

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 96 (2018)

Heft: 4

Artikel: Neues Pilzzentrum auf La Palma : Kanarische Inseln

Autor: Dähncke, Rose Marie

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935322>

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: 15.01.2026

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

Neues Pilzzentrum auf La Palma – Kanarische Inseln

ROSE MARIE DÄHNCKE

Dies ist ein Bericht über das Centro de Micología auf der Kanarischen Insel La Palma, für das ein professioneller Leiter gesucht wird.

Als ich 90 wurde, habe ich mit der wissenschaftlichen Pilzarbeit aufgehört und mein gesamtes mykologisches Material aus 70 Jahren gezielter Suche in ganz Europa dem Städtchen Mazo auf La Palma, wo ich seit 38 Jahren lebe, überlassen. Zurzeit ist alles sehr schön in einem antiken kanarischen Haus untergebracht, aber noch in diesem Jahr wird mit einem grossen, allumfassenden Projekt begonnen, für das vom Gobierno der Kanarischen Inseln bereits 500000 Euro zur Verfügung gestellt wurden. Neben den notwendigen Bibliotheks- und Arbeitsräumen gibt es eine grosse Küche für Kochkurse und einen anschliessenden Speisesaal mit herrlicher Aussicht weit über die Insel. Und das Allerbeste ist, dass einschliesslich Restaurant und Bar ein kleines einfaches Hotel oder eine preiswerte Herberge gebaut werden, damit alle Pilzfreunde zusammen untergebracht sind und am Nachmittag ihre Funde aus den unterschiedlichen Biotopen gemeinsam auslegen können, und man so Arten aus verschiedenen Zonen sieht und für eigene Arbeiten (Fotografieren, Trockenmaterial entnehmen, Beschreibung am Frischpilz vornehmen u.Ä.) benutzen kann. Auf diese Weise ist es sogar dem Gehbehinderten möglich,

täglich viele Pilzarten zu sehen, auch wenn er nicht selbst durch die Wälder streifen kann. Zur Abendstunde kann man an einem überdachten Grillplatz zusammensitzen bei fröhlichen Pilzgesprächen Fleisch und Pilze grillen. Das ganze grossartige Projekt wird von einem prämierten Architekten aus Barcelona erstellt.

Zur Pilzsuche wird man gruppenweise im Kleinbus gebracht oder kann mit einem Mietwagen fahren.

Betonen möchte ich, dass es ab Mitte November Garantie auf reiches Pilzvorkommen gibt, denn auf La Palma regnet es immer und ohne jeglichen Ausfall Ende Oktober oder Anfang November. In meinen 38-jährigen Beobachtungen hat es noch kein Jahr gegeben, in dem keine Pilze gewachsen sind. Wir haben hier mehr als 1300 europäische Arten, die mit *Pinus* wachsen (*Pinus radiata* und *Pinus canariensis*), mit Esskastanie und Zistrosen (*Cistus symphytifolius* und *Cistus monspeliensis*) sowie in der Laubschicht der Lorbeerwälder. In der App für iPad usw. Dährckes Pilzlexikon sind in den fast 2000 Arten auch die Pilze von La Palma enthalten. Das Pilzzentrum ist vorbereitet, nach einer gewissen Teilnahme an Pilzexkursionen das nötige Diplom auszustellen. In den Pilzwäldern herrschen 9°/10°, und wer nebenbei noch Sonne und Wärme sucht, begibt sich an unsere Strände und badet im Meer, das kann man den ganzen Winter über.

Für dieses Pilzzentrum braucht man natürlich eine sehr begabte Person (oder Ehepaar) mit hervorragenden Pilzkenntnissen und gutem Organisationstalent. Ich habe vorgeschlagen, dafür einen deutschsprachigen Pilzexperten zu suchen. Zu Studienzwecken werden ja hauptsächlich Deutsche und Schweizer kommen, und meine persönlichen Aufzeichnungen sind in Deutsch gehalten. Mit etwas Spanisch kann man die Inselbewohner, die meist nur wissen wollen, ob ihre Pilze essbar sind, zufriedenstellen. Aber auch unter den Spaniern, Ita-

liern, Franzosen und Engländern gibt es grossartige Mykologen, und wer gerne für immer auf La Palma, diesem paradiesischen Fleckchen Erde, leben und die Leitung des Pilzzentrums übernehmen möchte, kann bei der Gemeinde Mazo oder bei mir weitere Auskunft einholen.

Jeweils im November findet ein Tag des Pilzes statt, dabei sind um die 350 Arten ausgelegt.

Im Anschluss erkläre ich genauer, worum es sich bei dem Zentrum handelt, und was zu leisten es in der Lage ist. Es würde übrigens dem Leiter kostenlos zur Verfügung stehen mit dem gesamten Material und voller Ausstattung für eigene Unternehmen (Kurse, Artikel, Forschungsarbeit, Buchveröffentlichung). Es handelt sich um eine einmalige Einrichtung, fähig, jedes Jahr anspruchsvolle Pilzkongresse durchzuführen und zum Treffpunkt internationaler Pilzler zu werden.

Kapazität und Möglichkeiten des Zentrums

Das im November 2015 im Kulturzentrum Casa Roja in Mazo eröffnete Centro de Micología ist voll funktionstüchtig. Öffnungszeiten von Montag bis Samstag, von 10 bis 14 Uhr, in Sonderfällen nach Absprache. Der Besuch ist kostenlos.

Diese einzigartige Institution kann von jedem genutzt werden, der Interesse an den Pilzen hat, sei es für Speisezwecke, für das Züchten guter Esspilze im eige-



nen Garten oder auch, um sich seriös mit der Pilzkunde zu beschäftigen und vorhandene Kenntnisse zu vertiefen.

Es steht eine umfangreiche Literatur von 150 Pilzbüchern in sechs Sprachen zur Verfügung (deutsch, spanisch, englisch, französisch, italienisch, holländisch) wie auch an die hundert wissenschaftliche Fachberichte internationaler Mykologen, darunter die Erstbeschreibungen der 35 weltneuen Arten, die auf La Palma gefunden wurden.

Der Computer ist geladen mit einer grossen Vielfalt an Wissenswertem über die Pilze, hier ein paar Beispiele:

Für den Speisepilzsammler, was er über Transport, Lagerung, Zubereitung usw. wissen muss. Fotos der 80 essbaren Pilze, die häufigsten liegen ausgedruckt vor. Welche Pilze bei welchen Bäumen wachsen, ebenfalls ausgedruckt. 25 Rezepte für die optimale Zubereitung. Es wird über medizinale Pilze berichtet. Die wichtigsten Giftpilze von La Palma sind mit Bild und Text dargestellt.

Des Weiteren erfährt man Interessantes über die Färbung von Wolle und Stoffen mit Pilzen und staunt über die prächtigen Farben. Ausführlich mit Fotos belegt, steigt man in die Anzucht des erstklassigen Speisepilzes *Stropharia rugoso-annulata* ein und erfährt, auf welchem Substrat aus Gartenresten und biologischen Abfällen er bestens wächst. Dann gibt es eine originelle Sammlung von antiken Postkarten mit Pilzmotiven, eine Briefmarkensammlung und sogar Zigarrenbauchbinden mit Pilzen.

Eine komplette Auflistung der volkstümlichen spanischen Namen der Pilze hilft dem spanischen Pilzsucher, der mit den wissenschaftlichen lateinischen Namen Schwierigkeiten hat.

Ein Plan zeigt die besten Pilzfundstellen auf, die vorwiegend auf der Ostseite der Insel liegen, wo sich durch den Passatwind genügend Feuchtigkeit niederschlägt.

35 Biotope werden vorgestellt und die jeweiligen Pilze abgebildet und beschrieben.

Für ein weitergehendes Pilzstudium gibt es eine Kartei mit etwa 4000 Karteikarten, jede mit dem Foto des Pilzes versehen, mit Funddatum und Fundort, mit kompletter Beschreibung des Pilzes einschliesslich Geruch, Geschmack am rohen Pilz, evtl. Verfärbung auf Reagenzien und natürlich Sporenstaubfarbe und Mikroangaben wie Sporenformen und weitere Merkmale. Auf der Rückseite der Karte findet man die Mikrozeichnungen.

Eine Exsikkatesammlung der La-Palma-Pilze kann benutzt werden.

Es steht ein erstklassiges Mikroskop zur Verfügung mit Zeichengerät und Fotovorrichtung, und auch an ein Pilztrockengerät zur Herstellung von Exsikkaten ist gedacht.

Man hat Einsicht in etwa 4000 erstklassige Pilzfotos, zu denen man die Beschreibung des Pilzes in deutscher Sprache öffnen kann.

Eine lehrreiche Anleitung zeigt dem Interessierten, wie er in das Pilzstudium einsteigen kann.

Zum Schluss sei gesagt, dass es sich um eine Institution mit einem immensen Studienmaterial handelt, die jedem Pilzfreund helfen kann, sei er Pilzschemm oder seriöser Pilzstudiosus, bekannter Pilzkenner. Sogar internationale Mykologen zeigen bereits Interesse am Centro de Micología. Dr. Marco Contu hat zur Eröffnung beglückwünscht und der deutsche namhafte Mykologe Erhard Ludwig (Autor des Pilzkompendiums) hat nach seinem Besuch aus Anerkennung für die perfekte Ausrüstung ein Pilzaquarell gemalt.

Das Ayuntamiento Villa de Mazo hat Grosses vor im Sektor Pilze. Mazo liegt in einer günstigen Klimazone für die Anzucht von Pilzen, was genutzt werden soll. Die meisten Pilzwälder und die grösste Anzahl von Pilzarten von ganz La Palma gibt es in der Gemeinde Mazo, die bis zur Cumbre hochreicht.

Den Besuchern des Zentrums gegenüber ist man sehr entgegenkommend und gibt ihnen Erlaubnis, das eine oder

andere Foto zu machen von Unterlagen, die einen besonders interessieren, oder vom Lageplan der Pilzstellen. Für den Herbst sind wieder Exkursionen zur Pilzsuche geplant. Im November/Dezember können jeden Samstagnachmittag Pilze zur Bestimmung auf Essbarkeit vorgelegt werden.

Es sind Pilzkurse vorgesehen z.B. für Anfänger, um in das Thema einzusteigen, oder auch ein Kochkurs, um variable Rezepte kennenzulernen.

Schweizer und deutsche Pilzfreunde werden Interesse an einer Pilzreise nach La Palma haben, da hier im November/Dezember Pilzsaison ist, während diese in Europa längst geendet hat, und wo hat man schon Gelegenheit, einen schönen Arbeitsraum mit aufwendigem Studienmaterial benutzen zu dürfen. Und das kostenlos.

Unter der Mail-Anschrift centrode-micologia@villademazo.es erhält man Auskunft über geplante Programme oder kann Kontakt aufnehmen, wenn man Gruppenbesuche oder kontinuierliche Arbeitsstunden vereinbaren möchte. In Notfällen stehe ich gerne persönlich zur Verfügung unter mycopalma@live.com. Adresse: Centro micología

Ayuntamiento Villa de Mazo,
Isla de La Palma
Islas Canarias

