Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 95 (2017)

Heft: 3

Artikel: Natur macht Hutmode : zuweilen schaffen Pilze höchst seltsame Verbindungen ... = La nature règne sur la mode des chapeaux : parfois, les champignons créent des liens très étranges

Autor: Neukom, Hans-Peter

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935372

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: 17.10.2025

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

Natur macht Hutmode

Zuweilen schaffen Pilze höchst seltsame Verbindungen…

HANS-PETER NEUKOM

Ein Highlight in der ereignisarmen, aber spät endenden Pilzsaison 2016 war ein Riesenpilz. Noch am letzten Novemberwochenende fand Anna Biro, leidenschaftliche Pilzsammlerin, nämlich rund ein Kilo Pilze von guter Qualität. Im Pilzkontrolllokal Küsnacht entpuppten sich dann die Pilze als feine Mönchsköpfe (*Infundibulicybe geotropa*). Als kleine Sensation erwies sich darunter ein über 600 Gramm schweres Exemplar mit einem Hutdurchmesser von über 30 Zentimetern. Ein erstaunlicher, nicht alltäglicher Pilzfund für die späte Jahreszeit. Dies bestätigt auch Ralph Bigger, einer der Pilzkontrolleure der Stadt Zürich: «Auch wir prüften letztes Jahr spät in der Pilzsaison noch vermehrt Mönchsköpfe im städtischen Kontrolllokal.» Aber ein solch grosses und erst noch qualitativ gutes Exemplar sei sicher für jede Sammlerin und jeden Sammler ein einmaliges Sammlerglück.

Napoleonisches Erbe?

Nicht-Pilzler denken beim Namen Mönchskopf wohl zuerst an den gleichnamigen Käse, den «Tête de Moine». Dieser erhielt seinen Namen der Legende nach 1797 von napoleonischen Soldaten, die Käselaibe im Keller eines Klosters gefunden hatten, nachdem sie die Mönche vertrieben hatten. Die Soldaten übernahmen die traditionelle Methode, dünne Scheiben von der Oberseite des Käses zu kratzen. Da sie der Käse danach an die Tonsur von Mönchen erinnerte gaben sie ihm den Namen Tête de Moine, also Mönchskopf. Tatsächlich wurde der Käse aber wohl schon einige Jahre früher, um 1790, als «Mönchskopfkäse» bezeichnet. Es ist jedoch unklar, ob der Name tatsächlich von seiner Ähnlichkeit mit der Tonsur der Mönche zurückgeht oder auf die im Klosterkeller gelagerte Käsemenge pro Mönch beziehungsweise Mönchskopf. Unser Pilz gleicht jedenfalls durchaus einem wohlgenährten Mönchskopf mit Tonsur.

Warum Pilze Hüte tragen…

Viele Blätterpilze tragen ebenfalls Hüte wie der Champignon oder Röhrlinge wie der Steinpilz, welche den (Gross-) Pilzen erst ihr charakteristisches Aussehen verleihen. Wie die Hüte der Menschen sollen auch die Pilzhüte vor allem schützen, nämlich ihre Sporen zur Arterhaltung. Diese Sporen reifen an den Lamellen oder in den Röhren, also in der Fruchtschicht an der Hutunterseite. Sind die Pilzsporen reif, so werden sie aktiv aus dem Hut weggeschleudert und mit Wind und Regenwasser weiterverbreitet. Dadurch unterscheiden sich Pilzhüte im Wesentlichen von Hüten für Menschen.

Pilz inspiriert Hutmode: Eine Küsnachter Pilzsammlerin fand ein selten grosses Exemplar eines essbaren Mönchskopfes.

Photo HANS-PETER NEUKOM

La Nature règne sur la mode des chapeaux

Parfois, les champignons créent des liens très étranges

HANS-PETER NEUKOM • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Un moment fort dans l'ennui d'une saison de champignons pauvre en évènement, fin 2016: un champignon géant. En toute fin du mois de novembre, Anna Biro, une amatrice de champignons passionnée eut le plaisir de ramasser environ un kilo de champignons de bonne qualité. Au cours du contrôle de champignons à Küsnacht, les spécimens se sont avérés être de belles têtes de moines (*Infundibulicybe geotropa*). Parmi celles-ci, une petite sensation: un spécimen de 600 grammes, avec un diamètre de chapeau de 30 centimètres; des dimensions étonnantes, plutôt rares pour une fin de saison. Ceci est confirmé par Ralph Bigger, l'un des inspecteurs de la ville de Zurich: «Nous aussi avons pu constater au contrôle local urbain des champignons en fin de la saison, une quantité plus importante de têtes de moines». Pourtant, une telle fructification, si grande et si belle en qualité, est pour chaque amatrice et chaque amateur le petit bonheur d'une belle récolte.

Un patrimoine napoléonien?

Les personnes méconnaissant les champignons pensent peut-être que l'on peut faire un lien entre ce nom de «tête de moine» et le fromage ainsi nommé. Selon la légende datant de 1797, des soldats de Napoléon ont découvert des fromages dans les sous-sols d'un couvent, après en avoir expulsé les moines. Les soldats ont repris la méthode traditionnelle de gratter de fines tranches dans la partie supérieure du fromage. Depuis lors, elle rappelle la tonsure des moines; ce nom «tête de moine» a été donné au fromage. En réalité, le fromage était ainsi nommé quelques années plus tôt, en 1790. Cependant, on ignore si ce nom a pour origine sa ressemblance avec la tonsure des moines ou si cette origine vient de la quantité de fromage découvert dans la cave du monastère. En tous les cas, notre champignon ressemble tout à fait à la tête d'un moine tonsuré bien nourri.

Pourquoi les champignons portent des chapeaux…

De nombreux champignons à lamelles portent aussi des chapeaux comme le champignon de Paris ou des bolets comme les cèpes, qui donnent aux fructifications cet aspect caractéristique. De même que les chapeaux protègent les femmes et les hommes qui les portent, les chapeaux des champignons protègent leurs spores. Celles-ci mûrissent sur les lamelles ou dans les tubes situés dans la couche inférieure de la fructification. Les spores mûres sont activement éjectées loin du chapeau et sont alors diffusées par le vent et l'eau de la pluie. C'est par là que diffèrent sensiblement les chapeaux des champignons et ceux des gens!

Les champignons inspirent la mode: une fructification d'une Tête de moine d'une grandeur rare découverte par une amatrice de champignons de Küsnacht.