

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 85 (2007)  
**Heft:** 2

**Rubrik:** Periskop 10 = Périscope 10

### **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:** 04.04.2026

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

## Importbedingungen für Wildpilze aus Osteuropa

Wildpilze aus den meisten Ländern Osteuropas haben oft erhöhte Werte von radioaktivem Caesium und werden deshalb an der Grenze beschlagnahmt. Von einer Beschlagnahme wird nur abgesehen, wenn die Warenlose von einem anerkannten Labor geprüft worden sind und der Toleranzwert für Caesium den Wert von 600 Bq/kg nicht überschreitet (Bq=Becquerel, Mass der Radioaktivität). Die Zertifikate müssen von der zuständigen Behörde des Exportlandes ausgestellt sein.

Betroffene Länder: Albanien, Belarus, Bosnien-Herzegowina, Kroatien, Mazedonien, Republik Moldau, Montenegro, Russland, Serbien, Türkei, Ukraine.

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT. Bulletin 6/07. Informationsschreiben Nr.128.

**Zeckenzephalitis (FSME)** Weitere Zunahme der gemeldeten Fälle 2006: Bereits 2005 wurden dem BAG mit 204 Fällen doppelt so viele gemeldet wie im Durchschnitt der Jahre 1999–2004. Bis Januar 2007 wurden für das Jahr 2006 259 Fälle gemeldet. 80% der Patienten mussten hospitalisiert werden, eine 15-jährige Patientin starb. 3 Kinder



*Stropharia rugosannulata*

waren unter 6 Jahre alt. In 89% der Fälle waren neurologische Befunde zu erheben.

Frei von Naturherden sind gemäss Stand vom November 2006 die Kantone Schwyz, Glarus, Basel (fraglich), Appenzell IR und AR, Tessin, Jura, Wallis und Genf.

Mit Ausnahme der Regionen Fläsch/Luziensteig und Grösch/Seewis ist auch der Kanton Graubünden frei von Naturherden.

Seit August 2006 werden die Kosten für die Impfung gegen FSME von der Grundversicherung übernommen. Impfungen werden empfohlen für Waldgänger und Kinder ab 6 Jahren in Endemiegebieten. Über die Modalitäten und weitere vorsorgliche Massnahmen orientieren die Hausärzte. Siehe auch Periskop 6, SZP 4/2006.

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT. Bulletin 4/07. Zeckenzephalitis.

**Vergiftungen mit *Amanita bisporigera* Atk.** Die Autoren berichten über eine kollektive Vergiftung von drei 18-jährigen Männern, die rohe, zweisporige weisse Knollenblätterpilze (KBP) *Amanita bisporigera*, verzehrt hatten (1). *Amanita bisporigera* ist in den USA und Kanada verbreitet und kann von der auch dort vorkommenden *Amanita virosa* nur



*Stropharia rugosannulata* var. *lutea*

mikroskopisch anhand der zweisporigen Basidien sicher abgegrenzt werden. Die gelbe KOH-Reaktion auf Hut und Fleisch ist bei beiden Arten positiv, ebenso bei *Amanita verna*. Bleibt die Reaktion negativ, darf man annehmen, es handle sich um eine weisse Variante von *Amanita phalloides*.

Nach etwa 10–12 Stunden erkrankten zwei der jungen Männer an heftigen Brechdurchfällen. Der eine hatte im Verlauf einiger Stunden 11, der andere drei rohe Pilze zu sich genommen. Der dritte, der sich mit nur einem halben Fruchtkörper begnügte, blieb völlig beschwerdefrei (vermutlich hatte er gar keinen Weissen KBP gekostet). Bei 11 rohen KBP musste mit einem dramatischen Verlauf gerechnet werden. Unter Behandlung mit dem Phalloides-Protokoll und intensivmedizinischen Massnahmen konnte eine Lebertransplantation umgangen werden. Der Patient konnte bereits am 8. Tag entlassen werden. Es scheint, dass der ELISA zum Nachweis von Amanitin im Urin in den USA nicht verfügbar war. Dafür wurden die Amanitine in der Gallenflüssigkeit der ersten drei Tage bestimmt. Resultat: 4,03 mg, bei rascher Abnahme am Tag 2 und 3. Der zweite Patient, der angeblich drei Fruchtkörper verzehrt hatte, konnte schon am 5. Tag entlassen werden.

Der Fallbericht ist insofern aufschlussreich, als die Amanitin-Ausscheidung in der Gallenflüssigkeit bestimmt wurde. Die Leber eliminiert beachtliche Mengen von Amanitinen über die Galle in den Zwölffingerdarm. Durch Absaugen der Gallenflüssigkeit wird eine erneute Zirkulation des resorbierten Giftes durch die Leber unterbunden.

Auch in der südchinesischen Provinz Guangdong starben im März 2000 neun Personen an einem Phalloides-Syndrom durch weisse KBP. Dieser Pilz wurde später beschrieben als *Amanita exitialis* Zhu L, Yang & TH Li. Er ist ebenfalls zweisporig und reagiert auf KOH in allen Teilen gelb (2). Seit 2000 hat der Pilz weitere 20 Todesopfer gefordert.

Es empfiehlt sich, weisse KBP, vor allem *Amanita virosa*, prinzipiell mikroskopisch zu analysieren. Vielleicht finden sich auch in unsern Breiten zweisporige Arten.

1. MADHOK M, SCALZO AJ, BLUME CM, NEUSCHWANDER-TRIBA, WEBER J.A, THOMPSON MW. Amanita bisporigera ingestion. Mistaken identity, dose-related toxicity and improvement despite severe hepatotoxicity. Pediatric Emergency Care, 2006; 22: 177–180.
2. ZHANG P, CHEN ZH, HU JS, WEI BY, ZHANG ZG, HU WQ. Production and characterisation of amanitin toxins from a pure culture of Amanita exitialis. FEMS Microbiology Letters 252: 2005; 223–228.

**Botulismus nach Genuss eingemachter und gebratener Wildpilze** Botulismus ist selten geworden. Die Autoren der Universität Akdeniz in Antalya (Türkei) berichten über eine kollektive Vergiftung von fünf Frauen aus verschiedenen Familien. Sie hatten zum Lunch gebratene Pilze aus einer hausgemachten Konserve konsumiert. Innerhalb von zwei Tagen erkrankten vier an Übelkeit, Schluck- und Sprechstörungen, verschwommenem Sehen, Doppelbildern, Lidheberschwäche sowie Lähmungen der Extremitäten und der Atemmuskulatur. Noch bevor die Diagnose feststand, war eine 25-jährige Frau bereits zu Hause kollabiert und verstorben. Drei Patientinnen mussten vorübergehend künstlich beatmet werden. Eine 20-jährige Schwangere, die sich nur eine kleine Kostprobe zugestanden hatte, klagte nur über leichten Schwindel und Übelkeit und bedurfte keiner Behandlung. Die drei übrigen Patientinnen konnten zwischen dem 22. und 32. Tag aus dem Spital entlassen werden.

Die Erreger, *Clostridium botulinum*, gehören 5 verschiedenen Gruppen an: A, B, C, D, E. Die Erreger kommen in der Erde vor und schätzen ein eiweisshaltiges Milieu in Gemüse-, Früchte-, Fleisch- und Fischkonserven. Ein stärker saures oder salzhaltiges Milieu behagt ihnen nicht. Konserven sollen kühl unter fünf Grad Celsius gelagert werden. Hausgemachte Konserven müssen genügend lange erhitzt und zum Abtöten der nachkeimenden Sporen nach 1–2 Tagen ein zweites Mal sterilisiert werden. Bombierte Büchsen sind verdächtig auf Botox. Ihr Inhalt darf auf keinen Fall mehr verspeist werden. Vorsicht ist auch heute noch angebracht, obwohl Botulismus sehr selten geworden ist.

CENGIZ M, YILMAZ M, DOSEMECI L, RAMAZANOGLU A.

A botulism outbreak from roasted canned mushrooms. Human & experimental toxicology 2006; 25: 273–278.

### **Hat das Substrat einen Einfluss auf die Essbarkeit von *Stropharia rugosoannulata*?**

Braunkappen hatten in den fünfziger und achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts in kulinarischer Hinsicht die Gemüter bewegt. Einige wenige gastrointestinale Frühsyndrome mit Erbrechen und Durchfällen und der nach der Meinung einiger Mykophagen wenig einladende Geschmack vermochten die Braunkappe nicht von der Tafel zu verdrängen.

*Stropharia rugososannulata* hat wahrscheinlich in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts den Weg von Amerika nach Europa gefunden. Der Pilz

gedieh prächtig auf Häcksel und wurde in der Folge als lohnend für die Zucht auf Stroh erachtet.

In «Der Tintling» berichtet Reinhard Conrad aus Gera über einen Patienten, der zwei Stunden nach Genuss von Braunkappen an Brechdurchfällen erkrankte (2). Bei diesen Braunkappen handelte es sich nicht um auf Stroh gezüchtete Kultur-Träuschlinge, sondern um Wildformen (ursprünglich oder ausgewildert?), die in der Hecke eines Parkes auf geschreddertem Holz wuchsen. Der Autor vermutet, das Substrat könnte einen entscheidenden Einfluss auf die Essbarkeit des Pilzes haben und empfiehlt Wildformen zu meiden.

Konsultieren wir zwei Werke aus der ursprünglichen Heimat der Braunkappen: Nach Petersons Field Guide (4) wächst der Pilz solitär, in Gruppen und Ringen. Er findet sich besonders auf kultivierten und stark gemulchten Böden, ebenso in Wäldern. Vorkommen: Norden der USA, Frühjahr, essbar und sehr geschätzt. Arora (1) findet Braunkappen einzeln und in Gruppen auf Mulch, Holzsnipseln, Stroh, in Rasen, Gärten und auf andern kultivierten Flächen. Vorkommen: New England, Washington, essbar, «the best of the genus for the table». In den zwei erwähnten amerikanischen Büchern finden sich keine Hinweise bezüglich Substrat und

Essbarkeit. Da Pilze ihre Substrate sehr aggressiv aufschliessen und selbst vor Schwermetallverbindungen nicht Halt machen, sollte Conrads Hypothese weiter verfolgt werden.

Verwechslungen: *Stropharia aurantiaca* (Orangeroter Träuschling), adventiv an denselben Standorten wie die Braunkappe, und die sehr seltene, *Stropharia hornemannii* (Üppiger Träuschling) im Laub- und Nadelstreu mit boreal-montan-subalpiner Verbreitung (3). Die beiden Doppelgänger sind keine Speisepilze.

1. ARORA D. Mushrooms Demystified. Ten Speed Press, Berkeley 1985.
2. CONRAD R. Verspeiste «Parkpilze». Der Tintling 2006; 4: 62–63.
3. HORAK E. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa, Spektrum 2004.
4. MCKNIGHT KH, MCKNIGHT VB. Mushrooms. Peterson Field Guides, Houghton Mifflin Company; Boston 1987.



A. MEYER

***Stropharia hornemannii***



GUGLIELMO MARTINELLI

***Stropharia aurantiaca***

**Conditions d'importation de champignons sauvages provenant d'Europe de l'Est** Les champignons sauvages issus de la plupart des pays de l'Europe de l'Est contiennent souvent des valeurs de concentration élevées en Césium radioactif et, à cause de cela, sont confisqués à la frontière. La confiscation n'a lieu que si les marchandises ont été examinées par un laboratoire reconnu et que la valeur de tolérance ne dépasse pas la valeur de 600 Bq/kg (Bq = Becquerel, mesure de la radioactivité) pour le Césium. Les analyses doivent être réalisées par le service public compétent du pays exportateur. Les pays concernés: L'Albanie, la Biélorussie, la Bosnie-Herzégovine, la Croatie, la Macédoine, la République de la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Serbie, la Turquie, l'Ukraine. OFFICE FÉDÉRAL DE LA SANTÉ PUBLIQUE. Bulletin n° 6/07, lettre d'information Nr.128.

**Encéphalite à tiques** Augmentation des cas annoncés en 2006: En 2005, de nombreux cas étaient annoncés a'OFSP; avec 204 cas, en moyenne deux fois plus qu'en 1999–2004. Jusqu'en janvier 2007, 259 cas étaient annoncés pour 2006. 80% des patients devaient être hospitalisés, une patiente de 15 ans en mourait. Trois enfants avaient moins de 6 ans. Dans 89% des cas, des suites neurologiques furent constatées.

Selon le recensement de novembre 2006, les cantons libres de tiques infectés sont les suivants: Schwytz, Glaris, Bâle (en question), Appenzell RI et RE, Tessin, Jura, Valais et Genève. Hormis la région de Fläsch/Luziensteig et de Grünsch/Seewis, le canton des Grisons n'est pas touché.

Depuis août 2006, les frais médicaux sont couverts pour la vaccination contre la méningo-encéphalite verno-estivale par l'assurance de base. La vaccination est recommandée pour les randonneurs en forêt et les enfants à partir de 6 ans dans les régions infectées. Les médecins généralistes orientent les clients sur les procédures et d'autres mesures de prévoyance. Voir le Péri-scope 6, BSM 4/2006.

OFFICE FÉDÉRAL DE LA SANTÉ PUBLIQUE. Bulletin n° 4/07, Encéphalite à tiques.

**Intoxications avec *Amanita bisporigera* Atk.** Les auteurs relatent une intoxication collective de trois hommes âgés de 18 ans, qui avaient consommé des spécimens d'*Amanita bisporigera* (1). Cette espèce est répandue aux USA et au Canada; elle peut être différenciée d'*Amanita virosa*, présente aussi dans ces régions, grâce à l'observation au microscope et à la présence de basides bisporiques. La réaction jaune au KOH sur le chapeau et sur la chair est positive chez les deux espèces, de même chez *A. verna*. Si cette réaction se montre négative, on peut penser à une forme blanche d'*Amanita phalloides*.

Après un délai de 10 à 12 heures, deux des trois hommes furent pris de violents vomissements. L'un avait consommé 11 champignons, l'autre trois. Le troisième, qui s'était contenté d'une moitié, ne ressentit aucun dommage (il n'avait vraisemblablement consommé aucune Amanite blanche). Celui qui avait consommé onze spécimens a connu des difficultés dramatiques. Grâce au traitement selon le protocole antiphalloïdien, on a pu éviter une transplantation du foie. Le malade a pu sortir de l'hôpital après huit jours seulement. Il semble que le test Elisa, qui mesure les traces de l'Amanitine dans l'urine, n'était pas disponible aux USA. Au lieu de cela, on a mesuré dans la bile les Amanitines. Résultat: 4,03 milligrammes au total avec une rapide diminution au 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> jour. Le second patient, qui avait consommé trois champignons, a pu être libéré dès le 5<sup>e</sup> jour.

Ce rapport médical est riche en enseignement, puisque la sécrétion d'Amanitine a été mesurée dans la bile. Le foie élimine des quantités considérables par la bile dans le duodénum. Une nouvelle circulation du poison absorbé est stoppée par l'aspiration de la bile par le foie par un tube gastrique.

Dans la Province de Guangdong, au sud de la Chine, neuf personnes mourraient en mars 2000 d'un syndrome phalloïdien par des amanites blanches. Cette espèce a été décrite plus tard sous le nom d'*Amanita exitialis* Zhu L, Yang et TH Li. L'espèce, également bisporique, réagit aussi au KOH en jaunes dans toutes les parties de la fructification (2). Depuis 2000, cette espèce a coûté la vie à 20 autres personnes.

Il faut recommander d'examiner les Amanites blanches, avant tout, *Amanita virosa*, principalement au microscope. Peut-être pourrait-on découvrir sous nos latitudes des spécimens bisporiques?

1. MADHOK M, SCALZO AJ, BLUME CM, NEUSCHWANDER-TETRI BA, WEBER J.A, THOMPSON MW: *Amanita bisporigera* ingestion. Mistaken identity, dose-related toxicity and improvement despite severe hepatotoxicity. *Pediatric Emergency Care*, 2006; 22: 177–180.
2. ZHANG P, CHEN ZH, HU JS, WEI BY, ZHANG ZG, HU WQ. Production and characterisation of amanitin toxins from a pure culture of *Amanita exitialis*. *FEMS Microbiology Letters* 252: 2005; 223–228.

**Botulisme après consommations de champignons sauvages** en conserve et rôtis. Le botulisme est devenu une maladie rare. Les auteurs de l'Université d'Akdeniz à Antalya (Turquie) ont relaté une intoxication collective de cinq femmes issues de différentes familles. Elles ont consommé, lors d'un repas léger, des champignons rôtis provenant d'une conserve faite à la maison. En deux jours, quatre personnes souffraient de nausées, de troubles de la déglutition, de troubles de la conversation, de la vue, de doublement des images, de faiblesses des muscles des paupières, ainsi que des paralysies des extrémités et des muscles de la respiration. Avant que le diagnostic ne soit établi, une d'entre elles, âgée de 25 ans, affaiblie à son domicile, est décédée. Il a fallu soutenir la respiration de trois patientes artificiellement. Une femme enceinte, âgée de 20 ans, qui avait seulement goûté le plat, ne se plaignait que de légers vertiges et de nausées. Elle ne reçut aucun traitement. Les trois patientes restantes pouvaient être libérées de l'hôpital entre 22 et 32 jours. Les agents pathogènes, *Clostridium botulinum*, appartiennent à cinq groupes distincts: A, B, C, D, E. Ces agents proviennent de la terre et aiment particulièrement les milieux contenant du blanc d'œufs dans les conserves de légumes, de fruits, de viande et de poisson. Un milieu plus acide ou plus salé ne leur convient pas. Les conserves devraient être entreposées au froid, en dessous de 5 degrés. Les conserves faites à la maison doivent être chauffées suffisamment, et pour tuer les spores en germination, elles doivent être stérilisées une deuxième fois, après 1 ou 2 jours. Les boîtes de conserves bombées sont douteuses, contaminées peut-être par des toxines botuliques. Leur contenu ne doit en aucun cas être consommé. Il

faut rester attentif aussi aujourd'hui, bien que le botulisme soit devenu extrêmement rare.

CENGIZ M, YILMAZ M, DOSEMECI L, RAMAZANOGLU A: A botulism outbreak from roasted canned mushrooms. *Human & experimental toxicology* 2006; 25: 273–278.

**Le substrat a-t-il une influence sur la comestibilité de *Stropharia rugosoannulata*?** Au cours des années cinquante et quatre-vingt, ces strophaires ont émus les esprits quant à leur valeur culinaire. Les syndromes gastro-intestinaux, vomissements et diarrhées, le goût médiocre (selon quelques mycophages) ne pouvaient pas les déloger de la table.

*Stropharia rugososannulata* a trouvé le chemin de l'Amérique vers l'Europe dans la première moitié du siècle dernier. Le champignon prospère très bien sur de la paille hachée et il est cultivé sur de la paille. Dans la revue «Der Tintling», Reinhard Conrad de Gera relate qu'une patiente qui avait consommé des Strophaires, a souffert de diarrhées deux heures après son repas (2). En ce qui concerne les Strophaires, ce n'étaient pas des champignons de culture, mais une forme de spécimens sauvages qui avaient poussé sur des copeaux de bois dans une haie d'un parc. L'auteur suppose que le substrat peut avoir une influence déterminante sur sa comestibilité et il recommande d'éviter de déguster la forme sauvage de cette espèce.

Consultons deux ouvrages issus de la patrie d'origine de l'espèce. D'après le «Field Guide» de Peterson (4), le Strophaire croît de manière solitaire, en groupe ou en ronds de sorcière. On le trouve particulièrement sur des sols cultivés et fortement paillés, mais aussi en forêt. Ecologie: nord des USA, au printemps, comestible estimé. Arora (1) trouve le Strophaire solitaire ou en groupe, sur du paillis, des copeaux de bois, dans l'herbe, les jardins ou sur toutes autres surfaces cultivées.

Ecologie: New England, Washington, comestible, «the best of the genus for the table». Dans les deux ouvrages américains consultés, il n'y a aucune autre indication sur le substrat ou la comestibilité. Comme le champignon conquiert le substrat de manière très agressive et même les métaux lourds, l'hypothèse de Conrad devrait être retenue. Bien entendu, on peut éviter la plupart des troubles gastro-intestinaux si on cuit les Strophaires «à point».

Confusions possibles: avec *Stropharia aurantiaca* qui pousse dans les mêmes stations que Stro-

pharia rugosoannulata et le très rare *S. hornemanni*, connu des régions boréales et montagneuses de feuillus et de résineux. Ces deux espèces ne sont pas comestibles.

1. ARORA D. Mushrooms Demystified. Ten Speed Press, Berkeley 1985.
2. CONRAD R. Verspeiste «Parkpilze». Der Tintling 2006; 4: 62–63.

3. HORAK E. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa, Spektrum 2004.
4. MCKNIGHT KH, MCKNIGHT VB. Mushrooms. Peterson Field Guides, Houghton Mifflin Company; Boston 1987.

Traduction J.-J. ROTH. Relecture R. FLAMMER

VERBAND SCHWEIZERISCHER VEREINE FÜR PILZKUNDE VSVP

## Bericht der Präsidentin der Wissenschaftlichen Kommission

### Witterung 2006

(gemäss Monatsberichten der NZZ)

**April** > Für Übergangsjahreszeit typische markante Luftmassenwechsel, sehr viel Niederschlag. Noch kaum Pilze.

**Mai** > Zu Beginn Schnee bis hinunter auf 700 Meter, viel Niederschlag im Norden. Pilze: wenig, sehr kurze, schlechte Morchelsaison.

Ein in ganz Mitteleuropa beobachtetes sehr ungewöhnliches Massenaufkommen des eher seltenen *Caloscypha fulgens* läutete ein eher merkwürdiges Pilzjahr ein.

**Juni** > Nach einem nasskalten Monatsbeginn Übergang zu hochsommerlicher Witterung; überdurchschnittlich warm. Wenig Pilze, kein richtiger Frühsommerschub.

**Juli** > Im Mittelland und in den Alpentälern der heisseste Juli seit Messbeginn 1864. Kaum Pilze bei dieser Hitze und Trockenheit.

**August** > Der sonnenärmste August seit 105 Jahren, ausserordentliche Kälte. Mässiges Pilzaufkommen. Gegen Ende Monat ein unwahrscheinlicher Steinpilzschub in vielen Regionen auch des Mittellandes, der ein grosses Medienecho auslöste. In der Folge suchten unzählige Pilzfreunde ihr Steinpilzglück.

**September** > Der wärmste September seit 140 Jahren, trotz Hitze viel Regen. Bis zu 4,3 Grad über der Norm! Nach dem grossen Pilzschub zu Beginn des Monats vielenorts nichts Neues mehr.

**Oktober** > Rekordwärme auch im zweiten Herbstmonat. Höchstes Mittel seit 1864.

Zusammen mit dem bereits extrem warmen September ergibt sich das mit Abstand höchste Zweimonate-Temperaturmittel seit Messbeginn 1864. Es übertrifft den bisherigen Rekord dieser beiden

Monate aus dem Jahre 1949 auf der Alpennordseite um rund ein Grad und im Süden um 0,5 Grad. Niederschlagsmengen von bis zu 130 Prozent fielen am ganzen Jurasüdfuss und in den angrenzenden Gebieten des Mittellandes. Die meisten übrigen Gebiete des Mittellandes und der Alpen erhielten zwischen 50 und 90 Prozent der Norm.

Das grosse Steinpilzjahr! Insgesamt aber ein mässiges Pilzjahr trotz sehr viel Regen und Wärme. In der überaus langen Pilzsaison dank des warmen Oktobers erschienen aber schliesslich immer wieder einzelne Pilze. Vielerorts blieb die grosse Vielfalt an Täublingen, Korallenpilzen, Ritterlingen und andern aber aus.

### Verbandsanlässe

**Schweizerische Pilzbestimmertagung in Oberburg/BE** Über 100 Teilnehmer fanden sich in den sehr geräumigen Hallen des Mehrzweckgebäudes von Oberburg ein, betreut vom Pilzverein Oberburg unter der OK-Leitung von Jörg Gilgen. Mit 100 Teilnehmern kommt diese Veranstaltung an ihre Grenzen, denn es mangelt an genügend Gruppenleitern. Angela Meier musste auf eine Geburtstagsfeier verzichten. Fritz Leuenberger, Hans Fluri und Hans Meier konnten verdankenswerterweise kurzfristig zusätzlich einspringen. Ein Lokalfernsehen (Tele Bärn) berichtete über den Anlass.

Besondere Pilze waren dieses Jahr: *Jahnoporus hirtus*, *Hygrocybe citrina*, *Pleurotus eryngii*, *Gerromyces chrysophyllum*, aber auch eine besondere Gruppe von *Pluteus roseipes* und *P. leoninus* liessen sich studieren (siehe Erinnerungsfotos unter [www.vsvp.com](http://www.vsvp.com)).

**Journées romandes de détermination à Delémont/JU** Gegen 40 Teilnehmer nahmen an den JR teil, die ein letztes Mal von Peter Baumann und