

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 88 (2010)
Heft: 2

Artikel: Der Pilz des Monats 4 : der Violette Saftling : ein Aufsehen erregender Erstfund aus dem Napfgebiet = Le champignon du mois 4 : Hygrocybe viola : ne première découverte sensationnelle dans la région du Napf = Il fungo del mese 4

Autor: Fluri, Hans

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935902>

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: 29.01.2026

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

Der Violette Saftling

Ein Aufsehen erregender Erstfund aus dem Napfgebiet

HANS FLURI

Die Tagung im Oktober 2009 der Wissenschaftlichen Kommission (WK) des VSVP fand in Menzberg/LU statt. Sie brachte einige überraschende Funde zutage. Darunter befand sich der äusserst seltene Violette Saftling (*Hygrocybe viola*), welcher vermutlich in der Schweiz zum ersten Mal nachgewiesen wurde.

Das Gebiet rund um den Napf erweist sich immer wieder als Refugium mykologischer Raritäten. Eine hunderte von Metern dicke Ablagerungsschicht von Erosionsmaterial am Alpenrand wurde dort vor Millionen von Jahren angehoben. Es blieb dadurch weitgehend von der letzten eiszeitlichen Vergletscherung verschont. Alpine Reliktpflanzen wie z. B. Silberwurz (*Dryas octopetala*), Alpensoldanelle (*Soldanella alpina*) u. a. m. sind heute als Belege dieses Vorganges feststellbar. Pflanzen, welche normalerweise nur in höheren Lagen der Alpen anzutreffen sind. Dies trifft womöglich auch auf einige Pilze zu.

Der Napf besteht weitgehend aus Nagelfluh und erosionsbedingtem Sandstein und Mergel. Strahlenförmige Bachgräben und Talkerben legten nach und nach die unterschiedlich zusammengesetzten Molasseschichten frei. Entlang eines solchen Grabens habe ich das nachfolgende sehenswerte Pilzchen gefunden:

Hygrocybe viola Geensink & Bas in Arnolds 1985

Hut > 4–10 mm breit, violett-amethystfarben, jung halbkugelig und zentral genabelt, später abgeflacht, in der Mitte leicht samtig-körnig, sonst glatt und trocken, strahlenförmig und durchscheinend gerieft vom wellig gefurchten Rand bis 2/3 gegen die Hutmitte. (In der Wahrnehmung einem winzigen Fallschirm ähnlich.)

Lamellen > Dick, spärlich (nur ca. 10–12 Lamellen), entfernt, herablaufend, teils gegabelt, violett mit etwas hellerer Schneide.



PHOTOS HANS FLURI

Der Violette Saftling | *Hygrocybe violet* (*Hygrocybe viola*) Fruchtkörper | Fructifications

Stiel > 7–10(–12) mm lang, ca. 1–1,5 mm im Durchmesser, zylindrisch und gegen die Spitze leicht verdickt, dunkelviolett, glatt, trocken, an der Basis versehen mit etwas helleren aber ebenfalls violetten Rhizomorphen.

Fleisch > In allen Teilen violett-amethystfarben, ohne Geruch und Geschmack.

Sporen > 7–9×5–6 µm, breit-ellipsoid, oft fast rundlich oder manchmal auch tropfenförmig.

Basidien > 35–60×7–12 µm, keulig mit 4 (seltener auch 2) Sterigmen, basal oft mit Schnallen.

Lamellen-Trama > Irregulär mit dickwandigen Hyphen, welche stark aufgeblasen und zusammen mit dünnwandigen, zylindrischen, zum Teil verzweigten Hyphenabschnitten untermischt sind. Zudem waren auf den Hyphenwänden (auch in der Huthaut) inkrustierte Pigmente als körnige Krusten wahrnehmbar. Schnallen habe ich in nur ganz geringer Zahl beobachtet.

Ökologie und Fundort

Vorkommen: Auf nackter lehmiger Erde, gesellig, vereinzelt umgeben von kleinen Moosen; in der Nähe von Buchen.

Fundort: Gemeinde Menznau LU im Wald nördlich Obertreien auf ca. 760 m.ü.M. gefunden am 7. Oktober 2009. Exsikkat hinterlegt im Musée botanique cantonale des Kanton Waadt in Lausanne (LAU).

Diskussion

Mit dem Habitus der Fruchtkörper, der irregulären Trama und weiteren Merkmalen, glaubt man vorerst, eine *Omphalina* vor sich zu haben. Bei der Aufschlüsselung führt dies zu *O. lilacinicolor* Bon, was jedoch einer näheren Betrachtung nicht stand halten kann. Auch die Suche in den Nachbarsgattungen in den Werken von Moser (1983) und Horak (2005) führt zu keinem Resultat, denn *Hygrocybe viola* ist in keinem dieser beiden Schlüssel aufgeführt. Erst Prof. Heinz Cléménçons Hinweis brachte die Gewissheit, dass hier *Hygrocybe viola* entdeckt worden ist.

In Boertmanns «Hygrocybe»-Werk wird zwar *H. viola* beschrieben. Es irritiert aber dort die Aussage zur Hutfarbe, welche als bräunlich bis braun-orange bezeichnet wird. Auch die Stielfarbe wird mit schwach rötlicher bis violetter Farbe angegeben, während die Funde aus Menzberg in allen Teilen violett-amethystfarben aufgetreten sind. Der mikroskopische Beschrieb und die fotografische Abbildung in Boertmann (1995) lassen grosse Fragen offen.

H. viola ist offensichtlich noch unvollständig untersucht worden, vielleicht infolge des seltenen Entdeckens seiner Fruchtkörper. Daher ist auch seine taxonomische Position bis dato nicht zufriedenstellend. Sogar im Originalbeschrieb von Geensink & Bas in Arnolds (1985) in der Zeitschrift «Persoonia» wird letztlich die systematische Stellung des beschriebenen Pilzes nicht abschliessend behandelt. Sollte der Pilz etwa doch zu *Omphalina*, *Chrysomphalina*, *Cuphophylla* oder einer anderen Gattung gehören, wird sich wohl erst erweisen, wenn eine aussagekräftige DNA-Analyse davon erstellt ist. Jedenfalls sprechen für die Gattung *Hygrocybe* resp. *Cuphophyllus* die ausgesprochen langen Basidienmasse.

LITERATUR | BIBLIOGRAPHIE

- ARNOLDS E. 1985. Notes on Hygrophorus IV. New species and new combinations in Hygrophoraceae. *Persoonia* 12: 475–478.
- BOERTMANN D. 1995. The genus *Hygrocybe*. *Fungi of Northern Europe* 1. Svampetryk, Copenhagen.
- CANDUSSO M. 1997. *Hygrophorus* s.l. *Fungi europaei* 6. Edizioni Candusso, Alassio.
- HORAKE. 2005. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa. Elsevier Spektrum Akademischer Verlag, München.
- MOSER M. 1983. Die Röhrlinge und Blätterpilze. *Kleine Kryptogamenflora* Band IIb/2. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart.

Hygrocybe viola

Une première découverte sensationnelle dans la région du Napf

HANS FLURI

La session de la commission scientifique de l'USSM (CS/WK) a eu lieu à Menzberg/LU en octobre 2009. Elle a permis de mettre au jour quelques espèces surprenantes. Voici décrit ci-dessous, le très rare *Hygrocybe viola*, qui a été à cette occasion trouvé pour la première fois en Suisse.

La région du Napf est une mine de plantes et de champignons rares et cette région se révèle en être le refuge depuis des millions d'années. Des centaines de mètres de matériaux d'érosion ont été déposés là. Ces sols ont été épargnés ainsi en grande partie lors de la dernière glaciation. Aujourd'hui, on peut admirer dans ces régions des plantes de vestiges alpins comme les dryades à huit pétales (*Dryas octopetala*) et les soldanelles alpines (*Soldanella alpina*).

Le massif du Napf est composé en grande partie de conglomérats, de sédiments issus de l'action de l'érosion des sols et de la marne. Les lits en creux des ruisseaux sont orientés de manière rayonnante et mettent à jour ça et là, des couches stratifiées de molasse. C'est le long de l'un d'entre eux que j'ai trouvé cette espèce remarquable.

Hygrocybe viola Geensink & Bas in Arnolds 1985

Chapeau > 4-10 mm de large, violet améthyste, jeune hémisphérique avec un ombilic central, puis aplani, velouté à granuleux en son centre, puis lisse et sec, strié en transparence et de manière rayonnante, marge cannelée et ondulée jusqu'au 2/3 du centre du chapeau (semblable à un minuscule parachute).

Lamelles > Épaisses, peu abondantes (seul. 10-12 lamelles), espacées, décurrentes, partiellement bifurquées, violettes avec une arête un peu plus claire.

Stipe > 7-10(-12) mm de longueur, environ 1-1,5 mm de diamètre, cylindrique avec un sommet un peu plus élargi, violet foncé, lisse, sec, avec à la base quelques rhizomorphes également violets un peu plus clairs.

Chair > Violet améthyste dans toutes les parties de la fructification, inodore et insipide.

Spores > 7-9 × 5-6 µm, largement ellipsoïdes, sou-

vent presque rondes, parfois en forme de gouttes.

Basides > 35-60 × 7-12 µm, clavées avec quatre (plus rarement deux) stérigmates, avec souvent une boucle basale.

Trame des lamelles > Irrégulière avec des hyphes à paroi épaisse, souvent renflées et mêlées avec des fragments d'hyphes à paroi mince, cylindriques et en partie fourchues. Les parois des hyphes (également dans le chapeau) montrent des pigments incrustés ressemblant à des croûtes granuleuses. Seules quelques boucles en nombre très restreint ont été observées.

Station et Ecologie

Ecologie: sur terre nue, grégaire; lorsqu'isolé, entouré de petites mousses, avec des hêtres dans l'environnement proche.

Station: Commune de Menznau LU dans la forêt située au Nord d'Obertreien, environ 760 m d'altitude; découverte le 7 octobre 2009. Exsiccata: déposé au Musée botanique cantonal du canton de Vaud, à Lausanne (LAU).

Discussion

Avec la forme de la fructification, la trame irrégulière des lamelles et d'autres caractères encore, on peut croire au premier coup d'œil, avoir une *Omphale* dans les mains. Cette idée nous mène directement vers *O. lilacinicolor* ce qui ne résiste pas à une observation plus attentive. Aussi la recherche dans les genres voisins grâce aux ouvrages de détermination de Moser (1983) et Horak (2005) n'aboutit à aucun résultat satisfaisant, car *H. viola* n'est mentionné dans aucun de ces ouvrages. Seule l'expérience du Prof. Clémenton nous a apporté la certitude que nous avons découvert cet *Hygrocybe*.

Dans l'ouvrage de Boertmann «*Hygrocybe*», notre champignon est bel et bien décrit. Il est cependant quelque peu surprenant de voir la couleur indiquée pour le chapeau de cette espèce, de brunâtre à brun orange. De plus, la couleur du stipe est donnée comme faiblement rougeâtre à violet. Les trouvailles de Menzberg montrent une couleur

violette à améthyste dans toutes les parties de la fructification. Les descriptions microscopiques et la photo présentée dans cet ouvrage laissent bien des questions ouvertes.

H. viola semble encore connue de manière très incomplète à cause de la rareté de ses découvertes. Sa position taxonomique est insatisfaisante à ce jour. Même dans la description originale par Geensink et Bas, dans Arnolds (1985) dans la revue *Persoonia* donne en dernier lieu la position systématique du champignon présenté ici et qui n'est

en réalité pas tranchée. Seule une analyse ADN révélera peut-être si cette espèce appartient au genre *Omphalina*, *Chrysomphalina* ou *Cuphophyllus* ou bien un autre genre encore. En tous les cas, les dimensions importantes des basides préchent pour le genre *Hygrocybe* (resp. *Cuphophyllus*).

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Tipps für Trüffelliebhaber – Hypogäen V

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Welche Trüffeln sind eine Sünde wert?

Nur frische reife Trüffeln vermitteln unsern Geschmacks- und Geruchsknospen den als Hochgenuss gepriesenen Gaumenkitzel. Die Duftnoten lassen sich durch Gefrieren, Tiefgefrieren, Sterilisieren (Jus de truffes) und in Öl zwar konservieren. Doch das Aroma, ein Gemisch zahlreicher flüchtiger und instabiler chemischer Substanzen, verduftet und verändert sich schon bei Raumtemperatur innerhalb Stunden und Tagen. Und da kaum zwei Individuen über dieselbe Anzahl und Aktivität an Geschmacks- und Geruchsrezeptoren verfügen, ist es sinnlos auf Objektivität zu pochen (*de gustibus non est disputandum*), und so unterliegen auch Trüffeln einer sehr unterschiedlichen kulinarischen Wertung.

Spitzenreiter ist die Alba-Trüffel (*Tuber magnatum*) mit dem aufdringlichen schwefeligen Aroma von 2,4-Diapentan, das sich über Reis oder Teigwaren üppig entfaltet. Wahre Gourmets beugen ihre Häupter über das dampfende Gericht, breiten ein Tuch aus über Kopf und Topf und inhalieren genüsslich die schwefeligen Dämpfe.

Platz 2 ist an die Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) vergeben, deren weiches Aroma von 2- und 3-Methylbutan-al (-ol) verströmt wird. Die nur in Spuren nachweisbaren Schwefelverbindungen sind dennoch wesentlich für das charakteristische

Duftprofil. Périgord-Trüffeln empfehlen sich besonders zu Eierspeisen, Teigwaren und Reis. In Käse und Charcuterie-Konserven bleibt das Aroma während Monaten einigermaßen erhalten, doch achte man dabei sorgfältig auf das Aushängeschild der Produzenten. Aromen lassen sich leicht ersetzen durch echtes Trüffelöl oder synthetische Duftstoffe.

Platz 3 nimmt die Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*) ein.

Am Ende der Liste stehen die Sommer-Trüffel (*Tuber aestivum*), deren Geschmack nicht an die Herbst-Trüffel (*Tuber uncinatum*) herankommt, die Winter-Trüffel (*Tuber brumale*) mit einem aufdringlichen, oft als widerlich empfundenen Parfum und die China-Trüffel (*Tuber indicum*), die nur frisch und tiefgekühlt etwas an die Burgunder-Trüffel erinnert, sonst am ehesten mit Stall, Stroh und Heu assoziiert wird. Die schwarze Sprengelung in Charcuterieprodukten verleitet den Konsumenten zur Annahme die Ware sei getrüffelt. Doch oft sind die aus Spanien oder Italien gelieferten Konserven mit gehackter Ausschussware nachträglich aromatisierte Gemenge von echten Trüffeln, Terfezien und/oder billigen China-Trüffeln. Noch schlimmer: die Sprengelungen sind nur Attrappen aus Totentrompeten, Judasohren und Pasten mit Pflanzenkohle. Jetzt noch einige Tropfen künstliches Aroma und die Täuschung ist perfekt.