

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 76 (1998)  
**Heft:** 6

**Rubrik:** Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko ;  
Fundmeldungen = Trouvailles intéressantes = Ritrovamenti ;  
Mitteilungen des Vorstandes VSVP = Communications du  
comité directeur USSM = Comunicazioni del comitato direttore USSM ;  
Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

### **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:** 08.02.2026

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

## **Der VAPKO Deutschschweiz gemeldete Pilzvergiftungsfälle September 1997 bis August 1998**

**H.-P. Neukom**

Sekretär der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO),  
c/o Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

**Pilzvergiftungsfälle stossen auch in der breiten Öffentlichkeit auf grösseres Interesse. Daher sollen im folgenden Beitrag die bei der VAPKO eingegangenen Vergiftungsfälle näher beschrieben werden. Zusätzlich wird auf eine aus Zug gemeldete Vergiftung mit Champignons ausführlicher eingegangen.**

**Datum:** 27. 9. 1997. **Ort:** Liestal. **Anzahl Personen:** 3.

**Konsumierte Pilzarten:** Schusterpilz (*Boletus erythropus*), Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*) und Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*).

**Vergiftungssymptome:** Übelkeit, Erbrechen und Durchfall.

**Bemerkungen:** Ein «geübter Pilzsammler» verzehrte eine grosse Portion der oben erwähnten, zuvor nicht kontrollierten Pilze. Den Rest der offenbar reichlichen Ernte verpackte er in Plastikbeutel(!) und verschenkte sie dem Nachbar sowie einem bekannten Ehepaar. Die Beschenkten belassen die frischen Pilze in der Plastikverpackung und lagerten sie bis zum Konsum einen Tag (Nachbar) bzw. drei Tage (Ehepaar) im Kühlschrank. Bei allen Beteiligten trat etwa 2 1/2 Stunden nach dem Essen der gekochten Pilze Übelkeit auf, gefolgt von starken Brechdurchfällen. Der Nachbar und die Ehefrau erholten sich am nächsten Tag wieder, der Ehemann musste jedoch zwei Tage hospitalisiert werden.

Da alle konsumierten Arten als gute Speisepilze gelten und der «geübte Pilzsammler» keinerlei Vergiftungssymptome zeigte, haben wir es in diesem Fall ziemlich sicher mit einer Lebensmittelvergiftung zu tun – einer sogenannten «unechten Pilzvergiftung». Ursache dafür dürften die ungeeigneten Plastikbeutel gewesen sein.

Zur Erinnerung: Frische Speisepilze nie in Plastikverpackungen aufbewahren! In diesen beginnen sich die Pilze rasch zu zersetzen und werden ungeniessbar bzw. giftig.

**Datum:** 19. 10. 1997. **Ort:** Jona. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzarten:** Hallimasch (*Armillaria mellea*).

**Vergiftungssymptome:** Übelkeit, Erbrechen, etwas Durchfall und leichtes Fieber.

**Bemerkungen:** Die Pilze wurden nicht abgebrüht, jedoch gut gekocht. Fünf Personen nahmen an der Pilzmahlzeit teil, wovon nur eine erkrankte. Diese ist seit einiger Zeit wegen nervlichen Magenproblemen in ärztlicher Behandlung. Daher erstaunt es nicht, dass die *nicht blanchierten* Hallimasche beim Patienten relativ starke gastrointestinale Symptome auslösten. Es wurden Kohletabletten verordnet, um die unverträglichen Substanzen zu absorbieren. Der Patient erholte sich am folgenden Tag wieder.

**Datum:** 22. 10. 1997. **Ort:** Thalwil. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzarten:** Fliegenpilz (*Amanita muscaria*).

**Vergiftungssymptome:** Schwindel, Erbrechen, Lähmungserscheinungen in den Beinen und Sehstörungen.

**Bemerkungen:** Der Pilz lag drei Tage roh im Kühlschrank, bevor davon etwa 20 bis 30 g gekocht konsumiert wurden. Die Vergiftungssymptome traten innerhalb weniger Minuten auf. Der Patient konnte nach einem Tag Spitalaufenthalt entlassen werden, musste jedoch noch drei ärztliche Nachkontrollen auf sich nehmen!

**Datum:** 8. 5. 1998. **Ort:** Zug. **Anzahl Personen:** 2.

**Konsumierte Pilzarten:** Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*) und Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*).

**Vergiftungssymptome:** Magenkrämpfe und starke Brechdurchfälle.

**Bemerkungen:** Rund 4 Stunden nach einem Pilzessen (Pilze an Sauce zubereitet) erkrankte ein Ehepaar an den oben erwähnten Symptomen. Beim Ehemann waren nach einmaligem Erbrechen diese Symptome schnell behoben. Ein ebenfalls an der Mahlzeit beteiligter Lehrling, der am meisten konsumiert hatte, zeigte keinerlei Vergiftungssymptome. Die Ehefrau dagegen erkrankte am stärksten und musste zur Abklärung ins Spital überwiesen werden. Laut Angaben der Patientin handelte es sich bei der Pilzmahlzeit um selbst gesammelte, nicht kontrollierte Wiesenchampignons, die sie im Herbst 1997 tiefgekühlt hatte. Der zur Pilzbestimmung aufgerufene Pilzkontrolleur konnte nach der makroskopischen und mikroskopischen Untersuchung der vorgelegten Pilzreste mit grosser Wahrscheinlichkeit Pilze einer anderen Gattung als *Agaricus* ausschliessen. Ein kleines Exemplar konnte durch Reiben der Hutoberfläche rasch zum Gilben gebracht werden. Die Vermutung des Kontrolleurs lag nahe, dass es sich um den Karbolchampignon handelte, obwohl kein typischer Karbolgeruch fest-

### Ein Erlebnis zum Thema Karbolchampignon

Kürzlich erzählte mir ein Bekannter, dass er haufenweise weisse Champignons auf Rasenabfällen an einem Waldrand gefunden habe. Begeistert berichtete er mir, wie fein diese geschmeckt hätten. Von der reichlichen, nicht kontrollierten Ernte gab er mehrere Exemplare einem Freund. Auf die Frage, was es denn für eine Art Champignons gewesen sei, zuckte er mit den Schultern und wiederholte nur, dass sie ausgezeichnet gemundet hätten. Skeptisch geworden, fragte ich ihn, ob die Pilze stark gegilbt und einen Geruch nach Anis oder Karbol aufgewiesen hätten. An beides konnte er sich nicht mehr so genau erinnern! Auch Fragen nach Durchfall und Erbrechen (typische Vergiftungserscheinungen für Karbolchampignons) nach besagter Mahlzeit verneinte er energisch, genauso wie sein Freund, der ebenfalls eine grössere Portion der Pilze verzehrt hatte. Ich bat nun meinen Kollegen, mir den Standort und die Pilze zu zeigen. Am Standort staunte ich nicht schlecht. Mindestens 50 junge und ältere Exemplare standen noch da (siehe Abbildung). Schnell stellte ich fest, dass es sich um den Karbolchampignon handelte. Erstaunlich war allerdings, dass verschiedene Exemplare praktisch keinen oder nur einen schwachen Geruch nach Karbol oder Tinte aufwiesen. Offenbar gibt es Karbolchampignons, bei denen der typische Geruch nicht oder nur schwach vorhanden ist – vielleicht je nach Substrat? Auch beim anschliessenden Kochen einiger Pilze entwickelte sich kein deutlich stärkerer Geruch. Erstaunlich auch, dass die beiden etwa 40jährigen Personen (glücklicherweise) nicht die geringsten Anzeichen der erwähnten Vergiftungssymptome zeigten. Laut Literatur soll der Karbolchampignon nur relativ leichte gastrointestinale Vergiftungen verursachen, was die ausbleibenden Symptome der beiden robusten Personen erklären könnte. Verschiedene dokumentierte Vergiftungsfälle mit dem Karbolchampignon zeigen jedoch, dass der Genuss dieser Pilze nicht immer so glimpflich abläuft.

Nachfolgend soll wieder einmal an die wichtigsten Merkmale des Karbolchampignons erinnert werden.

**Hut:** oft abgeplattet (trapezförmig) und mit kreideartigem Überzug.

**Hutfarbe:** weiss, im Alter evtl. grauend.

**Fleisch:** im Hut, Stiel und vor allem in der Stielbasis durch Reiben innerhalb Sekunden chromgelb verfärbend, später zumindest in Hut und Stiel in Rötlichbraun übergehend.

**Geruch:** Nach Karbol oder Tinte (nicht immer konstant).

**Geschmack:** mild.

H.-P. Neukom

gestellt werden konnte. Demnach könnte das Gericht aus einer Mischung von Wiesen- und Karbolchampignons bestanden haben. Dafür dürften auch die unterschiedlichen Reaktionen der am Pilzessen beteiligten Personen, das starke Gilben eines Exemplars sowie der Standort sprechen (beide Arten haben ähnliche Standorte).

**Datum:** 16. 8. 1998. **Ort:** Obererlinsbach/SO. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzart:** Satansröhrling (*Boletus satanas*).

**Vergiftungssymptome:** starke Brechdurchfälle.

**Bemerkungen:** Nach Aussage der 67jährigen Patientin wurde «nur» ein grösseres Exemplar eines Röhrlings, gut gekocht, konsumiert. Nach etwa zwei Stunden stellten sich die ersten gastrointestinalen Symptome ein, worauf die Betroffene ins Kantonsspital Olten überwiesen und erst sechs (!) Tage später wieder entlassen wurde. Es stellten sich keine weiteren Komplikationen ein.

Anhand der Koch- und Rüstreste konnten die beiden zur Bestimmung der Pilze aufgerufenen Kontrolleure nur den Satansröhrling ausmachen. Laut Aussage des einen Kontrolleurs waren alle gekochten Reste (Hut, Stiel und Röhren) von buttergelber Farbe. Die in der Folge von den beiden Kontrolleuren durchgeführten Kochversuche mit Satansröhrlingen wiesen farblich eindeutig auf diese Pilzart hin.

Von Vergiftungen mit *Boletus satanas* sind schwere gastrointestinale Intoxikationen bekannt. Es erstaunt jedoch, dass die Patientin sechs Tage im Spital verbringen musste!

**Datum:** 18. 8. 1998. **Ort:** Bauma. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzarten:** Wurzelnder Bitterröhrling (*Boletus radicans*) und Maronenröhrling (*Xerocomus badius*), eventuell zusätzlich Satansröhrling (*Boletus satanas*) und Schönfussröhrling (*Boletus calopus*). Durch Mikroskopieren der Huthaut konnte eindeutig *B. radicans* ermittelt werden.

**Vergiftungssymptome:** starke Brechdurchfälle, Magenkrämpfe, Schwäche und Schwindel. Die Patientin konnte nicht mehr stehen!

**Bemerkungen:** Getrocknete Pilze wurden von einer 21jährigen Frau angeblich wie Pommes Chips ungekocht gegessen (etwa 20g)! Nach 1½ Stunden stellten sich die ersten Vergiftungssymptome ein. Die Patientin musste anschliessend ins Kantonsspital Wetzikon gebracht werden. Nach zwei Tagen konnte sie aus dem Spital entlassen werden, verspürte aber nach weiteren vier Tagen immer noch eine Schwäche des Magen-Darm-Traktes. Die Heftigkeit der Symptome war nicht nur für die Patientin eindrucksvoll.

Von Röhrlingsarten weiss man, dass sie roh konsumiert z.T. sehr starke und schmerzhaft gastrointestinale Symptome auslösen können. Sogar der Maronenröhrling ist roh giftig! Übrigens wurden die Pilze vom Bruder der Betroffenen gesammelt und nicht kontrolliert. Ein sogenannter «Pilzkenner» erzählte ihm, alle Röhrlinge seien essbar!

**Wiederum wurde in keinem der oben erwähnten Vergiftungsfälle das Sammelgut einer amtlichen Pilzkontrollstelle vorgelegt!**

**Weitere Meldungen:** In zwei Fällen, in denen Kleinkinder Pilze aus Gärten roh gegessen hatten, konnten keine Vergiftungssymptome festgestellt werden.

### **Dank**

Für die wertvolle Zusammenarbeit und das prompte Melden von Pilzvergiftungen danken wir allen amtlichen Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleuren bestens. Die VAPKO ist Ihnen dankbar, wenn Sie auch in der nächsten Saison Ihnen bekannt gewordene Pilzvergiftungen melden.





Foto:  
H.-P.  
Neukom

Karbolkampignons, Psalliotes à odeur de phénol

## **Intoxications par des champignons, communiquées à la VAPKO, Suisse alémanique, de septembre 1997 à août 1998**

**H.-P. Neukom**

secrétaire VAPKO suisse, Laboratoire cantonal, Case postale, 8030 Zurich  
(résumé: F. Brunelli)

**Les pages précédentes rapportent sur des cas d'empoisonnement par les champignons en divers lieux de Suisse alémanique. Il est intéressant de noter en préambule que dans aucun de ces cas les champignons n'avaient été présentés à un contrôleur officiel.**

**On se limite ici à citer brièvement chacun d'eux, réservant néanmoins un rapport plus complet concernant les psalliotes à odeur de phénol (*Agaricus xanthoderma*).**

À Liestal, 3 personnes ont consommé en mélange des *Boletus erythropus*, des *Hydnum repandum* et des *Pholiota mutabilis*. Ces champignons, espèces d'ailleurs toutes comestibles, avaient été gardés dans un emballage plastique, au réfrigérateur, durant trois jours. Il s'agit ici, selon toute vraisemblance, d'une «intoxication alimentaire» due au fait que les champignons étaient avariés.

À Jona, une personne s'est trouvé mal, avec quelques vomissements et un peu de fièvre, après consommation d'armillaires cuites correctement mais non auparavant blanchies.

À Thalwil, la consommation de 20 à 30 g d'amanites tue-mouches a provoqué chez une personne des vertiges, des vomissements, des troubles de la vue et des blocages musculaires dans les jambes.

À Obererlinsbach SO, une femme de 67 ans a consommé un exemplaire de bolet satan; quoique bien cuit, il entraîna des troubles gastro-intestinaux importants; la patiente fut hospitalisée et on ne la laissa rentrer chez elle que 6 jours plus tard (!); il n'y eut pas d'autres complications.

À Bauma, une femme de 21 ans a consommé, à la manière de «pommes-chips» environ 20 g de bolets séchés; l'étude montra un mélange de *Boletus radicans*, de *Xerocomus badius*, de *Boletus satanas* et de *B. calopus*. Symptômes: perte d'équilibre, vomissements, crampes d'estomac, faiblesse générale. 2 jours d'hôpital et 4 jours de malaises gastriques.

À Zoug, au début mai 1998, un couple a consommé en mélange des «boules-de-neige» (*Agaricus campestris*) et des psalliotés jaunissantes (*A. xanthoderma*). Symptômes d'intoxication: crampes d'estomac et violents accès de vomissement. Les premiers effets sont apparus 4 heures après le repas. Le mari n'eut pas d'autres suites qu'un premier et unique vomissement. Un apprenti, qui avait mangé avec appétit, ne montra aucun signe d'empoisonnement. C'est par contre l'épouse qui fut la plus touchée et qu'on dut hospitaliser. Selon les dires de cette dernière, il s'agissait d'une récolte faite personnellement en automne 1997, de «psalliotés des prés», récolte non présentée à un contrôleur officiel; les champignons avaient été congelés. Le contrôleur appelé à examiner les restes à disposition a pu exclure, après examens macro- et microscopiques, la présence d'autres espèces que des psalliotés, selon toute probabilité. Un petit exemplaire a jauni rapidement par grattage de la cuticule piléique. Le contrôleur présume que, malgré l'absence d'odeur phénolique typique, il y avait des «xanthodermes» dans le lot. Les réactions différentes des convives, le fort jaunissement d'un exemplaire et aussi la station (les deux espèces poussent dans le même habitat) confirment cette hypothèse.

Pour terminer une expérience vécue. Une connaissance m'a récemment raconté qu'il avait trouvé en grandes troupes des psalliotés blanches sur un tas de déchets de gazon déposés en lisière d'une forêt. Tout joyeux il m'a aussi dit qu'elles étaient délicieuses. Il avait aussi donné une partie de son abondante récolte – non soumise à un contrôleur officiel – à l'un de ses amis. «De quelle espèce de psalliotés s'agissait-il?» ai-je demandé. Pour toute réponse, j'eus droit à un haussement d'épaules et au rappel de l'excellent repas. Je restai sceptique et demandai encore si les champignons avaient fortement jauni et s'ils sentaient l'anis ou le phénol. Mémoire défaillante, on ne savait plus trop bien. À la question de savoir s'il y avait eu des vomissements et des diarrhées après le repas, on répondit énergiquement par la négative, et cela aussi pour son ami qui en avait mangé abondamment. En dernier recours, je demandai à mon collègue de me conduire sur la station et de me montrer ces fameuses psalliotés. Ma surprise fut grande: nous y trouvâmes une cinquantaine d'exemplaires, jeunes et moins jeunes (cf. photo). Je constatai bien vite qu'il s'agissait de psalliotés à odeur de phénol. Chose surprenante, plusieurs sujets ou bien ne sentaient rien ou bien alors très faiblement le phénol ou l'encre. Il est manifeste que certaines psalliotés jaunissantes n'exhalent pas du tout ou alors faiblement l'odeur que mentionne la littérature. Affaire de substrat? Et même à la cuisson, on ne perçoit pas d'odeur sensiblement plus marquée. Je reste étonné que les deux quadragénaires n'ont, fort heureusement, pas éprouvé le moindre désagrément gastro-intestinal; il est vrai que la littérature les considère comme relativement bénins, ce qui pourrait expliquer que de robustes constitutions échappent aux symptômes classiques d'intoxication par des *Agaricus xanthoderma*. On connaît cependant des cas où leur consommation n'a pas été comme ici sans conséquences désagréables.

Pour terminer, trois remarques.

1. Les caractères déterminants des psalliotés à odeur de phénol sont: chapeau souvent aplani au centre (trapézoïdal) à revêtement crayeux, blanc, parfois grisonnant avec l'âge; chair se colorant en quelques secondes de jaune de chrome en toutes ses parties au frottement, passant plus tard au brun rougeâtre au moins sur le chapeau et le pied (le meilleur test: une section oblique à la base du pied jaunit instantanément, N.d.t.), odeur d'encre – la «vieille» encre violette qui remplissait les encriers des pupitres d'école d'autrefois – ou de phénol (caractère non toujours constant); saveur douce.
2. On sait que la consommation de bolets à l'état crû peut provoquer, en partie, des symptômes gastro-intestinaux violents et très douloureux, même le bolet bai.
3. Méfiez-vous des «connaisseurs». J'en connais un qui a affirmé: toutes les espèces de bolets sont comestibles!

\* \* \*

## Neue Vorstandsmitglieder der VAPKO-Deutschschweiz

Anlässlich der Generalversammlung vom 27. September 1998 in Davos haben der Präsident **Rolf Stocker** und der Aktuar **Hans Fluri** ihren Rücktritt aus dem Vorstand erklärt. Die VAPKO möchte es nicht unterlassen, ihnen für den generösen Einsatz den allerbesten Dank auszusprechen. Wir wünschen beiden für die Zukunft alles Gute und weiterhin viel Freude an den Pilzen.

Für die beiden neu zu besetzenden Ämter konnten als Präsident **Peter Kaupp** aus Basel und als Aktuarin **Silvana Füglistaler** aus Islikon gewonnen werden. Die VAPKO heisst die beiden neuen Vorstandsmitglieder herzlich willkommen und wünscht ihnen in ihrem verantwortungsvollen Amt viel Freude und Erfolg.

Für die VAPKO-Deutschschweiz: H.-P. Neukom

### Die Zurücktretenden



Die zurücktretenden Herren:  
Rolf Stocker, Präsident (rechts),  
und Hans Fluri, Aktuar (links).  
Die Blumen werden ihnen über-  
reicht von der VAPKO-Material-  
verwalterin Ruth Bänziger.

Foto: E. Hostettler

### Die Neugewählten



#### **Peter Kaupp, neuer Präsident der VAPKO**

Beruf: Amtlicher Lebensmittel- und Pilzkontrolleur am Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt.

1992 Prüfung als Amtlicher Pilzkontrolleur VAPKO.

1992 Prüfung als Deutscher Pilzsachverständiger.

Mitglied und ehemaliges Vorstandsmitglied des Vereins für Pilzkunde Basel.

Mitglied des Pilzvereins Birsfelden.



#### **Silvana Füglistaler, neue Aktuarin der VAPKO**

Beruf: Umweltberaterin. Führung der Beratungsstelle für Haushalt, Konsum und Umwelt des Konsumentinnenforums Thurgau in Weinfelden.

1992 Prüfung als Deutsche Pilzsachverständige.

1995 Prüfung als Amtliche Pilzkontrolleurin VAPKO.

Mitglied des Vereins für Pilzkunde Thurgau.

## Aktuelle Vorstandsadressen der VAPKO-Deutschschweiz

<b>Präsident:</b>	Peter Kaupp Kant. Labor Basel-Stadt Kannenfeldstr. 2 Postfach 4012 Basel	Tel.: P. 061/322 15 30 G. 061/385 25 00 Fax: G. 061/385 29 09
<b>Vizepräsident:</b>	Oswald Rohner Postfach 450 8840 Einsiedeln	Tel.: P. 055/412 86 84 G. 055/442 27 42 Fax: G. 055/442 58 29
<b>Sekretär:</b>	Hans-Peter Neukom Kant. Labor Zürich Postfach 8030 Zürich	Tel.: P. 01/910 01 91 G. 01/252 56 54 Fax: G. 01/262 47 53
<b>Kassier und Registerführer:</b>	Konrad Schibli Ziegelhau 8 5400 Baden	Tel.: P. 056/222 58 72 G. 056/200 82 40
<b>Aktuarin:</b>	Silvana Füglistaler Obere Halde 2 8546 Islikon	Tel.: P. 052/375 10 16 Fax: 052/375 25 50
<b>Kursleiterin:</b>	Anita Wehrli Oberseenerstr. 46 8405 Winterthur	Tel.: P. 052/232 43 60 G. 052/212 07 22 Fax: G. 052/213 11 75
<b>GSLI-Vertreter:</b>	Stefan Eberle Kirchwiese 4 9327 Tübach	Tel.: P. 071/841 62 86 G. 071/224 56 77 Fax: G. 071/224 57 73
<b>Materialverwalterin:</b>	Ruth Bänziger Gartenstr. 7 8212 Neuhausen	Tel.: P. 052/672 67 83 Fax: P. 052/672 67 83

Oktober 1998

Sekretär VAPKO-D, H.-P. Neukom, c/o Kantonales Labor Zürich

### Fundmeldungen

### Trouvailles intéressantes

### Ritrovamenti

#### **Der Kaiserling, *Amanita caesarea* (Scop.: Fr.) Pers.**

Dank den für Pilze ausgezeichneten Wetterbedingungen konnte dieses Jahr eine reiche Vielfalt an Pilzarten beobachtet werden. Nicht nur bekannte Speisepilze wie beispielsweise der Steinpilz oder Maronenröhrling erschienen in grösseren Mengen, sondern auch seltene Arten erfreuten die Pilz- und Naturfreunde. So konnte vom Pfannenstiel der Fund des nördlich der Alpen sonst sehr seltenen Kaiserlings (*Amanita caesarea*, vom lat. *caesareus* = kaiserlich) gemeldet werden.

Der Kaiserling ist eine Pilzart, die vorwiegend an wärmebegünstigten Standorten – insbesondere südlich der Alpen – unter Eichen, Kastanien oder Buchen vorkommt. Schon zu Zeiten von Kaiser Julius Caesar war er bekannt als ein beliebter Speisepilz. Daher traf man die Delikatesse des Öfteren auf den Speisezetteln der alten Römer an; auch heute noch ist sie in der Gastronomie – vor allem in Italien – hoch geschätzt.





Junges Exemplar eines Kaiserlings (*Amanita caesarea*), die Eihülle (Velum universale) durchstossend.

Foto: H.-P. Neukom

**Wichtigste Merkmale des Kaiserlings:** Er hat einen intensiv orange bis rot gefärbten Hut, der selten weisse Hüllreste aufweist. Der Hutm Durchmesser kann 7 bis 15 (–20) cm erreichen. Die Lamellen und der Stiel mit dem gerieften Ring sind von zitronen- bis goldgelber Farbe. Beim Kochen des Pilzes löst sich die Farbe der Lamellen und des Stiels im Wasser und verleiht so zum Beispiel dem Risotto eine safranähnliche Farbe. Die Stielbasis ist in einer weissen, sackartig-lappigen Scheide eingepfropft. Das Fleisch ist weiss bis leicht gelblich. Der Geruch ist angenehm und der Geschmack mild, nussartig.

Eine Verwechslungsmöglichkeit besteht höchstens mit dem giftigen Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Diese Art unterscheidet sich jedoch durch die bleibend weissen Lamellen und den weissen Stiel, dem die sackartig-lappige Scheide an der Basis fehlt.

Das Auffinden dieses prächtigen Pilzes ist sowohl für den Laien als auch den Experten ein besonderes Ereignis. Der Kaiserling verdient auf Grund seiner Schönheit und des seltenen Vorkommens in unseren Breitengraden Aufmerksamkeit und Schonung.

**Fundort:** Zürich, Toggwil (Pfannenstiel), 600 m ü. M. Koord.: 691.x / 238.y. **Standort:** unter Rotbuche (*Fagus*) auf Kalkuntergrund, 2 Exemplare. **Datum:** 3. Oktober 1998.

H.-P. Neukom, c/o Kantonales Labor Zürich

### **Zur Verbreitung des Kaiserlings (*Amanita caesarea*) in der Schweiz**

Dank einer sehr umfangreichen Recherchierarbeit von Frau Kraft (Kraft, 1956) gehört der Kaiserling zu den Lamellenpilzen, deren Verbreitung in der Schweiz sehr gut bekannt ist. Man sieht auf der Verbreitungskarte, dass der Pilz in den tieferen Lagen des schweizerischen Mittellandes (600 m ü. M.), insbesondere entlang dem Jura-Südfuss und im Kanton Schaffhausen, an mehreren Orten auftritt, ebenso im südlichen Tessin. Der höchstgelegene Fund stammt vom Rossberg aus 1550 m ü. M., also aus der subalpinen Stufe! Als Erscheinungszeit kommen die Sommer- und Herbstmonate in Frage, stammt doch der früheste Fund vom 12. Juli 1953, der späteste vom 7. Oktober 1945.

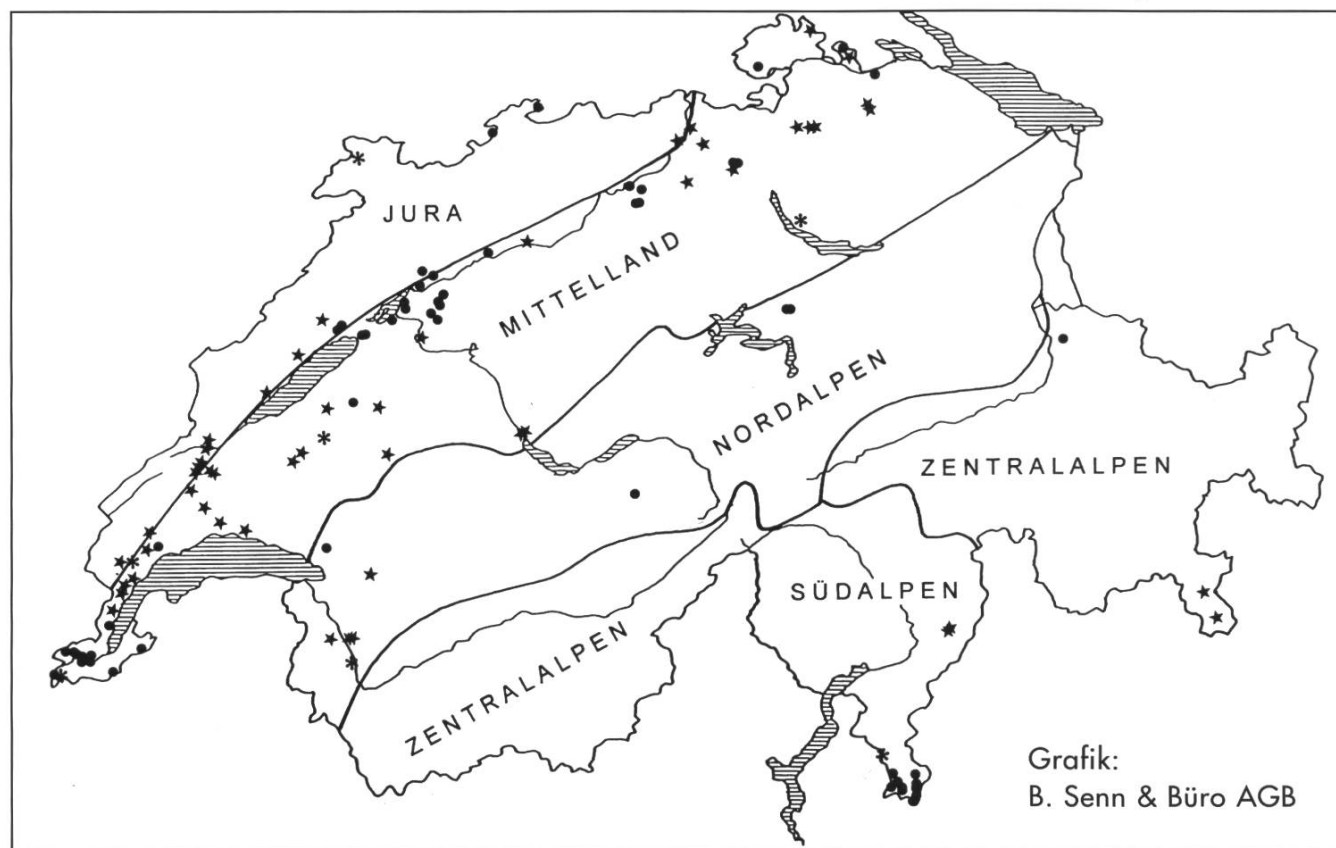
Im europäischen Massstab scheint der Pilz nördlich bis zum Breitengrad 50.151 vorzukommen, wobei der Pilz im mediterranen Raum, insbesondere in Italien, deutlich häufiger ist als in den übrigen Regionen.

Frau Kraft diskutiert das Verbreitungsgebiet des Kaiserlings in der Schweiz in Zusammenhang mit den Hauptverkehrsachsen der Römer. Sie hält fest, dass das aktuelle Verbreitungsgebiet, basierend auf Fundmeldungen der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, in der Tat sehr gut mit dem Siedlungsgebiet der alten Römer übereinstimmt. Dafür spricht auch, dass gewisse ebenfalls klimatisch begünstigte Regionen wie die Innerschweiz keine Fundstellen aufweisen.

Neuere Funde vom Kaiserling sind sehr spärlich. Ist dies auf die grosse Geheimhaltung der Fundstellen zurückzuführen? Die aktuellen Angaben deuten auf einen starken Rückgang des Kaiserlings in der Schweiz hin. Sind wirklich zahlreiche Stationen zerstört worden, wie dies im Genfer Becken der Fall ist (mündliche Aussagen von A. Fiore-Donno, Genève)? An den klimatischen Bedingung dürfte es ja eigentlich nicht liegen. Sollten nicht die letzten ausnehmend warmen Sommer den Pilz zur Fruchtkörperbildung angeregt haben? Meldungen zu Fundorten des Kaiserlings sind sehr willkommen (Adressen siehe Seite 324).

**Literatur:** Kraft, M.-M. 1956. Sur la répartition d'*Amanita caesarea* (Fr. ex Scop.) Quél. Bull. Soc. Botanique suisse 66: 39–91.

Beatrice Senn-Irlet, Christof Bieri



Verbreitung des Kaiserlings (*Amanita caesarea*) in der Schweiz.

Angaben basierend auf der Publikation von Kraft (1956) und rezenten Fundmeldungen seit 1979 (Datenbank Makromyzeten der Schweiz, AGB 1997).

- \* rezente Fundmeldungen seit 1979
- Angaben nach Kraft (1956), mit genauer Lokalisation des Fundortes
- ☆ Angaben nach Kraft (1956), mit ungenauer Lokalisation des Fundortes, z.B. «Monthey», jeweils ohne Angaben von Funddaten.

### 83. Delegiertenversammlung des VSVP im Jahre 2001

Die nächsten Delegiertenversammlungen finden bekanntlich in Zug (1999) und in Lugano (2000) statt. Welcher Verein interessiert sich für Organisation und Durchführung der 83. Delegiertenversammlung im Jahre 2001? Bei Interesse bitte Kontakt aufnehmen mit dem Verbandspräsident Dr. Elvezio Römer, Farmacia San Luca, 6987 Caslano. Besten Dank.

### 83<sup>ème</sup> Assemblée des Délégués (AD) de l'USSM en 2001

On sait que les prochaines AD auront lieu respectivement à Zoug en 1999 et à Lugano en 2000. Quelle société s'annonce pour organiser et recevoir l'AD en 2001? Prière de manifester votre intérêt en nouant contact avec le président de l'USSM, Monsieur Dr Elvezio Römer, Farmacia San Luca, 6987 Caslano. Merci d'avance!



## **Umfrage: «Geniessbares & Ungeniessbares», SZP 12/97**

### **Die Auswertung bringt auch für die Vereine konkrete Ergebnisse**

Der letztjährigen Umfrage des Verbandsvorstandes «Geniessbares & Ungeniessbares» lagen 4 Themen zugrunde: SZP, Pilzschutz, Weiterbildung und Referenten für Vorträge. Über die ersten Ergebnisse wurde durch Vorstandsmitglied Hans Fluri anlässlich der Delegiertenversammlung in Huttwil im Frühjahr informiert. Die eingegangenen Antworten sind nicht nur für den Vorstand von Bedeutung, sie bringen auch für die Vereine wertvolle Hinweise.

#### **1. Zur Frage nach der Gestaltung bzw. Form der SZP**

Dass die Zeitschrift einem beachtenswerten Wandel unterworfen ist, konnte sicher durch die Leserschaft festgestellt werden. Die inhaltlichen Neuerungen und gestalterischen Änderungen decken sich z.T. mit den Vorschlägen und Anregungen aus der Umfrage. Die Redaktion hat es laut Rückmeldungen ausgezeichnet verstanden, der SZP auf eine «sanfte Art» ein neues Gesicht zu geben und damit gleichzeitig das Interesse der Abonnenten zu steigern.

#### **2. Beitrag VSVP zum Pilzschutz**

Es ist keine Frage, dass jeder für den Schutz der Pilze eintritt. Die Antworten zeigen aber deutlich, dass vor allem die Definition «Pilzschutz» und die daraus resultierenden gesetzlichen Massnahmen äusserst umstritten sind. Je nach Betrachtungsweise und Interessenlage werden die unterschiedlichsten Vorschläge unterbreitet – vom absoluten Sammelverbot bis zur totalen Freigabe. Der Vorstand VSVP unterstützt daher insbesondere die Anliegen, welche in der Umfrage geäussert worden sind, und ist bestrebt, sich künftig vermehrt direkt und möglichst frühzeitig einzuschalten, wenn irgendwo neue «Schutzmassnahmen» ergriffen werden sollten. In Absprache mit den verbandsinternen einschlägigen Kommissionen wie WK, SKEP und den Vereinen wie VAPKO und SMG wird der Vorstand vermehrt an die Medien gelangen müssen. Der VSVP muss in dieser Frage mehr Gewicht erhalten, um die Massstäbe setzen zu können.

#### **3. Weiterbildung**

Im Allgemeinen genügt das Angebot aus den Vereinen und dem VSVP, wie z. B. die Pilzbestimmungstagungen, die VAPKO-Anlässe, die Studienwochen, Vorträge usw.

Die Anregung in einigen Antworttalons, Pilzmikroskopie-Kurse anzubieten, ist durch den Vorstand aufgenommen worden. Die Idee wird weiterverfolgt und umgesetzt.

#### **4. Referenten für Vorträge**

Die aus der Umfrage empfohlenen möglichen Referenten wurden allesamt angefragt, ob sie mit der Veröffentlichung ihrer Namen und Adressen einverstanden seien. Die nachfolgende Liste gibt darüber nun Aufschluss. Die Referenten sind bereit, auf Anfrage den Vereinen für Dia-Vorträge usw. zur Verfügung zu stehen (Themen nach jeweiliger Absprache). Die Daten sind möglichst frühzeitig zu reservieren. Ein Honorar oder eine Entschädigung ist ebenfalls direkt zu vereinbaren. Die folgenden Ansätze des Verbandes gelten als Empfehlung und sind nicht zwingend:

Vortragspauschale: Fr. 100.–

Reiseentschädigung: Zugbillet 2. Kl., oder 70 Rp. pro Autokilometer für Hin- und Rückfahrt

Verpflegung: 1 Mahlzeit und Getränk

Übernachungskosten: Hotelzimmer bei Anreisezeit von mehr als 1½ Stunden.

Vorstand VSVP / Sept. 1998

## Liste der Referenten für Pilzvorträge – Liste des conférenciers

Name/nom – Vorname/prénom – Adresse/adresse	Telefon/téléphone/Fax/e-mail
Angehrn Albert, Crêt-Georges 47, 2720 Tramelan	032/487 42 21
Baumann Peter, Hinterfeldstr.13, 4222 Zwingen	061/761 37 09
Boujon Claude, Dr., 10 av. des Amazones, 1224 Chêne-Bougeries	022/349 09 47
Brunelli François, Petit Chasseur 25, 1950 Sion	027/322 40 71
Buser Peter, Gaispelweg 8, 4312 Magden	061/841 01 49
Cléménçon Heinz, Prof. Dr., Ch. du Milieu 10, 1052 Le-Mont-sur Lausanne	P: 021/652 70 58 G: 021/692 42 61 e-mail: heinz.clemencon@ibsg.unil.ch
Delamadeleine Yves, Saules, 2063 Vilars	G: 032/919 69 30 Fax: 032/919 60 51 e-mail: yves.delamadeleine@pointnet.ch
Dougoud René, Rte. de la Gruyère 19, 1700 Fribourg	026/424 03 27 e-mail: rene.dougoud@span.ch
Freléchoux François, Dr., Ruz Chasseran 3, 2056 Dombresson	032/853 58 12
Frossard Gérard, Sandacker 328, 4524 Günsberg	G: 032/637 12 51
Keller Jean Dr., Pertuis-du-Sault 28, 2000 Neuchâtel	032/725 55 80
Kobler Bernhard, Schwellistr.11, 8052 Zürich	01/302 33 75
Leuenberger Fritz, Widenstrasse 16, 6317 Oberwil	041/710 29 16
Martinelli Willi, Schäflibachstrasse 7, 8953 Dietikon	01/740 02 91
Meier-Stöckli Angela, Kleinzellweg 3, 5522 Tägerig	056/491 13 36
Meier Hans, Sonnhaldeweg 22, 3110 Münsingen	031/721 16 83
Meyer Arthur, Tannenstr. 57 M, 8424 Embrach	01/865 11 28
Riva Alfredo, Via Pusterla 12, 6828 Balerna	091/683 36 63 Fax: 091/683 04 07
Sassi Adriano, Dr., Medicina Generale, 6944 Cureglia	091/966 96 34
Schild Edwin, Hauptstrasse 22, 3855 Brienz	033/951 46 69
Schmid Xaver, Neubühlstrasse 22, 8623 Wetzikon	01/930 46 86
Senn-Irlet Beatrice, Dr., Lindenmattstrasse 94, 3065 Bolligen	031/921 82 73
Stappung Lorli, Surbtalstrasse 19, 5312 Döttingen	056/245 16 56
Sutter Robert, Steinrieslen 92, 9100 Herisau	071/351 36 27
Wilhelm Markus, Felsenweg 66, 4123 Allschwil	061/481 16 35

**PS:** Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit; sie wird laufend angepasst und erweitert. Entsprechende Mitteilungen sind jederzeit willkommen. Angaben bitte an untenstehende Adresse.

**PS:** La liste ci-dessus n'est pas exhaustive; elle peut en tout temps être modifiée ou complétée. Des informations complémentaires sont toujours bienvenues; merci de les communiquer à l'adresse suivante:

**Hans Fluri**

**im Stöckli 41, 8854 Galgenen**

**Tel. G : / prof.: 055 / 451 75 00, Fax: 055/451 75 01**



## «Contents ? Pas contents ? Dites-le-nous!» (BSM 1997 / 12: 267)

### Évaluation des réponses parvenues au CD

Dans l'enquête proposée par votre Comité Directeur et rappelée dans le titre ci-dessus figuraient les 4 thèmes suivants: BSM, protection des champignons, perfectionnement, personnes disponibles pour des conférences. Les premiers résultats de cette enquête ont été confiés à Hans Fluri, membre du CD, au printemps dernier, lors de l'Assemblée des délégués à Huttwil. Les réponses parvenues au CD sont non seulement significatives pour votre comité, mais elles fournissent aussi de précieuses indications pour les sociétés affiliées.

#### **1<sup>ère</sup> question: Changeriez-vous quelque chose à la forme actuelle du BSM (format, contenu, ...)?**

Tous nos lecteurs ont certainement pu se rendre compte des changements apportés à notre périodique en 1998. Les rédacteurs ont anticipé les résultats de l'enquête, dès le début de l'année, en y apportant des modifications substantielles de contenu et de forme. Ils tiendront compte à l'avenir, dans la mesure du possible, de suggestions ou remarques utiles et constructives contenues dans vos réponses. Ils ont donné, en douceur, un nouveau visage au BSM, cherchant à susciter un intérêt accru chez ses lecteurs.

#### **2<sup>ème</sup> question: Pensez-vous que l'USSM s'engage suffisamment pour la protection des champignons?**

Il est bien certain que ce thème intéresse tout un chacun. Mais les réponses montrent de toute évidence que la définition même du concept «protection des champignons», et par conséquent les mesures légales qui peuvent en résulter, est très controversée. Selon les différents points de vue et les centres d'intérêt, vos propositions sont extrêmement diverses, allant d'une interdiction totale à une absolue liberté de récolte. En conséquence, le comité de l'USSM soutiendra en premier lieu les désirs exprimés dans vos réponses et s'efforcera à l'avenir de s'investir davantage, directement et si possible assez tôt, lorsque de nouvelles «ordonnances de protection» sont envisagées quelque part en Suisse. Nous devons, en collaboration avec des commissions compétentes telles que la CS de l'USSM et la CSSC<sup>1</sup>, comme avec des associations telles que la VAPKO<sup>2</sup> et la SMS<sup>3</sup>, intensifier notre information auprès des médias. L'USSM se doit de pouvoir exercer une influence et de proposer des solutions raisonnables.

#### **3<sup>ème</sup> question: L'USSM vous offre-t-elle en suffisance des possibilités de perfectionnement?**

Les offres des sociétés et de l'USSM (Journées ou semaines d'étude et de détermination, cours VAPKO, conférences, etc.) semblent en général suffisantes. Le comité a pris note du vœu, exprimé dans certaines réponses, d'organiser des cours de microscopie pratique. L'idée est retenue et sa mise en œuvre sera étudiée.

#### **4<sup>ème</sup> question: Quelles personnes compétentes seraient disposées à donner des conférences?**

Nous avons demandé leur accord à toutes les personnes proposées dans vos réponses pour que soient publiés ici même leurs noms et adresses (voir p. 340). Ces personnes ont déclaré se mettre à disposition des sociétés pour des conférences (se mettre en rapport avec elles pour les thèmes désirés). Ayez la gentillesse de convenir assez tôt des dates à réserver. Se mettre aussi d'accord pour des honoraires ou pour un dédommagement. La proposition USSM ci-après est indicatrice et nullement contraignante:

Indemnité fixe: CHF 100.-; déplacements: billet CFF 2<sup>e</sup> classe AR ou 70 ct./km AR; 1 repas avec boisson; chambre d'hôtel dès que le trajet simple dépasse une heure et demie.

<sup>1</sup> Commission Suisse pour la Sauvegarde des Champignons

<sup>2</sup> Association suisse des organes de contrôle officiel des champignons

<sup>3</sup> Société Mycologique Suisse

## Kurse + Anlässe

## Cours + rencontres

## Corsi + riunioni

### Kalender 1999 / Calendrier 1999 / Calendario 1999

Allgemeine Veranstaltungen / Manifestations générales / Manifestazioni generali

Bitte berücksichtigt beim Erstellen des Jahresprogramms 1999 die nachfolgenden Daten der allgemeinen Veranstaltungen des VSVP!

Dans votre programme d'activité 1999, veuillez tenir compte des dates suivantes des manifestations générales de l'USSM!

Vi prego nell'allestimento del Vostro programma annuale 1999 di tener conto delle seguenti date della Unione delle Società Micologiche Svizzere USMS!

3.6.	au	6.6.	La Verrerie/FR	Cours Discomycètes (R. Dougoud)
21.8.	und	22.8.	Landquart	Pilzbestimmertagung
28.8.	et	29.8.	Delémont	Journées romandes de Mycologie
11.9.	bis	17.9.	Landquart	VAPKO-Kurs
13.9.	au	17.9.	Veysonnaz/VS	Cours romand VAPKO
18.9.	bis	24.9.	Einsiedeln	XVII. Europ. Cortinarientagung
19.9.	bis	25.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
4.10.	all	9.10.	Monte Ceneri	Corso VAPKO Ticino
8.10.	au	10.10.	Mayens de Chamoson/VS	Cours romand de détermination
12.10.	au	17.10.	Brienz	WK-Tagung/Journées CS

### Präsidentenkonferenzen / Conférences des présidents

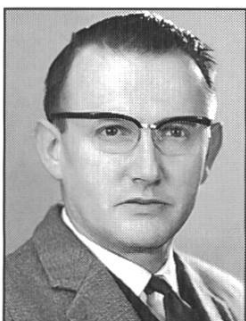
20.2.	Lausanne	Région des sociétés romandes
6.3.	Thun	Region Bern / Biel
13.3.	Glarus	Region Zentral- und Ostschweiz

## Unsere Verstorbenen

## Carnet de deuil

## Necrologio

Abschiedsworte für



**Peter Grimm,**  
Huttwil

Unser Vereinsmitglied Peter Grimm wurde diesen Herbst unerwartet in seinem 78. Altersjahr durch einen Hirnschlag abberufen. Wir haben in ihm ein treues Vereinsmitglied verloren. Seine Hilfsbereitschaft, seine

Spässe und seine Kameradschaft werden uns sehr fehlen. Die aufopfernden Pflegedienste für seine seit Jahren schwerkranke Frau hat uns gar nicht richtig bewusst werden lassen, wie schlecht es um ihn selber bestellt war. Die Kraft für seine fast übermenschliche Aufgabe holte er sich in der Natur und bei der Musik. Besonders der Wald war ein grosser Erholungsraum für ihn. Sein breites Wissen über Tiere und Pflanzen, natürlich auch über Pilze, gab uns viel Gesprächsstoff.

Wir trauern mit den Angehörigen um Peter Grimm und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Verein für Pilzkunde Huttwil