

Von Pilzern und Pilzen im Toggenburg : Teil 3 : berühmte Mykologen der Ostschweiz

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter / Senn-Irlet, Béatrice**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **85 (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935777>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Von Pilzern und Pilzen im Toggenburg

Teil 3 – Berühmte Mykologen der Ostschweiz

HANS-PETER NEUKOM UND BÉATRICE SENN-IRLET

Die Vielfalt der Habitate (siehe SZP 1/2007) machen das Toggenburg sowohl für Speisepilzsammler als auch für die Pilzwissenschaft hoch interessant. Davon zeugen Pilzfunde von verschiedenen in Pilzkreisen bekannten Mykologen.

Emil Nüesch (1877–1959)

Der St. Galler Dr. Emil Nüesch veröffentlichte 1926 ein vielbeachtetes, 279 Seiten umfassendes Werk – «Die Trichterlinge, Monographie der Agariceen-Gattung *Clitocybe* mit Bestimmungsschlüssel». Nüesch war ein passionierter Amateurmykologe, Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde, Mitglied der deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und amtlicher Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen. Nüesch begab sich oftmals auf seinen pilzkundlichen Streifzügen auch ins Toggenburg. So sind beispielsweise für den Weissen Riesen-Trichterling (*Clitocybe candida*), den Mehl-Trichterling (*C.*

ditopa), den Fleischfalben Trichterling (*C. diatreta*) und den Staubfüssigen Trichterling (*C. metachroa*) folgende Fundorte auf verschiedenen Toggenburger Gemeindeflächen im Buch vermerkt: Kreuzegg, Schwanteln-Schmidberg, Gaisskopf, Köbelisberg, Schönenberg und Ricken.

Jakob Lenz (1911–1992)

Ein weiterer fundierter Pilzkenner war der Obergärtner Jakob Lenz aus Utzwil. Als versierter Kenner der Wald- und Bergflora betrieb er mit voller Begeisterung sein Hobby. Er war Pilzkontrolleur und Mitglied des Pilzvereins Utzwil und darüber hinaus in regem Kontakt mit seinem Freund Emil Nüesch und dem Mykologen Prof. Dr. Meinhard Moser, Universität Innsbruck. Es erstaunt daher nicht, dass Lenz den grössten Teil seiner Freizeit damit verbrachte, einen Teil der Ostschweizer Pilzflora zu erfassen. Zu seinen Sammelgebieten gehörte selbstverständlich auch das Toggenburg, welches er mit seinem Moped aufsuchte. Zum Beispiel: das Hochmoor in Hemberg oder die Freienalp ob Wildhaus. Die gesammelten Fruchtkörper bestimmte er exakt (auch mikroskopisch). Die Funddaten der bestimmten Pilze notierte er in «Feldheften». Wenn immer möglich, aquarellierte Lenz sein Pilzmaterial, und dies mit höchster Akribie, naturgetreu (siehe Abbildung). Zu den Farbbildern zeichnete er für die genaue Bestimmung der Pilzart zusätzlich die wichtigsten mikroskopischen Merkmale. Im Laufe der Jahre entstanden so 1465 Datenblätter, die rund 800 verschiedene Pilzarten darstellen. Nach seinem Tod 1992 vermachte die Familie sein Lebenswerk dem Kryptogamenherbar der ETH Zürich.

Heiterswil, Hemberg, Sommerigkopf, Chäserugg, Rosswald...

Die grosse Fülle und Vielfalt an Pilzen im Toggenburg lockt auch immer wieder Vereine an. Während 19 Jahren führte die VAPKO ihre Kurse und Prüfungen für Pilzkontrolleure im Toggenburg durch. Diese fanden jeweils im Herbst während einer Woche von 1961 bis 1970 in Heiterswil, Hotel Sternen, und von 1971 bis 1979 in Hemberg, Hotel Ochsen, statt. Infolge Platzmangel mussten



WALTER FRÜH

Clitocybe candida

grössere Räumlichkeiten gesucht werden. Heute finden die VAPKO-Kurse in Landquart an der landwirtschaftlichen Schule am Plantahof statt.

Jedes Jahr organisiert der Verein für Pilzkunde Zürich eine mykologische Studienwoche als Weiterbildung für interessierte Mitglieder. Dank guter Kontakte zu den Toggenburger Pilzkontrolleuren sowie zum Pilzverein Toggenburg besuchte der Zürcher Pilzverein das Toggenburg seit 1995 bereits zum dritten Mal. Stationiert war man jeweils im dafür gut geeigneten St. Galler Jugendheim Bodenweidli in Wildhaus. Ziel dieser Arbeitswochen war es neben der Weiterbildung, die Pilzflora im Toggenburg für die «Kartierung der Pilze der Schweiz» zu erfassen. Interessante Exkursionsgebiete mit unterschiedlicher Vegetation waren

beispielsweise: Gamplüt (Fichte), Sommerigkopf/Oberhaag (Moorlandschaft, Buche, Birke, Fichte, Föhre), Chäserugg (Alpweide, Zwergweide, Grünerle, Fichte), Rosswald (Weisstanne, Fichte), Gamperfin (Hochmoor, Buche, Birke, Fichte, Föhre), und vordere Amdener-Höhe (Fichte). Die gesammelten Pilze wurden sowohl makro- als auch mikroskopisch exakt bestimmt. Pilzarten, Koordinaten, Ortsnamen, Begleitvegetation usw. wurden computerisiert und zu Handen der Pilzkartierung an die Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL weitergeleitet (siehe Box Verbreitungsatlas Pilze der Schweiz).

(Literatur siehe Seite 81)



Als *Cortinarius crocolithus* gemalt, ist dieser Pilz heute unter dem Namen Gelbgestiefler Schleimkopf (*Cortinarius triumphans*) bekannt, ein nicht häufiger Pilz mooriger Wälder. Aquarell von Jakob Lenz aus der Sammlung des Herbarium der ETH Zürich.

Verbreitungsatlas Pilze der Schweiz 333 Pilzfunddaten aus dem Toggenburg

Verschiedene eidgenössische Gesetze verpflichten den Bund für die Einhaltung der einheimischen Arten zu sorgen. Der Vollzug der eidgenössischen Gesetzgebung ist jedoch nur möglich, wenn Bestandesaufnahmen vorhanden sind.

In der Schweiz sind über die Brutvögel und grösseren Säugetiere gute Kenntnisse vorhanden, während Pilze zusammen mit zahlreichen Gruppen der niederen Tiere (Spinnen, Käfer, usw.) zu den sehr schlecht erfassten Organismen gehören. Landesweit zählt man heute 4974 Grosspilzarten.

Die in den letzten Jahren gesammelten und bei der Projektleiterin Béatrice Senn-Irlet an der WSL eingegangenen Pilzdaten stammen zum gröss-

ten Teil von freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der ganzen Schweiz. Zurzeit sind erst 333 Pilzfunddaten zu 261 Pilzarten aus dem Toggenburg verarbeitet. Ziel der zeitintensiven Bestandesaufnahmen ist es, gute Kenntnisse über geografische Verbreitung, ökologische Ansprüche und zeitliche Veränderungen zu gewinnen, was für die Erhaltung eines gesunden Waldes von Bedeutung ist. Diese Pilzdatenbank dient als Grundlage für die Ausarbeitung einer Roten Liste der gefährdeten Arten und für einen Verbreitungsatlas. Dieser Verbreitungsatlas der Pilze der Schweiz wird periodisch aktualisiert und ist unter www.swissfungi.ch einsehbar.

Rehpilze – Einlegen in Kräuteressig

Von vielen Pilzsammlern werden Rehpilze (*Sarcodon imbricatus*) vorwiegend getrocknet und als geschmackvolle Gewürzpilze für verschiedene Saucen verwendet. Das Rezept «Einmachen der Pilze in Essig» aus dem «Führer für Pilzfreunde» (1917) von Edmund Michael, brachte Axel von Wehrden, Koch und Pilzkontrolleur von Lichtensteig, auf die Idee, Rehpilze in Kräuteressig zu konservieren. Die in Kräuteressig eingelegten Pilze eignen sich vorzüglich etwa zu Raclette oder verschiedenen kalten Fleischplatten.



AXEL VON WEHRDEN

Zutaten

500 g frische Rehpilze in mundgerechte Stücke geschnitten
¼ l Kräuteressig und ¼ l Wasser
½ Teelöffel Senfkörner
nach Belieben getrocknete Dillspitzen
Pfeffer aus der Mühle
wenig Salz
eine Prise Zucker

Zubereitung

Die geputzten und in mundgerechte Stücke geschnittenen Rehpilze mit Wasser bedecken und während 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dadurch verliert sich der vor allem bei älteren Exemplaren bittere Geschmack. Wasser abgiesen und Pilze in Kräuteressig und Wasser geben, würzen und nochmals 15 Minuten leicht kochen. Flüssigkeit und Pilze in sterilisierte Einmachgläser heiss abfüllen. Die auf diese Art eingemachten Rehpilze sind problemlos gekühlt bis zu einem Jahr haltbar.

(hpn)

In Kräuteressig eingemachte Rehpilze

LITERATUR

- ANDEREGG W. & A. VON WEHRDEN 1992. Pilzlehr. Konstruktion, Bau und Gestaltung.
- GÖPFERT H. 1995. Vernissage zum Gedenken an Jakob Lenz 1911–1992. Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 73, Heft 9/10.
- HÄSSIG T. 19. August 2005. Wildhaus unter dem Mikroskop. Der Toggenburger.
- NEUKOM H.-P. 1. April 2006. Die Tricks der Morchelsucher. St. Galler Tagblatt.
- NÜESCH E. 1926. Die Trichterlinge. Druck und Verlag F. Schwald, Handels- und Gewerbedruckerei, St. Gallen.
- RUDMANN F. 1992. Wald und Naturschutz im Toggenburg, Erbe und Verpflichtung. Schweiz. Z. Forstwes. 143: 548–554.
- Toggenburger aktuell Herbst 2003. Pilzsaison. Heft Nr. 42.
- Toggenburger Jahrbuch 2007. Von Pilzern und Pilzern im Toggenburg. 123–140.
- Toggenburger-Nachrichten 2. Juli 1999. 40 Jahre Betriebstreue.
- WSL 2005. Pilzdatenbank Fungus. Datenbankauszug der bis zum März 2005 erfassten Fundmeldungen zu Grosspilzen aus Toggenburger Gemeinden. Guido Bieri, Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft.

KURSE & ANLÄSSE COURS & RENCONTRES CORSI & RIUNIONI

Kalender 2007 | Calendrier 2007 | Calendario 2007

25. März	89. Delegiertenversammlung VSP	10 Uhr, Hotel Arte, Kongresszentrum, Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten.
25 mars	89^e Assemblée des Délégué(e)s de l'USSM	10 h, Hotel Arte, Kongresszentrum, Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten.
18./19. Aug.	Schweizerische Pilzbestimmertagung (siehe Seite 84)	Im Hotel Aarehof in Wildegg/AG.
26./27. août	Journées romandes de Mycologie	Champéry VS, organisées par la Société mycologique de Monthey.
8.–14. Sept.	Vapko-Kurs (siehe Seite 84)	Landquart GR
10.–14. Sept.	Cours Vapko	Leysin VD
16.–21. Sept.	Europäischer Mykologen-Kongress	St. Petersburg
16.–22. Sept.	Mykologische Studienwoche (siehe Seite 85)	Escholzmatt LU
21 au 23 sept.	Cours romand de détermination	Montfaucon JU, organisé par la Société mycologique de Tramelan.
25–30. Sept.	WK-Tagung / Journée de la CS / Simposio della CSS	Crans-Montana, unter Mithilfe von der Société mycologique de Sierre.
1.–5. Ott.	Corso Vapko Regione della svizzera di lingua italiana	Ristorante delle Alpi al Monte Ceneri.
6./7. Okt.	Vapko-Tagung	Murten