

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

Artikel: Pilzlerkarrieren = La carrière d'un mycologue-amateur
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936313>

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: 03.04.2026

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

Pilzlerkarrieren

«Boletus»

Es ist noch gar nicht so lange her, als es genügte, einige essbare Pilzarten wie zum Beispiel Steinpilz, Maronenröhrling, Eierschwamm oder das Hexenei der Stinkmorchel von einem Fichtenzapfen unterscheiden zu können, um als grosser Pilzguru in die Dorfgeschichte eingehen zu können. «Der Hinterrütobelhannes kennt alle Pilze», konnte man am Stammtisch des «Bären» hören. «Er hat für die Jagdgesellschaft Risotto mit Steinpilzen gekocht und ich sage Euch, nur dem Schibli Jakob ist es schlecht geworden. Vom Durcheinandersaufen vermutlich, nicht von den Pilzen, man kennt ihn ja ...»

Heute ist es nicht mehr so ganz einfach, als Pilzler – oder soll ich Mykologe sagen? – Karriere zu machen. Der Verfasser hat über mehrere Jahre den Werdegang vieler Würdenträger aus dem Fachgebiet «Pilzkunde» analysiert und ist nun in der Lage, ein allgemein gültiges Modell vorzustellen. Er hat bewusst darauf verzichtet, amerikanische Begriffe wie «Management by irgendwas» anzuwenden. Die englische Sprache eignet sich eh nicht, echte Naturfreunde zu beeindrucken. Wenn schon Fremdsprachen, dann bitte Latein oder Neugriechisch!

Auch in der Mykologie gilt: Kein Vorwärtkommen ohne Karriereplanung! Auch Sie werden einmal einen Platz auf dem Olymp der Pilzkunde einnehmen, vorausgesetzt, Sie halten sich strikt an die folgenden 7 Vorgehensschritte und verlieren nicht zu viel Zeit mit unnützem Studium irgendwelcher Pilzarten.

1. Ohne Mitgliedschaft im Pilzverein geht gar nichts

Es kann ja wirklich nichts schaden, wenn Sie einige gängige Pilzarten kennen; Bedingung ist dies aber nicht. Im Freundes- und Kollegenkreis gelten Sie ohnehin als sachverständig, wenn Sie ganz beiläufig den Mitgliederausweis des örtlichen Pilzvereins auf der Bartheke liegenlassen. Im Verein werden Sie übrigens sehr bald erfahren, ob Sie überhaupt talentiert genug sind, Pilze kennenzulernen. Wenn nicht, halten Sie sich an Punkt 2.

2. Streben Sie eine Vereinskariere an

Gerade in Vereinen, welche ihre Chargen ehrenamtlich besetzen müssen, tut man sich schwer, geeignete Kandidaten für Vorstandspositionen zu finden. Nutzen Sie diese Chance, aber werden Sie niemals Aktuar, Beisitzer oder Kassier. Diese Tätigkeiten sind arbeitsintensiv und daher uninteressant. Werden Sie Präsident! Sie haben so die Gelegenheit, sich an jeder Delegiertenversammlung tummeln zu können und sich dabei erst noch auf Vereinskosten den Bauch vollzuschlagen. Übrigens: In der Öffentlichkeit gilt der Vereinspräsident als pilzlerisches Obergenie. Das ist doch schon was, oder? Eine ähnliche, noch prestigeträchtigere Karriere kann übrigens auch innerhalb des «Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde» eingeschlagen werden. Als sichtbares Zeichen Ihrer Würde dürfen Sie damit rechnen, noch knapp vor Vollendung des 80. Altersjahres die goldene Verbandsehrennadel ans Revers stecken zu können.

3. Werden Sie Mitglied der Pilzbestimmerkommission

Dies ist schon ein bisschen aufwendiger. Es gilt, sich innerhalb des Vereins als Person mit überdurchschnittlichen Pilzkenntnissen zu profilieren. Meiden Sie Vulgärliteratur wie «Dähneke», «Cetto» oder die «Schweizerischen Pilztafeln». Der «Moser» hat Ihr ständiger Begleiter zu sein. Lernen Sie einige botanische Pilznamen auswendig. Der Eierschwamm heisst für Sie jetzt *Cantharellus cibarius*, die Totentrompete *Craterellus cornucopioides*, und wenn Sie einen Maronenröhrling finden, ist Ihr Jubelschrei «Judihui, ich habe eine fruktifizierte *Xerocomus badius* unter *Abies alba* identifiziert und kartiert!» – Bei den nächsten Wahlen wird man Sie nicht übergehen können.

4. Übernehmen Sie das Amt eines Pilzkontrolleurs

Ein Pilzkontrolleur gilt bei den meisten Pilzfreunden als Krone der Schöpfung. Stellen Sie sich vor, Sie und nur Sie sind befugt, irgendwelchen Pilzsammlern zu sagen, welche Pilze sie essen dürfen und welche nicht. Sie haben sogar die Möglichkeit, das gesamte Sammelgut eines Pilzsuchers

ungestraft in den Abfalleimer zu werfen. Mindestens ein Mal in der Pilzsaison werden Sie durch die Lokalredaktion der Quartierzeitung interviewt. Ihr Bild und Ihre mehr oder weniger kompetenten Ansichten werden in der Presse erscheinen und Sie zu einer lokalen Berühmtheit machen. Dieser Weg ist allerdings aufwendig, haben Pilzkontrolleure doch eine nicht ganz einfache Eignungsprüfung zu bestehen.

5. Nehmen Sie in der Wissenschaftlichen Kommission des Verbandes Einsitz

Die Mitglieder dieser Kommission werden berufen; bei strikter Anwendung der bisher aufgeführten Verhaltensmassnahmen ist eine Aufnahme in dieses Gremium aber nicht a priori ausgeschlossen. Selber vorschlagen kann man sich leider nicht, deshalb haben notorische Querulanten und Angeber nur geringe Beitrittschancen. Wenn's aber klappt, gelten Sie beim gemeinen Fussvolk als Wissenschaftler.

6. Sorgen Sie dafür, dass mehrere Pilzarten Ihren Namen tragen

Diese Forderung ist leider nur schwer zu erfüllen. Es ist nämlich verpönt, einer neu entdeckten Pilzart den eigenen Namen zu geben. Nennen Sie den neuen Tintling zu Ehren des befreundeten Mykologen Hugentobler «*Coprinus hugentoblerii*». Ihr Freund wird sich bei der Namensgebung einer von ihm beschriebenen Art gerne revanchieren und den Pilz nach Ihnen benennen.

7. Verfassen Sie eine Monografie

Ein im Eigenverlag editiertes mykologisches Werk verhilft Ihnen zu finanziellem Ruin, Ruhm und Ehre. Mit Monografien über Trichterlinge, Rötlinge, Risspilze und Täublinge könnte man ganze Bücherschränke füllen. Beschäftigen Sie sich also lieber mit etwas Neuem, etwas Einzigartigem. Meiden Sie aber auf jeden Fall die Gattung *Rozites*. Diese Monografie, soeben abgeschlossen, wird in Kürze über die Verbandsbuchhandlung zu beziehen sein. Auf 300 Seiten und diversen Farbtafeln konnte der bisher noch niemals offen in Erscheinung getretene Verfasser mit dem Pseudonym «Boletus» wissenschaftlich nachweisen, dass es nicht weniger als 37 Varietäten von *Rozites caperatus* (Pers: Fr.) P. Karst gibt. Fünf davon sind toxisch und verursachen heftige Durchfälle im Magen-/ Hirntrakt (gastro-cerebrale Diarrhöe). Die amtlich anerkannten Pilzkontrolleure sind nicht zu beneiden, werden sie doch mit einem bisher noch nicht bekannten Problem konfrontiert.

* * *

La carrière d'un mycologue-amateur

Boletus

(trad.: F. Brunelli)

Il n'y a pas si longtemps, il suffisait de reconnaître quelques champignons comestibles, tels que des cèpes, des bolets bais et des chanterelles ou de savoir distinguer un œuf de satyre d'une pomme de pin, et l'on passait dans son village pour un pape en mycologie. «Le Marcel à la Catherine, au sommet du village, il connaît tous les champignons», pouvait-on entendre affirmer le samedi soir au Cheval blanc. «Il a préparé pour la société de chasse un risotto aux bolets et personne n'a été malade, sauf le Pierrot à la Lucienne, mais sûrement pas à cause des champignons, probablement plutôt d'avoir trop fait honneur à la dive bouteille, comme on le connaît ...»

Il n'est plus aussi simple aujourd'hui de faire carrière de «connaisseur» – dois-je plutôt dire de «mycologue»? L'auteur de ces quelques lignes a analysé pendant de nombreuses années le cheminement de nombreux gradés dans le domaine spécifique de la mycologie et il peut aujourd'hui en présenter un modèle généralement valable. C'est intentionnellement qu'il a renoncé à utiliser des concepts américains tels que «Management by quelque chose». La langue anglaise n'exerce aucune pression sur les vrais amis de la nature. Si, à leur intention, vous pratiquez une langue étrangère, préférez alors le latin ou le grec moderne!

En mycologie comme partout, c'est la règle: pas de promotion sans un plan de carrière. Vous aussi, vous trouverez un jour une place sur le mont Olympe de la mycologie si vous respectez strictement les 7 étapes ci-après, sans perdre trop de temps à la vaine étude de telle ou telle espèce de champignon.

1. Pas de promotion possible si vous n'êtes pas membre d'une société de mycologie

La connaissance de quelques espèces courantes n'est pas un handicap, mais ce n'est pas une condition nécessaire. Dans le cercle de vos amis ou collègues, vous passerez sans autre pour un spécialiste si vous laissez traîner négligemment sur la banque d'un bar votre carte de membre de la société mycologique locale. Au sein de la société, vous apprendrez bien vite si vous êtes suffisamment doué pour apprendre à connaître les champignons. Si tel ne devrait pas être le cas, reportez-vous au point 2.

2. Envisagez une carrière associative

C'est justement dans les sociétés, où les charges administratives sont honorifiques au premier chef, qu'on a de la peine à trouver des candidats aux sièges du comité. Saisissez cette chance, mais ne briguez pas les fonctions de secrétaire, de caissier ou d'assesseur. Ces activités exigent un temps de travail et ne sont donc pas intéressantes. Non, briguez l'honneur d'être nommé Président! Vous aurez alors l'occasion de vous pointer à chaque assemblée des délégués et puis de faire bombance au banquet, tous frais payés par votre section. Du reste, pour le grand public, le Président passe pour un supergénie en mycologie. Vrai ou non? Et puis, vous pouvez compléter avantageusement votre prestige en briguant un poste au sein du «Comité de l'Union Suisse des Sociétés Mycologiques». Comme symbole visible de votre rang, vous pouvez espérer épingler au revers de votre veston l'insigne d'honneur doré qui vous sera décerné juste avant votre 80^e anniversaire.

3. Devenez membre de la Commission d'étude

La chose est un peu plus difficile. Il faut vous profiler au sein de la société comme quelqu'un dont les connaissances en champignons dépassent la moyenne. Évitez l'usage de littérature vulgaire, comme les «Cetto», les «Planches suisses» et autres Atlas de poche. Que la Flore de Kühner et Romagnesi, ou mieux encore le «Moser» – que seuls peuvent consulter ceux qui savent quelques mots d'allemand – vous accompagnent en permanence. Étudiez par cœur quelques noms botaniques – en latin – de champignons. Ne dites plus «chanterelle», mais «*Cantharellus cibarius*», plus «corne d'abondance», mais «*Craterellus cornucopioides*» et si vous avez trouvé un «bolet bai» vous lâcherez ce cri jubilatoire «Youpiiii, j'ai déterminé et cartographié un *Xerocomus badius* qui avait poussé sous un *Abies alba*» ! Aux prochaines élections, on ne pourra pas ne pas vous nommer membre de la Commission d'étude.

4. Devenez contrôleur officiel des champignons

Un contrôleur officiel passe, pour la majorité des amis des champignons, comme un prince de la création. Imaginez: vous, et vous seul dans votre localité, êtes revêtu de l'autorité suprême pour dire à tout ramasseur que tel champignon est comestible et que tel autre est à rejeter. Vous pouvez même impunément jeter à la poubelle une récolte tout entière. Vous serez interviewé au moins une fois par année, pendant la bonne saison, par la rédaction de votre journal régional. Votre photo et vos déclarations plus ou moins compétentes paraîtront dans la presse et asseoiront votre notoriété locale. Il faut noter pourtant que l'accès à la charge de contrôleur présente quelques exigences, les examens à passer n'étant pas de toute première facilité.

5. Faites-vous agréer au sein de la Commission Scientifique de l'USSM

Les membres de cette commission sont désignés par cooptation; les conditions d'admission dans ce grémium sont en général assez strictes et exigeantes, mais une exception n'est pas à exclure a priori. On ne peut malheureusement pas s'y proposer soi-même; en conséquence les plaignants et ambitieux notoires n'ont que peu de chances d'y être admis. Mais si vous réussissez, vous serez alors qualifié de «scientifique» par le commun des mortels.

6. Faites en sorte que plusieurs espèces de champignons portent votre nom

Cette exigence est malheureusement difficile à remplir. Car il est interdit de donner son propre nom à une espèce nouvelle de champignon. Alors un conseil: nommez votre espèce nouvelle de coprin «*Coprinus murithii*» en l'honneur de votre ami mycologue Bruno Murith. À charge de revanche amicale pour lui de donner à une espèce nouvelle qu'il décrira l'épithète de votre nom.

7. Rédigez une monographie

Une publication à compte d'auteur vous aidera à obtenir honneurs, notoriété et ruine financière. On pourrait remplir des bibliothèques entières avec les monographies sur les clitocybes, les entolomes, les inocybes, les cortinaires ou les russules. Entreprennez donc de préférence quelque chose de tout nouveau, d'exceptionnel. Évitez à tout prix le genre *Rozites*. Une monographie sur ce genre vient d'être écrite et pourra être acquise sous peu chez le libraire de l'USSM. Gros de 300 pages et richement illustré de planches en couleurs, cet ouvrage est celui d'un auteur dont c'est la première publication et qui se cache sous le pseudonyme «Boletus»; il y démontre scientifiquement qu'il n'existe pas moins de 37 variétés et formes de *Rozites caperatus* (Pers.: Fr.) P. Karst. Cinq d'entre ces variétés sont toxiques et provoquent de violentes coliques des tractus intestinal et cérébral (syndrome diarrhéique gastro-cérébral). Plaignez plutôt les contrôleurs officiels actuellement en fonction: ils vont être confrontés à un grave problème encore inconnu ... jusqu'à la publication de ladite monographie.

Buchbesprechungen

Recensions

Recensioni

Fungi non delineati

Nel vasto panorama delle pubblicazioni micologiche, dedicate a coloro che nei funghi trovano interessi di stampo scientifico, è apparsa nel 1997 ed è già giunta al secondo fascicolo (Pars II) una realizzazione a nostro avviso ambiziosa e per di più coraggiosa. Conoscendo l'Editore, unico nel suo genere in Europa per quanto riguarda la Micologia e le sue iniziative editoriali precedenti, non dubitiamo che anche questa avrà un positivo futuro.

La serie «Fungi non delineati» vuol proporre dati, immagini, rettifiche, aggiornamenti di specie «raro vel haud perspecte et explorate descripti aut definite picti» frase che non traduciamo poiché riteniamo che oltre alla propria lingua/e nazionali tutti i micofili e micologi il latino lo debbano perlomeno «intendere».

Il micobibliofilo si ricorderà e avrà nella sua collezione la serie dei «Fungorum Rariorum Icones Coloratae» che erano edite negli anni 70-80 dalla Cramer di Vaduz e che ha contato tra i suoi redattori i massimi micologi dell'epoca.

Ecco, l'Editore e la Libreria Basso di Alassio, Italia, hanno raccolto questo testimone e con una veste più moderna la ripropongono agli appassionati.

Il costo dei «Pars», che dovrebbero apparire a scadenze irregolari ma comunque due o tre per annata, è molto contenuto e a tutt'oggi (dicembre 97) sono già apparsi il n.1 «Russule rare o interessanti» di Mauro Sarnari e il n.2 «Some rare Agaricales with brown or darker spores» di Anton Hausknecht e Irmgard Krisai-Greilhuber.

Sono già in fase di stampa il n.3 «Boletus e Inocybe» di Carlo Luciano Alessio, «Psilocybe s.l., Agrocybe» di Machiel Noordeloos e «Tricholoma» di Alfredo Riva.

Ogni scheda è corredata dalla diagnosi latina, dalla descrizione del Autore, dai dati e disegni o foto dei caratteri microscopici e logicamente da una ottima tavola in fotocolor o ad acquarello. Il testo è nella lingua dell'Autore del Pars e, se del caso, segue un «Summary» riassuntivo.

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

La pubblicazione è ottenibile scrivendo a: B. Dahinden, Verbandsverlag Ennetemmen, 6166 Hasle