Pressemitteilungen = Communiqués de presse = Comunicato stampa ; SKEP-Briefkasten = Boîte aux lettres SKEP = Cassetta postale SKEP

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.03.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Aber da war doch noch etwas...
Hatte ich nicht einmal irgendwo gelesen, dass der Schwefelporling auch Eiben *(Taxus baccata)* befallen kann? Eine Baumart, die das stark toxische Alkaloid Taxin und andere Gifte enthält, dass sogar Pferde nach dem Verzehr von jungen Eibentrieben tot umfallen können. Nach dem Motto: «Ein Griff und die Sucherei geht los», durchkämmte ich meine Pilzbücher, wurde aber nicht fündig. Sollte das Gesuchte etwa in der SZP/BSM publiziert worden sein?
Bingo! In der SZB/BSM 2003 Nr. 1 stiess ich auf den gesuchten Artikel von H.A. Schmid. Diesen Aufsatz hier zusammenzufassen würde den Rahmen sprengen. Dennoch: Es ist wahrscheinlich, dass an Eibe fruktifizierende Fruchtkörper toxisch sind. Genossen, führen diese zu Mundtrockenheit, tauber Zunge, geschwollenen Lippen, Blässe, Schwindel, Durchfall, Erbrechen, Bauchkrämpfen, Herzrhytmusstörungen, Atemlähmung, Ohnmacht, Halluzinationen usw., also zu einer schönen Palette von Symptomen.
Da sich ja alle interessierten Pilzler/innen zwangsläufig auch mit Bäumen befassen und eine Eibe von einer Lärche leicht unterscheiden können, besteht somit eine Vergiftungsgefahr lediglich für die artreinen Mykophagen (Magenbotaniker).

Lateinische Namen
sulphureus = schwefelgelb; *rutilans* = gelblichrot; *nidulans* = nistend.

Literatur

Hans E. Laux, 2001, Der Grosse Kosmos Pilzführer. Alle Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern.
René Flammer, Egon Horak, 2003, Giftpilze-Pilzgifte.
Bruno Cetto, 1987, Enzyklopädie der Pilze, Band 1.
H. Jahn, 1963, Mitteleuropäische Porlinge, Westfälische Pilzbriefe Band IV.
R.M. Dähncke, 1992, 200 Pilze.
H.A. Schmid, 2003, SZP/BSM Nr 1, Vergiftungen durch den Schwefelporling.
F. Stary, 1983, Giftpflanzen.
Franz Boerner, 1978, Taschenwörterbuch der botanischen Pflanzennamen.

Pressemitteilungen
Communiqués de presse
Comunicato stampa

Birmensdorf, 14. September 2005
Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL)

Pilzsammeln schadet den Pilzen nicht

In den meisten Kantonen ist das Pilzsammeln zu gewissen Zeiten verboten. Eine Langzeitstudie der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL zeigt nun: Das Sammeln hat weder auf die Zahl der Pilze noch auf die Artenvielfalt einen Einfluss. Sammelverbote haben also keine direkte Wirkung. Will man Pilze schützen, braucht es andere Massnahmen – beispielsweise eine Reduktion des Stickstoffeintrags.
In den meisten Schweizer Kantonen gibt es Pilzsammelvorschriften. So dürfen an den meisten Orten maximal zwei Kilogramm Pilze gepflückt werden, und ausserdem gibt es genau definierte Schonzeiten, in denen das Sammeln verboten ist. Diese Einschränkungen stossen zum Teil auf Widerstand – nicht zuletzt weil es bisher an «Beweisen» für deren Nützlichkeit fehlte.
Aus diesem Grund hat die Forschungsanstalt WSL 1975 einen Langzeitversuch gestartet. In den beiden freiburgischen Pilzreservaten La Chanéaz sowie Moosboden untersuchten Wissenschafterinnen und Wissenschafter der WSL, wie die Pilzflora auf verschiedene Umwelteinflüsse reagiert

und wie sich das Pilzsammeln langfristig auf Zahl und Artenvielfalt der Pilze auswirkt. Dabei wurde untersucht, ob es einen Unterschied macht, ob Pilze ausgedreht oder mit dem Messer abgeschnitten werden. Gleichzeitig gingen die Wissenschafter auch der Frage nach, ob das mit dem Sammeln verbundene Betreten von unberührten Waldböden den Pilzen schadet.

Zahl der Pilze blieb gleich gross

Das erstaunliche Ergebnis: Obwohl die Forscher auf den Probeflächen jeweils alle Pilze pflückten, blieb deren Zahl auf den «geernteten» Flächen im Verlauf des 30-jährigen Versuchs gleich gross wie auf den nicht geernteten Vergleichsflächen. Auch bezüglich Artenvielfalt zeigte sich kein Unterschied.

Die Pflückmethode (Ausdrehen oder Abschneiden) hatte ebenfalls keinen Einfluss auf Pilzmenge und Artenvielfalt. Dafür zeigten die durchs Sammeln entstandenen Bodenbelastungen eine Wirkung: Auf den betretenen Flächen wurden rund ein Viertel weniger Fruchtkörper gezählt als auf den unberührten. Allerdings war dieser Effekt nur kurzfristig sichtbar: Sobald ein Gebiet nicht mehr betreten wird, wachsen die Pilze wieder in früherer Zahl; ein langfristig negativer Effekt scheint nicht vorhanden zu sein. Zusammengefasst lässt sich also sagen: Pilze werden durch andere Faktoren viel stärker beeinflusst, beispielsweise durch gestiegene Stickstoffeinträge oder Standortveränderungen. Und ob es ein gutes oder schlechtes Pilzjahr gibt, bestimmt hauptsächlich das Wetter.

Diese Forschungsergebnisse werden die Diskussion rund um die Massnahmen zum Schutz der Pilze zweifellos neu beleben. Dabei darf nicht vergessen gehen, dass Pilze in der Natur sehr wichtige Funktionen erfüllen. Es bleibt deshalb unbestritten, dass man zu den Waldpilzen Sorge tragen muss (siehe http://www.wsl.ch/media/050914_pilz-de.ehtml)

• • • • • • • • • • • • • • • •

Birmensdorf, 14 septembre 2005
Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL)

Cueillir les champignons ne leur nuit pas

Dans la majorité des cantons, le ramassage de champignons est interdit à certains moments. Une étude à long terme de l'Institut de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL) montre désormais que la cueillette n'influe ni sur le nombre de champignons ni sur la diversité des espèces. Les interdictions de cueillette n'ont donc aucun effet direct. Si l'on tient à protéger les champignons, d'autres mesures sont nécessaires – par exemple la réduction des dépôts azotés.

Dans la majorité des cantons suisses, la cueillette des champignons est régie par différentes dispositions. Dans la plupart des endroits, il est ainsi interdit de ramasser plus de deux kilos de champignons. Des périodes sont de plus définies pendant lesquelles la cueillette est prohibée. Ces restrictions sont parfois mal vécues – d'autant plus que jusqu'à présent, aucune «preuve» ne confirmait leur utilité. C'est pour cette raison qu'en 1975, l'Institut de recherches WSL a lancé une recherche à long terme. Dans les deux réserves mycologiques fribourgeoises de La Chanéaz et de Moosboden, les scientifiques du WSL ont étudié quelles sont les réactions de la flore fongique à différentes influences environnementales ainsi que les conséquences à long terme de la cueillette sur le nombre et la diversité des espèces de champignons. Des études ont visé à déterminer si cueillir les champignons sans coupe préalable ou les couper avec un couteau revenait au même. Les scientifiques ont également recherché si le piétinement, indissociable de la cueillette, de sols forestiers non récoltés nuisait aux champignons.

Le nombre de champignons est resté inchangé

Le résultat est étonnant: bien que les chercheurs aient systématiquement cueilli tous les champignons sur les placettes d'essai, leur nombre sur les surfaces récoltées est, pendant les 30 années qu'a duré la recherche, resté identique à celui de surfaces comparables non récoltées. Aucune différence n'est non plus apparue en ce qui concerne la diversité des espèces.

La méthode de cueillette (cueillette directe ou coupe) n'avait pas non plus d'influence sur la quantité de champignons et la diversité des espèces. En revanche, les contraintes soumises au sol par la cueillette n'ont pas été sans effet: sur les surfaces piétinées, l'on a dénombré un quart de fructifications en moins que sur les surfaces non récoltées. Cet effet n'a toutefois été visible qu'à court terme: dès que le piétinement cesse, les champignons repoussent en aussi grand nombre qu'auparavant; aucun effet négatif à long terme ne semble être induit. Pour résumer: les champignons subissent beaucoup plus l'influence d'autres facteurs, par exemple l'augmentation des dépôts azotés, ou des modifications du milieu naturel. Les conditions météorologiques décident avant tout s'il s'agit d'une bonne ou d'une mauvaise année pour les champignons.
Les résultats de ces recherches vont sans aucun doute raviver la discussion sur les mesures pour la protection des champignons. Il ne faut alors pas oublier que les champignons remplissent des fonctions déterminantes dans la nature (voir l'encadré). Il est par conséquent indubitable que l'on doit veiller à la protection des champignons forestiers.
(voir http://www.wsl.ch/media/050914_pilz-fr.ehtml)

• • • • • • • • • • • • • • • •

Altendorf, 14. Sept. 2005
Pressemitteilung des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP/USSM)

Die Pilzschontage sind ausser Kraft zu setzen

Die langjährigen WSL-Studien mit experimentellen und gezielten wissenschaftlichen Versuchsreihen bestätigen, was viele Pilzfachleute und auch Speisepilzliebhaber schon lange vermutet haben: Das Pflücken der Pilzfruchtkörper fügt dem Pilzorganismus keinen Schaden zu. Die Geschäftsleitung des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde VSVP/USSM zog aus dieser zur Tatsache gewordenen Vermutung ihre Schlüsse.
Die Annahme, dass das Pilze sammeln das Pilzvorkommen auf Dauer gefährden würde oder einzelne Pilzarten durch das Pflücken sogar mit dem Aussterben bedroht seien, ist damit auf eindrückliche Weise widerlegt worden.
Der VSVP als Dachorganisation der ihm angeschlossenen Vereine für Pilzkunde ist erfreut darüber, dass endlich, nach vielen Jahren der Ungewissheit, fundierte Studien zu diesem Resultat geführt haben. Über Jahre trug ja bekanntlich auch die Einführung vieler kantonaler und kommunaler so genannter «Pilzschutzverordnungen» zu einer Verunsicherung bei, zu einer Verwirrung eines jeden Pilzfreundes und Waldgängers. Bevor ein Pilzsammler, sei es aus kulinarischen Gründen oder aus reinem botanisch-mykologischen Interesse, sich auf den Weg begeben konnte, war er angehalten, sich vorerst im Irrgarten der unterschiedlichsten Sammelverbote, Mengenbeschränkungen und Schontage zurecht zu finden.
Die Ergebnisse der WSL-Langzeitstudie führen nun den VSVP-Vorstand zu Folgerungen, welche zwar nicht zum ersten Mal ausgesprochen worden sind, diesmal jedoch mit Unterstützung einer belegten Sammlung von Fakten neu und deutlicher formuliert werden müssen.

In anderen Worten sind dies die nachstehenden Forderungen:

- Es seien sowohl die bestehenden Schontage als auch die Mengenbeschränkungen für das Sammeln von Pilzen in allen Kantonen und Gemeinden ausser Kraft zu setzen.
- Der Schutz einzelner seltener und daher schonenswerter Pilz-Spezies soll aber weiterhin gewährleistet und gefördert werden.
- In ausgewählten Naturschutzgebieten soll (wie bei den Pflanzen) auch ein Pflückverbot für Pilze gelten.
- Zudem soll für künftige allfällige Schutzmassnahmen eine Harmonisierung auf eidgenössischer Ebene angestrebt werden.

• • • • • • • • • • • • • • • •

Altendorf, le 12 septembre 2005
Communiqué de presse de l'Union suisse des Sociétés de mycologie VSVP/USSM

Les jours «interdits» de cueillette hors la loi

Les recherches du WSL (Institut fédéral de la recherche sur la forêt, la neige et le paysage) grâce aux expérimentations scientifiques menées depuis de nombreuses années, confirment ce que beaucoup de mycologues professionnels et d'amateurs de champignons pressentaient depuis longtemps: la cueillette ne menace en rien l'existence des champignons. Le Comité de l'Union suisse des Sociétés de mycologie tire ses conclusions de cette hypothèse fondée maintenant comme une réalité.

Que la cueillette des champignons menacerait sur le long terme leur habitat, que les espèces de champignons seraient menacées de disparition à cause de la cueillette, ces deux hypothèses peuvent être réfutées de la manière la plus énergique.

L'Union suisse, en tant qu'organisation faîtière des sociétés de mycologie affiliées, se réjouit qu'enfin, après de nombeuses années d'incertitude, des études fondées ont conduit à ce résultat. Depuis longtemps, l'introduction de nombreuses «ordonnances sur les champignons» communales ou cantonales ont infligé aux amis des champignons et aux promeneurs incertitude et désarroi. Avant qu'un amateur de champignons puisse se mettre en route, pour des raisons culinaires ou des motifs mycologiques, il était obligé de trouver son chemin dans le dédale des interdictions de cueillette, de limitations de quantité et de jours «interdits» de récolte.

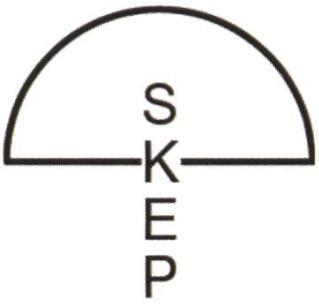
Les résultats des études du WSL, conduites depuis fort longtemps, rendent évidentes certaines conclusions qui ne sont guère nouvelles pour le Comité de l'USSM. Ces principes doivent maintenant être formulés clairement sous l'autorité des faits prouvés récemment.

En d'autres termes, ces exigences sont les suivantes:

- Il convient d'annuler aussi bien les ordonnances sur les «jours interdits» que les restrictions de quantités pour la récolte des champignons dans tous les cantons et toutes les communes.
- La protection des espèces rares et des champignons remarquables doit être poursuivie à l'avenir et même renforcée.
- Dans les zones naturelles protégées et choisies spécialement, l'interdiction de récolte de champignons doit être exigée au même titre que pour les plantes.
- En même temps, à la rigueur, une harmonisation des mesures de protection doit être menée désormais sur le plan fédéral.

Traduction: J.-J. Roth

Eingriffe in Naturschutzgebieten



Vorfall: Letzten Spätherbst wurde im Naturschutzgebiet Roblosen/SZ eine Entbuschungsaktion durchgeführt. Dabei wurden auch zahlreiche Espen (Zitterpappeln) in der Höhe von zwei Metern geköpft und geringelt. Diese Aktion löste bei vielen Spaziergängern und Einheimischen Unmut aus.
Wieso gerade Espen abtöten, sind doch unter ihnen die schönen Espen-Rotkappen zu finden? Hat nicht die Espe zahlreiche solche wirtspezifische Pilzbegleiter?

Frage: Oswald Rohner vom Pilzverein Region Einsiedeln fragt sich nun, ob solche Massnahmen nicht einige seltenere Pilzarten wie etwa die Espen-Rotkappen lokal zum Verschwinden bringen können.

Antwort: Jedes Naturschutzgebiet braucht spezifische Schutzziele, welche oft in den Schutzbestimmungen aufgelistet sind. Das Naturschutzgebiet Roblosen dient dem Schutz der Moorvegetation. Aus diesen Schutzzielen leiten sich die nötigen Pflegemassnahmen ab. Dabei gilt es sich bewusst zu werden, bis zu welchem Grad natürliche Sukzessionsvorgänge, Entwicklungen der Natur selbst also, zugelassen werden sollen, oder inwieweit man bestimmte Lebensräume wie etwa Flachmoore, untiefe kleine Seen, offene Kiesflächen, in einem bestimmten Zustand erhalten möchte. Letzteres Ziel erfordert Pflegemassnahmen. Gilt nun für das genannte Beispiel der Schutz der Moore als vorrangig, so müssen Pflegemassnahmen die Verbuschung stoppen, andernfalls von der schutzwürdigen Moorfläche bald nichts mehr übrig ist. Dies scheint im Naturschutzgebiet Roblosen notwendig geworden zu sein.
Naturschutzgebiete sind für Erholungssuchende und Naturliebende von besonderer Attraktivität. Kleine Veränderungen werden daher sehr genau beobachtet und verfolgt. Durch die strengen Naturschutzauflagen mag zudem häufig der Eindruck entstehen, dass das Gebiet nicht mehr einem Privateigentümer, sondern der Öffentlichkeit gehört, mithin also uns allen, und damit auch die Kontrolle uns alle und insbesondere die Naturliebhaber etwas angeht. Grössere Eingriffe müssen deshalb sehr gut kommuniziert werden, um Missverständnissen vorzubeugen.
Naturschutzgebiete dienen viel mehr Organismen als Stätte des Überlebens, als dies die Schutzziele vorsehen. Mit dem Schutz der Vegetationsdecke – des Biotopes – erhofft sich die Naturschutzbehörde denn auch einen Schutz zahlreicher anderer Organismen, für die keine speziellen Massnahmen vorgesehen sind: Ganz nach dem Motto «Zwei Fliegen auf einen Schlag». Dies wiederum führt gelegentlich zu naturschutzinternen Konflikten.

Schlussfolgerungen:
1. Pilzfachleute müssen sich mit ihrem Wissen in Naturschutzkreisen eingeben, damit fallweise auch Anliegen aus dem Pilzschutz berücksichtigt werden können oder gar Priorität bekommen. Die nationale Pilzdatenbank hilft, wissenschaftliche Grundlagen über das Vorkommen und die ökologischen Ansprüche einzelner Pilzarten zu schaffen.
2. Es braucht mehr Naturschutzgebiete, damit die unterschiedlichsten Schutzziele zum Beispiel auch für seltene Pilze erfüllt werden können. Die im Rahmen der weltweiten Biodiversitätskonvention empfohlene Richtlinie von 10% der Landesfläche ist in der Schweiz noch lange nicht erreicht.

Béatrice Senn-Irlet

Pilze an Pappeln (*Populus*)

Die Datenbank FUNGUS verzeichnet 157 Pilzarten, welche an Holz von Pappeln bestimmt worden sind. Nur gerade gegen 30 Mykorrhizapilze kommen bei Pappeln (*Populus spec. div.*) vor, was wenig ist, im Vergleich mit der Fichte *(Picea)*, wo über 300 Arten vorkommen. Die Zitterpappel *(Populus tremula)* ist zudem ein Sonderfall unter den Pappelarten, denn sie weist eine sehr wirtsspezifische Art auf, die Espen-Rotkappe *(Leccinum aurantiacum)*.



G. Martinelli

Leccinum aurantiacum (Bull.: St.-Amans) S. S. Gray

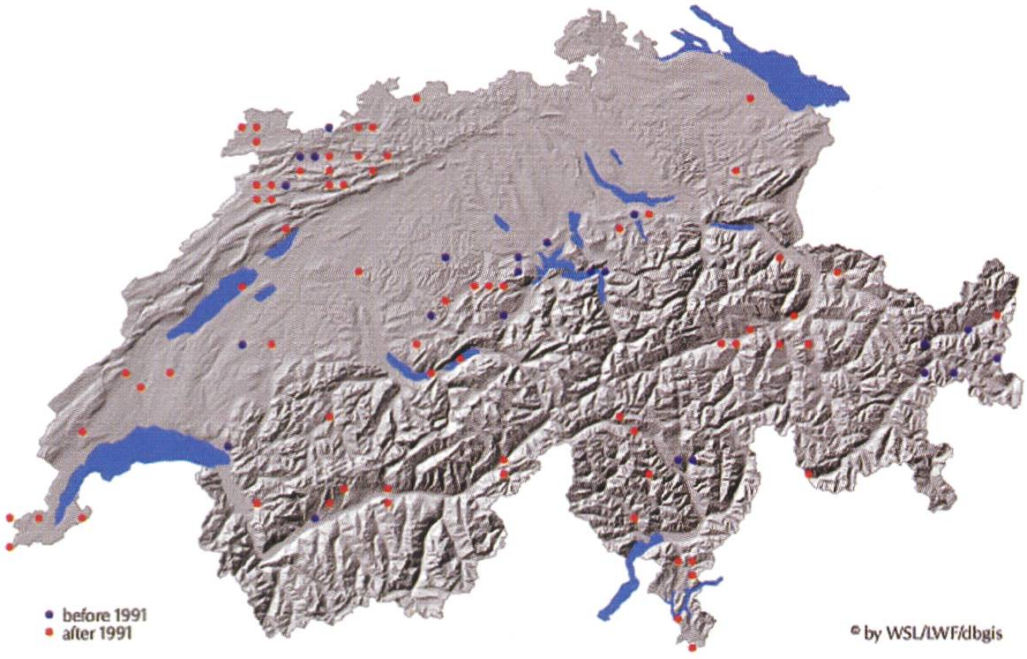


Fig. 1 Karte mit Fundnachweisen von *Leccinum aurantiacum* (Stand Juni. 2004). Die Espen-Rotkappe scheint im ganzen Land vorzukommen, schwerpunktmässig im Jura und in den Voralpen sowie in Graubünden. Im Mittelland dagegen ist sie auffallend selten.