Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 77 (1999)
Heft: 3

Vorwort: Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur, [...]
Autor: Cucchi, Ivan

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: 17.01.2026

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

Liebe Leserin, lieber Leser

Gezähmte Pilze. Viele Pilze haben die für uns lästige Eigenschaft, notorisch unzuverlässig zu sein. So bilden sie in manchen Jahren wenige oder überhaupt keine Fruchtkörper; schlechte Pilzjahre sind bekanntlich eher der Normalfall. Zudem nehmen es viele Arten mit der Standorttreue nicht so genau. An einem guten Plätzchen, das, wie es heisst, richtig «einschenkte», trifft man in den folgenden Jahren oftmals nur noch auf gähnende Leere. Kommt noch hinzu, dass unsere Gesellen ziemlich unpünktlich sind. Ein guter Standort wird ein Jahr darauf genau zur gleichen Zeit wieder inspiziert, aber keine Pilze weit und breit (oder nur die «falschen»). Eine Woche später – wieder nichts. **Noch später findet man nur noch abgeschnittene Überreste oder total verwurmte Exemplare – ärgerlich.** Damit ist ein weiterer, unerfreulicher Charakterzug angesprochen: Die meisten Pilze zeigen sich in der Regel nur für eine kurze Periode. Hat man dann gerade keine Zeit, ist die Saison für bestimmte Arten schon vorbei, ehe sie richtig begonnen hat. Tschüss – bis zum nächsten Jahr.

Es ist also nicht verwunderlich, wenn die Menschen schon relativ früh begannen, Mittel und Wege zur Zähmung dieser widerspenstigen Geschöpfe zu suchen. Mit der Kultivierung von Pilzen erreichten sie immerhin einen kleinen Teilerfolg. Nachdem es in unseren Breitengraden rund drei Jahrhunderte lang praktisch ausschliesslich Champignons waren, die im grossen Stil gezüchtet und verkauft wurden, hat sich in neuerer Zeit die Palette durch zusätzliche Arten doch etwas bereichert. Interessant vor allem, dass Pilzbrut relativ einfach und einigermassen preisgünstig erhältlich ist, so dass auch eigenen Experimenten nichts mehr im Wege steht.

Mein erster Versuch in dieser Richtung liegt schon einige Zeit zurück. An einem Heiligen Abend lag unter dem reich geschmückten Weihnachtsbaum ein auffallend grosses Paket, grösser als alle andern – und das Beste: Es war für mich. Unter den leicht neidischen Blicken der anderen packte ich es neugierig und erwartungsfroh aus; und siehe da, es war ein **Pilzzucht-Set für Braunkappen.** Auf der Kartonverpackung stand irgendwo in farbiger Schrift, dass diese Pilze dem Steinpilz ebenbürtig seien. Na dann, los! Ich öffnete die Schachtel und zog eine Styroporschale, einen Sack Erde, einen Sack Stroh und einen Beutel mit Getreidekörnern, die mit Pilzmyzel überwachsen waren, heraus. Zuunterst lag noch ein Zettel, die Gebrauchsanweisung. Ich las sie flüchtig durch und fand sie relativ umständlich geschrieben. Also, zunächst einmal weg damit und wieder der Feier gewidmet. – Später machte ich dann alles genau so, wie es in der Anleitung geschrieben stand. Ich weichte zuerst das Stroh 24 Stunden in Wasser ein, mischte danach die Pilzbrut darunter, legte das Gemisch in die Schale und deponierte es abgedeckt in der Garage. Nach etwa drei Wochen überschichtete ich das Gemisch mit der mitgelieferten Erde und feuchtete das Ganze an (nicht zu nass). Nach weiteren drei Wochen sollten dann leckere Pilze in rauen Mengen spriessen. Leider konnte ich zum angesagten Zeitpunkt nicht ein einziges Exemplar entdecken. Erst nach einer Ewigkeit wurden zarte «Knospen», sogenannte Primordien, in der dunkler Erde sichtbar. **Aber anstatt dass sich daraus kräftige, fleischige Fruchtkörper entwickelt hätten, zeigten sich etwas später ganze vier (4) windschiefe, jämmerliche, Mitleid erregende Pilzchen: langer, dünner Stiel, praktisch null Hut** (etwa wie eine Käppchenmorchel). Weiteres Warten und Hoffen war vergebens, die Pilze wurden einfach nur schlaffer und runzeliger. Bevor sie ganz in sich zusammenfielen, gaben wir sie in die Pfanne, fügten etwas Salz und Rahm hinzu und kosteten gespannt. Welch eine Enttäuschung! **Der Geschmack war wässerig und fade und erinnerte irgendwie an eine Mischung von Rettich und altem Waschlappen.** Auch tadellose Exemplare, die ich später zwischen Holzhäcksel in einer Grünanlage vor einem Einkaufszentrum fand, schmeckten keine Spur besser, nur penetranter.

Übrigens berichteten mir Kolleginnen und Kollegen von durchaus erfolgreichen Zuchtversuchen mit Braunkappen. In Anbetracht des kulinarischen Wertes dieses Pilzes stellt sich die berechtigte Frage, wer denn nun hier Glück und wer Pech hatte ...

Über positivere Erfahrungen mit der Kultivierung von Pilzen berichten die Artikel auf den Seiten 107, 129 und 136.

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur,

Espèces apprivoisées. Beaucoup de champignons ont une fâcheuse propension à l'inconstance. Nombreuses sont les années où ils brillent par leur rareté et même par leur absence; les «mauvaises années», n'est-ce pas, c'est plutôt la règle! Si au moins ils étaient fidèles sur leurs stations. Mais non: Sur cette niotte généreuse, voici que l'année suivante c'est le désert absolu. De plus, la ponctualité est loin d'être leur vertu cardinale: une bonne station, visitée une année plus tard à la même période exactement, est désespérément vide (ou sinon habitée d'espèces «non désirées»). Une semaine plus tard, rien du tout. **Plus tard encore, seulement les restes d'un nettoyage ou des sujets pleins de larves; il faut bien reconnaître que c'est rageant!** Et puis une autre singularité rabat-joie: la plupart des champignons n'apparaissent que durant un courte période, justement quand on n'a pas de temps libre, et la saison favorable à telle espèce est déjà passée avant même d'avoir vraiment commencé. Au revoir donc, et à l'année prochaine.

En conséquence, il n'est pas surprenant que les humains aient depuis longtemps commencé à chercher la voie et les moyens de domestiquer ces créatures insubordonnées. Ils ont du reste réussi partiellement à cultiver certaines espèces. Près de trois siècles durant, la seule réussite, sous nos latitudes, fut pratiquement celle du champignon de Paris, abondamment cultivé et commercialisé. Récemment, l'éventail s'est un peu élargi d'espèces supplémentaires. Ce qui est surtout intéressant, c'est qu'on peut obtenir assez facilement et à prix convenable du «blanc de champignon», de sorte qu'il devient possible de conduire des expériences personnelles.

Mon premier essai en la matière date déjà de quelque temps. Sous notre sapin de Noël richement enguirlandé et décoré trônait un gros paquet, le plus volumineux de tous. Mieux, il était pour moi. Sous des regards un peu jaloux, je l'ouvris lentement, malgré mon rythme cardiaque accéléré. La surprise**: un set de culture de strophaires à anneau rugueux.** L'emballage portait, écrite en rouge, la mention: «Comme des cèpes de Bordeaux.» Le paquet contenait une boîte en styropore, un sac de terre, un sac de paille, un cornet de grains de céréale recouverts de mycélium et, tout au fond, le mode d'emploi assez détaillé que je lus en diagonale. Je rangeai momentanément le tout: D'abord fêter ensemble la Noël!

Plus tard, je suivis scrupuleusement la notice d'utilisation. D'abord ramollir la paille dans l'eau pendant 24 heures, y mêler ensuite les grains de céréale, disposer cet appareil dans la boîte en styropore et la recouvrir. L'ensemble fut déposé dans mon garage durant environ trois semaines. Il était temps de déposer la terre livrée sur la paille ensemencée et d'arroser le tout (pas trop abondamment). Trois semaines plus tard auraient dû apparaître en quantité les délicieux champignons; malheureusement, pas un seul carpophore à cette date. Une éternité plus tard apparurent sur la terre foncée de petits «boutons», les primordiums. **Mais au lieu de se développer en solides sujets charnus, ils ne produisirent que quatre (4) misérables et pitoyables choses tordues, à pieds minces, à chapeaux quasi nuls** (un peu comme des mitrophores). Vaines furent notre attente et nos espérances. Les quatre champignons devenaient de plus en plus molachus et ridés. Avant leur totale déchéance, nous les avons apprêtés à la poêle, saupoudrés d'un peu de sel et agrémentés de crème. En guise de dégustation, quelle déception! **Une saveur fade et aqueuse, qui rappelait vaguement un mélange de rave et de chiffon à vaisselle sale.** J'ai essayé aussi des sujets de belle venue trouvés dans un parc, devant une grande surface, parmi des copeaux de bois: pas meilleurs que mes brimborions, tout au plus une saveur plus pénétrante encore.

À la vérité, des confrères et des consœurs m'ont affirmé avoir parfaitement réussi leurs cultures de strophaires à anneau rugueux. En considérant la valeur culinaire de cette espèce, je me demande aujourd'hui encore qui d'entre nous a eu de la chance et qui a eu de la poisse ...

Pour plus d'informations sur des expériences positives dans le domaine de la culture des champignons, nous renvoyons nos lecteurs aux pages 108, 134 et 137 du présent cahier.

Ivan Cucchi
(Trad.: F. Brunelli)