

# Unsere Verstorbenen = Carnet de deuil = Necrologio

Objekttyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **81 (2003)**

Heft 2

PDF erstellt am: **20.09.2024**

## **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.

**Datum:** 30.10. 2002. **Ort:** Adlikon. **Anzahl Personen:** 1.

**Konsumierte Pilzart:** getrocknete Habichtspilze (*Sarcodon imbricatus*).

**Vergiftungssymptome:** Übelkeit, Benommenheit, tiefer Blutdruck.

**Bemerkungen:** Drei Personen verzehrten einen Braten. Die Sauce dazu wurde mit getrockneten Habichtspilzen gewürzt und gut gekocht. Die Habichtspilze stammten noch vom verstorbenen Grossvater und waren acht Jahre alt! Bisher wurden von diesen Pilzen jedes Jahr verschiedene Speisen ohne nachteilige Folgen zubereitet. Da sich der Vorrat langsam dem Ende zuneigte, bereitete die Köchin den ganzen Rest der Pilze zum Sonntagsbraten zu. Auch dieses Mal wurde die Mahlzeit gut vertragen, und keine der drei beteiligten Personen zeigte irgendwelche Anzeichen einer Vergiftung. Da die Restmenge der Sauce mit Pilzen gross war (ein ganzer Suppenteller voll), wurde diese fachgerecht im Kühlschrank einen Tag aufbewahrt. Über Mittag wurde dann die Sauce mit den Pilzen von der 48-jährigen Frau aufgekocht und mit Brot verzehrt (kein Alkohol konsumiert!). Etwa einen Tag später bei der Arbeit machten sich starke Magenschmerzen und Übelkeit bemerkbar. Nach einigen Minuten kam eine Benommenheit dazu, worauf ihr Vorgesetzter sie unverzüglich zu einem Arzt brachte. Dort stellte man zusätzlich einen sehr tiefen Blutdruck fest. Der Arzt verabreichte der Patientin eine Valiumspritze gegen die Schmerzen (!) und zur Beruhigung, worauf die Patientin hyperventilierte. Unverzüglich wurde sie mit «Blaulicht» ins Unispital Zürich gebracht. Erst jetzt erfuhr der behandelnde Arzt, dass eventuell auch die Pilze Ursache der Symptome sein könnten. Die Patientin musste zwei Tage zur weiteren Beobachtung hospitalisiert bleiben. Welche Behandlung ihr dabei zukam, entzieht sich leider meinen Kenntnissen. Die Patientin leidet auch noch Wochen nach dem Vorfall unter Magenproblemen (Druckempfindlichkeit und Unwohlsein in der Magengegend).

**Datum:** 16.11.2002. **Ort:** Wettingen. **Anzahl Personen:** 4.

**Konsumierte Pilzart:** getrocknete Morcheln.

**Vergiftungssymptome:** Übelkeit, Magenschmerzen, z. T. Erbrechen, Atemnot.

**Bemerkungen:** Etwa 20 g im Handel gekaufte getrocknete Morcheln wurden in Wasser eine Stunde eingelegt. Das Einweichwasser wurde verworfen, die rohen (!) Pilze zu einem Salat zubereitet und anschliessend mit wenig Rotwein verzehrt. Ungefähr zwei bis drei Stunden nach der Mahlzeit traten bei allen vier beteiligten Personen die oben erwähnten Symptome auf. Unverzüglich wurde bei einer Pilzkontrolleurin telefonischer Rat eingeholt. Sie empfahl den Betroffenen, ein Glas warmes Wasser mit Salz zu trinken, um Erbrechen auszulösen. Ebenso riet sie ihnen, in einer Apotheke ein Abführmittel zu besorgen. Falls die Beschwerden am nächsten Tag nicht abklingen sollten, sei ein Arzt zu konsultieren. Nach einer unruhigen Nacht waren bei allen die Symptome praktisch abgeklungen.

## Unsere Verstorbenen

### Carnet de deuil

### Necrologio

Völlig unerwartet erreichte uns am 11. Januar 2003 die Nachricht vom Tode unseres Freimitgliedes

#### Ernst Walser

Der Eintritt in den PVB erfolgte 1974. In diesen vielen Jahren war er immer als sehr aktives Mitglied tätig: in den verschiedenen Funktionen als Pilzsammler, als Hobby-Koch, als Helfer im Service bei den Pilzessen und vielen anderen Chargen. Seine Ansichten, sein Humor und seine Einstellung zur Natur waren die Markenzeichen von Ernst.

Wir werden Ernst in guter Erinnerung behalten.

Verein für Pilzkunde Bremgarten und Umgebung



## Zum Tode von Prof. Hans Schwegler

Am 23. Dezember 2002 ist Prof. Hans Schwegler, langjähriger Lehrer an der Mittelschule Sursee, langjähriger Pilzkontrolleur und profunder Kenner der einheimischen Pilzflora, im Alter von 95 Jahren verstorben.

Hans Schwegler war der Initiant zur Gründung der *Gesellschaft für Pilzkunde und verwandte Naturgebiete von Sursee und Umgebung* im Jahre 1945. Von seinen beliebten Exkursionen, die er bis ins hohe Alter durchführte, hat manch ein Laie bleibende Eindrücke mit nach Hause genommen.

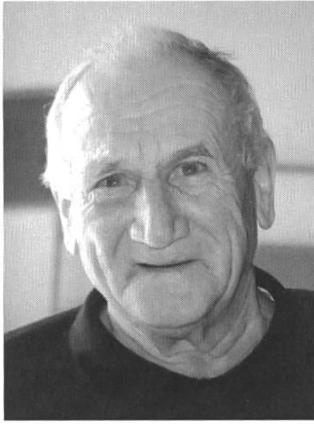
Er verstand es, die Zusammenhänge in der Flora auf verständliche Weise auch Laien klarzumachen. Sein Wissensinteresse ging denn auch immer über das des Mykologen hinaus. Er wusste über die spezifischen Bedingungen eines Biotops Bescheid, lange bevor dieser Begriff in aller Munde war. So traf man ihn denn auch auf Exkursionen im Bündner Oberland, im Tirol, in den Cinque Terre oder in Südfrankreich. Immer hatte er sich in die jeweils spezifische Flora eingearbeitet, so dass er den Teilnehmern sein reiches Wissen mitgeben konnte.

Hans Schwegler wurde im Jahre 1907 in Ufhusen, einem Dorf im Luzerner Hinderland, geboren, von wo aus er die Sekundarschule in Zell LU und später die unteren Jahrgänge der Mittelschule Willisau besuchte. Nach der Matura in Sarnen erwarb er an der Universität Freiburg im Uechtland das Lizentiat in Naturwissenschaften. Weil sein Doktorvater nach Deutschland berufen wurde, wohin er ihm in den schwierigen Dreissigerjahren nicht folgen wollte, nahm er 1937 die ihm angebotene Stelle als Mathematiklehrer an der Mittelschule resp. Kantonsschule Sursee an. Mit grossem Engagement setzte er sich für seinen Fachbereich ein und erwarb sich damit nicht nur bei seinen Schülern, sondern auch bei den Fachleuten ausserhalb seiner engeren Heimat grosse Anerkennung. Er setzte sich früh für den Ausbau der Mittelschule Sursee zur Maturitätsschule ein, aber auch für die dringend notwendige Aufwertung der Lehrlingsausbildung und damit für die Stärkung einer massvollen Industrialisierung von Sursee und Umgebung, welche heute zu einer wichtigen Wirtschaftsregion geworden ist, auf halbem Weg zwischen der Agglomeration Luzern und der Region Olten/Zofingen gelegen.

Wir Pilzfreunde von Sursee und der näheren Umgebung haben Hans Schwegler sehr viel zu verdanken. Er hat nicht nur bis ins hohe Alter sehr viel Zeit und Energie für «seinen» Verein aufgewendet, sondern hat bei jeder sich bietenden Gelegenheit dafür gesorgt, dass sich die ganze Pilzlerfamilie über den aktuellen Stand der Pilzforschung ins Bild setzen konnte. Er hat auch immer vehement den Standpunkt vertreten, dass der bereits in früheren Jahren festgestellte drastische Rückgang einzelner Pilzarten nicht in erster Linie wegen der stark zugenommenen Anzahl von Speisepilzsammlern (die da und dort etwas despektierlich auch als Kochtopfbotaniker bezeichneten werden) verursacht worden ist, sondern zur Hauptsache wegen der übertriebenen Übernutzung unserer Natur und unserer natürlichen Lebensgrundlagen durch einen Grossteil der Menschen. Hans hat uns bereits vor Jahrzehnten in seinen zahlreichen Vorträgen nicht nur eindringlich – und nicht selten mit erhobenem Zeigfinger – auf die Umweltproblematik aufmerksam gemacht, sondern hat uns seine Vorstellung vom rücksichtsvollen Umgang mit den Ressourcen auch selber vorbildlich vorgelebt. Jedenfalls haben wir das plötzliche Ausbleiben seiner interessanten, teilweise mit erfrischendem Humor gespickten und mit viel Emotionen vorgetragenen Referate stark vermisst, nachdem es um unser verdientes Ehrenmitglied Hans Schwegler in den letzten Jahren wegen seiner altersbedingten körperlichen Beschwerden etwas ruhiger geworden war. Wir haben einen gütigen Menschen und einen väterlichen Freund verloren.

Seiner lieben und umsorgenden Gattin Maria sowie seinen Angehörigen sprechen wir unseren grossen Dank und unser tiefes Mitgefühl aus. Möge Hans uns allen, welche ihn auf seinem langen Lebensweg ein Stück begleiten durften, in guter Erinnerung bleiben.

Verein für Pilzkunde Sursee und Umgebung, Alois Bättig



## Edgar Blanc

Le 2 mars 2003, notre ami Edgar Blanc s'est endormi paisiblement à l'âge de 89 ans et nous en sommes bien attristés.

En 1958, Edgar a fondé la Société mycologique de Bex en réunissant grâce à sa ténacité, 18 personnes intéressées à la cueillette des champignons. Lui-même était surtout adepte de l'étude, autodidacte, ce qui lui a permis de réussir avec succès les examens VAPKO et de devenir contrôleur officiel de la commune de Bex.

Nul ne sait combien de paniers, combien de sortes de champignons ont défilé dans sa boulangerie, puis dans son appartement... portes ouvertes... de retraité. Son grand plaisir était de recevoir des amis, qui lui arrivaient de partout. L'amitié, c'est ce qui lui importait le plus et cela l'a incité à approcher les soc. vaudoises pour la fondation de l'UVSM. L'Union, fondée en 1974, réunit 10 sociétés.

Commune proche du canton du Valais, un rapprochement s'imposait et grâce aux démarches d'Edgar, l'amitié qui nous lie à nos voisins a abouti à l'admission de notre société dans l'ACVM. Pour Edgar, il allait de soi que sa Société passablement agrandie devait être membre de l'USSM. L'admission a eu lieu en 1978.

Nous savons donc ce que nous devons à notre ami Edgar Blanc et nous lui en sommes infiniment reconnaissants.

Nous garderons un souvenir lumineux de notre Président d'honneur et adressons à sa famille notre sympathie et notre amitié.

Société mycologique de Bex

Am 5. Januar 2003 hat uns das Freimitglied

## Jean-Pierre Hirt

im Alter von 68 Jahren nach kurzer Krankheit verlassen.

Seit dem Eintritt in unseren Verein im Jahr 1965 hat er an unzähligen Anlässen teilgenommen. Seine ruhige und fröhliche Art haben wir alle sehr geschätzt. Wir werden Jean-Pierre in guter Erinnerung behalten.

Seinen Angehörigen entbieten wir unser ehrliches Beileid.

Verein für Pilzkunde  
Bremgarten und Umgebung

Völlig unerwartet erreichte uns am 11. Januar 2003 die Nachricht vom Tode unseres Freimitgliedes

## Ernst Walser

Der Eintritt in den PVB erfolgte 1974. In diesen vielen Jahren war er immer als sehr aktives Mitglied tätig: in den verschiedenen Funktionen als Pilzsammler, Hobby-Koch und als Helfer im Service bei den Pilzessen und vielen anderen Chargen.

Seine Ansichten, sein Humor, seine Einstellung zur Natur waren Markenzeichen von Ernst. Wir werden Ernst in guter Erinnerung behalten.

Verein für Pilzkunde  
Bremgarten und Umgebung