

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 1

Artikel: Der Hexenring = Ronds de sorcières ou cercles de fées
Autor: Meier-Müller, Xaver
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936312>

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: 24.08.2025

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

Der Hexenring

Xaver Meier-Müller

Turmstrasse 22, 5610 Wohlen

Der Ring in der Wiese

Oft kommt ein Begriff zur Anwendung, obwohl man von den Zusammenhängen, die er bezeichnet, wenig bis gar nichts weiss. Wer macht sich zum Beispiel schon Gedanken über den Begriff «Zeit», wenn er auf die Uhr schaut, oder über das Uhrwerk, das da auf die Sekunde genau jede Stunde zählt? – So ähnlich habe ich es mit einem in Pilzerkreisen wohlbekannten Begriff erlebt. Das kam so:

Vorigen Herbst entdeckte ich auf einer Spielwiese einige Fruchtkörper eines Pilzes, die jedoch bereits in ihrer letzten Vegetationsphase standen. Halb verfault und vertrocknet wirkten sie eher abstoßend denn bestimmbar. Anderntags packte mich dann doch der Gwunder. Ich suchte die Spielwiese erneut auf, jedoch vergebens, denn der Rasenmäher des Abwärts hatte inzwischen aufgeräumt. Väterchen Frost übernahm dann später das Regiment, und der Winter legte die Natur vollends zur Ruhe.

Im Frühling suchte ich dann jene Stelle wiederum auf, und siehe da, es tat sich was: Im spriessenden Gras zeichnete sich ein Ring ab. Sattes Grün und üppiger Graswuchs machten den Unterschied zur übrigen Wiese aus. Durchmesser des Ringes: ca. 1,8 m.

Der Begriff «Hexenring» pendelte durch meinen Sinn. Doch was ist eigentlich ein Hexenring, und wie kommt er zustande? In mir wurde die Erinnerung wach an ein gut – oder sagen wir: zu gut gelagertes Joghurt, auf dessen Oberfläche sich ein Schimmelpilz entwickelt und sein Unwesen getrieben hatte. Der graugrüne Flecken hatte sich strahlenförmig nach allen Seiten ausgebreitet. So ähnlich konnte ich mir auch die Entwicklung eines Hexenringes vorstellen.

In all meinen Büchern stöberte ich nach Beschreibungen und Erklärungen über das Phänomen «Hexenring». Das alte Märchen vom Hexentanzplatz ist ja in den neueren Erkenntnissen untergegangen. Der Vergleich mit dem Joghurt aber ist eigentlich gar nicht so falsch, denn auch beim Hexenring wächst das Myzelium strahlenförmig im nährenden Boden und bildet so eine Kreisform mit «Spitzenwachstum». Das wuchernde Myzelium sucht immer neue Nährstoffe, und da sie im Inneren aufgebraucht wurden, muss es nach aussen wachsen, daher das Grösserwerden des Ringes. Bei der sehr intensiven chemischen Tätigkeit des Myzeliums während der Umsetzung der Nährstoffe entstehen auch Abfallprodukte, welche von den andern Pflanzen als Dünger genutzt werden können. So werden unter anderem Ammoniak-Verbindungen frei, die zusammen mit Nitratbakterien günstigen Einfluss nehmen auf das Wachstum und auf die Farbe der Grün-pflanzen. Deshalb auch der üppige, sattgrüne Gürtel. Der Pilz düngt also das Gras, aber er kann auch ein «Wasserräuber» sein. Wenn er das Wasser schneller und besser aufnimmt als die Pflanzen, wird bei Wasserknappheit der Effekt umgekehrt und es zeichnet sich ein Ring aus verdorrtem Gras ab.

Die Pilze ...

Im späten Frühling oder frühen Sommer hat dann auch die Fruchtkörperbildung eingesetzt, und wie: Zu hundert sind sie aus dem Boden geschossen und wie ein Kranz aus Perlen im Ring gestanden! Ein Anblick, der im Innern etwas auslöst.

Was sind das für Pilze?

Hut: Die jungen Fruchtkörper tragen einen fast halbkugeligen, glockigen Hut, dessen Farbe mit einem Milchkaffee zu vergleichen ist. Im Laufe der Entwicklung schirmt der Hut auf und blasst etwas aus, behält aber einen leicht dunkleren Buckel. Sein Durchmesser beträgt 3–7 cm. Ein typisches Merkmal für diese Gattung ist der gekerbte, rinnig bis wellige Hutrand.

Lamellen: Der Blick auf die etwas hellere Unterseite zeigt, dass es sich hier um einen Lamellenpilz handelt. Die Lamellen sind frei, berühren also den Stiel nicht. Sie sind untermischt, was bedeutet, dass man neben längeren auch kürzere Lamellen findet. Der Abstand von Lamelle zu Lamelle darf als entfernt bezeichnet werden.

Stiel: Der knorpelige, sehr zähe Stiel hat ungefähr die gleiche Farbe wie der Hut und kann bei trockenem Wetter etwas verdreht erscheinen. Er ist 4–7 cm lang, 3–5 mm dick, zylindrisch, die Basis wurzelnd. Das Sporenpulver ist weiss. Die Spore hat unter dem Mikroskop die Form einer Träne; Masse: 7–9 x 4–5 µm.

Besondere Eigenschaften: Der Fruchtkörper schrumpft bei Trockenheit und kann bei feuchter Witterung wieder aufleben. Also ein Schwindling! – Ohne speziellen Geruch (z.B. nach Knoblauch), Standort in der Wiese, Hexenring bildend ... es ist der

Nelkenschwindling, *Marasmius oreades* (Bolt.: Fr.) Fr.

Wert: ein vorzüglicher Suppenpilz, getrocknet ein guter Gewürzpilz, für Saucen usw. Man soll jedoch nur die Hüte verwenden. Die zähen Stiele kann man trocknen, binden ... und dann evtl. als Brennmaterial verwenden!

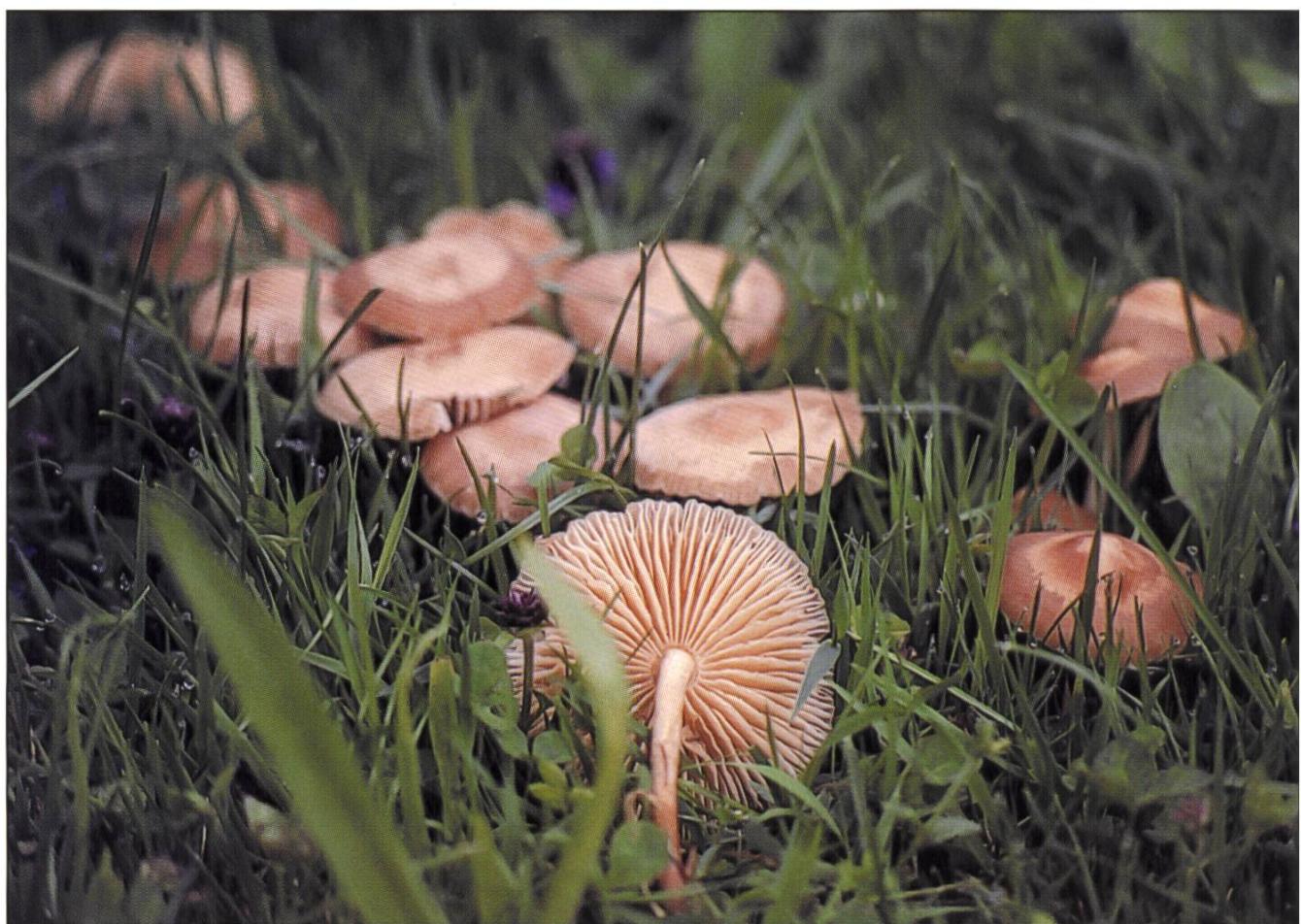
Leider ist mein Standort nicht ideal für Speisepilze, da ganz in der Nähe ein Spazierweg vorbeiführt, wo auch viele Vierbeiner ihre «Schnupperstelle» vorfinden. Ich habe daher diese Pilze nicht geerntet und kann somit auch kein persönliches Urteil über ihren kulinarischen Wert abgeben.

Verwechslung: Bei flüchtiger Prüfung vor allem mit Rötlingen, jung evtl. auch mit kleinen Risspilzen.

... und die Hexe

Ich werde jedenfalls diesen Platz weiter sehr intensiv beobachten. Und wer weiss, auch wenn die modernen Erkenntnisse eher dagegen sprechen, vielleicht bekomme ich dabei trotzdem einmal eine Hexe zu Gesicht.

Photos: X. Meier-Müller



Marasmius oreades: Nelkenschwindling / Marasme des Oréades



Ronds de sorcières ou Cercles de fées

Xaver Meier-Müller

Turmstrasse 22, 5610 Wohlen
(trad.: F. Brunelli)

Un rond dans la prairie

On utilise souvent un concept en ne sachant rien ou fort peu sur les relations qu'il sous-tend. Qui donc, par exemple, se pose des questions sur la notion de temps lorsqu'il regarde sa montre, ou bien sur le fonctionnement de sa montre elle-même, sur laquelle défile chaque heure à la seconde près? J'ai vécu une expérience analogue avec une notion bien connue dans les milieux qui s'intéressent aux champignons. Voici l'histoire.

Un jour d'automne j'ai découvert dans un gazon quelques sujets d'un champignon en phase terminale de végétation. À moitié pourris et desséchés, ils étaient plus repoussants que déterminables. Le lendemain, poussé tout de même par ma curiosité, je passai à nouveau par la prairie; surprise et consternation: le concierge avait passé sa tondeuse, qui avait aussi rasé mes champignons. Plus tard Dame Gelée prit le relai, suivie bientôt par Bonhomme Hiver; à eux deux, ils eurent tôt fait de réduire la Nature au repos forcé.

Le printemps suivant je revisitai cette station et j'y remarquai du nouveau: dans le gazon tout neuf était dessiné un cercle d'herbe plus luxuriante, d'un vert plus foncé, plus saturé, contrastant avec la surface environnante; diamètre du cercle, environ 1,8 m.

La notion de «rond de sorcières» traversa mon esprit. Mais un rond de sorcières, c'est quoi? Comment prend-il naissance? Je me souvenais d'un pot de yogourt bien entreposé – je devrais dire bien abandonné – sur lequel avait apparu une moisissure; elle s'était étalée radialement, dans toutes les directions, répugnante tache gris-vert. Je pouvais imaginer un développement analogue pour mon «rond de sorcières». Je me mis à fouiller dans tous mes livres les descriptions

et explications relatives aux «ronds de sorcières». La vieille légende – pourtant si belle – du sabbat des sorcières – ou de la danse légère des blanches fées – n'a plus cours aujourd'hui. Mais la comparaison avec la moisissure du yogourt n'est pas si fausse, car le mycélium pousse aussi radialement dans le sol nourricier, dans toutes les directions, marquant d'un cercle le lieu de son développement maximal. En se propageant, il cherche toujours de nouveaux nutriments, progressivement épuisés vers l'intérieur du cercle, ce qui explique l'augmentation régulière de son diamètre. Les intenses transformations chimiques causées par le mycélium décomposeur produisent des substances résiduelles utilisées comme engrais par les autres végétaux. Entre autres, des ions ammoniacaux sont libérés, qui influent avec les bactéries nitrophiles sur la croissance et sur la couleur des plantes vertes. D'où la ceinture luxuriante d'un vert intense. Ainsi, le mycélium engrasse les plantes, mais il a aussi grand besoin d'eau, qu'il absorbe mieux et plus rapidement que les plantes vertes. D'où un effet contraire, soit la formation d'un cercle d'herbe plus ou moins desséchée, voire l'apparition d'une zone totalement dénudée (Outre le facteur hydrique, on peut émettre d'autres hypothèses, par exemple une surconsommation concurrentielle par le mycélium de composants nitrés et phosphatés, en défaveur des plantes vertes. N.d.t.).

Quels champignons?

Vers la fin du printemps ou au début de l'été sont aussi apparus les sporophores, et de façon spectaculaire: par centaines ils ont surgi du sol, tel un collier de perles ornant le cercle des fées: un spectacle impressionnant. Mais de quels champignons s'agissait-il?

Chez les jeunes sujets le chapeau est quasi hémisphérique à campanulé et leur couleur est comparable à celle du café au lait. Puis le chapeau s'étale et pâlit un peu, avec un mamelon un peu plus foncé. Diamètre de 3 à 7 cm. Typique pour l'espèce est sa marge crénelée, cannelée à onduleuse.

Un coup d'œil sous le chapeau, un peu plus pâle, montre qu'il s'agit d'une agaricale. Les lames sont libres, elles ne touchent pas le pied. Elles sont inégales, c'est à dire qu'entre les longues lames se trouvent aussi des lamelles plus courtes. On peut qualifier ces lames d'espacées.

Le pied est cartilagineux, très coriace, à peu près concolore au chapeau et il peut apparaître un peu torsadé par temps sec. (D'ailleurs, caractère remarquable, on peut lui faire subir une torsion de 360° sans qu'il se casse, chez les sujets adultes. N.d.t.). Longueur 4–7 cm, diamètre 3–5 mm, cylindrique, à base radicante. Sporée blanche. Spore larmiforme sous le microscope, 7–9 x 4–5 µm.

Autre caractère: les sporophores se ratatinent par le sec et peuvent se regonfler par temps humide. Il s'agit donc d'un marasme. Pas d'odeur particulière, pousse dans les prairies, forme des ronds de sorcières ... il s'agit de

***Marasmus oreades* (Bolt.: Fr.) Fr., le Marasme des Oréades (les Oréades étant les nymphes des montagnes de la mythologie grecque)**

Excellent espèce pour de succulents potages; séché, remarquable condiment à sauces. Ne prendre que les chapeaux. Éventuellement utiliser les pieds séchés et attachés en fagots comme allume-feu!

Malheureusement, ma station n'est pas idéale pour une récolte à fins culinaires parce que, dans le voisinage immédiat, court un chemin fréquenté par de nombreux quadrupèdes qui s'y délestent de leur trop-plein intestinal. C'est pourquoi je n'ai pas récolté ces marasmes et je ne peux formuler une évaluation personnelle sur leur valeur en cuisine.

Confusions possibles: éventuellement avec certains entolomes lors d'une observation très superficielle, ou aussi, dans la jeunesse, avec de petits inocybes.

Où sont les sorcières ?

De toute façon, je vais observer la station avec persévérance. Et qui sait, même si nos connaissances scientifiques modernes disent le contraire, peut-être vais-je y rencontrer un matin quelque sorcière ou quelque fée ...