

Pilzsuche 1997 = Une récolte de champignons en l'an 1997

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **67 (1989)**

Heft 11

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936463>

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 Ausdrucke 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.

Morcheln aus dem Garten

Ungläubig schüttelte ich den Kopf, als ich vor etwa drei Jahren in der Vereinszeitung des Boston Mycological Club (USA) die Notiz las, es sei jemandem gelungen, Morcheln zu züchten. Ungläubig deshalb, weil ich den grossen Unterschied zwischen Morcheln und den bekannten Zuchtpilzen recht gut kenne. Bei diesen weiss man doch genau, was für eine Unterlage, was für ein Substrat sie benötigen: Braunkappen (so sagt der Gärtner den Riesenträuschlingen, *Stropharia rugosoannulata*) brauchen Stroh und Austernseitlinge abgestorbenes Laubholz. Champignons hat man schon im 17. Jahrhundert auf Rossmist und die Japaner haben gar schon zur Zeit von Christi Geburt den Shiitake-Pilz (*Lentinus edodes*) auf Laubholzprügeln gezüchtet. Wahrscheinlich lassen sich nämlich die holzbewohnenden sowie alle andern Pilze, deren Unterlage man genau kennt, verhältnismässig leicht züchten. Aber Morcheln? Oder Steinpilze, Eierschwämme oder Trüffel? Bei diesen kennt man doch ihre Nahrung, ihr Substrat nicht! Sie wachsen im Freien nämlich nur in Verbindung mit gewissen Pflanzen, sie gehören doch zu den Mykorrhizapilzen. Meine Ungläubigkeit erlitt dann aber einen regelrechten Stoss, als ich vom US Patent Nr. 4 594 809 hörte. (Kopien davon kann man sich übrigens für anderthalb Dollar leicht beim Patentamt der Vereinigten Staaten besorgen.) Dieses Patent beinhaltet und erläutert nichts weniger als die Erfindung einer Anbautechnik für die Zucht von Speisemorcheln. Auch ein ostschweizerischer Champignonzuchtbetrieb scheint mit den Patentinhabern in Verbindung zu stehen.

Im diesjährigen Sommerheft der amerikanischen Zeitschrift «Mushroom» ist nun die Rede von einem «First Morel Kit», das eine Firma für \$ 29.95 anbietet. Zu diesem «Ersten Morchel-Werkkasten» gehören fünf (amerikanische) Pfund Sägemehl, das — laut Katalog — gänzlich mit kräftigem Morchel-Myzel durchwachsen ist, sowie genaue Anweisungen, wie man ein Gartenbeet für die Morchelzucht vorbereitet. Wenn das Experiment misslingt, liefert die Firma im Jahr darauf kostenlos neue Brut oder erstattet den Kaufpreis zurück. Der technische Berater der Versandfirma ist allerdings vorsichtig. Er spricht noch von einem Versuchsstadium und hofft auf viele Rückmeldungen der Kunden. Seiner Meinung nach sollten aber 25% der «Morchelbeete» den gewünschten Erfolg erbringen. Da er im gleichen Atemzug seinen Braunkappen eine 75%ige Erfolgchance einräumt, darf man wohl annehmen, dass er seinen Mund nicht zu voll zu nehmen pflegt.

Amerikafahrer unter unseren Leserinnen und Lesern möchte ich ermuntern, ennet dem grossen Teich auch in dieser Sache herumzuhorchen. Und wer etwas Konkretes weiss, ist freundlich eingeladen, mit dem Redaktor der SZP Kontakt aufzunehmen. Wenn die Morchelzucht im Hausgarten wirklich gelingt, wäre dies nichts weniger als eine Sensation, über die man in unserer Zeitschrift natürlich berichten sollte.

Heinz Göpfert

Quelle

«Mushroom, the Journal of Wild Mushrooming» Band 7, Nr. 3 (Sommer 1989) Moscow ID USA.

Pilzsuche 1997

«Können sie gut Karten lesen?» Mit dieser etwas ungewöhnlichen Frage konfrontierte mich Herr Meier, so hiess mein Chef, am 16. Oktober 1997. Wir sassen im Erfrischungsraum des betriebseigenen Fitnesscenters und erholten uns von einer ebenso anstrengenden wie unergiebigem Sitzung mit dem Thema Energieverknappung. Ohne lange zu überlegen, tat ich kund, dass meine Wenigkeit sogar als eigentlicher Spezialist im Kartenlesen zu gelten habe. Schliesslich hätte ich weiland bei den Pfadfindern und auch in der Rekrutenschule Orientierungslaufgruppen geführt. Dass ich mit diesen bedauernswerten Gruppen regelmässig den letzten Rang belegte, erwähnte ich mit keinem Wort. Der Chef schätzt Mitarbeiter mit vielseitigen Interessen. Fachidioten sind ihm ein Greuel. «Gut», freute sich der Boss, «über das nächste Wochenende begleiten Sie mich im Bündnerland beim Pilzsuchen! Das dazu notwendige Kartenmaterial und die einschlägigen Gesetzesbestimmungen werde ich Ihnen rechtzeitig beschaffen lassen.» Ausgerechnet Pilzsuchen! Mir lief es heiss und kalt den Buckel hinunter. Mit Schrecken liess ich die letzten dicken Schlagzei-

len der Regenbogenpresse wie «Pilzfrevler auf der Flucht erschossen» oder «Kompass vergessen – 2 Jahre Zuchthaus» vor meinem geistigen Auge Revue passieren. «Ist Ihnen nicht gut?», erkundigte sich Herr Meier, als ihm meine inzwischen aschfahl gewordene Gesichtsfarbe auffiel. «Nein, es ist alles o.k.», stammelte ich. Am liebsten hätte ich mich eigentlich mit einer todsicheren Ausrede vom Pilzsuchen gedrückt, aber der Chef mag wankelmütige Mitarbeiter nicht, und die Lohnverhandlungen standen vor der Tür.

Die Nacht vom Freitag auf den Samstag verbrachte ich im Arbeitszimmer. Ich war damit beschäftigt, Naturschutzgebiete mit Rotstift auf die Landkarten zu übertragen, Gesetzbücher zu studieren und den Kompass zu suchen. Diesen hatte ich recht bald im Gemüseabteil des Kühlschranks aufgestöbert. Am meisten Kopfzerbrechen machte mir die Routenwahl. Es gibt da eidgenössische und kantonale Pilzschutzbestimmungen. Ausserdem hat praktisch jede Gemeinde zusätzliche Gesetze erlassen. Während der Kanton Tessin seit 1990 an Samstagen keine Sammeltätigkeit zulässt, verbietet der Kanton Graubünden das Pilzsammeln neuerdings am Sonntag. Um nicht mit dem Gesetz in Konflikt zu kommen, muss ich dafür sorgen, dass die bündnerische Kantongrenze in der Nacht vom Samstag auf den Sonntag genau um Mitternacht überschritten wird. Ausserdem gibt es in unserem Sammelgebiet fünf Naturschutzgebiete, die auf keinen Fall betreten werden dürfen. Während im Kanton Graubünden pro Kopf 1785 g Speisepilze, mit Ausnahme von Eierpilzen, Steinpilzen und Kaiserlingen, mitgenommen werden dürfen, beläuft sich die erlaubte Sammelmenge im Tessin auf 2180 g, ausgenommen Maronenröhrlinge, Morcheln und Nebelkappen. Die Tessiner Gemeinde, durch welche unsere Sammelroute führt, hat die erlaubte Menge jedoch in eigener Kompetenz auf 1740 g gekürzt und zusätzlich das Sammeln von Rotfussröhrlingen verboten (siehe Amtsblatt vom 12. März 1996). Unausgeschlafen und unrasiert wie ich war, wurde ich um vier Uhr morgens von Herrn Meier abgeholt. Die berühmte Walenseestrecke war im Nu passiert. Wir brauchten keine vier Stunden dazu. Zügig strebten wir unseren Pilzjagdgründen entgegen. Einige Stunden später kämpften wir uns durch das Dickicht eines Gebirgstales. Etwa zwanzig Meter weiter links sahen wir einen gut ausgebauten Waldweg. Weil dieser Weg jedoch auf Tessiner Boden lag, durften wir ihn nicht benutzen. «Ein wunderbarer Tag heute. Finden Sie nicht auch?» jubelte der Boss. Ich pflichtete ihm bei, obwohl ich eigentlich gar keine übermässige Freude empfand. Der schwere, mit Landkarten und Gesetzbüchern gefüllte Rucksack trieb mir den Schweiß auf die Stirne. Die zwei Pilzkörbe, die ich mittragen musste, behinderten mich arg beim Hantieren mit Karte und Kompass. Herr Meier entpuppte sich als erfolgreicher Pilzsammler. Der Korb wurde schwer und schwerer, und bald war die Limite von 1785 g erreicht. Ich hoffte nur, dass die mitgeschleppte Feldwaage gut geeicht war. «Gemäss Personalreglement ist der Genuss von Pilzen für die Kaderleute unseres Betriebes untersagt», bemerkte der Boss. «Weil Sie deshalb mit Pilzen sowieso nichts anfangen können, werden Sie mir Ihren Pilzkorb sicher zur Verfügung stellen.» Aus naheliegenden Gründen konnte ich nicht nein sagen und liess es zu, dass sich auch der zweite Korb langsam anfüllte. Plötzlich standen wir vor einer Wegkreuzung. Diese Kreuzung konnte ich auf der Karte nicht finden. Wo waren wir denn nur? In Bünden, im Tessin oder in einem Naturschutzgebiet? Wie war es nur damals in der Rekrutenschule, als die halbe Kompanie aufgeboten werden musste, um den trotz Karte und Kompass hilflos im Wand herumirrenden *Boletus* zu suchen? Herr Meier hatte Gott sei Dank meine Unsicherheit nicht bemerkt. Er wechselte etwa zehn Meter von mir entfernt die Strassenseite und schickte sich an, einen nicht zu übersehenden Parasolpilz abzuschneiden. Da wurde es im Gebüsch lebendig. Etwa fünf, mit Tarnanzügen bekleidete, beschnauzte und italienisch sprechende Angehörige der «Squadra ticinese per salvare i funghi» brachen aus dem Gehölz, stürzten sich auf meinen Brötchengeber, ergriffen ihn und zerrten den sich sträubenden und alle Heiligen um Hilfe anrufenden Wirtschaftsmagnaten zu einem mit Ästen und Laubwerk gut getarnten Geländefahrzeug. Ich hörte ihn noch etwas schreien, das sich wie «Erztrottel» und «entlassen» anhörte und blieb einsam und verlassen im Wald zurück. Dies dachte ich wenigstens. Denn bevor ich mich von meinem Schrecken erholen konnte, stiess mir jemand den Lauf einer Maschinenpistole ins Kreuz. «Hände hoch, Sie sind verhaftet!» Mein Bezwiner wies sich als Beamter des «Bündner Pilzdezernates» aus. «Habe ich dich endlich erwischt, Pilzdieb, elendiglicher!» donnerte er mich an und wies dabei auf die zwei angefüllten Pilzkörbe. Ergebnislos versuchte ich ihm beizubringen, dass ich absolut schuldlos sei und dass der eine Korb meinem Chef gehöre

und dass dieser von wenigen Minuten in ein Tessiner Gefängnis abgeführt worden sei. In Handschellen wurde ich nach Chur gebracht. Da sitze ich nun hinter Gittern und warte auf meinen Prozess. Mein Verteidiger hat mir nicht allzu grosse Hoffnungen gemacht. Es sei halt schon ein grässlicher Wirrwarr mit diesen Pilzschutzbestimmungen, meinte er. Aber eben, Unkenntnis schützt vor Strafe nicht...

Boletus

Une récolte de champignons en l'an 1997

«Est-ce que vous savez bien lire une carte»? C'est la question que me posa inopinément mon chef, Adémar Liaudat de son nom, cette après-midi du 16 octobre 1997. Nous venions d'assister à une conférence pénible et stérile au sujet de la pénurie d'énergie et nous prenions un rafraîchissement dans le carnotzet attenant au centre fitness que possédait l'entreprise. Sans réfléchir davantage, j'affirmai à mon supérieur, en toute humilité, que l'une de mes spécialités était justement la lecture des cartes: jadis avec ma troupe d'éclaireurs et plus récemment pendant mon école de recrues, j'avais dirigé des courses d'orientation. Mon équipe arrivait régulièrement la dernière, mais je fis silence sur ce détail.

Mon chef apprécie des collaborateurs possédant des facultés variées, il a horreur des incapables. Mon patron sourit de toutes ses dents dorées: «Très bien! Ce week-end, vous m'accompagnerez dans les Grisons pour cueillir des champignons. Je vous ferai remettre à temps les cartes nécessaires et les règlements à observer dans la région». Aïe! Cueillir des champignons! Une sueur froide me coulait dans le dos. Me revenaient en mémoire avec effroi les récents gros titres de la presse: «Deux champignonneurs criminels abattus pendant leur fuite» — «Ils avaient oublié leur boussole: 2 ans de prison»... «Vous ne vous sentez pas bien»? me demandait Monsieur Liaudat, voyant passer mon visage au gris cendré. «Non, non tout est O.K.», murmurai-je. Je le jure, j'aurais bien volontiers récusé l'invitation au voyage, mais mon chef ne peut supporter que ses collaborateurs ressemblent à des girouettes et puis... on parlait d'une prochaine amélioration des salaires dans l'entreprise.

Dans la nuit du vendredi au samedi, je m'employai dans mon bureau à cerner de rouge sur les cartes les réserves naturelles, à étudier les décrets et les lois, et à chercher ma boussole: le la dénichai dans le compartiment à légumes de mon réfrigérateur. Le choix judicieux du trajet me donna le plus de travail: Il y a des lois de protection fédérales et cantonales, mais pratiquement chaque commune a édicté des règlements complémentaires. Alors que les autorités tessinoises interdisent toute cueillette les samedis, et cela depuis 1990, dans le canton des Grisons on a récemment décidé une interdiction totale les dimanches: Pour éviter de transgresser les lois, je dois faire en sorte de passer la frontière grisonne dans la nuit de samedi à dimanche exactement à minuit. Et en plus, dans la région choisie pour notre prospection, il n'y a pas moins de six réserves que nous devons à tout prix éviter. D'autre part, la limite grisonne est de 1785 g par personne, mais il est interdit de cueillir des Chanterelles, des Bolets Cèpes et des Amanites des Césars; par contre, au Tessin, le poids limite est de 2180 g et la protection totale est prévue pour les Têtes de nègres, les Morilles et les Nébuleux. Mais la commune tessinoise que nous allons traverser a réduit la limite individuelle à 1740 g et interdit, de plus, la récolte des Bolets à pied rouge (selon le Bulletin Officiel du 17 mars 1996).

Encore tout ensommeillé et non rasé, je fus tiré de mon lit à quatre heures du matin par Monsieur Liaudat. Il nous fallut une bonne poignée d'heures de voiture, mais aucun bouchon ne s'était formé sur le long trajet par autoroutes, avalé à la vitesse «grand V», et mon chef fit halte au bord d'une route de montagne. Et nous voilà dans les taillis du vallon. A notre gauche, à peine à vingt mètres, nous voyions un chemin forestier bien engageant: mais il était sur sol tessinois et par suite interdit le samedi...

«Quelle journée magnifique, n'est-ce pas»? jubilait mon patron. Je me déclarai d'accord, mais à vrai dire ma joie n'était guère exubérante. Le sac à dos lourdement garni de cartes et de textes de loi me faisait bien transpirer. Les deux paniers que je portais rendaient bien difficile la manipulation des cartes et de la boussole. Monsieur Liaudat se révéla être un champignonneur émérite: le panier se remplissait, s'alourdissait et la limite de 1785 g fut bientôt atteinte. Pourvu que la balance de campagne — il en avait pris une! — soit correctement étalonnée! «Le règlement du personnel de l'usine interdit aux cadres de l'entreprise de consommer des champignons. Par conséquent, vous ne sauriez qu'en faire de toute façon et vous serez

bien d'accord de me prêter votre panier»... Il est facile de comprendre que je ne pouvais refuser, et mon chef remplit peu à peu le second panier.

Nous arrivâmes tout à coup à une croisée de sentiers; introuvable sur la carte! Où étions-nous donc? Au Tessin, aux Grisons, dans une réserve? Un souvenir surgit dans ma mémoire; c'était à l'école de recrues: malgré carte et boussole, le malheureux «Boletus» s'était perdu en pleine forêt et la moitié de la compagnie avait dû organiser une battue pour le retrouver... Mon patron, Dieu soit loué, n'avait pas remarqué mon désarroi. A dix mètres de moi, il traversa un chemin pour ne pas manquer, de l'autre côté, une splendide Lépiote. Alors je vis les buissons bouger: Il devait y avoir cinq hommes moustachus, vêtus de treillis de camouflage, baragouinant en italien et représentants de la «squadra ticinese per salvare i funghi»: ils avaient surgi des fourrés et s'étaient précipités sur mon patron nourricier; ils s'emparèrent de lui et, faisant fi des gestes de défense et des imprécations du magnat de l'industrie, il le traînèrent vers un véhicule de campagne bien masqué par des branches et du feuillage. Je l'entendis encore crier, jurer et tempêter: je restai seul, abandonné, dans la forêt.

Seul? Voire! J'étais à peine revenu de ma stupeur que le canon d'un pistolet s'enfonça dans mon dos. «Haut les mains! Vous êtes en état d'arrestation». La main qui tenait l'arme était celle d'un policier grison, membre du «Bündner Pilzdezernat». «Misérable, voleur de champignons, tu es pris la main dans le sac» grondait-il en montrant les deux paniers remplis. C'est en vain que j'essayai de lui expliquer que j'étais innocent, qu'un panier était celui de mon patron, emmené il y avait quelques minutes à peine dans une prison tessinoise. Menottes aux poignets, on me conduisit à Coire. Derrière les barreaux, j'attends mon procès. Mon avocat ne me laisse que peu d'espoir. Il était bien d'accord qu'avec ces règlements locaux sur la protection des champignons, on avait créé un véritable embrouillamini. Mais... nul n'est censé ignorer la loi.

Boletus

(Trad.: F. Brunelli)

Des Morilles dans son jardin

Il y a environ trois ans, dans le journal du Boston Mycological Club (USA), j'ai trouvé une note mentionnant qu'un quidam avait réussi à cultiver des Morilles: je me souviens avoir secoué la tête, d'un air incrédule. Mon incrédulité se basait sur le fait qu'il existe une grande différence entre les espèces cultivées connues et les Morilles; pour celles-là, on connaît exactement le substrat dont elles ont besoin: les Strophaires (*S. rugosoannulata*) se cultivent sur de la paille et les Pleurotes (*P. ostreatus*) sur bois mort. Le champignon de Paris se développe sur fumier de cheval, on le savaient déjà au 17^{ième} siècle et les Japonais savaient déjà en l'an zéro cultiver le Shiitaké (*Lentinus edodes*) sur des rondis de bois de feuillus. Il est hautement probable qu'on pourrait avec une relative facilité cultiver d'autres champignons lignicoles comme aussi d'autres espèces dont on connaît exactement le substrat idéal.

Mais les Morilles? Ou bien les Bolets, les Chanterelles ou les Truffes? Pour ces groupes, on sait de quoi ils se nourrissent, mais on ne connaît pas leur substrat! Dans la nature, on ne les trouve qu'en commensalité avec des plantes déterminées: il s'agit d'espèces mycorhiziques.

Cependant mon incrédulité en prit un bon coup lorsque j'entendis parler de la patente US N° 4 594 809. (On peut du reste obtenir une copie de ladite patente — pour le prix de 1,5 \$ — auprès du service des Patentes des Etats-Unis). Cette patente ne contient rien moins que la description d'une technique de culture des Morilles. Il semble qu'un champignonniste de Suisse orientale se soit mis en relation avec les détenteurs de la patente.

Dans le numéro d'été de 1989 de la revue américaine «Mushroom», il est question d'un «First Morel Kit», qu'une firme met en vente pour \$ 29,95. Ce «Set-Morilles- Nouveauté» contient 5 livres — américaines — de sciure qui — foi de catalogue — est entièrement farci d'excellent mycélium de Morilles, ainsi que des instructions précises pour préparer dans son jardin un carré destiné à la culture des Morilles. Si l'essai n'est pas concluant, la firme livre durant la même année gratuitement un nouveau set, ou bien elle rembourse le montant payé. Le conseiller technique de la firme expéditrice est d'ailleurs prudent: il parle encore d'un stade expérimental et espère de nombreux avis en retour de la part des clients. A son avis pourtant, 25%