

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 81 (2003)

**Heft:** 6

**Artikel:** Südlicher Pilzgenuss

**Autor:** Meyer, Georges

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936204>

#### 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:** 14.01.2026

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

## Südlicher Pilzgenuss

Georges Meyer

2517 Diesse

Unser Pilzverein ist zum Jahresschlussessen 2002 in einem lauschigen Restaurant am Bielersee verabredet. Zur vereinbarten Zeit ist es schon stockdunkel. Absichtlich parke ich meinen Wagen dort, wo vor Jahren der Sturm eine Pappel gefällt hat. Den Strunk zu entfernen war offenbar zu mühsam, deshalb ragt er heute noch einen halben Meter aus der Erde, umgeben von modernden Laubschichten, teilweise von Brennesseln getarnt. Im Scheinwerferkegel sind büschelweise braune, konvexe Pilze zu sehen, was ich kaum zu hoffen wagte. Am frühen Morgen des folgenden Tages ernte ich mehr als ein Kilo leckere Pilze im zartesten Gourmetalter. Wir haben den 16. November!

Es handelt sich bei diesem Pilz um den Südlichen Ackerling (*Agrocybe cylindracea*, in einigen Büchern auch *A. aegerita*). In Italien und Südfrankreich wird er seit dem Altertum als delikater Speisepilz geschätzt, der sich auch recht einfach züchten lasse. So verwundert es nicht, dass er in französischen und italienischen Pilzbüchern diesbezüglich beste Noten erhält: Kühner und Romagnesi (1) geben ihm immerhin zwei von maximal drei Messer-Gabel-Zeichen (bon comestible), der Pilzatlas (2) setzt ihn auf die Liste der Speisepilze erster Qualität, in bester Gesellschaft mit Morecheln, Trüffeln und Steinpilzen, und Marchand (3) vermerkt: «espèce comestible et des plus savoureuses, très recherchée dans le Midi.»

In deutschsprachigen Pilz-Kochbüchern habe ich ihn noch nicht entdeckt, obwohl er in dunkelbraunen Babyexemplaren unter dem Namen «Pioppini» importiert wird. Ausgewachsen ist er wohl zu heikel für den Transport. Die crème-weiss werdenden Hüte sind recht brüchig und werden durch das braune Sporenpulver schmutzig und unansehnlich, obwohl sie in diesem Zustand viel aromatischer schmecken.

Der Unterschied zwischen jungen und ausgewachsenen Exemplaren (siehe Bilder) ist eklatant; es ist oft kaum zu glauben, dass es sich um die gleiche Art handelt.

Wie steht's in der Schweiz? Breitenbach & Kränzlin (4) nennen Funde aus den Weinbaugebieten der französischen und italienischen Schweiz. Ihr untersuchter und abgebildeter Fund, leg. Valobonsi, stammt vom Neuenburgersee. Dann wären also meine Funde vom Bielersee die ersten aus der Deutschschweiz?

Am erwähnten Pappelstrunk fruktifiziert der Gast aus dem Süden schon seit einigen Jahren. Meine Funde erfolgten bisher in den Monaten Mai, Juni und Oktober. Nach meinem Erlebnis vom November 2002 fand ich den Pilz zum bisher letzten Mal am 26. April 2003. Die Angabe «Sommer bis Herbst» ist also zweifelhaft. Es scheint bei mildem, feuchtem Wetter zwei Erscheinungszeiten zu geben, nämlich Frühling/Frühsommer und Herbst/Spätherbst. Aber wer weiß, was uns die Klimaveränderung und die Kapriolen des Wetters noch alles bringen. Vielleicht heißt es einmal auch bei uns wie bei Marchand (3): «Pendant toute l' année, chaque fois que le temps se met assez longtemps à l' humide...»

- (1) R. Kühner & H. Romagnesi, Flore analytique des champignons supérieurs, 4<sup>e</sup> tirage, 1984.
- (2) A. Rinaldi & V. Tyndalo, ital. Atlante dei funghi, 1972, deutsch Pilzatlas, 1974.
- (3) A. Marchand, Champignons du nord et du midi, tome I, 1971.
- (4) J. Breitenbach & F. Kränzlin, Pilze der Schweiz, Band 4, 1995.

Für Ihre Bücher / Pour vos livres:  
**Versandbuchhandel VSVP / Librairie de l'USSM**  
**Beat Marti, Oberdorf 2, 6166 Hasle**  
Tel. 0041 41 4800476, Fax. 0041 41 4800576  
E-Mail: [verofit@gmx.ch](mailto:verofit@gmx.ch); Internet: <http://www.vsvp.ch>