen?
- Sollte es grundsätzlich verboten werden, Pilze zu kommerziellen Zwecken zu sammeln?
- Was unterscheidet mich, den «Einzelräuber», von den Italienern?

Diese Fragen habe ich mir nicht beantworten können. Ich weiss nur, dass für mich Raubbau dort beginnt, wo der Natur zu kommerziellen Zwecken zuviel weggenommen wird. Ich weiss nur, dass es völlig absurd ist, Verbote zu erlassen, wenn es sich lohnt, mit einem Dieseltransporter und drei anderen Autos von Norditalien in den Schwarzwald zu fahren, um frische Boleti zu sammeln. Absurd, hier überhaupt noch ein schlechtes Gewissen zu haben, wenn ich einmal pro Jahr von Frauenfeld nach Donaueschingen fahre, um einen Familienausflug in die Pilze zu machen. Auch ich bin ja ein «Räuber». – Auch wenn meine Söhne keine Pilze suchen, auch wenn meine Frau im Thermalbad wartet, auch wenn wir jeweils für rund 150 Franken essen gehen. Die 5 Kilo Steinpilze sind es, wenn ich ehrlich bin, die mich locken. Ein Dilemma, in dem ich wohl immer stecken werde. Als Pilzfreund, Naturschützer und Feinschmecker.

M. Steudler, Oberkirchstrasse 52, 8500 Frauenfeld

---

Nachdruck eines Standardwerkes

**Jacob E. Lange**

**Flora Agaricina Danica**

(italienisch und englisch)

Volume 1

Fr. 230.–

Volume 2

Fr. 170.– (ab Juli)