



3/2018

SZP BSM

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
Bulletin Suisse de Mycologie
Bollettino Svizzero di Micologia



Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 96. Jahrgang | 96^e année | Anno XCVI

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
BSM Bulletin Suisse de Mycologie
BSM Bollettino Svizzero di Micologia

96. Jahrgang | August 2018 | Heft 3 | ISSN 0373-2959

Inhalt | Sommaire | Sommario

- 3 Editorial | Editoriale
- 4 **Il fungo speciale 4:** Un ritrovamento insolito in zona alpina | A. SASSI
- 5 **Pilzportrait 4:** Ein ungewöhnlicher Fund in der alpinen Stufe | A. SASSI
- 6 **Pilzportrait 5:** Der Brennende Stacheling | M. URBEN
- 7 **Portrait d'un champignon 5:** Sarcodon fuligineo-violaceus | M. URBEN
- 9 **La page du débutant 10:** Les Russulacées. Première partie. | J.-P. MONTI & Y. DELAMADELEINE
- 13 **Die Seite für den Anfänger 10:** Die Täublingsartigen. Teil 1 | J.-P. MONTI & Y. DELAMADELEINE
- 17 Pilzvergiftungen 2017 | K. SCHENK-JÄGER
- 17 Les intoxications par les champignons en 2017 | K. SCHENK-JÄGER
- 21 Les champignons cyphelloïdes – les fausses pézizes | K. SCHENK-JÄGER
- 20 «Man muss neugierig sein!» Interview mit René Dougoud | P. MEIER
- 20 «Il faut être curieux!» Entretien avec René Dougoud | P. MEIER
- 24 Ein Mycelium im Holz | H. CLÉMENÇON
- 26 Die Pilzsaison verlängern | P. GERBER
- 28 **Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio**
- 30 Der Pilzverein Bremgarten geht in den Stollen... | E. BRAUNSCHWEILER
- 31 Pilze einmal anders | S. FÜGLISTALER
- 32 Les 75 ans de la «Société de Mycologie de Romont» | P. MEIER
- 33 Der Blaue Rötling | B. SENN-IRLET & A. GROSS
- 34 Pilzbestimmung in Codezeilen gefasst | J. OBERMEIER
- 35 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
- 38 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
- 19 Impressum

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

HEINZ CLÉMENÇON, Chemein du Milieu 10, CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne, E-Mail: basidius@bluewin.ch
 YVES DELAMADELEINE, Doloires 24, CH-2063 Saules, E-Mail: yves.delamadeleine@worldcom.ch
 PAUL GERBER, Letziweg 4, CH-8006 Zürich, E-Mail: gerber.paul@swissonline.ch
 ANDRIN GROSS, WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: andrin.gross@wsl.ch
 PETER MEIER, Kleinzelgweg 3, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch
 JEAN-PIERRE MONTI, Promenade 14, CH-2710 Tavannes, E-Mail: montijeanp@gmail.com
 JAN OBERMEIER
 ADRIANO SASSI, Via Nolina 10, CH-6944 Cureglia, E-Mail: diano50@hotmail.it
 KATHARINA SCHENK-JÄGER, Tox Info Suisse, Freiestrasse 16, CH-8032 Zürich, E-Mail: katharina.schenk@toxinfo.ch
 BÉATRICE SENN-IRLET, WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: senn-irlet@bluewin.ch
 MARTIN URBEN, Kunibergstrasse 16, CH-3954 Leukerbad, E-Mail: martin.urben@hotmail.com

Titelbild | Couverture | Copertina: Behangener Glockenschüppling | Conocybe à marge décorée (*Pholiotina vestita*) | Foto: MARKUS WILHELM

Éditorial

Chère lectrice, cher lecteur

La curiosité est un bien vilain défaut ...

Voilà une phrase que j'ai entendue souvent, prononcée par ma maman. Comme bien des enfants, il m'arrivait de poser des questions par dizaines, ce qui parfois la fatiguait ainsi que les personnes de mon entourage. Bienveillante, elle répondait d'habitude à toutes, mais avec quelques limites!

Mais voilà! Bien souvent mes parents ont freiné cette furieuse envie de mettre mon nez partout, de promener mes yeux là où il ne le fallait pas. J'ai ainsi appris, contre mon gré, qu'il existe des territoires à explorer qui ne sont pas librement accessibles à tous les acteurs du microcosme familial.

Maintenant, mes parents sont bien loin... je ne redoute plus leurs sentences, mais c'est avec le plaisir et l'amour filial du souvenir qu'elles résonnent en moi.

Je laisse libre cours à ma curiosité. Le sentiment qu'il m'est encore possible de savoir, d'expérimenter, de toucher et de sentir, m'anime bien souvent.

La curiosité est une très belle qualité.

Elle permet de relever le bel article de Peter Meier, membre du comité de l'USSM, chargé des relations avec la presse, qui s'entretient avec René Dougoud, mycologue de valeur et Vice-président de la Commission Scientifique (CS/WK). Pour ce dernier, la curiosité est le moteur de ses recherches en mycologie, elle est sans cesse présente comme une exigence de progrès, comme une impulsion à enrichir ses connaissances.

Voilà bien un caractère fondamental qui relie tous les amateurs et amatrices de champignons. Curieux de les connaître et de les comprendre, avides de savoir leur nom et leur prénom, ils se montrent infatigables pour mettre en action la précieuse mémoire qui maintiendra dans leurs souvenirs les espèces étudiées; elles enrichiront leur dictionnaire mycologique personnel.

JEAN-JACQUES ROTH, RÉDACTION BSM

RUSSULA LUTEOTACTA

Gelbfleckender Speitäubling | Russule jaunissante



MARKUS WILHELM

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

«Neugier kann tödlich sein» ...

...so sagte meine Mutter oft, als ich nicht aufhörte Fragen zu stellen. Fragen, die sie und meine Umgebung ermüdeten. Wohlwollend beantwortete sie alle, mit einigen Ausnahmen jedoch. Ziemlich häufig bremsen mich meine Eltern in meiner Fragerlei, meiner Lust überall die Nase hineinzustecken und dem Umherwandern meiner Augen, dort wo ich nicht hinsehen sollte. So lernte ich gegen meinen Willen, dass es in der Familie Bereiche gab, die nicht für alle frei zugänglich waren...

Nun sind meine Eltern weit weg... ich fürchte mich nicht mehr vor ihren Antworten, sondern erinnere mich mit meiner Liebe und Freude als Sohn an sie. Ich lasse meiner Neugier nun freien Lauf. Das Gefühl noch dazu lernen zu können, zu Experimentieren, Berühren, Spüren motiviert mich oft.

Die Neugier ist eine edle Eigenschaft.

Sie erleuchtet das spannende Interview, das Peter Meier, Vorstandsmitglied und Verantwortlicher Pressearbeit des VSVP mit René Dougoud (Vize-Präsident der WK und ausgezeichnete Mykologe) geführt hat. Für ihn ist die Neugier Antrieb für seine Forschung in der Pilzkunde, sie ist immer da, ja gar eine Voraussetzung für den Fortschritt und bereichert sein Wissen.

Und hier findet sich eine Gemeinsamkeit aller Mykologinnen und Pilzliebhaber. Neugierig die Pilze zu kennen und sie zu verstehen, ihre Namen zu lernen. Zeigen wir uns unersättlich, um unser Wissen über die Pilze zu erweitern und unser persönliches Pilzwörterbuch zu schreiben!

JEAN-JACQUES ROTH, REDAKTION SZP

ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Un ritrovamento insolito in zona alpina

ADRIANO SASSI

Riassunto

Nella seconda metà di agosto 2017 l'autore ha trovato in zona alpina, a oltre 2100 m di altitudine, degli esemplari di *Limacella illinita* var. *rubescens*. Non risulta che tale specie sia mai stata trovata in questo tipo di ambiente.

Introduzione

Il 19 agosto 2017 mi sono spinto nella zona dell'Alpe di Cruina, presso il Passo della Novena, alla ricerca di specie alpine. Salendo poi fin quasi a Pian Tondo (2160 m s.l.m.), in un ambiente caratterizzato da rododendri, *Salix herbacea* e *S. reticulata* e *Dryas octopetala*, mi sono imbattuto in un gruppetto di esemplari di un fungo molto viscoso e bianco di medie dimensioni, mai visto in precedenza. All'esame, con mia meraviglia, è risultato trattarsi di *Limacella illinita* var. *rubescens*.

Limacella illinita* var. *rubescens H.V. Smith

Capello 3–6 cm. conico-emisferico a appianato, liscio, biancastro con centro tendente al bruno, coperto da notevole viscosità. Bordo unito, con nel giovane abbondante mucillagine che orla tutto il cappello. **Lamelle** libere, rotondate, con filo unito, bianche, larghe fino a 6 mm., mediamente fitte e intercalate da lamellule.

Gambo slanciato, cilindrico, 4–6 × 0,6–0,7 cm, pieno, bianco su quasi tut-

ta la lunghezza, con base macchiata di bruno vinoso; coperto quasi interamente da viscosità abbondante, con una zona anulare molto alta, asciutto sopra di essa. Non anello evidente, ma solo zona anulare viscosa.

Carne bianca, immutabile; odore nullo, sapore leggermente amarognolo.

Sporata bianca

Spore 4–5,5 µm, pressoché sferiche, ialine, verrucose.

Basidi tetrasporici

Ritrovamento e habitat

Bedretto, tra Alpe Cruina e Pian Tondo, coord. 675.570/146.850, a circa 2160 m di altitudine, in zona con rododendri, salicini e camedrio alpino, terreno basico.

Discussione

Le caratteristiche macroscopiche (carpoforo quasi interamente biancastro e viscosità estrema della superficie, nonché assenza di un vero e proprio anello ma solo presenza di una netta zona anulare viscosa e di nette colorazioni violacee alla base del gambo) non permettevano dubbi sulla determinazione. Determinazione confermata poi anche dalla microscopia: spore sferiche e piccole (4–5 µm). La verrucosità delle spore mi ha fatto sorgere qualche dubbio (Breitenbach & Kränzlin 1995 le indicano lisce) ma sia Moser (1978) che Kühner & Romagnesi (1953) parlano di spore finemente verrucose.

Visto che era la prima volta che incontro questa specie e che l'ambiente di crescita era decisamente insolito mi sono rivolto a Gianfelice Lucchini, che mi ha confermato la determinazione e che tale specie non risulta mai esser stata segnalata in ambiente alpino. *Limacella illinita* var. *rubescens* cresce generalmente in boschi di latifoglie e conifere e in Svizzera negli ultimi 30 anni non è mai stata segnalata al di sopra dei 1500 m s.l.m. (dati dal Verbreitungsatlas di Swissfungi). Dal 1900 al 2017 solo il 3% delle 75 segnalazioni (cioè 2) si trovavano sopra i 2000 m., ma i dati comprendono anche *Limacella illinita* (Fr.) Murrill. Il ritrovamento risulta essere quindi decisamente insolito.

Ringraziamenti

Ringrazio particolarmente Gianfelice Lucchini per le informazioni datemi sulla diffusione della specie in questione e Neria Römer per la revisione del testo.

Bibliografia | Literatur

BREITENBACH J. & F. KRÄNZLIN 1995. Champignons de Suisse. Vol. 4. Verlag Mykologie.

MOSE R. M. 1978. Die Röhrlinge und Blätterpilze. G. Fischer-Verlag, Stuttgart.

KÜHNER & H. ROMAGNESI 1953. Flore analytique des Champignons supérieurs. Masson et Cie, Paris.

WWW.SWISSFUNGI.CH. [visto 25.08.2017]

WWW.AMANITACEAE.ORG

LIMACELLA ILLINATA VAR. RUBESCENS Esemplari sul luogo del ritrovamento | Fruchtkörper am Fundort.

L. ILLINATA VAR. RUBESCENS Particolare della viscosità al bordo del cappello | Detailaufnahme der klebrig-schleimigen Zone am Hutrand

Ein ungewöhnlicher Fund in der alpinen Stufe

ADRIANO SASSI • ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Zusammenfassung

In der zweiten Augusthälfte 2017 fand der Autor auf über 2100 m ü.M. einige Exemplare des Rötlich-glänzenden Schleimschirmlings (*Limacella illinita* var. *rubescens*). Diese Art wurde bisher noch nie in diesem Lebensraum gefunden.

Einleitung

Am 19. August 2017 suchte ich auf der Alpe di Cruina in der Nähe des Nufenen-Pass nach alpinen Pilzarten. Ich stieg bis fast nach Pian Tondo (2160 m ü.M.) hoch und stiess in einem Habitat mit Alpenrosen, Krautweiden (*Salix herbacea*), Netzweiden (*Salix reticulata*) und Silberwurz (*Dryas octopetala*) auf ein Grüppchen mittelgrosser, weisser und schleimiger Pilze, die ich davor noch nie gesehen hatte. Zu meiner Überraschung entpuppten sich diese als Rötlich-glänzenden Schleimschirmling (*Limacella illinita* var. *rubescens*).

Limacella illinita* var. *rubescens H.V. Smith

Hut 3–6 cm, konisch-halbkugelig bis abgeflacht, glatt, weisslich im Zentrum zu Braun tendierend, deutlich klebrig-schleimig. Rand einheitlich, in jungem Stadium mit reichlich Schleim, der den ganzen Hut bedeckt.

Lamellen frei stehend, abgerundet, weiss, Schneide ganz, bis 6 mm breit,

ziemlich dick und mit Lamelletten.

Stiel schlank, zylindrisch, 4–6 × 0,6–0,7 cm, gefüllt, auf fast der gesamten Länge weiss, mit einer rotbraun gefleckten Basis, beinahe ganz mit einem Schleim bedeckt und einer sehr hoch gelegenen Ringzone, darüber ist der Stiel trocken. Der Ring ist nicht stark ausgeprägt, eher nur eine schleimige Ringzone.

Fleisch weiss, verfärbt sich nicht, ohne Geruch, Geschmack leicht bittermandelartig.

Sporenpulver weiss

Sporen 4–5,5 µm, fast kugelförmig, hyalin, warzig.

Basidien viersporig

Fundort und Habitat

Bedretto, zwischen Alpe Cruina und Pian Tondo, Koordinaten 675.570/146.850 auf circa 2160 m ü.M. Habitat mit Alpenrosen, Zwergweiden und Silberwurz, auf basischem Untergrund.

Diskussion

Die makroskopischen Merkmale liessen keinen Zweifel an der Bestimmung: beinahe gänzlich weisse und stark schleimige Fruchtkörper, ohne einen richtigen Ring, sondern nur mit einer klebrigen Ringzone und violetten Verfärbungen an der Stielbasis. Diese Bestimmung wurde auch von den mikroskopischen Merkmalen gestützt: beinahe kugelige, sehr kleine (4–5 µm) Sporen. Die Warzen an

den Sporen liessen bei mir Zweifel aufsteigen, denn Breitenbach & Kränzlin 1995 erwähnen glatte Sporen, Moser (1978) und Kühner & Romagnesi (1953) jedoch schreiben von feinwarzigen Sporen.

Da ich dieser Art zum ersten mal begegnet bin, und insbesondere das Habitat sehr ungewöhnlich war, wandte ich mich an Gianfelice Lucchini, der meine Bestimmung bestätigte und anmerkte, dass diese Art noch nie in einem alpinen Lebensraum gefunden worden war. Der Rötlich-glänzende Schleimschirmling (die vorliegende var. *rubescens*) wächst normalerweise in Laub- oder Nadelwäldern der Schweiz. In den letzten 30 Jahren wurde er gemäss des Verbreitungsatlas der Höheren Pilze der Schweiz (swissfungi) noch nie über 1500 m ü.M. gemeldet. Zwischen 1900 und 2017 lagen nur 3 % (also 2 Funde) über 2000 m ü.M. Diese Daten enthalten jedoch auch Funde von Nominatform von *Limacella illinata* (Fr.) Murrill. Die vorliegenden Funde sind also sicher etwas ganz Ausserordentliches!

Dank

Ich bedanke mich besonders bei Gianfelice Lucchini für die Informationen über diese Art und Neria Römer für die Durchsicht des Textes.

Luogo del ritrovamento a 2160 m s.l.m. (rettangolo) | Fundort auf 2160 m ü.M. (Rechteck)

L. ILLINATA VAR. RUBESCENS Spore più o meno sferiche e verrucose, 4–5 µm di diametro. Rosso Congo. | Die mehr oder weniger kugeligen, warzigen, 4–5 µm grossen Sporen in Kongorot.



Foto: ADRIANO SASSI

Der Brennende Stacheling

Sarcodon fuligineo-violaceus

MARTIN URBEN

Einleitung

Der Pfywald im Mittelwallis ist bei vielen Pilzfrenden bekannt für seine einzigartige Pilzflora. Bei guten Bedingungen, hauptsächlich genügend Feuchtigkeit, kann man so manche Rarität entdecken. Im Herbst 2012 war dieser Wald sehr pilzreich. Am 14. Oktober unternahm Geni Christen und ich eine Exkursion in dieses Gebiet. Die Artenvielfalt war sehr hoch, sogar an den sonst sehr trockenen Stellen. Am Wegrand unter Waldföhren entdeckten wir einen Stacheling, den wir genauer anschauen wollten. Beim Anschnitt eines Fruchtkörpers fiel uns die schön violette Farbe des Fleisches auf. Wir waren überzeugt den Blaufleischigen Stachelpilz (*Sarcodon joeides*) gefunden zu haben. So hatte der Pilz einen Namen und behielt ihn für ein Jahr.

Später, bei einem Gespräch mit Beatrice Senn-Irlet machte sie mich darauf aufmerksam, dass es sich, weil im Nadelwald vorkommend, wahrscheinlich um *Sarcodon fuligineo-violaceus* handeln könnte.

Beim zweiten Fund war die Bestimmung dank des Buches «Die terrestrischen Stachelpilze Europas» von Maas Geesteranus (1975) problemlos.

Sarcodon fuligineo-violaceus (Kalchbr. apud Fr.) Pat. 1900

Makroskopische Beschreibung

Meist büschelig, mehrere Fruchtkörper zusammengewachsen. Fruchtkörper in Hut und Stiel gegliedert.

Hut 30–120 mm, jung halbrund bis konvex, dann abgeflacht mit vertiefter Mitte, oder unregelmässig gebuckelt, alt flatterig. Oberfläche erst filzig, dann mit angedrückten oder selten mit etwas abstehenden Schuppen, jung lila bis violettbraun, später dunkelbraun, an Druckstellen blaugrau bis schwärzlich fleckend. Rand jung heruntergebogen bis eingerollt, dann wellig und eingerissen. Unterseite mit Stacheln besetzt. Grösse bis 5 × 0,5 mm, jung cremefarben mit rosa Schein, später ocker bis haselnussbraun. Spitze lange hell bleibend, weit und unregel-

mässig am Stiel herablaufend, Stacheln pfriemförmig.

Stiel 30–50 × 15–30 mm, zylindrisch aber eher konisch mit zugespitzter Basis, filzig, faserig bis leicht schuppig, voll, lila-braun bis purpurbräunlich, an Druckstellen blaugrau bis schwärzlich fleckend, gegen Basis graubläulich, etwas wurzelnd.

Fleisch im Schnitt rosafarben bis violettlich, über dem Hymenium dunkler, bei älteren Fruchtkörpern dunkelviolet, blauviolett bis schwarzviolett. Geruch leicht mehlig. Geschmack: scharf und kratzend.

Mikroskopische Beschreibung

Sporen rundlich bis breit-elliptisch, grobhöckerig, Höcker zahlreich, Spitze stumpf. 5–6,5 × 4–5 µm (mit Höckern), bräunlich.

Basidien keulig, 30–35 × 6–8 µm, mit vier Sterigmen, ohne Basalschnalle.

Subhymenium aus parallel, leicht verwobenen Hyphen von 5–7 µm Breite. Hyphensystem monomitisch, Septen ohne Schnallen.

Hutdeckschicht (HDS) Filz der jungen

SARCODON FULIGINEO-VIOLOACEUS junge Fruchtkörper am Standort Brey VS | fructifications jeunes sur la station de Brey VS



MARTIN URBEN

Fruchtkörper: Aufsteigende Hyphen von 6–10 µm Breite, teilweise mit bräunlichem Pigment.

Hyphen des Hutfleisches bis 20 µm Breite, dünnwandig, verzweigt. Septen ohne Schnallen.

Standort und Fundort

Im Nadelwald auf Erde unter *Abies*, *Picea*, *Pinus* an trockenen Standorten in der Nadelstreu auf kalkhaltigem Boden. Spätsommer bis Herbst. Gesellig bis büschelig wachsend.

Leuk VS, Pfywald, Rosensee. 561 m ü.M., Koordinaten: 611.042/127.533. Datum: 14.10.2012, leg. Geni Christen, Martin Urben; det. Martin Urben als *Sarcodon joeides*. – Briey VS, 999 m ü.M., Koordinaten: 607.717/123.961. Datum: 14.09.2014 und 09.09.2017, leg. und det. Martin Urben.

Diskussion

Die Fruchtkörper der beschriebenen Art verändern sich im Laufe der Entwicklung stark. Jung ist die Hutoberfläche filzig, schön lila bis violettbräunlich. Mit zunehmendem Alter wird sie etwas schorrig, eingerissen und manchmal mit teils abstehenden Schuppen. Die Hutfarbe wird immer düsterer, dunkelbraun bis graubraun.

Beim jungen Fruchtkörper ist auffallend, dass er an Druckstellen sofort blaugrau bis schwärzlich fleckt. Auch die Fleischfarbe verändert sich mit zunehmendem Alter. Bei jungen Exemplaren ist das Fleisch im Schnitt rosa-lila bis violettlich, über dem Hymenium dunkler. Jedoch bei Älteren dunkelviolet, blauviolett, im Hut sogar schwarzviolett. Im Stielbereich heller, lilafarben bis rötlich.

Der Geschmack ist scharf und kratzend, aber nicht brennend.

Laut Literatur sollten die Fruchtkörper einzeln stehen. An beiden Fundorten sind sie meist büschelig und miteinander verwachsen.

Die Unterschiede von *Sarcodon fuligineo-violaceus* gegenüber *S. joeides* scheinen gering zu sein (*S. joeides* habe ich leider noch nicht gesehen). Es sind die zwei einzigen Arten der Sektion *Violacei* Maas Gees. *Sarcodon joeides* wächst im Laubwald (*Castanea*, *Fagus*, *Quercus*), *Sarcodon fuligineo-violaceus* im Nadelwald (bei *Abies*, *Picea*, *Pinus*) an trockenen warmen Standorten, wahrscheinlich Mykorrhiza mit *Pinus* bildend.

Mikroskopisch sind laut Literatur keine grossen Unterschiede der beiden Arten feststellbar.

Sarcodon fuligineo-violaceus

MARTIN URBEN • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Introduction

La forêt de Finges en Valais est bien connue de nombreux amateurs de champignons pour abriter une fonge unique. Dans de bonnes conditions, principalement par une humidité suffisante, il est possible de débusquer bien des raretés. En automne 2012, cette forêt s'est montrée très riche en champignons. Le 14 octobre, Geni Christen et moi, avons fait une excursion dans cette région. La diversité des champignons était très élevée, même dans des endroits très secs. Au bord de la forêt, nous avons découvert un *Sarcodon* que nous avons voulu examiner de plus près. Les dimensions de la fructification ont attiré notre attention et sa belle couleur violette nous a étonnés. Nous étions convaincus d'avoir découvert le *Sarcodon joeides*. Notre champignon avait un nom, nous l'avons conservé tel quel pendant un an.

Plus tard, au cours d'une conversation avec Beatrice Senn-Irlet, cette dernière nous a fait remarquer que, parce que cette récolte avait eu lieu dans une forêt de conifères, il pourrait s'agir probable-

ment de *Sarcodon fuligineo-violaceus*.

Lors de la seconde récolte de cette espèce, la détermination fut aisée grâce à l'ouvrage «Die terrestrischen Stachelpilze Europas» de Maas Geesteranus (1975).

Sarcodon fuligineo-violaceus (Kalchbr. apud Fr.) Pat. 1900

Description macroscopique

Croissance fréquemment cespitueuse, plusieurs fructifications poussant ensemble. Fructifications articulées en chapeau et stipe.

Chapeau 30–120 mm, jeune, hémisphérique à convexe, puis aplani avec un centre déprimé, irrégulièrement umboné, ondulé avec l'âge. Surface d'abord tomenteuse, puis avec des squames apprimées ou rarement avec des squames saillantes; fructifications jeunes lilas à brun violacé, puis brun foncé, tachées de gris bleuâtre à noirâtre aux endroits comprimés. Marge courbée vers le bas à enroulée tout d'abord, puis ondulée à déchirée. La surface infère est garnie d'aiguillons. Dimension des aiguillons jusqu'à 5 × 0,5 mm, jeunes de

couleur crème lavée de rose, puis plus tard, d'ocre à brun noisette. L'apex des aiguillons reste longtemps de couleur claire, longuement et irrégulièrement décurrents, subulés.

Stipe de 30–50 × 15–30 mm, cylindrique avec une base appointie, feutré à légèrement squamuleux, plein, brun lilas à pourpre brunâtre, taché de bleu gris à noirâtre aux endroits comprimés, vers la base gris brunâtre, légèrement radicaire.

Chair rose lilas à violette à la coupe, plus foncée sous l'hymenium; pour les spécimens très matures violet foncé, violet bleuâtre à violet noirâtre. Odeur légèrement farineuse; saveur âcre et irritante.

Description microscopique

Spores sphériques à largement elliptiques, grossièrement anguleuses, avec des angles marqués, avec un sommet obtus. 5–6,5 × 4–5 µm (angles compris). Sporée brunâtre.

Basides clavées, 30–35 × 6–8 µm, avec quatre stérigmates, sans boucle basale.

Sous-hyménium constitué d'hyphes parallèles, légèrement entrelacées, de 5–7 µm de large. Système hyphal monomitique. Septes sans boucle.

Revêtement piléique feutrage des jeunes fructifications constitué d'hyphes de 6–10 µm de large, partiellement garnies de pigments brunâtres.

Hyphes de la chair jusqu'à 20 µm de large, à paroi mince, ramifiées. Septes sans boucle.

Station et écologie

Dans une forêt de conifères, sur sol sous *Abies*, *Picea* et *Pinus*, dans des endroits secs, dans la litière d'aiguilles, sur sol calcaire. Fin de l'été jusqu'à l'automne. Leuk VS, Pfywald, Rosensee. 561 m d'alt., coordonnées: 611.042/127.533. Date: 14.10.2012, leg. Geni Christen, Martin Urben; det. Martin Urben sous *Sarcodon joeides*. – Briey VS, 999 d'alt., coordonnées: 607.717/123.961. Date: 14.09.2014 et 09.09.2017, leg. et det. Martin Urben.

Discussion

Les fructifications de l'espèce décrite varient beaucoup au cours de leur développement. Les fructifications jeunes ont un chapeau feutré, d'un beau violet à brunâtre violacé. Puis avec l'âge, la surface du chapeau devient un peu croûteuse, déchirée et montre parfois des squames saillantes. La couleur du chapeau devient plus foncée, de brun foncé à gris brun. Les jeunes fructifications se colorent immédiatement de gris bleuâtre à noirâtre aux endroits comprimés. La couleur de la chair change également avec la maturité. Chez les jeunes spécimens, la chair en coupe est colorée en moyenne de rose violacé à violet, plus sombre sous l'hyménium. Chez les exemplaires plus âgés, la chair est violet foncé, bleu violet, à violet noir dans le chapeau. Dans le stipe, plus clair, violet à rougeâtre.

La saveur est âcre et irritante, mais pas brûlante.

Selon la littérature, cette espèce est considérée comme rare. Sur nos deux stations, sa croissance est cespiteuse et connée.

La différence entre *Sarcodon fuligineo-violaceus* et *S. joeides* paraît peu importante, nous n'avons pas encore examiné cette dernière. Les deux espèces font partie de la section des *Violacei* Maas Gees. *Sarcodon joeides* fructifie dans les forêts de feuillus (*Castanea*, *Fagus*, *Quercus*), *Sarcodon fuligineo-violaceus* dans les résineux (*Abies*, *Picea*, *Pinus*) sur des stations sèches et à température élevée. Ces espèces sont vraisemblablement mycorhiziennes du *Pinus*.

Sur le plan microscopique, selon la littérature, les différences entre les deux sont à peine marquées.

Littérature | Bibliographie

JÜLICH W. 1984. Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze. S. 263

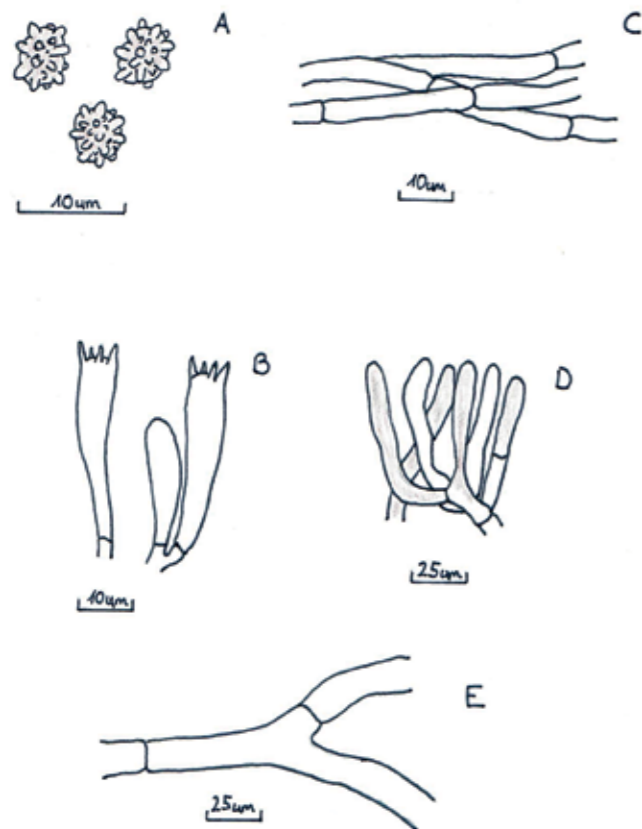
MAAS GEESTERANUS R.A. 1975. Die terrestrischen Stachelpilze Europas. S. 77

MICHAEL E., HENNIG B. & H. KREISEL 1986. Handbuch für Pilzfreunde. Band 2. S. 270

MOSEMER M. JÜLICH. Farbatlas der Basidiomyceten. Sarcodon 4

KRIEGLSTEINER G. J. 2000. Die Grosspilze Baden-Württembergs. Band 1. S. 388.

SARCODON FULIGINEO-VIOLEACEUS A: Sporen, B: Basidien, C: Subhyménium, D: Hutdeckschicht, E: schnallenlose Hyphen | A: spores, B: basides, C: sub-hyménium, D: revêtement piléique, E: hyphes sans boucles



SARCODON FULIGINEO-VIOLEACEUS oben: junge Fruchtkörper am Standort Brey VS | en haut: fructifications jeunes sur la station de Briey VS | unten: alte Fruchtkörper am Standort Pfywald | en bas: fructifications âgées (Forêt des Finges VS)



Photos et dessins MARTIN URBEN

Les Russulacées

Première partie: Les Russules

JEAN-PIERRE MONTI & YVES DELAMADELEINE

La mémoire du champignon

(suite du BSM 2018 (2) 2018)

Tout en mettant de l'ordre dans les inventaires des espèces récoltées pendant ce début d'année, Axel Mattör songe aux raisons qui déclenchent l'apparition des carpophores à certaines époques de l'année. Oui, la saison des champignons, c'est bien sûr l'automne mais il a constaté ces dernières semaines une explosion non pas seulement de fructifications mais aussi d'espèces. «On dirait qu'ils se sont donnés le mot», songe-t-il. Oui mais comment se donnent-t-il le mot?

Le lendemain, Mike O'log et Axel Mattör se retrouvent pour une sortie dans le terrain. Axel a choisi la première station qu'il avait visitée, celle où il avait failli se perdre dans le brouillard. Mais ce jour-là, le ciel est plus serein. La récolte pourrait se révéler intéressante «Mais avec ces champignons, allez savoir...», dit Mike en souriant.

«Oh! Axel, vois-tu celui-ci?». Les deux hommes sont encore sur le parking et Mike a repéré une boule blanche juste à côté de la roue avant de la voiture d'Axel (Fig. 1). Celui-ci, à l'aide de son couteau dégage la fructification du gravier

qui l'enserme puis la coupe en deux. Les lames bruns chocolat et l'anneau double ne laissent aucun doute.

«C'est un Agaric des trottoirs autrement dit *Agaricus bitorquis*», dit-il. Et Mike d'approuver.

Mais Axel reste songeur et retourne dans ses doigts le champignon tout en jetant un coup d'œil au sol d'où il l'a extrait. «Eh! Mais il y en a un deuxième, regarde, à côté de la roue arrière».

«Oui, et même deux exemplaires dont un tout petit».

Axel recule de quelques mètres et observe la scène. Un sentiment étrange de «déjà vu» s'empare de son esprit. Et brusquement il se souvient. Il se souvient de sa première excursion et de la petite boule blanche qu'il avait aperçue sur ce parking en sortant, exténué, de la forêt où il avait failli se perdre. Il avait d'ailleurs oublié, à l'époque, de parler de cette découverte à Mike.

Heureux d'avoir élucidé un mystère, vieux de plusieurs années, les deux mycologues s'enfoncent dans la forêt.

Mais sur le parking, le champignon aussi se souvient. Et il remercie, sans bruit, Axel, d'avoir, il y a quelques années,

écrasé, de sa roue, son carpophore et ainsi emporté ses spores collées au pneu de la voiture, spores qui se sont déposées un tour de roue plus loin sur le parking. Les champignons aussi ont de la mémoire! (fin).

Observation - Explication

Les propagules sont des structures uni- ou pluricellulaires d'un être vivant qui se détachent de celui-ci, qui s'en éloignent, la plupart du temps passivement, et qui peuvent se développer en un nouvel individu. Elles jouent ainsi un rôle de disséminatrices de l'espèce sans que nécessairement une reproduction sexuée ait eu lieu. Exemples de propagules chez les champignons: spores, conidies, hyphes, sclérotés,...

Dans l'exemple ci-dessus, les propagules qui ont permis le développement d'un nouveau mycélium fructifère d'*Agaricus bitorquis* deux mètres plus loin étaient soit des spores soit des fragments du carpophore déchiqueté par le passage de la roue. Les propagules ainsi déplacées ont pu se développer en un ou plusieurs nouveaux mycéliums à un tour de roue de la fructification initiale!

Fig. 1 Fructifications d' *Agaricus bitorquis* dans un parking – Abb. 1 Fruchtkörper des Asphalt-Champignons auf einem Parkplatz



YVES DELAMADELEINE

Fig. 2 Chez les Russulales, chair du pied cassante comme de la craie – Abb. 2 Bei den Täublingsartigen bricht das Stielfleisch wie Kreide.



JEAN-PIERRE MONTI

Fig. 3 Chez les Agaricales, chair du pied filandreuse, ne se cassant pas facilement – Abb. 3 Bei den Agaricales ist das Stielfleisch faserig und bricht nicht einfach



YVES DELAMADELEINE

Les Russulacées. 1. Les Russules

Les représentants de cette famille de Basidiomycètes sont caractérisés par une cassure nette de la chair, comme de la craie, qui est due à leurs cellules globuleuses (Fig. 2) ce qui n'est pas le cas chez les Agaricales où le pied est formé de cellules allongées lui donnant un aspect filandreux à la cassure (Fig. 3). Les spores ont une ornementation bien visible au microscope dans le réactif de Melzer (Fig. 4) et les sporées sont de couleur claire, de blanc pur à jaune-ocre.

A part quelques genres très rares, comme par exemple *Zelleromyces*, globuleux et hypogé, seuls *Russula* et *Lactarius* peuplent cette famille nombreuse. Ils se différencient l'un de l'autre par le suintement d'un liquide à la cassure de la chair chez les lactaires.

Le genre *Russula*

Comme il existe plusieurs centaines d'espèces de russules, la détermination de beaucoup d'entre elles est souvent un casse-tête. En consultant certains livres, on se trouve devant une foule de possibilités, dont certaines rares, mêlées à d'autres, communes. Ces quantités de noms, de descriptions, d'images ou de photographies, peuvent facilement nous orienter vers des espèces très improbables. Le débutant se trouve ainsi désorienté devant un tel choix.

Pour s'y retrouver, il est nécessaire d'examiner quelques caractères importants: couleur et muabilité de la chair, couleur de la cuticule, du pied, des lames, de la sporée; forme, odeur et saveur (certaines russules ont un goût très âcre qui

peut persister longtemps dans la bouche, et avoir dans sa poche quelques bonbons à sucer n'est pas inutile). L'habitat et les essences d'arbres voisins sont aussi à observer, car les Russulacées sont des champignons mycorrhiziques, souvent liés à une seule espèce. Les réactifs chimiques* sont aussi très utiles, comme la teinture de gaïac, la potasse, le sulfate de fer, le Melzer et quelques autres.

Le grand mycologue Henri Romagnesi, a classé les russules dans des sections ou des sous-sections (Romagnesi 1967), à l'intérieur desquelles on peut progresser avec les clés de détermination. Comme ces sections ou sous-sections portent parfois des noms qui, au fil des années, ont changé, la classification de Marcel Bon (2004) a été utilisée autant que possible dans cet article, avec quelquefois, entre parenthèses, les appellations synonymes d'autres auteurs.

Quelques russules assez faciles à reconnaître

Certaines russules communes sont faciles à identifier et à mémoriser, et apprendre à les reconnaître peut constituer un bon début.

• Section *Compactae*

• Sous-section *Nigricantinae*

Ces russules, dont les chapeaux ont une couleur terne, de blanchâtre à noir ou brun-noir selon l'âge, ont la chair qui noircit en vieillissant.

Une des plus communes et facile à déterminer est la Russule noircissante, *Russula nigricans* (Fig. 5), reconnaissable à ses lames très espacées, et qui

rougit avant de noircir. Une autre, la Russule à lames âcres, *R. acrifolia* (Fig. 6), à cuticule teintée de brun, souvent brillante, a des lames serrées qui ont une saveur terriblement âcre. Les autres de cette section, se déterminent assez facilement avec une clé.

• Sous-section *Plorantinae*

Petit groupe de russules, dont la cuticule est caractérisée par une couleur claire, blanchâtre sale, souvent tachée de brun plus ou moins foncé. Le chapeau se creuse en entonnoir et comme le carpophore commence à se former dans le sol, il en émerge en général partiellement recouvert de débris de litière.

Ce sont *Russula delicata* (Fig. 7), la Russule sans lait, (sa forme ressemble à celle d'un lactaire poivré, sans en avoir le lait), à lames larges de 6-14 mm et son sosie, la Russule à lames glauques, *Russula chloroides* (Fig. 7), qui est teintée de vert glauque au sommet du pied ou dans les lames, la largeur de celles-ci ne dépassant pas 7 mm.

• Section *Ingratae*

• Sous-section *Foetentinae*

Les carpophores sont caractérisés par un chapeau de couleur ocre à brun, très visqueux par temps humide, nettement et longuement strié sur le bord, par une saveur âcre et une odeur généralement forte, d'agréable à nauséabonde, selon les cas.

Les plus communes sont la Russule fétide, *Russula foetens* (Fig. 8) à odeur repoussante, la Russule à odeur de laurier-cerise, *R. laurocerasi* dont l'odeur forte (laurier-cerise ou amandes amères)

est, pour certains, agréablement parfumée et la Russule à arêtes ponctuées, *R. illota* (Fig. 9), dont les lames sont bordées de taches brun-rouge.

• Sous-section *Felleinae*

La très commune Russule ocre-blanche, *Russula ochroleuca* (Fig. 10) peut être liée à de nombreux arbres, feuillus ou conifères. On la nomme de cette manière à cause du contraste entre sa cuticule jaune-ocre et ses lames blanches. Sa chair n'est que peu âcre et devient parfois grise dans le pied en vieillissant.

Russula fellea, la Russule fiel * (Fig. 11), est liée aux hêtres (*Fagus*). Sa cuticule est jaune-ocre, typiquement plus foncée au centre. Sa chair est très âcre avec une odeur de compote de pommes. Les lames crème, deviennent ochracées en mûrissant.

• Section *Heterophyllae*

• Sous-section *Indolentinae*

Ce sont des russules à lames lardacées, c'est-à-dire qui ne se cassent pas sous la pression des doigts, mais qui se plient et se collent l'une à l'autre. On trouve dans ce groupe la Russule charbonnière, *Russula cyanoxantha* (Fig. 12) et sa variété *peltereaui* vert sombre mais à cuticule lisse tandis que la Russule craquelée, *R. cutefracta*, a le bord du chapeau fendillé (Fig. 13).

• Sous-section *Griseinae*

On pense parfois être en présence de *R. cyanoxantha*, mais en contrôlant la consistance des lames, on constate qu'elles sont cassantes: il s'agit alors d'une autre espèce, la Russule gorge de pigeon, *Russula grisea*.

• Sous-section *Heterophyllinae*

La Russule comestible, *Russula vesca* (Fig. 14) a un chapeau rosé souvent sali de brunâtre pâle, parfois de jaune. La cuticule semble souvent être trop petite pour la grandeur du chapeau et n'atteint par endroits pas le bord, ce qui permet de voir l'extrémité des lames («elle est habillée trop court»).

• Section *Viridantinae*

Ces russules ont divers caractères assez faciles à observer, comme l'odeur particulière de fruits de mer plus très frais (mais peu nette ou nulle chez les trop jeunes exemplaires). Leur chair a tendance à jaunir au toucher et surtout devient verdâtre au contact d'une solution de sulfate de fer (d'où le nom de la section). La Russule feuille morte, *Russula xerampelina* (Fig. 15) en est l'exemple le plus commun.

• Section *Polychromae*

La chair des russules de cette section est douce et leur cuticule est de couleur variable (polychrome) alors que les sporées sont jaunes.

La Russule olivacée, *Russula olivacea* (Fig. 16), de grande ou très grande taille, a un chapeau aux couleurs allant du rouge-pourpre au jaune ocre, en passant par le vert ou le brun. La cuticule est mate par temps sec. L'arête des lames est rougeâtre près de la marge du chapeau. Le pied, assez trapu, est typiquement lavé de rose. Elle croît sous épicéa, hêtres ou chênes.

Remarque: on dit de toutes les russules à chair douce qu'elles sont comes-

tibles, mais *Russula olivacea* peut causer des intoxications. De toute manière, les russules sont généralement des comestibles de deuxième choix.

La Russule mamelonnée, *R. amara* (Fig. 17), à chapeau bleu violacé est la plus facile à reconnaître à cause de son mamelon. Elle croît en relation avec les pins. Sa chair est légèrement amère.

La plus commune de cette section est la Russule intègre, *R. integra* (Fig. 18), de grande taille, poussant sous les conifères. Sa cuticule est d'un beau brun plus ou moins foncé, avec parfois des tonalités rouge-pourpre (*forma purpurella*). Elle a une saveur de noisette. Elle peut être un cauchemar pour les contrôleurs officiels car, lors de grandes poussées, on la trouve parfois en grand nombre dans les paniers, et le seul moyen rapide et sûr de la distinguer d'autres russules qui sont des sosies, mais à chair âcre ou très brûlante, est de les goûter.

Des russules ressemblantes sont, par exemple, *R. adulterina* (Fig. 19), croissant sous les feuillus, *R. badia* (sous conifères et extrêmement âcre) et *R. firmula* (sous épicéa, en montagne). Ces dernières font partie de la Section *Insidiosinae*, les russules insidieuses.

• Section *Paludosae (= Coccinae)*

• Sous-section *Laetinae*

Facile à reconnaître, la Russule dorée, *Russula aurata* (Fig. 20), a un chapeau rouge-orange vif, des lames jaune vif et la chair douce.

• Section *Sanguineae*

Croissant près des épicéas, la Russule

Fig. 4 Spores ornementées d'une Russule, *Russula mairei* – Abb. 4 Ornamentierte Sporen des Kleinsporigen Buchen-Speitäubling (*R. mairei*)

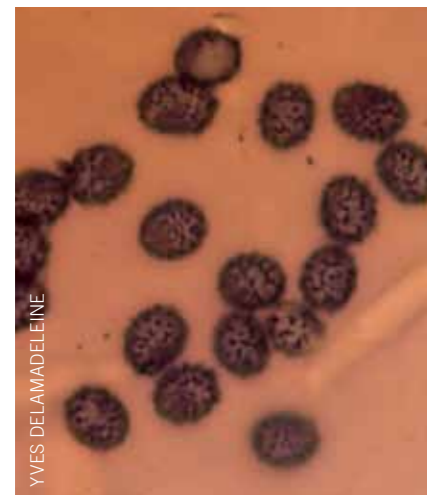
Fig. 5 *Russula nigricans* – Abb. 5 Dickblättriger Schwarzstäubling (*R. nigricans*)

Fig. 6 *Russula acrifolia* – Abb. 6 Scharfblättriger Täubling (*R. acrifolia*)

Fig. 7 *Russula delicata*, à gauche et *R. chloroides*, à droite – Abb. 7 Breitblättriger Weisstäubling (*R. delicata*, links) und Schmalblättriger Weisstäubling (*R. chloroides*, rechts)

Fig. 8 *Russula foetens* – Abb. 8 Stink-Täubling (*R. foetens*)

Fig. 9 Lames de *Russula illota* – Abb. 9 Lamellen des Morse-Täublings (*R. illota*)



de Quélet, *Russula queletii* (Fig. 21), a un chapeau violacé-pourpre et un pied lavé de la même couleur. Sa chair est très âcre et a une odeur de pomme. Elle est très commune.

Près des pins, on trouve souvent la Russule sanguine, à chapeau rouge vif, parfois taché de blanc sale ou de crème, à pied lavé de rouge et à chair brûlante: *Russula sanguinea* (Fig. 22).

• Section *Russula* (= *Piperinae* = *Fragiles*)

Toutes les russules de cette section ont la chair âcre, poivrée (d'où un des autres noms de la section, *Piperinae*, qui signifie poivrées).

On y classe, avec de nombreuses autres, la très fragile et assez petite Russule à pied creux, *Russula cavipes* (Fig. 23), à chapeau de couleur variant du violet au vert, avec parfois des teintes rosées, et dont la chair a une odeur de safran. Un caractère distinctif de cette espèce est la coloration rose qui se développe dans les lames sur lesquelles on a versé une gouttelette d'ammoniaque.

Parmi les russules émétiques*, mentionnons la Russule de Maire, *R. mairei* (Fig. 24), ferme et de petite taille, à cuticule rouge-rose, croissant parfois dans la mousse à la base des troncs, qui est liée aux hêtres.

• Section *Tenellae*

De petite taille, la Russule jeune fille, *Russula puellaris* (Fig. 25), de couleur brun teinté de rose, à marge du chapeau cannelée, a la chair douce, fragile qui jaunit rapidement, surtout dans le pied.

Histoire vraie

Dans nos régions à climat tempéré les périodes de fructification des champignons suivent une courbe ascendante jusqu'à un pic en juin. Puis la chaleur de l'été compromet le développement des carpophores peu protégés contre le dessèchement. Avec le raccourcissement de la longueur du jour en septembre, les températures baissent ce qui va induire l'apparition de nombreuses fructifications. Chez nous, on compte trois semaines de températures inférieures au maximum estival avant d'assister alors à l'explosion des couleurs et des formes fongiques dans les sous-bois, prairies voire parcs et jardins. Pour Després (2014), l'apparition des carpophores chez les espèces mycorhiziques est liée à l'arrivée dans les racines du surplus des produits de la photosynthèse qui ne servent plus à la croissance des rameaux et tiges depuis la mi-août.

L'apparition des carpophores des champignons saprophytes est plus op-

portuniste. Elle suit souvent de brusques changements de température ou des périodes de pluie abondante, quelle que soit la saison.

Lexique

Émétique Se dit d'une substance si amère qu'elle fait vomir.

Fiel Synonyme de bile.

Réactif chimique En général, solution que l'on applique sur une partie précise d'un carpophore qui va réagir en faisant apparaître un changement de couleur ou non. Exemple, le réactif de Melzer, qui contient de l'iode, provoque la coloration de l'amidon en violet foncé. On l'utilise pour mettre en évidence les crêtes et protubérances recouvrant les spores de russules.

Bibliographie | Literatur

BON M. 2004. Champignons d'Europe occidentale. Flammarion, pp. 1-368.

DESPRÉS J. 2014. Le tour du monde des champignons en 60 tableaux. Les Presses de l'Université de Montréal, pp. 1-125.

ROMAGNESI H. 1967. Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Bordas, pp. 1-998.

Die Täublingsartigen

Teil 1. Die Täublinge (Gattung *Russula*)

JEAN-PIERRE MONTI & YVES DELAMADELEINE • ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Das Gedächtnis der Pilze

(Fortsetzung von SZP 96(2) 2018)

Als er Ordnung in seine diesjährigen Funde bringen will, sinniert Axel Mattör über die Gründe, weshalb ein Fruchtkörper zu dieser oder jener Zeit erscheint. Die eigentliche Pilzzeit bleibt der Herbst, doch er konnte in den letzten Wochen eine Explosion an Fruchtkörpern und Arten feststellen. «Fast könnte man meinen, sie hätten sich abgesprochen», überlegt er. Doch wie um Himmels Willen machen sie das?

Am nächsten Tag treffen sich Mike O'Log und Axel Mattör für einen Waldgang. Axel wählt dafür seinen allerersten Ausflugsort aus, dort, wo er sich beinahe im Nebel verirrt hatte. Doch heute ist der Himmel klar. Die Ausgangslage ist viel versprechend: «Mit diesen Pilzen jedoch, wer weiss das schon», meint Mike lachend dazu.

«Oh, Axel! Hast du das gesehen?» Die beiden Männer sind noch auf dem Parkplatz, Mike hat eine weiße Kugel direkt neben Axels Auto gefunden (Abb. 1). Axel erntet den Fruchtkörper sorgfältig mit seinem Messer und schneidet ihn in der Mitte durch. Die schokoladenbraunen Lamellen und der doppelte

Ring lassen keinen Zweifel zu: «Das ist ein Asphalt-Champignon oder *Agaricus bitorquis*», meint er und Mike pflichtet ihm bei.

Axel bleibt jedoch nachdenklich und dreht den Fruchtkörper in seinen Händen und schaut dabei auf den Boden: «Eh, da ist noch einer, gleich neben dem Hinterrad!» «Ja genau, sogar zwei Exemplare, eines noch sehr jung».

Axel versucht sich einen Überblick zu verschaffen und ein merkwürdiges Déjà-vu-Gefühl breitet sich bei ihm aus. Und plötzlich erinnert er sich: an seine erste Exkursion und an die kleine weiße Kugel auf dem Parkplatz, als er erschöpft aus dem Wald kam, wo er sich beinahe verlaufen hätte. Damals hatte er ganz vergessen danach zu fragen. Glücklicherweise ein kleines Rätsel nach Jahren gelüftet zu haben, gehen die beiden Mykologen in den Wald.

Auf dem Parkplatz, erinnert sich auch der Pilz! Er dankt Axel, dass er seinen Fruchtkörper überfahren hatte und so seine Sporen am Pneu klebend verbreitet hatte. Der Pilz konnte sich auf diese Weise auf dem Parkplatz ausbreiten! Die Pilze besitzen eben doch ein Gedächtnis! (Ende)

Beobachtungen und Erklärungen

Verbreitungsorgane sind ein- oder mehrzellige Strukturen, die sich von einem Lebewesen lösen und sich von ihm entfernen, meist auf passive Art. Aus ihnen entstehen später neue Individuen. Sie spielen so eine wichtige Rolle in der Ausbreitung der Arten, ohne dass in jedem Fall eine sexuelle Vermehrung stattgefunden haben muss. Bei den Pilzen sind dies beispielsweise: Sporen, Konidien, Hyphen, Sklerotien. Im oben erwähnten Beispiel sind die Verbreitungsorgane, die dem Pilz ermöglichen sich zwei Meter weit auszubreiten, Teile des überfahrenen Fruchtkörpers. Die Verbreitungsorgane konnten sich so zu einem oder mehreren Mycelien entwickeln und das alles ausgehend von einer Radumdrehung!

Die Täublingsartigen (*Russulaceae*).

1. Die Täublinge

Die Vertreter dieser Basidiomyceten-Familie werden durch das brüchige Fleisch (wie Kreide oder Fetakäse, Abb. 2) charakterisiert, das durch kugelige Zelle hervorgerufen wird. Dies ist bei den Agaricales nicht der Fall, wo der Stiel faserig zerfällt, weil er aus länglichen Zellen besteht (Abb. 3). Die

Fig. 10 *Russula ochroleuca* –
Abb. 10 Ocker-Täubling (*R. ochroleuca*)

Fig. 11 *Russula fellea* –
Abb. 11 Gallen-Täubling (*R. fellea*)

Fig. 12 *Russula cyanoxantha* –
Abb. 12 Frauentäubling (*R. cyanoxantha*)

Fig. 13 – Abb. 13
Russula cutefracta

Fig. 14 *Russula vesca* –
Abb. 14 Fleischroter Speisetäubling (*R. vesca*)

Fig. 15 *Russula xerampelina* –
Abb. 15 Roter Herings-Täubling (*R. xerampelina*)

Fig. 16 *Russula olivacea* –
Abb. 16 Rotstielige Ledertäubling (*R. olivacea*)



Sporen besitzen eine in Melzer-Reagens deutlich sichtbare Ornamentation (Abb. 4). Das Sporenpulver ist hell, weiss bis ocker-gelb.

Ausser einiger sehr seltener Gattungen, wie beispielsweise *Zelleromyces*, die kugelige, unterirdische Fruchtkörper bilden, finden wir nur Täublinge (*Russula*) und Milchlinge (*Lactarius*) in dieser artenreichen Familie. Sie unterscheiden sich voneinander durch die austretende Milch beim Verletzen des Fleisches.

Die Gattung *Russula*

Da es mehrere hundert Täublings-Arten gibt, ist die Bestimmung oft eine richtige Knacknuss. Beim Studium gewisser Bücher findet man sich vor einer Fülle an Arten: einige davon sehr selten, andere häufig. Die Vielzahl an verschiedenen Namen, Beschreibungen, Bilder und Fotografien können uns sehr einfach zu höchst unplausiblen Arten führen. Der Anfänger steht so schnell völlig ratlos da.

Um sich besser orientieren zu können, sind einige Merkmale besonders wichtig: Farbe und Farbveränderung des Fleisches, Farbe der Huthaut, des Stiels, der Lamellen, des Sporenpulvers; Form, Geruch und Geschmack (Tipp: einige Täublinge besitzen einen scharfen und lang anhaltenden Geschmack, es kann daher sehr nützlich sein einige Bonbons in der Tasche zu haben). Lebensraum und umgebende Bäume sind ebenso zu beachten, denn Täublingsartige sind alle Mykorrhizapilze, oft an eine einzige Baumart gebunden. Chemische Reagenzien* können ebenso sehr nützlich sein, wie beispielsweise Guajak-Tinktur, Kalilauge, Eisensulfat oder Melzer.

Der grosse Mykologe Henri Romagnesi klassierte die Täublinge in Sektionen und Untersektionen (Romagnesi 1967), innerhalb derer man die Arten mit Schlüsseln bestimmen kann. Weil diese Sektionen und Untersektionen im Laufe der Zeit auch manchmal ihre Namen geändert haben, wurde für den vorliegenden Artikel die Einteilung von Bon (2004) verwendet und bei manchen in Klammern Synonyme anderer Autoren ergänzt.

Einige einfach zu bestimmende Täublingsarten

Gewisse häufige Täublinge sind einfach zu bestimmen und zu merken, diese zu lernen kann ein guter Einstieg sein.

• Sektion *Compactae*

• Untersektion *Nigricantinae*

Diese Täublinge besitzen einen matten, weisslich bis schwarzen oder braunschwarzen (je nach Alter) Hut und Fleisch, das mit zunehmendem Alter schwärzt.

Eine der häufigsten und am einfachsten zu bestimmenden Arten aus dieser Untersektion ist der Dickblättrige Schwarztaubling (*Russula nigricans*, Abb. 5): erkennbar an den weit stehenden Lamellen, die vor dem Schwärzen rot werden. Eine andere Art, der Scharfblättrige Täubling (*R. acrifolia*, Abb. 6) besitzt eine bräunliche, oft glänzende Huthaut, gedrängt stehende Lamellen und vor allem einen furchtbar scharfen Geschmack. Die anderen Arten aus dieser Untersektion sind relativ einfach mit einem Schlüssel zu bestimmen.

• Untersektion *Plorantinae*

Kleine Gruppe Täublinge, deren Huthaut

eine helle Farbe trägt: ein schmutziges Weiss, oft mit mehr oder weniger dunkelbraunen Flecken. Der Hut krümmt sich trichterförmig und weil sich der Fruchtkörper im Boden zu bilden beginnt, ist er meist teilweise von Streu bedeckt. Hierhin gehören der Breitblättrige Weisstäubling (*Russula delica*, Abb. 7) mit 6–14 mm breiten Lamellen und sein Doppelgänger der Schmalblättrige Weisstäubling (*R. chloroides*, Abb. 7), dessen Lamellen nicht breiter als 7 mm werden und der am Stielende oder in den Lamellen blaugrün gefleckt ist.

• Sektion *Ingratae*

• Untersektion *Foetentinae*

Die Fruchtkörper zeichnen sich durch folgende Merkmale aus: ocker bis brauner Hut, stark schleimig bei feuchtem Wetter, am Rand deutlich und lang gerieft, mit scharfem Geschmack und einem starken Geruch, der je nach dem angenehm oder eklig sein kann. Die bekanntesten Vertreter sind der Stink-Täubling (*Russula foetens*, Abb. 8) mit einem abstossenden Geruch und der Bittermandel-Täubling (*R. laurocerasi*), der für manche nach Bittermandeln riecht sowie der Morse-Täubling (*R. illota*, Abb. 9), dessen Lamellen am Rand braunrote Flecken aufweisen.

• Untersektion *Felleinae*

Der sehr häufige Ocker-Täubling (*Russula ochroleuca*, Abb. 10) wächst zusammen mit verschiedenen Bäumen, Laub- und Nadelbäumen. Sein Name kommt vom Kontrast zwischen seiner gelb-ockerfarbenen Huthaut und seinen weissen Lamellen. Sein Fleisch ist nur wenig scharf und wird am Stiel manchmal grau im Alter. Der Gallen-Täubling (*R. fellea*, Abb. 11) ist an

Buchen (*Fagus*) gebunden. Seine Huthaut ist gelb-ocker, typischerweise im Zentrum dunkler. Das sehr scharfe Fleisch trägt einen Duft nach Apfelkompott. Die cremefarbenen Lamellen werden ockerfarben wenn sie reifen.

• Sektion *Heterophyllae*

• Untersektion *Indolentinae*

Diese Täublinge haben feste Lamellen, d.h. sie brechen nicht bei Druck, sondern biegen sich und kleben aneinander. In dieser Gruppe findet man den Frauentäubling (*Russula cyanoxantha*, Abb. 12), der in verschiedenen Formen vorkommt, u.a. dunkelgrün mit glatter Haut (*var. pelterai*) oder mit rissigem Rand (*R. cutefracta*, Abb. 13).

• Untersektion *Griseinae*

Manchmal denkt man hierbei an den Frauentäubling, doch beim Überprüfen der Konsistenz der Lamellen merkt man, dass sie brechen: es handelt sich also um eine andere Art, den Grauvioletten Täubling (*Russula grisea*).

• Untersektion *Heterophyllinae*

Der Fleischrote Speisetäubling (*Russula vesca*, Abb. 14) besitzt einen rosafarbenen Hut, der oft blass bräunlich, manchmal gelb beschmutzt ist. Die Huthaut scheint oft zu klein für die Grösse des Huts und erreicht an einigen Stellen den Rand nicht. Deswegen sieht man die Enden der Lamellen («zu kurzes Kleid»).

• Sektion *Viridantinae*

Diese Arten besitzen einige leicht erkennbare Merkmale, wie der besondere Duft nach nicht mehr ganz frischen Meeresschnecken (bei jungen Exemplaren allerdings

nicht sehr ausgeprägt). Das Fleisch pflegt bei Berührung zu gilben und wird grünlich, wenn man Eisensulfat-Lösung dazu gibt (daher der Name der Sektion). Der Rote Herings-Täubling (*Russula xerampelina*, Abb. 15) ist der häufigste Vertreter dieser Sektion.

• Sektion *Polychromae*

Das Fleisch der Arten aus dieser Sektion ist mild und die Huthaut verschiedenfarbig (polychrom). Das Sporenpulver ist gelb. Der grosse bis sehr grosse Rotstielige Ledertäubling (*Russula olivacea*, Abb. 16) trägt einen Hut der von purpurrot über grün oder braun bis ocker gelb geht. Die Huthaut ist bei trockenem Wetter matt. Die Lamellenschneiden sind in der Nähe des Hutrandes rötlich. Der stämmige Stiel ist typischerweise ausgewaschen rosa gefärbt. Er wächst unter Fichten, Buchen oder Eichen.

Bemerkung: Man sagt zwar von allen milden Täublingen, dass sie essbar seien, beim Rotstieligen Ledertäubling kann es jedoch zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen. Auf jeden Fall gelten Täublinge als Esspilze «zweiter Klasse».

Der Buckel-Täubling (*Russula amara*, Abb. 17) mit einem violett-blauen Hut ist wegen seinem Buckel im Zentrum am einfachsten zu bestimmen. Er wächst in Symbiose mit Föhren. Das Fleisch schmeckt leicht bitter.

Die häufigste Art in dieser Sektion ist der grosse Braune Ledertäubling (*R. integra*, Abb. 18), der unter Nadelbäumen wächst. Seine Huthaut zeigt ein schönes, mehr oder wenig dunkles Braun, manchmal mit purpurroten Noten (*forma purpurella*). Er

hat einen Haselnussgeschmack. Für Pilzkontrolleure ist er manchmal ein wahrer Albtraum, der er oft in grossen Mengen auftaucht und der beste Weg ihn von anderen scharfen bis brennenden Zwillingarten zu unterscheiden ist seinen Geschmack zu testen...

Ähnliche Arten sind beispielsweise der Scharfe Braun-Täubling (*R. adulterina*, Abb. 19) unter Laubbäumen wachsend, der Zedernholz-Täubling (*R. badia*) unter Nadelbäumen und sehr scharf sowie der Scharfe Glanztaubling (*R. firmula*) unter Fichten im Gebirge. Diese letzteren gehören in die Sektion *Insidiosinae*, die heimtückischen Täublinge.

• Sektion *Paludosae (= Coccinae)*

• Untersektion *Laetinae*

Einfach zu erkennen ist der Gold-Täubling (*Russula aurata*, Abb. 20), mit einem rot-orangen Hut, gelben Lamellen und mildem Fleisch.

• Sektion *Sanguineae*

Der Stachelbeer-Täubling (*Russula queletii*, Abb. 21) wächst bei Fichten, trägt einen violett-purpurnen Hut und einen gleichfarbigen, aber blasseren Stiel und riecht nach Apfelmus. Er ist sehr häufig.

Den Blutroten Täubling (*R. sanguinea*, Abb. 22) findet man bei Föhren. Er hat einen feuerroten Hut, der manchmal mit schmutzigweiss oder cremefarben gefleckt ist, einen blass roten Stiel und brennend scharfes Fleisch.

• Sektion *Russula (= Piperinae = Fragiles)*

Alle Täublinge dieser Sektion haben ein scharfes, pfeffriges Fleisch (davon stammt

Fig. 17 *Russula amara* –
Abb. 17 Buckel-Täubling (*R. amara*)

Fig. 18 *Russula integra* –
Abb. 18 Brauner Ledertäubling (*R. integra*)

Fig. 19 *Russula adulterina* –
Abb. 19 Scharfer Braun-Täubling (*R. adulterina*)

Fig. 20 *Russula aurata* –
Abb. 20 Gold-Täubling (*R. aurata*)

Fig. 21 *Russula queletii* –
Abb. 21 Stachelbeer-Täubling (*R. queletii*)

Fig. 22 *Russula sanguinea* –
Abb. 22 Blutroter Täubling (*R. sanguinea*)



Photos: JEAN-PIERRE MONTI



einer ihrer Namen Piperinae von piper = Pfeffer).

Hierhin gehört nebst zahlreichen weiteren Arten der zerbrechliche und relativ kleine Hohlstielige Täubling (*Russula cavipes*, Abb. 23), mit einem violett bis grünlichen Hut, der manchmal rosa Flecken aufweist und nach Safran duftet. Ein weiteres Merkmal dieser Art ist die rosa Färbung auf den Lamellen, die sich ergibt, wenn man einen Tropfen Ammoniak darauf gibt.

Zu den emetischen* Täublingen gehört u.a. der feste und kleine Kleinsporige Buchen-Speitäubling (*Russula mairei*, Abb. 24) mit einer rosa bis roten Huthaut, der manchmal im Moos an der Stammbasis von Buchen wächst, mit denen er Mykorrhiza bildet.

• Sektion *Tenellae*

Der kleine, braunköpfige (mit rosaroten Noten) Milde Wachs-Täubling (*Russula puellaris*, Abb. 25) hat einen gerieften Rand, mildes, brüchiges und besonders im Stiel schnell gilbendes Fleisch.

Pilzfacts

In unseren Breiten mit einem temperierten Klima steigt die Anzahl Fruchtkörper im Jahresverlauf bis zu einem ersten Höhepunkt im Juni. Danach trocknet die sommerliche Hitze jeglichen Anlauf zur Bildung von Fruchtkörpern aus. Mit dem Kürzerwerden der Tage im September sinken die Temperaturen, was einen neuerlichen Schub an Fruchtkörpern bringt. Bei uns muss man drei Wochen mit Temperaturen unter dem sommerlichen Maximum abwarten, bevor die Pilzwelt mit einem Potpourri an Farben und Formen regelrecht explodiert. Ab Mitte August werden die nicht mehr für Blatt- und Astwachstum benötigten Photosyntheseprodukte in die Wurzeln geleitet, was erst die Bildung der Pilzfruchtkörper ermöglicht (Després 2014). Das Erscheinen der saprophytischen Pilze ist viel mehr vom Wetter abhängig und kann plötzlich auftreten, relativ saison-unabhängig.

Wörterbuch

Emetisch heisst eine Substanz, die Erbrechen hervorruft

Reagenzien Meist chemische Substanz, die man auf einen bestimmten Teil eines Fruchtkörpers appliziert, um einen Farbwechsel (oder nicht!) zu beobachten. Beispiel: Melzer-Reagens enthält Iod, das eine Violett-Färbung von Stärke hervorruft. Man braucht Melzer-Reagens um die Sporenornamentation der Täublinge sichtbar zu machen.

Fig. 23 *Russula cavipes* –
Abb. 23 Hohlstieliger Täubling (*R. cavipes*)

Fig. 24 *Russula mairei* –
Abb. 24 Kleinsporiger Buchen-Speitäubling (*R. mairei*)

Fig. 25 *Russula puellaris* –
Abb. 25 Milder Wachs-Täubling (*R. puellaris*)



Photos: JEAN-PIERRE MONTI

Pilzvergiftungen 2017

Jahresrückblick Tox Info Suisse: Viel Lärm um relativ wenig...

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Die in vielen Landesteilen bejubelte, ausgezeichnete Pilzsaison hat sich auch bei Tox Info Suisse in Form einer bisher nie dagewesenen Flut von Anfragen zu Pilzen niedergeschlagen. Es wurden 854 Anfragen zu Pilzen beantwortet, was knapp 30 Prozent mehr ist als 2016 (657).

In 613 Fällen (mit insgesamt 761 Anrufen) fand auch wirklich ein Kontakt mit Pilzen statt. Davon betroffen waren 350 Erwachsene, 242 Kinder und 21 Tiere. Die restlichen 93 Anrufe betrafen Fragen zu Pilzen allgemeiner Natur wie Lagerung oder das Aufwärmen von Resten einer Pilzmahlzeit, sowie Medieninteresse (57!).

Es gingen insgesamt 129 Rückmeldungen (2016: 83) zu Pilzen ein.

In 15 Fällen (10 Kinder, 3 Erwachsene, 2 Hunde) sind keine Symptome aufgetreten (2016: 21). In den restlichen 114 Fällen sind Symptome aufgetreten, nur in 77 Fällen (2016: 62) bestand auch ein direkter Zusammenhang zwischen Pilzeinnahme und Vergiftungssymptomen.

Tab. 1 Schweregrad nach Patientenalter
tab. 1 Degrés de gravité des symptômes selon l'âge des patients

		keine Symptome aucun symptôme	leicht bénins	mittel modérés	schwer sévères
Kinder (< 16 J.)	Enfants (< 16 ans)	10	6	4	0
Erwachsene (> 16 J.)	Adultes (> 16 ans)	3	33	30	2
Tiere	Animaux	2	2	0	0

Unter leichten Symptomen verstehen wir Beschwerden, die spontan ohne Behandlung wieder abklingen. Bei mittelschweren Symptomen sind medizinische Massnahmen nötig, im Fall von schweren Symptomen sind diese meist mit einer intensivmedizinischen Behandlung verbunden.

Obwohl bei Tox Info Suisse eine rekordhohe Anzahl Anfragen zu Pilzen eingegangen ist, kam es wie schon 2016 nur zu zwei schweren Vergiftungen, einmal mit einer amatoxinhaltigen Art und einmal mit einer Pilzart, die ein Pantherinasyndrom verursacht hat. In beiden Fällen konnte die Pilzart nicht bestimmt werden.

Deutlich häufiger als im Vorjahr waren die leichten (2016: 19 und 2017: 39) und mittelschweren (2016: 20 und 2017: 34) Pilzvergiftungen.

Auch im vergangenen Jahr hat die Zusammenarbeit mit den Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleuren, sowie Notfallpilzexpertinnen und -experten sehr gut funktioniert, was wesentlich zur

Intoxications par les champignons en 2017

Un regard en arrière du Tox Info Suisse beaucoup de bruit pour pas grand-chose...

L'excellente saison des champignons, appréciée comme telle dans de nombreuses régions de notre pays, s'est également signalée au Tox Info Suisse sous une forme sans précédente d'un flot de demandes et de questions sur les champignons. Il y a eu 854 questions posées sur les champignons, ce qui représente près de 30 % de plus qu'en 2016 (657 questions).

Dans 613 cas (sur un total de 761 appels), il était question d'un vrai contact avec les champignons. 350 adultes, 242 enfants et 21 animaux ont été concernés. Les 93 appels restants portent sur des questions générales sur les champignons, des problèmes de stockage ou le réchauffement des restes d'un repas comprenant des champignons ainsi que des relations avec les médias.

Sur un total de 129 réponses (en 2016, 83) concernant les champignons, dans 15 cas (10 enfants, 3 adultes et deux chiens), aucun symptôme n'a été constaté (en 2016, 21). Des symptômes ont été constatés dans les 114 cas restants, mais parmi ceux-ci, seuls 77 cas (en 2016, 62) présentaient une corrélation directe entre l'ingestion fongique et des symptômes d'intoxication.

Par symptômes bénins, nous entendons des malaises qui disparaissent spontanément, sans aucun traitement. En cas de symptômes modérés, des mesures médicales sont nécessaires ; en revanche, en cas de symptômes sévères, il est nécessaire généralement d'enclencher des soins intensifs.

En 2016, Tox Info Suisse avait reçu un nombre record de demandes sur les champignons, il ne se produisit cette année que deux intoxications graves, dont l'une avec une espèce contenant des amatoxines et l'autre avec une espèce responsable du syndrome panthérimien. Dans ces deux cas, les espèces fongiques n'ont pas pu être déterminées.

Les empoisonnements fongiques bénins et modérés sont légèrement plus fréquents en 2017 qu'au cours de l'année précédente (cas bénins en 2016: 19 et 2017: 39) et modérés (2016: 20 et 2017: 34).

L'année dernière, la coopération avec les contrôleuses et

Tab. 2 Anzahl Vergiftungen beim Menschen 2017 (Art und Schweregrad)
tab. 2 Nombre d'intoxications chez les humains en 2017 (espèce et degrés de sévérité).

		keine Symptome aucun symptôme	leicht bénins	mittel modérés	schwer sévères
Agaricus semotus	Agaricus semotus		1		
Agaricus sp. (essbare Arten)	Agaricus sp. (espèces comestibles)	1	1		
Amanita muscaria	Amanita muscaria			3	
Amanita pantherina	Amanita pantherina		2	1	
Armillaria mellea	Armillaria mellea		2	1	
Boletaceae	Boletaceae		1	4	
Boletus edulis	Boletus edulis			1	
Boletus erythropus	Boletus erythropus		1		
Boletus satanas	Boletus satanas		1		
Boletus sp. Untergattung Luridi	Boletus sp. sous-genre Luridi		1	3	
Cantharellus cibarius	Cantharellus cibarius		1		
Clitocybe dealbata	Clitocybe dealbata			1	
Clitocybe nebularis	Clitocybe nebularis		3		
Clitocybe sp.	Clitocybe sp.			1	
Coprinellus silvaticus	Coprinellus silvaticus	1			
Cortinarius praestans	Cortinarius praestans			2	
Entoloma sinuatum	Entoloma sinuatum		1		
Halluzinogener Pilz, n.n.b.	Espèces hallucinogènes (non déterminées)			1	
Hygrophoropsis aurantiaca	Hygrophoropsis aurantiaca	1	1		
Lactarius deterrimus	Lactarius deterrimus	1			
Leccinum scabrum	Leccinum scabrum		1		
Macrolepiota mastoidea	Macrolepiota mastoidea		2		
Macrolepiota procera	Macrolepiota procera			1	
Macrolepiota sp.	Macrolepiota sp.		1		
Marasmius oreades	Marasmius oreades		2		
Melanoleuca sp.	Melanoleuca sp.	1			
Pilz n.n.b., mit Pantherinasyndrom	Espèce non déterminée avec syndrome panthérinien			1	1
Pilz, n.n.b.	Espèce non déterminée	2	1		
Pilz, n.n.b. selbst gesammelt, nicht kontrolliert	Espèce non déterminée, récoltée par le/la patiente elle-même, non contrôlée	4	14	11	
Pilze in Blumentöpfen	Espèces trouvées dans des pots de fleurs	1			
Psilocybe sp.	Psilocybe sp.		2		
Rasenpilze	Espèces fongiques des gazons	1			
Suillellus rubrosanguineus	Suillellus rubrosanguineus			3	
Unbekannter amatoxinhaltiger Pilz	Espèce contenant des amatoxines, espèce non déterminée				1
Total	Total	13	39	34	2

raschen Risikobeurteilung beigetragen hat. In Zeiten mit sehr vielen Anfragen ist diese Zeitersparnis hoch willkommen. Allen Beteiligten sei an dieser Stelle herzlich gedankt für die langjährige, auf hohem Niveau konstant gute Zusammenarbeit.

Statistiken zu Anfragen wegen Pilzen, welche während der Pilzsaison regelmässig aktualisiert werden, sind auf der Webseite von Tox Info Suisse (www.toxinfo.ch) publiziert. Ausserdem erscheinen dort in unregelmässigen Abständen Neuigkeiten rund um Pilzvergiftungen.

contrôleurs de champignons et les experts en champignons dans des cas d'urgence a très bien fonctionné, ce qui a facilité l'évaluation rapide des risques. En période de fortes demandes, cette économie de temps est très importante. Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les contrôleuses et contrôleurs pour leur long et constant travail ainsi que pour leur excellent niveau de compétences et leur coopération.

Les statistiques sur les demandes de champignons, régulièrement mises à jour, sont publiées sur le site internet de Tox Info Suisse (www.toxinfo.ch).

En outre, on peut y lire des articles parus dans le domaine des empoisonnements dus aux champignons.

Wichtige Mitteilung zum VAPKO-Materialhandel

Liebe Pilzkontrolleurinnen, liebe Pilzkontrolleure,
Der Materialhandel wird nach der VAPKO-Tagung 2018 in andere Hände übergehen – nach genau vierzig Jahren Tätigkeit ziehe ich mich aus dem Vorstand zurück. Ich habe dieses Amt sehr gerne ausgeführt, aber jetzt ist es Zeit für ein paar andere Hobbies.

Vorläufig werde ich weiterhin die Pilzkontrollstellenbörse betreuen, dies einerseits, weil ich sie ins Leben gerufen habe,

und andererseits, weil sie mir ans Herz gewachsen ist und ich viele Kontrolleurinnen und Kontrolleure gut kenne, so dass mir das Vermitteln nicht schwer fällt.

Ich bitte euch alle, eure Pilzkontrollscheine für das ganze Jahr (also bitte auch eine Reserve) vor Ende September bei mir zu bestellen. Ich bin im Oktober eine Woche in der (obligaten) Pilzweiterbildung, danach findet die Tagung statt und jemand anderes wird gewählt und übernimmt meinen Job. Damit eine ge-

wisse Einarbeitungszeit möglich ist, sollte mit der Bestellung nicht bis zum letzten Kontrollschein gewartet werden.

Vielen Dank fürs Verständnis.

Ich hoffe, möglichst viele von euch an der Tagung zu sehen, und grüsse euch bis dann herzlichst,

Ruth Bänziger
Gartenstrasse 8, 8212 Neuhausen
052 672 67 83
baenziger.r@gmail.com



MARKUS WILHELM

DERMOLOMA CUNEIFOLIA Keilblättriger Samtritterling | Tricholome à lames en coin

Impressum

REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE
Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch
Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
Jean-Jacques Roth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48 E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com
REDAKTIONSSCHLUSS | DELAIS RÉDACTIONNELS | TERMINI DI CONSEGNA
Für die Vereinsmitteilungen 28.01., 28.04., 28.07. und 28.10. Für andere Beiträge jeweils zwei Wochen früher. | Pour les communications des Sociétés: 28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces dates. | Per il notiziario sezionale: 28 01, 28 04, 28 07 e 28 10., per gli altri contributi due settimane prima di queste date.
ADRESSVERWALTUNG | ADRESSES | INDIRIZZI
Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke
E-Mail: cilly.humbel@vsvp.com

DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE
www.jordibelp.ch

ABONNEMENTE | ABBONEMENTS | ABBONAMENTI
Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke
E-Mail: cilly.humbel@vsvp.com
Abonnementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz CHF 35.–, Ausland CHF 40.– oder EUR 35.–
Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse CHF 35.–, étranger CHF 40.– ou EUR 35.–
Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.–, estero CHF 40.– o EUR 35.–
INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)
1 Seite | page | pagina CHF 1000.–
1/2 Seite | page | pagina CHF 600.–
1/3 Seite | page | pagina CHF 400.–
1/4 Seite | page | pagina CHF 300.–
Mitglieder des VSVP | Membres de l'USSM | Membri dell'USSM -30 %

«Man muss neugierig sein!» «Il faut être curieux!»

Interview mit René Dougoud

PETER MEIER • RELECTURE: J.-J. ROTH

Ja, die Neugier steht im Zentrum der mykologischen Tätigkeit von René Dougoud.

Er ist Ehrenmitglied und Präsident der «Société fribourgeoise de mycologie». Das Bild dieser ausserordentlichen Persönlichkeit formen weitere Mosaiksteine: Ehrenmitglied des Verbandes, Vizepräsident der Wissenschaftlichen Kommission, international anerkannter Pezizomyceten-Spezialist, Verfasser von zahlreichen Publikationen im In- und Ausland, erfahrener Organisator von mykologischen Tagungen und Referent an diesen Anlässen. Ebenfalls dazu gehören in seinem Alltag die Lebensfreude – und als neues Hobby: das Schiessen mit der Druckluftpistole. Wir besuchten den kürzlich 70 Jahre alt gewordenen Mykologen in La Tour-de-Trême.

Wie wichtig sind die Pilze für dich auf einer Skala von 1 (nicht wichtig) bis 10 (sehr wichtig)?

Die Pilze nehmen einen wichtigen Platz in meinem Leben ein, und sehr oft habe ich es bedauert, nicht genügend Zeit zu haben, um sie noch besser kennenzulernen. Seit rund 50 Jahren setze ich einen grossen Teil meiner Freizeit für sie ein. Zur gefragten Werteskala: Ich sehe mich etwa bei der Zahl 8. Aber die Frage ist nicht so einfach, weil sie nicht nur mich betrifft. Seitdem es Leben auf der Erde gibt, sind die Pilze sehr wichtig – und das gilt auch für heute, und zwar in Bezug auf unsere Umwelt, besonders die Pflanzen: Und ich bin nicht sicher, ob wir ohne sie leben könnten!

Was aber sicher ist: ohne Pilze wäre unser Leben nicht das gleiche, das geht bis zu unseren Gläsern und Tellern: kein Brot, keinen Wein, kein Bier und andere Lebensmittel, die wir täglich konsumieren!

Und welche Spezies sind besonders wichtig für dich?

Mein wissenschaftliches Interesse gilt dem Studium der Klasse der Pezizomyceten oder Discomyceten. Diese umfasst über 6000 Arten, die ich sicher nie alle kennen werde – nicht zu vergessen sind die zahlreichen neuen Arten, die entdeckt wurden und die noch entdeckt werden.

Und warum dieses spezielle Interesse?

Es gibt mehrere Antworten auf diese Frage: Zuerst einmal die makroskopische Schönheit der meisten dieser Arten, vor allem der kleinsten. Es genügt, sie unter einer Lupe zu betrachten! Dazu kommt die Schönheit ihres mikroskopischen Charakters: Ich erinnere mich, wie ich in meinen Anfängen einen Freuden schrei aussties und von meinem Stuhl aufsprang, als ich die violetten und gestreiften Ascosporen des *Ascobolus furfuraceus* (Kleiger Kotling) entdeckte!

Und dann die Erkenntnis, dass man bei Arten, die nur einige

Entretien avec René Dougoud

Oui, la curiosité est au centre de l'activité mycologique de René Dougoud. Il est membre honoraire et président de la Société fribourgeoise de mycologie. Avec son titre de membre d'honneur de l'Union Suisse (USSM), ses activités de vice-président de la Commission scientifique (CS/WK), celle de spécialiste international reconnu des Pezizomycètes (Discomycètes), auteur de nombreuses publications dans notre pays et à l'étranger. Organisateur expérimenté de cours et de rencontres mycologiques et conférencier. Ceci représente la mosaïque d'activité de ce personnage singulier. Dans sa vie et hormis la mycologie, il y a également dans son programme la joie de vivre et le tir au pistolet à air comprimée. Nous avons rendu visite à ce mycologue de 70 ans, à la Tour-de-Trême.

Quelle est l'importance des champignons pour toi sur une échelle de 1 (pas important) à 10 (très important)?

Les champignons occupent une très grande place dans ma vie. J'ai très souvent regretté de ne pas avoir eu assez de temps pour apprendre à mieux les connaître. Depuis une cinquantaine d'années je leur consacre une grande partie de mon temps. Pour répondre précisément à la question, l'importance que je donne aux champignons se situe vers le chiffre 8 sur 10. Mais la question est double et ne concerne pas que moi. En effet les champignons ont eu, depuis l'apparition de la vie sur la terre et jusqu'à aujourd'hui, une si grande importance sur notre environnement, notamment sur les plantes, que je ne suis pas sûr que nous pourrions vivre sans eux. Ce qui est sûr, c'est que notre vie ne serait pas la même sans les champignons, ceci jusque dans nos verres et nos assiettes. Pas de pain, pas de vin, ni de bière et bien d'autres aliments que nous consommons au quotidien.

Et quelles espèces sont particulièrement importantes pour toi?

Mon intérêt scientifique va à l'étude des Pezizomycètes ou Discomycètes. Une classe de champignons qui comprend plus de 6000 espèces que je ne parviendrais bien sûr jamais à tous les connaître. Sans compter qu'il y a régulièrement de nouvelles espèces découvertes et publiées. Je ne parle pas des modifications, voire des bouleversements apportées par les nouvelles connaissances, notamment par les analyses moléculaires!

Et pourquoi cet intérêt particulier?

Il y a plusieurs réponses à cette question. Il y a d'abord la beauté macroscopique de la plupart des espèces, surtout des plus petites. Il suffit pour sans rendre compte de les observer sous une loupe. Puis il y a aussi la beauté de leurs caractères microscopiques. Je me souviens, à mes débuts, avoir poussé un grand cri de joie et avoir sauté sur ma chaise à la découverte des ascospores violettes et striées d'*Ascobolus furfuraceus*! Il y a aussi le fait de trouver autant d'éléments utiles à la détermination chez des espèces mesurant quelques dixièmes de millimètres que sur celles mesurant plusieurs centimètres de

Zehntelmillimeter gross sind, ebenso viele nützliche Bestimmungsmarkmale findet wie bei solchen, die mehrere Zentimeter Durchmesser haben! Ihre Kleinheit und die unerlässliche Arbeit mit dem Mikroskop sind weitere wichtige Punkte für mich. Zudem werden sie von einer Mehrheit der Mykologen beiseite geschoben oder gar ignoriert. Mit der Zeit wuchsen meine Kenntnisse, und ich wollte – auf bescheidene Art – mit Kursen, Vorträgen und meinen Publikationen den interessierten Mykologen diese Wunder der Natur aufzeigen.

Kannst du einige wichtige Stationen angeben auf deinem Weg zur Mykologie?

Ich war etwa 22 Jahre alt, als ich die Pilze entdeckte, und zwar zufällig während eines Waldspazierganges mit meiner Frau und unserer kleinen Tochter. Ich kannte fast nichts und konnte kaum einen Steinpilz von einem Pilz mit Lamellen unterscheiden! Doch das Entdecken, ihre Form und Farbe usw. haben in mir damals spontan eine grosse Neugier entstehen lassen. Ich habe sofort versucht, mehr zu wissen, zuerst mit Büchern (das Internet gab's noch nicht); dann habe ich während mehreren Herbstern Kurse an der «Universität populaire» belegt. Ich studierte während mehreren Jahren sehr intensiv die Basidiomyceten, aber sehr schnell ging mein Interesse zu den erwähnten Pezizomyceten.

Ganz wichtig waren und sind meine Neugier, das Interesse am Entdecken und die Freude, meine bescheidenen Kenntnisse weiterzuvermitteln.

Spielen in deiner Arbeit auch Speisepilze eine Rolle? Gehst du hie und da auch Speisepilze sammeln?

Als ehemaliger Funktionär im Bereich der Lebensmittel habe ich mehr als 20 Jahre Pilze für die Einwohner von Fribourg und Umgebung kontrolliert. Persönlich habe ich aber kein Interesse am Sammeln von Speisepilzen, um diese dann zu essen. Wenn mich jemand fragt, ob ich als Pilzkontrolleur nicht viele Plätze kenne, wo man Morcheln, Steinpilze oder Pfifferlinge finde, ist meine klare Antwort: «Ja, sicher, in allen Supermärkten...!»

Du bist Präsident der «Société fribourgeoise de mycologie»: Stellst du bitte deinen Verein kurz vor?

Unser Verein wird nächstes Jahr 100 Jahre alt. Wir haben rund 80 Mitglieder. Ein recht grosser Teil von ihnen ist bei unsern Studienanlässen aktiv, manchmal haben wir sogar Platzprobleme! Wir machen Basiskurse für Anfänger, dann Kurse mit Bestimmungsschlüsseln, die von einigen Mitgliedern unserer Technischen Kommission komplettiert und angepasst wurden. Auch Mikroskopierkurse werden angeboten.

Wie versucht ihr neue Mitglieder zu bekommen?

Das ist nicht leicht, was wohl für alle Vereine gilt – vor allem das Rekrutieren von jungen Mitgliedern. Um jemanden zu erreichen, muss der Verein bekannt sein. Man muss sich präsentieren und zeigen, was man macht und wie man es macht. Eine Schwierigkeit: Nicht immer sind sich neue Mitglieder klar darüber, dass zum Kennenlernen der Pilze auch die spezifischen Ausdrücke und die lateinischen Namen gehören, die man lernen muss, um voranzukommen – sie verlieren den Mut und verlassen uns wieder!

diamètre. J'ai également souhaité découvrir ces champignons en raison de leurs petites dimensions et du fait que pour les étudier la microscopie est indispensable. Il y a aussi le motif qu'ils sont relégués, voire ignorés par une majorité de mycologues. Puis, mes connaissances grandissantes, j'ai modestement voulu faire découvrir aux mycologues intéressés ces merveilles de la nature aux moyens de cours, de conférences et de publications.

Peux-tu indiquer ce qui a fait de toi un mycologue?

Je devais avoir 22 ans lorsque j'ai découvert les champignons, c'était au hasard d'une promenade en forêt avec ma femme et notre fille encore bébé. J'ignorais presque tous des champignons, je ne faisais guère la différence entre un bolet et un champignon à lamelles! Leur découverte, leur forme leur couleur, etc., à spontanément fait naître en moi une très grande curiosité. J'ai de suite cherché à en savoir plus, d'abord par les livres, il n'y avait pas encore l'Internet, puis j'ai suivi durant plusieurs automnes des cours à l'Université populaire. Durant plusieurs années j'ai étudié très intensivement les Basidiomycètes, mais très vite, mon intérêt est allé vers les Pezizomycètes. Je ne peux pas dire qu'il y est eu des événements qui m'aient boosté en tant que mycologue. Il faut sans doute les rechercher dans ma curiosité, dans l'intérêt à la découverte et dans le plaisir de dispenser mes modestes connaissances.

Les champignons comestibles jouent-ils également un rôle dans ton travail? Vas-tu collecter des champignons ici et là?

Comme ancien fonctionnaire dans le domaine des denrées alimentaires, j'ai effectué durant plus de 20 ans le contrôle des champignons pour les habitants de Fribourg et environs. Personnellement, je n'ai pas d'intérêt à la recherche des champignons pour la consommation. A ceux qui me disent : « Toi, comme mycologue, tu dois connaître tous les endroits où l'on peut récolter des morilles, des bolets, des chanterelles ... ? » Ma réponse est: «Oui, bien sûr, dans tous les supermarchés ...!»

Tu es président de la Société fribourgeoise de mycologie. Peux-tu présenter ton club?

La Société fribourgeoise de mycologie va fêter ses 100 ans en 2019. Elle se compose d'environ 80 membres. Nous disposons d'un assez grand nombre de membres qui se rendent à nos cercles d'étude, si bien que parfois nos locaux ont du mal à tous les recevoir. Nous dispensons des cours de base aux débutants, puis un suivi avec utilisation de clés de déterminations, clés qui ont été complétées et adaptées par quelques membres de notre Commission scientifique. Des cours de microscopie sont également dispensés.

Comment essayez-vous de trouver de nouveaux membres?

Le recrutement des membres n'est pas aisé, ceci vaut sans doute pour toutes les sociétés, surtout s'agissant du recrutement de jeunes membres. Pour recruter, il faut d'abord être connu, donc se faire connaître, dire ce que nous faisons et comment nous le faisons. Ensuite la difficulté réside dans le fait que souvent les personnes qui s'inscrivent dans les sociétés ne se rendent pas forcément compte des connaissances à acquérir. Ceci sans parler des termes spécifiques et des noms latins qu'elles doivent mémoriser pour pouvoir avancer, ce qui fait qu'elles peuvent se décourager et nous quitter!

Welches sind deine persönlichen Ziele als Präsident?

Zuerst: Unsere Société funktioniert gut, dank dem sehr dynamischen Vorstand, auf den zählen kann. Auch wenn mein wissenschaftliches Interesse sich von dem der Mehrheit der Vereinsverantwortlichen unterscheidet (sie studieren vor allem Basidiomyceten), kann ich mich auf sie verlassen. Ein Verein ist vielfältig in seiner Zusammensetzung und in den Interessen der Mitglieder. Ich sehe meine Verantwortung als Präsident wie folgt: Nebst der guten Organisation der Kurse und Anlässe ist es mir wichtig, dass jedes Mitglied, unabhängig von seinem Wissensstand, seinen richtigen Platz findet, und zwar in einer freundschaftlichen und geselligen Atmosphäre.

Welche Rolle spielt der Verband (VSVP) für dich?

Der VSVP ist das «Dach» der Vereine; er unterstützt die Pilzkenntnisse in den Vereinen, zum Beispiel durch die Mitglieder der Wissenschaftlichen Kommission, durch Anlässe, die er direkt oder mit seiner Unterstützung organisiert. Seit einigen Jahren können Vereinsmitglieder an den offenen Anlässen der Wissenschaftlichen Kommission teilnehmen, das bringt den Verband und die Vereine einander näher. Die SZP ist zudem ein wichtiges Bindemittel zu den Vereinen und auch zwischen den Vereinen.

Und wie kann man unsere Leser fesseln?

Um Interesse zu wecken, braucht es in der SZP mykologische Artikel, die für die verschiedenen Leser – es sind ja unsere Vereinsmitglieder – passen.

Zum Beispiel die Beschreibung von besonderen Arten und Artikel mit einem gewissen wissenschaftlichen Niveau. Zudem sollte die SZP Wissenschaftliches auf populäre Art und Weise vermitteln. Aber es ist eine Herausforderung, die Leser zufriedenzustellen, die ein gehobeneres mykologisches Niveau wünschen und diejenigen, die einfachere Artikel möchten. Aber es ist sicher nicht möglich, eine rein wissenschaftliche Zeitschrift zu publizieren, denn die Interessen sind zu verschieden und es gibt in unserem kleinen Land nur eine relativ beschränkte Zahl von wissenschaftlichen Mykologen.

Wie funktioniert nach deiner Meinung der Austausch – mykologisch und kameradschaftlich – zwischen der Romandie, der Deutschschweiz und dem Tessin?

Mykologie praktiziert man nicht allein! Der Austausch von Wissen und Gedanken, den man in der Schweiz und im Ausland pflegen kann, ist sehr wichtig, und zwar auf allen Niveaus der Pilzkunde. Ja, der Austausch ist wichtig! Das Internet ist übrigens ein grossartiges Werkzeug dazu!

Persönlich habe ich überhaupt keine Probleme, mich mit Pilzlerfreunden aus der alemannischen Schweiz und dem Tessin zu treffen und auszutauschen – abgesehen von

sprachlichen Schwierigkeiten, die es dabei zu lösen gilt. In der Zusammenarbeit von Mykologen aus den verschiedenen Sprachregionen gab es nie Schwierigkeiten. Denn wir haben alle das gleiche Ziel, das verbindet uns. Niemand weiss alles, und es gibt einen gegenseitigen Respekt der Kenntnisse und Nichtkenntnisse. Jemand, der sich mit der Pilzkunde befasst, sollte bescheiden sein, denn es gibt immer Sachen, die man noch nicht kennt!

Quels sont tes objectifs personnels en tant que président?

Je dois d'abord dire que notre société fonctionne bien grâce à un Comité très dynamiques sur lequel je peux compter. Même si mon intérêt scientifique diverge avec la très grande majorité des responsables de ma société, qui surtout étudie les Basidiomycètes, je sais pouvoir compter sur eux. Une société est multiple dans sa composition et dans l'intérêt qu'ont les membres envers la connaissance des champignons. Ma responsabilité de président, hormis le fonctionnement administratif, et de veiller à la bonne organisation des cours et des manifestations. De m'assurer à ce que chaque membre, indépendamment de son niveau de connaissance, trouve sa place au sein de notre société, dans un esprit empreint d'amitié et de convivialité.

Quel rôle joue l'association (USSM) pour toi?

L'USSM est une Société faitière qui, notamment, doit veiller à dispenser la connaissance des champignons dans les sociétés qui lui sont affiliées. Elle le fait via les membres de la Commission scientifique (CS), ainsi que par des rencontres qu'elle organise directement ou sous son égide. Depuis quelques années les membres des sociétés affiliées peuvent également participer aux sessions de la CS, ce qui tend à rapprocher l'USSM des Sociétés. Le bulletin suisse de mycologie qu'elle édite est un important trait d'union avec les sociétés et aussi entre les sociétés.

Et comment captiver nos lecteurs?

Pour intéresser, il doit contenir des articles mycologiques devant convenir à la diversité des lecteurs, qui sont les membres de nos sociétés. Il doit contenir des descriptions d'espèces particulières de champignons, comme publier des articles mycologiques d'un certain niveau scientifique. Mais il doit également être un vulgarisateur de connaissance. Le partage entre les lecteurs souhaitant plus d'articles de niveau mycologique élevé et ceux qui souhaitent des articles plus simples est certainement un défi. Ce qui est sûr, c'est qu'il n'est pas possible, compte tenu la diversité des intérêts mycologiques des membres de l'USSM, ainsi que par le nombre relativement restreint d'authentiques mycologues au sein de notre petit pays, de pouvoir composer et proposer un bulletin purement scientifique.

A ton avis, comment se passe l'échange – mycologique et camarade – entre la Romandie, la Suisse alémanique et le Tessin?

La mycologie ne se pratique pas en solitaire! Les échanges de connaissances que l'on peut avoir entre mycologues suisses et étranger sont très importants et cela à tous les niveaux de connaissances. Oui, l'échange est important et l'Internet est un outil formidable pour cela!

Personnellement je n'ai aucune difficulté à rencontrer des amis alémaniques ou tessinois – sauf le problème linguistique. Il n'y a pas, en tous les cas je n'ai jamais relevé de difficulté de rapport entre les mycologues d'origine linguistique différente. On a tous un même but, et ceci nous rapproche! Personne ne sait tous, il existe un respect mutuel de la connaissance, comme de l'ignorance. Chaque personne qui étudie les champignons doit être modeste, tant il y a de connaissance qu'elle ignore!

Welches sind für dich die aktuellen mykologischen Höhepunkte?

Ich bin an der Vorbereitung für rund 25 Beschreibungen von Arten (mit Zeichnungen und Fotografien) für das Jubiläumsbuch des Verbandes, das nächstes Jahr erscheinen wird.

Zudem bereite ich ein internationales Treffen in Piora (oberhalb Ambri-Piotta) im Centre

de Biologie Alpine vor; es werden etwa 20 Mykologen aus Frankreich, Deutschland, Belgien und der Schweiz teilnehmen.

Welche Unterschiede – verglichen mit der Schweiz – stellst du bei der Mykologie im Ausland fest?

Auch in den Nachbarländern gibt es Pilzvereine in den Regionen und Städten, und zwar mit einer vergleichbaren Aktivität wie in der Schweiz. Aber es gibt – das gilt für die grossen Länder – mehr Mykologen, die auf einem höheren Niveau mehr wissenschaftliche Artikel veröffentlichen, und zwar in Zeitschriften mit hohem Anspruch. Schweizerische Mykologen, die über neue Arten oder spezielle Themen schreiben wollen, wählen dazu eine ausländische mykologische Publikation. Sie erreichen so eine grössere Leserschaft und eine grössere Anerkennung im wissenschaftlichen Umfeld.

Das heisst aber nicht, dass die SZP im Ausland nicht wahrgenommen wird. Ich erhalte oft Rückmeldungen, z. B. durch internetkontakte und ausländische Autoren, die sich auf meine SZP-Artikel beziehen.

Hast du – neben der Mykologie – noch andere Interessen oder Hobbies?

Vor einem Jahr habe ich begonnen, mit der Druckluftpistole zu schießen. Das erlaubt mir, an meinem neuen Wohnort in einer andern Umgebung Bekanntschaften zu machen und Freundschaften zu schliessen. Zudem kann ich so meine Freundin bei ihrem Sport und Hobby begleiten. Es ist zudem eine Art «Aufgabenteilung»: Sie kommt mit an mykologische Anlässe im In- und Ausland, und sie beteiligt sich mit Begeisterung, scharfem Auge und viel Erfolg bei der Suche nach den ganz kleinen Pilzen, die dann oft Pezizomyceten sind!



MAX DANZ

Quels sont actuellement les points forts pour toi?

Je suis en train de préparer environ 25 descriptions d'espèces, avec dessins et photographies, pour le futur livre publié par l'USSM dans le cadre du 100e anniversaire de sa fondation.

Je prépare également un rencontre international qui aura lieu au Tessin, à Piora (au Centre de Biologie Alpine). Il y aurait environ 20 mycologues venant de France, d'Allemagne, de Belgique et de Suisse.

Quelles sont les différences (par rapport à la Suisse) dans l'organisation de la mycologie à l'étranger?

Il y a comme en Suisse, des sociétés dans les régions ou dans les villes qui pratiquent la mycologie. Les activités sont semblables aux nôtres. Mais il y a, pour les grand pays, un nombre supérieur de mycologues de niveau élevé. De ce fait ils y ont la possibilité de publier plus d'articles scientifiques dans des revues mycologique de haut niveau. Les mycologues suisses qui souhaitent publier des espèces nouvelles ou des articles spécialisés le font dans des revues étrangères, en raison d'une plus grande reconnaissance par le milieu scientifique et d'une plus grande audience. Ceci ne veut pas dire que le BSM/SZP est ignoré à l'étranger, j'en ai eu souvent la preuve suite à mes publications, par des contacts via Internet ou par les références signalées dans les publications d'auteurs étrangers.

As-tu d'autres intérêts ou hobbies en dehors de la mycologie?

J'ai commencé, depuis une année, le tir au pistolet à air comprimé. Ceci m'a permis de faire de nouvelles connaissances et de créer des liens amicaux dans mon nouveau lieu d'habitation et me permet d'accompagner mon amie dans son sport et hobby. Il s'agit également d'un partage, puisqu'elle m'accompagne très souvent lors de rencontres mycologiques en Suisse et à l'étranger. Elle participe avec enthousiasme, perspicacité et beaucoup de succès, à la recherche de tous petits champignons que souvent sont les Pezizomycètes.

Ein Mycelium im Holz

HEINZ CLÉMENÇON

Holz bewohnende Pilze breiten ihr Mycelium im Holz aus und bauen dieses ab. Das weiss jeder Pilzkenner, aber wie sieht das im Einzelnen aus? Wir beschränken uns auf den Orangeseitling (*Phyllotopsis nidulans*) im Holz einer Fichte. Kleine Proben stark weissfaulen Holzes wurden mit Aldehyden fixiert, mit einer Alkohol-

reihe entwässert und in Methacrylat eingebettet. Die Mikrotomschnitte wurden wie in den Legenden angegeben gefärbt.

Die Abbildung 1 zeigt Fruchtkörper des Orangeseitlings sowie das beim Sammeln des Pilzes freigelegte Mycelium. Das Vorkommen und die Verteilung der Hyphen im Holz wird in den Abbildungen 2 und 3

gezeigt, und schliesslich sieht man in der Abbildung 4 die wichtige, oft unbemerkte und auch kaum bekannte Schleimhülle der Hyphen mit deren Hilfe die Hyphe das Substrat, hier die Wand einer Holz-Zelle, enzymatisch angreift und ausserhalb der Hyphe verdaut. Alles Weitere steht in den Legenden.



Abb. 1 Fruchtkörper des Orangeseitlings; das Exemplar ganz links sitzt auf einem Stück Holz, das auf seiner Bruchfläche das blassgelbe Mycelium erkennen lässt.

Abb. 2 **Querschnitte** durch das weissfaule Fichtenholz. Die Zellwände der Holzzellen und die Hyphenwände des Pilzes erscheinen grau bis schwarz, der Hypheninhalt rot. Im **Übersichtsbild** links sieht man die regelmässig angeordneten, rundlich vier- bis sechseckigen Holzzellen, die in Wirklichkeit lange, quer getroffene kantige Röhren sind. Die Hyphen des Pilzes laufen etwa parallel zur Längsachse der Holzzellen und sind deshalb meist quer geschnitten. Sie sind sehr ungleich im Holz verteilt. Einige Holzzellen erscheinen fast leer, andere hingegen enthalten viele Hyphen. Ein Ausschnitt aus einer dicht vom Pilz besiedelten Zone ist im **mittleren Bild** festgehalten. In den grösseren Zwischenräumen zweier Holzzellen wachsen oft anders orientierte Hyphen, hier parallel zum Radius des Holzstückes. Das **rechte Bild** zeigt eine stark abgebaute Stelle im Holz. Die Wände der Holzzellen sind teilweise aufgelöst, und die Hyphen wachsen in allen Richtungen. – Säurefuchsin – Tannin – Eisenchlorid – Hämatoxylin.

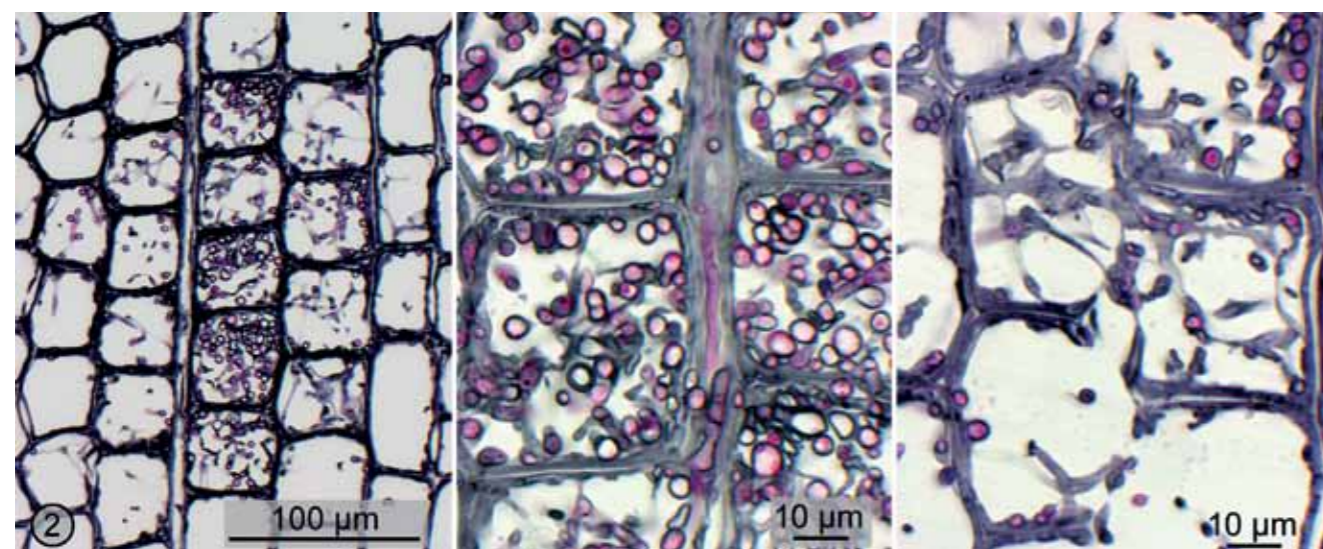


Abb. 3 Längsschnitte durch das weissfaule Fichtenholz. Im **Übersichtsbild** links sieht man einige längs geschnittene Holzzellen mit locker verteilten Pilzhyphen. Das **mittlere Bild** ist ein Ausschnitt aus dem Bild links und zeigt eine Schnalle (Pfeil). Das **rechte Bild** zeigt eine stark abgebaute Stelle im Holz. Die Wände der Holzzellen sind teilweise aufgelöst und die Hyphen wachsen in allen Richtungen. – Toluidinblau, Graustufen-Wiedergabe.

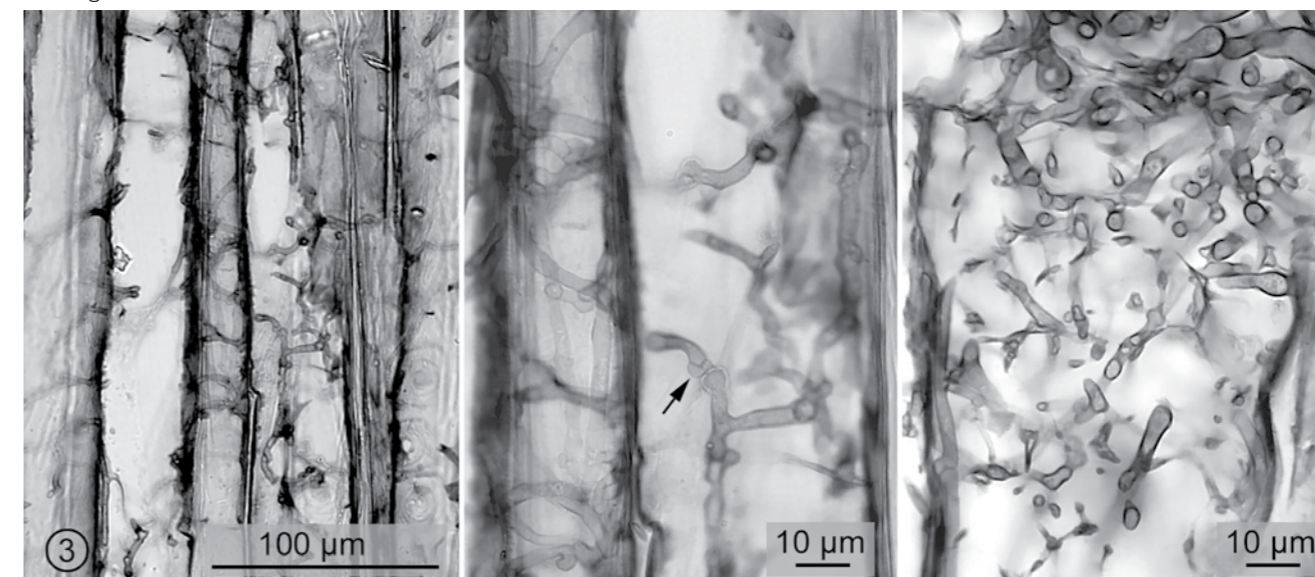
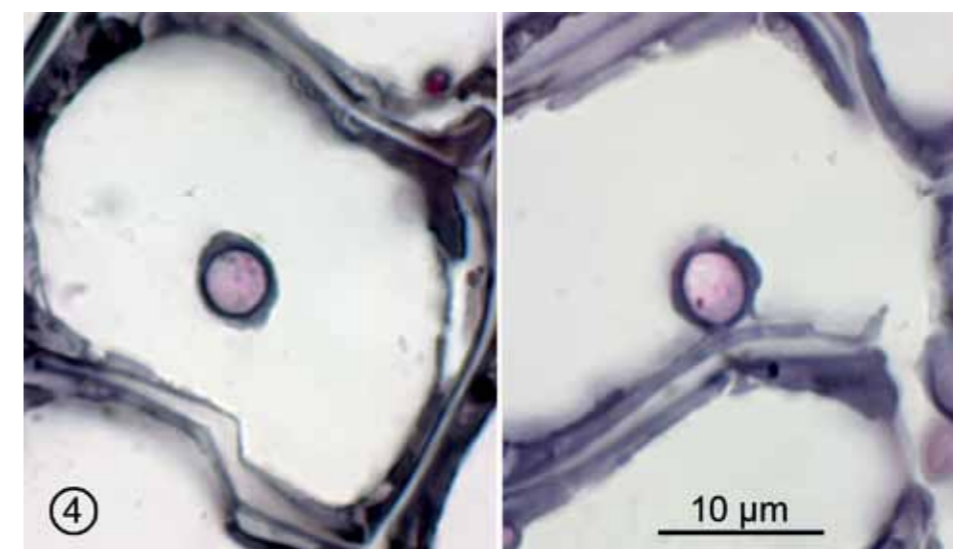


Abb. 4 Die Hyphen sind von einem Schleimmantel überzogen, der in diesen beiden Aufnahmen besonders deutlich sichtbar ist. Diese Hyphenscheide wird von der Hyphe ausgeschieden und enthält die zum Abbau der Wände der Holzzellen notwendigen Enzyme, und sie kann die Hyphe am Substrat festkleben. Die von den Enzymen durch die Verdauung der Holzzellwand freigesetzten niedermolekularen Substanzen werden von der Hyphe durch ihre Wand in das Cytoplasma des Pilzes aufgenommen. Der Pilz ernährt sich also von ausserhalb seines Myceliums verdautem Substrat. Das kann natürlich in diesen Schnitten nicht gezeigt werden. – Säurefuchsin – Tannin – Eisenchlorid – Hämatoxylin. Man vergleiche dazu den Abschnitt «Hyphenscheiden» in meinem Buch «Anatomie der Hymenomyceten» Seiten 37 und 38. Ein PDF dieses Buches kann beim VSPV kostenlos via Internet auf den PC oder Macintosh kopiert werden.



Die Pilzsaison verlängern

PAUL GERBER

Kaum hat die Hauptsaison für Pilze in der Schweiz begonnen ist sie auch schon wieder vorbei. Im November kann man sie zum Glück auf der Kanareninsel La Palma verlängern. Wir besuchten die Insel 2017 in der zweiten Novemberhälfte. Angenehme Temperaturen zwischen 19 °C (nachts!) und 25 °C tagsüber waren für uns wie ein zweiter Sommer. Die vorausgegangenen Niederschläge waren aber wohl spärlicher als im von Rose Marie Dähncke festgestellten langjährigen Mittel für diese Periode. Trotzdem war ich mit der Ausbeute zufrieden. Zu meinem Erstaunen ist uns der grösste Teil der kanarischen Pilze auch aus der Schweiz bekannt. Wir sahen zudem interessante Pilze, die in der Schweiz zwar auch vorhanden, aber sehr selten sind. So zum Beispiel den leuchtenden Ölbaumtrichterling (*Omphalotus illudens*), welchen man als Pilzkontrolleur kennen muss, den aber wenige zu Gesicht bekommen haben. Bei uns ist er vor allem im Tessin zu finden. Wie sein Name verrät, wächst er im Süden gerne als Saprobiont auf Holz von Olivenbäumen. Bei uns wächst er auf Holz von Eichen und Edelkastanien. In La Palma sind wir ihm im Lorbeerwald begegnet.

Ein weiteres Highlight für mich war ein ca. 10 cm grosses Exemplar des Beringten Flämmplings (*Gymnopilus junonius*), ein Pilz, den ich in der Schweiz noch nie gefunden habe, und der in La Palma häufig sein soll.

Mit dem Pilzverein La Palma im Kiefernwald unterwegs

Gleich am ersten Sonntag nach unserer Ankunft hatten wir das Glück an einer Exkursion des Pilzvereins von La Palma teilnehmen zu dürfen. Die Anfahrt bereitete uns etwas Mühe. Nach einer längeren Suche nach der Passstrasse und gefühlten hundert Kurven im Nebel und Regen erreichten wir das Refugio «El Pilar». Dort fanden wir auch bald Karin Eisenhut, eine Schweizerin, die seit einigen Jahren in La Palma lebt, unter anderem Zitrusfrüchte züchtet und die Exkursionen des Pilzvereins leitet. Die Exkursion in den Kiefernwäldern war für uns etwas ganz Neues: praktisch kein Unterwuchs, ausser gelegentlichen Zistrosen, aber ein dicker Nadelteppich der die Pilze sehr gut tarnte. Mit Karins Hilfe lernten wir, wie man hier Pilze sucht: Einen überalterten

Pilz erspähen, der aus dem Nadelteppich herausragt. Dann gut auf kleine «Nadelhügel» in der Nähe achten, und überprüfen, ob sich darunter ein gesunder, junger Pilz verbirgt. Was wir fanden waren Wurzeltrüffel (siehe später) und Jodoformtäublinge in Massen. Andere Teilnehmer fanden auch viele Raslinge. Der Pilzverein von La Palma ist bis heute, zum Leidwesen der Gründerin Rose Marie Dähncke, die sich jedoch damit abgefunden hat, ein Mykophagenverein. Anders gesagt, ein Gourmet-Verein. Das war für uns ganz nett, denn nach der Pilzbesprechung gab es ein grosses Buffet, bei dem jeder sein bestes kulinarisches Produkt zur allgemeinen Verfügung bereitstellte. So kamen wir z.B. in den Genuss einer genialen Tortilla.

Später streiften wir noch allein durch die Wälder und trafen auf ein Grünspanträuschling-Vorkommen wie wir es in der Schweiz noch nie gesehen haben. Mindestens 5 Nester à 10 Stück.

Vulkanlandschaft mit Trüffeln

Ein ganz anderes Habitat: Im Süden von La Palma läuft die Cumbre vieja von Nord nach Süd. Entgegen ihres Namens befin-

den sich hier die jüngsten Vulkane der Insel. Der Boden ist bedeckt mit schwarzem Vulkangries.

Die Kanaren-Kiefern (*Pinus canariensis*) hier haben schon manchen Waldbrand überstanden. Beim Abstieg entdeckten wir die Gelbbräunliche Wurzeltrüffel (*Rhizogon luteolus*). Mit echten Trüffeln (*Tuber*) hat sie nichts tun, den sie ist im Gegensatz zu diesen ein Ständerpilz (Basidiomycet). Es ist angeblich der einzige Pilz den die Palmeros essen, da er keine gefährlichen Doppelgänger hat. Wir haben es gewagt und den Pilz (er muss innen noch weiss sein, wie bei den Stäublingen) in Scheiben geschnitten in Butter gebraten verspeist. Fazit: gar nicht so übel. Der etwas chemische Geruch verflüchtigt sich beim Braten. Die Konsistenz ist weich und doch bissfest. Die Beschreibung quietschig trifft es ganz gut. Der Name des Pilzes begründet sich durch die Rhizomorphen, die mindestens den unteren Teil des Fruchtkörpers umschlingen und an der Basis wie eine Wurzel wirken.

Lorbeerwald, Kastanien, Speisepilze

Eine weitere Exkursion unternahmen wir in den Cubo de La Galga, eine urtümliche Schlucht mit urwaldartigem Lorbeerwald. Das viele Totholz wäre ein Paradies für Holzpilz-Liebhaber. Wir fanden z.B. viele Judasohren (*Auricularia auricula-judae*), die im Vergleich zu Unseren seltsam blass waren, Blut-Helmlinge (*Mycena haematopus*), viele weitere Helmlinge, die ich nicht bestimmt habe, Orangegelber Flockenschnitzling (*Flammulaster limulatus*) und

schliesslich den ersten Semmelstoppelpilz, der uns zu einem Ausflug abseits des Weges ermutigte, wo ich den ersten Eierschwamm traf. In der Folge fanden wir für mehr als eine Mahlzeit Semmelstoppelpilze und Eierschwämme. Auch zwei Steinpilze haben wir gesehen, nicht mehr ganz in Speisequalität. Alle diese Pilze bilden auf La Palma in Ermangelung von Buchen und Fichten Mykorrhizen mit Edelkastanien. Dieser Baum aus der Buchen-Verwandtschaft dient als Mykorrhizza-Ersatz für zahlreiche Pilze im Süden [4]. An einer anderen Stelle fand ich auch den Klapperschwamm (*Grifola frondosa*) an einer Edelkastanie, in La Palma Ersatz für eine Eiche.

In der Nähe unseres Wohnortes Tenagua gab es einen schönen Kiefernwald in der vom ersten Ausflug bekannten Art: der Boden mit langen Kiefernadeln der Kanarenkiefer bedeckt, dazwischen gelblich Zistrosenbüsche. Dort fanden wir verschiedene Arten von Schmierröhrlingen, darunter wohl auch den dort häufigen kleinsporigen Kieferntrüffel (*Suillus bellini*). Besonders schön waren aber die sehr zahlreichen Exemplare des Goldtäublings (*Russula aurea*). In einer kleinen Obstbaum-Plantage war alles voll von wunderschönen Exemplaren von Maires Scheidenstreifling (*Amanita mairei*).

Mykologie in La Palma

Neben all den uns bekannten, aber bei uns seltenen Pilzen, fand ich in einem Lorbeerwald dann noch einen der über 30 von Rose Marie Dähncke neu beschriebenen

Pilze La Palmas: *Clitocybula canariensis* [2]. Frau Dähncke war sehr hilfsbereit sowohl beim Bestimmen von Pilzen wie auch beim Vermitteln von Kontakten. In Mazo gibt es in einem schmucken, zur Casa Roja gehörigen Häuschen, das «Centro de micología Dähncke». Dort befinden sich die von Rose Marie Dähncke der Gemeinde vermachene Unterlagen ihrer langjährigen mykologischen Tätigkeit: Bücher, Antiquitäten wie ein reizendes altes Pilzquartett, Kartekästen mit 4000 Fundbeschreibungen und Exsikkaten. Erst am Schluss bemerkte ich einen kleinen Zettel neben dem Computer mit Benutzernamen und Passwort für das Login. Damit gelangt man zu der höchst interessanten Zusammenstellung der verschiedenen Pilzhabitate in La Palma (mit Wegbeschreibung). Ebenso sind Fotos und Beschreibungen einiger häufiger oder spezieller Pilze auf La Palma zu finden. Schon seit längerem ist ein eigenes Gebäude für das «Centro de micología Dähncke» geplant, das ausser der Sammlung auch ein Kurslokal und ein Hotel für Teilnehmer von Pilzkursen umfassen soll. Die Begeisterung für solche Projekte ist in Spanien jeweils gross, doch Leute die dafür auch Knochenarbeit leisten wollen, sind leider rar. So ist es bis jetzt bei einigen Vorarbeiten zur Erschliessung des Geländes geblieben. Ich wünsche dass es doch noch gelingt und ein kompetenter Leiter gefunden wird. Dann wäre es noch lehrreicher und unterhaltsamer die Pilzsaison in La Palma zu verlängern [5].

Referenzen

- [1] Las setas en La Palma. Rose Marie Dähncke, 1998 ISBN 84-87664-11-3
- [2] Original-Beschreibung von *Clitocybula canariensis*: <http://www.speciesfungorum.org/Names/NamesRecord.asp?RecordID=500699>
- [3] Eierschwämme und Anderes im Kastanienwald: <https://www.youtube.com/watch?v=SLqGNJ5rSJs>
- [4] Guía de bolsillo para el buscador de setas. Francisco de Diego Calonge. Pilze die in Kastanienwäldern wachsen (S. 122)
- [5] <http://www.la-palma24.info/rose-marie-daehncke/>

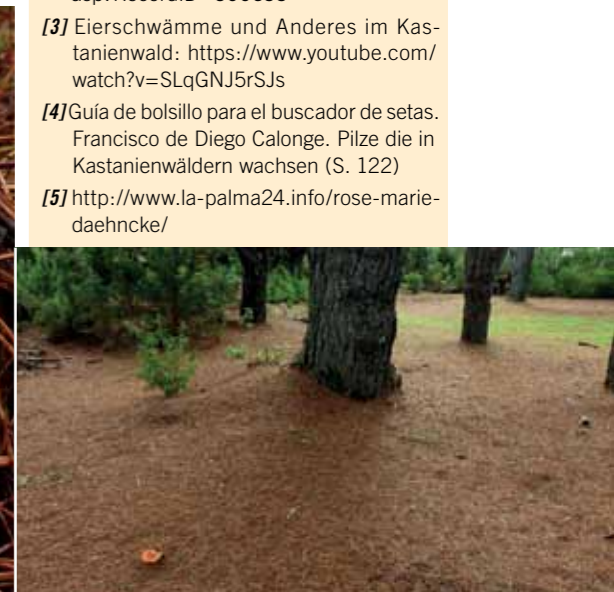
Clitocybula canariensis: ein endemischer Pilz der Kanaren [2]

Exkursion mit dem Pilzverein von La Palma beim Refugio El Pilar. Die in La Palma lebende Schweizerin Karin Eisenhut erklärt die Pilze.

Flammulaster limulatus

Der Ölbaumtrichterling gedieh hier auf ca. 20 m² in beachtlichen Mengen nahe eines Bachtobels in einem Lorbeerwald.

Goldtäubling (*Russula aurea*) unter einer dicken Schicht Nadeln der Kanarenkiefer (*Pinus canariensis*)



Guglielmo «Willy» Martinelli

1939 BIS 2018



Ein Leben für die Pilze

Bestürzt und traurig mussten der Verein für Pilzkunde Zürich, die Vapko und viele Pilzfreunde am 5. Mai 2018 von unserem 79-jährigen Kameraden Guglielmo «Willy» Martinelli für immer Abschied nehmen. Wir trauern nicht nur um einen Pilzfreund, sondern auch um eine Persönlichkeit in der Schweizer Pilzszene, die ihresgleichen sucht. Seiner Frau Verena «Vreni» Martinelli-Widmer und allen Angehörigen drücken wir unser herzliches Beileid aus und wünschen ihnen in dieser schweren Zeit Kraft und Zuversicht.

«Vergifteter Pilzler»

Willy Martinelli wurde 1939 in Bergamo (Norditalien) geboren. 1957 zog es die Familie in die Schweiz nach Nussbaumen. Hier arbeitete er sich beruflich bis zum geschätzten Baupolier hoch. Als naturverbundener Mensch entdeckte er auf ausgiebigen Waldspaziergängen seine grosse Leidenschaft für die Pilze, die ihn bis zuletzt nicht losgelassen hat. Schon bald schloss er sich dem Verein für Pilzkunde Dietikon und Umgebung an. Wegen seines schon damals fundierten Pilzwissens bezeichneten ihn die Mitglieder oft als «vergifteten Pilzler». 1979, nur eineinhalb Jahre nach seinem Vereinseintritt, absolvierte er die Prüfung

zum Pilzkontrolleur der Vapko. Noch im gleichen Jahr wählte ihn die Stadt Dietikon zum Kontrolleur. Von seinen überlegenden und umfassenden mykologischen Kenntnissen profitierten nicht nur Pilzsammler und Vereinsmitglieder, sondern auch seine Frau Vreni. So erstaunt es nicht, dass auch sie 1981 die Vapko-Prüfung bestand. Fortan leiteten sie und Willy zusammen während 35 Jahren das verantwortungsvolle (Neben-)Amt der Pilzkontrolle in Dietikon.

Willy Martinelli gab sich aber nicht damit zufrieden, Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger bei der Kontrolle sicher zu unterscheiden. Sein mykologisches Wissen reichte weit darüber hinaus. Viel Freude bereiteten ihm Funde von seltenen Pilzarten. Um diese sicher zu bestimmen, nahm er, wenn immer möglich, das Mikroskop zu Hilfe. Dabei begeisterte ihn die bizarre Welt des mikroskopisch Kleinen immer wieder aufs Neue. Um all die speziellen Details wie Sporen, Hyphen, Schnallen oder Zystiden zu erkennen, braucht es viel Erfahrung und diese hatte sich Willy Martinelli im Laufe der Jahre überreichlich angeeignet. Konnte er eine Art nicht gleich makroskopisch bestimmen, dann liess ihm das keine Ruhe. Oft, wenn er nachts nicht schlafen konnte, schaute er seine selbst gemachten Pilzfotos und die mikroskopischen Aufnahmen davon an. Dabei kam ihm manchmal die richtige Idee, um welche Art es sich handeln könnte. Mit den Jahren hat er viele Pilzfotos gemacht. Seine besten davon fanden sogar Aufnahme in Pilzbücher, beispielsweise in den «Winkler», dem Pilzbuch «2000 Pilze einfach bestimmen». Auch eine DVD mit rund 4000 Pilzfotos und mikroskopischen Details wurde herausgegeben, fotografiert von Willy Martinelli. Ebenso begeisterte er viele Vereinsmitglieder in seinen spannenden Diavorträgen mit seiner Fotokunst. So erstaunt es nicht, dass er als bekannter Experte in der Schweizer Pilzlerszene oft um Rat gefragt wurde.

Viele konnten profitieren

Schon vor Jahren wechselten Martinelli zum grösseren Verein für Pilzkunde Zürich. Hier werden Pilze das ganze Jahr hindurch jeden Montagabend bestimmt. Bei dieser Gelegenheit konnte Willy Martinelli sein Wissen in manchen Diskussionen unter Gleichgesinnten das ganze Jahr über erweitern und zugleich weitergeben.

Für ihre Lieblinge, die Pilze, war den Martinellis kein Weg zu lang. Jede freie Minute begaben sie sich auf die Pilzpirsch. Diese führte sie oft in die entlegensten Winkel der Schweiz. Mit der Zeit wussten sie genau, wo und wann welche Pilze wachsen. Viele Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Zürich und die VAPKO Region Deutschschweiz konnten so von den Pilzfunden profitieren. Regelmässig brachten Martinellis nämlich auch viele Prüfungspilze nach Landquart in den VAPKO-Kurs. In all den Jahren wurde dies von den VAPKO-Experten überaus geschätzt: In Sachen Pilze, konnte man sich auf Willy verlassen.

Die Ruhe, welche er stets in der Natur suchte, hat er nun für immer gefunden. Willy, du wirst uns fehlen! Wir werden dich in allerbesten Erinnerung behalten.

VEREIN FÜR PILZKUNDE ZÜRICH UND VAPKO

HANS-PETER NEUKOM

TRADUCTION (À DROITE): J.-J. ROTH

Une vie consacrée aux champignons

Bouleversés et attristés, de nombreux amis de la Société Mycologique de Zurich et de la VAPKO alémanique ont dû dire au revoir pour toujours à leur camarade de 79 ans, Guglielmo «Willy» Martinelli. Cet «au revoir» et ce deuil ne sont pas seulement adressés à un amateur des champignons, mais également à une personnalité marquante de la scène suisse de la mycologie. Nous exprimons nos plus sincères condoléances à son épouse, Verena «Vreni» Martinelli-Widmer et à toute sa famille et leur souhaitons force et confiance pour traverser cette période difficile.

Le «Champignoneur toxique»

Willy Martinelli est né en 1939, à Bergamo (Italie). Sa famille, en 1957 émigre en Suisse, à Nussbaumen. Dans son nouveau pays, il a gravi les échelons jusqu'au prestigieux bâtiment polonais. En homme amoureux de la nature, il se découvre au cours de vastes promenades en forêt une grande passion pour les champignons qui ne l'a jamais quitté jusqu'au soir de sa vie.

Bientôt, il rejoint la Société Mycologique de Dietikon et des environs. En raison de ses connaissances déjà très solides, les membres de sa société l'appellent déjà «le champignoneur toxique». En 1979, une année et demie après son entrée dans la société, il réussit l'examen VAPKO et, dans la même année, c'est la ville de Dietikon qui le choisit comme contrôleur. Les amateurs de champignons et les membres de la société ont bénéficié de

ses connaissances mycologiques exceptionnelles, mais aussi son épouse Vreni. Il n'est guère surprenant qu'elle ait aussi réussi l'examen VAPKO en 1981. Le couple Vreni et Willy ont dirigé ensemble le bureau de contrôle des champignons de Dietikon pendant 35 ans.

Cependant Willy Martinelli ne s'est pas contenté seulement de connaître et de distinguer les espèces comestibles de leurs sosies toxiques. Ses connaissances mycologiques sont allées largement au delà. Les espèces rares lui ont donné bien des joies. Pour les déterminer, il a utilisé son microscope chaque fois que cela était possible. En même temps, le monde étrange des espèces microscopiques l'a inspiré encore et encore. Pour connaître et maîtriser tous les caractères spéciaux des spores, des hyphes, des boucles et des cystides, cela exige bien des années d'expérience que Willy Martinelli s'est appropriées au fil des ans. S'il ne parvenait pas à déterminer une espèce macroscopiquement, il ne pouvait trouver le repos. Souvent, au cours de ses nuits d'insomnies, il regardait ses photos de champignons faites à la maison et leurs caractères microscopiques et, parfois, il a ainsi découvert l'identité de son espèce mystérieuse.

Au fil des années, il a réalisé de nombreuses photos de champignons. Les meilleures d'entre elles ont trouvé place dans le «Winkler» le livre «Déterminer simplement 2000 champignons». Un DVD contenant environ 4000 photos de champignons et leurs détails microscopiques a également été publié, photographiées par ses soins.

De plus, il a passionné les membres de sa société par des diaporamas de qualité. Il n'est donc pas surprenant qu'on lui ait demandé fréquemment conseil en tant qu'expert bien connu sur la scène suisse de la mycologie.

De nombreuses amatrices et amateurs ont pu bénéficier de son expertise

Voici de nombreuses années, Willy Martinelli a rejoint la Société Mycologique de Zurich. Les séances de détermination ont lieu tous les lundis soir, tout au long de l'année. A cette occasion, il a pu développer ses connaissances au cours de discussions entre différentes personnes partageant les mêmes idées et put ainsi les transmettre.

Pour leurs préférés, les champignons, il n'y avait aucune route assez longue pour le couple Martinelli. Chaque période libre, ils allaient à la chasse aux champignons. Cela les amenait souvent dans les endroits les plus reculés de Suisse. Au fil du temps, ils savaient où et quand les espèces fructifiaient. De nombreux membres de la Société Mycologique de Zurich et de la VAPKO alémanique ont pu bénéficier de leurs résultats obtenus dans le domaine fongique. Ils apportaient régulièrement de nombreuses espèces au cours VAPKO de Landquart pour les examens. Depuis toujours, les experts VAPKO ont pu compter sur Willy.

La paix qu'il recherchait toujours dans la nature, il l'a maintenant trouvée, et ce pour toujours. Willy, tu nous manqueras. Nous te garderons dans nos meilleurs souvenirs.

Daniele Martinelli

1939 BIS 2018



Ciao Daniele, ciao...

Purtroppo un altro pezzo di storia della nostra Società ci ha lasciato nella notte di martedì 19 su mercoledì 20 giugno: un male divenuto poi incurabile lo affliggeva da ca 10 mesi ed ha avuto il sopravvento.

Da oltre 30 anni militava nella nostra Società, prima quale socio poi quale membro della Commissione Tecnica, sempre disponibile e presente per l'organizzazione di eventi e trasferte.

Dal 2017 era entrato a far parte del Comitato e negli ultimi anni era l'artefice di numerose proposte escursionistiche,

molte della quali sono state realizzate. Abbastanza regolarmente proponeva altre uscite insubriche anche invernali con infine un convivio in una delle molte trattorie della zona.

Ci ha lasciati un socio discreto e semplice, con molte conoscenze micologiche, esuberante nelle discussioni di carattere generale.

SOCIETÀ MICOLOGICA CARLO BENZONI CHIASSO

Der Pilzverein Bremgarten geht in den Stollen ...

... und zwar in den Salinen von Bex

ELISABETH BRAUNSCHWEILER

Doch der Reihe nach. Am Samstagmorgen besteigen 40 vergnügte Pilzlerinnen und Pilzler den Reisebus Richtung Westschweiz. Unter ihnen ist auch das jüngste Mitglied, die knapp 12-jährige Xenia. Beim Kaffeehalt in Gruyère lacht die Sonne mit den Gesichtern der Reisenden um die Wette und das bleibt dann auch den ganzen Tag so.

Als erstes können sie das ehrwürdige Schloss Chillon besichtigen und erfahren von der humorvollen Führerin viel Interessantes über die mittelalterlichen Gebräuche. Nach einem sehr feinen Mittagessen am Genfersee mit vorwiegend regionalen Produkten geht es weiter ins Chaplins World. Dieses Museum ist erst zwei Jahre alt und zeigt viel über das künstlerische Schaffen, viele Filmausschnitte und in der Villa auch Einblick in das Privatleben von Chaplin und seiner Familie. Den Abend lässt die Reisegruppe bei einem guten Nachtessen in einem Hotel im Martigny ausklingen.

Gestärkt nach einem reichhaltigen Frühstück fahren sie dann zum eigentlichen Höhepunkt der Reise, den Salzbergwerken von Bex. Rund zwei Stunden verbringen sie ca. 1700 Meter tief im Berg. Teilweise mit dem alten Grubenbähnli und teilweise zu Fuss werden die Stollen, Reservoirs und Höhlen besichtigt. Alles ist sanft beleuchtet und sehr schön ist auch das Restaurant das sich tief im Berginnern befindet und für Events gemietet werden kann. Seit 1554 wird hier Salz abgebaut, und es ist beeindruckend, wie diese Stollen in der Anfangszeit noch mit reiner Handarbeit herausgemeisselt wurden. Auch heute wird noch Salz von bester Qualität gefördert, rund 100 t täglich.

Wieder am Tageslicht geht es weiter zum Mittagessen welches in Naters im World Nature Forum serviert wird. Am Nachmittag können die Pilzler hier eine sehr interessante Führung und einen wunderschönen Film über das Aletschgebiet auf Grossleinwand geniessen.

Und dann geht es langsam wieder Richtung Heimat. Der Reisebus bewältigt die vielen Haarnadelkurven des Furkapasses sicher und die Reisenden geniessen den spektakulären Ausblick. Ein letzter Kaffee- oder Apérohalt in Andermatt rundet die Reise ab.

Es war eine rundum gelungene Reise, und alle haben viele schöne Eindrücke von diesem Wochenende im Rucksack!

Falls sie auch Interesse haben, an solch schönen Reisen teilzunehmen, wir freuen uns über tatkräftigen Nachwuchs im Pilzverein. Unser Jahresprogramm finden Sie unter www.pilzverein-bremgarten.ch

Der Pilzverein Bremgarten bei der Besichtigung der Salinen von Bex ... und beim gemütlichen Zusammensitzen!



Photos: ROGER BÜTIKOFER

Jugendarbeit Travail pour la jeunesse

FRANZISKA MALER

Was in den Vereinen **2017** unternommen wurde für die Jugendarbeit:

- Exkursionen mit Schulklassen: 19
- Familienexkursionen: 11
- Ferienpass: 9

- Pilzkontrolle mit Jugendlichen: 1
- Bestimmungsabend mit Jugendlichen: 1
- Vorträge an Schulen: 2
- Klassebesuche: 7
- Jugendarbeit an Ausstellungen: 7

- 17 Vereine mit Meldung keine Jugendarbeit
- 11 Vereine aktiv im Jahr 2015 oder 2016, aber nicht im Jahr 2017

- 13 Vereine zum ersten Mal im Jahr 2017 aktiv
- 18 Vereine seit mindestens 3 Jahren und im Jahr 2017 aktiv



Jugendarbeit

Arbeitsgruppe V.S.V.P.

Pilze einmal anders

SILVANA FÜGLISTALER



Mitte Mai durfte ich mit einer Klasse aus Gachnang eine Pilzwanderung durchführen. Nur, in dieser Jahreszeit gibt es nicht viele Pilze im Wald. Genaues Hinschauen war angesagt. Die Kinder fanden tatsächlich einige kleine Exemplare (Abb. 1).

Pilze bauen abgestorbene Biomasse ab: Mit einer Lupe ausgerüstet machten sich die Schülerinnen und Schüler auf Pilzspurensuche an Baumstrünken, Totholz und Laub. Neben Holzpilzen fanden sie Pilzfäden unter dem feuchten Laub oder an vermoderndem Holz (Abb. 3).

Spezielle Pilze im Wald

Mit Waldmaterialien bastelten die Kinder selber Pilze (Abb. 2)...

...und machten Feuer mit Hilfe von Zunderschwamm und Magnesiumstab (Abb. 4 und 5).



Les 75 ans de la «Société de Mycologie de Romont»

210 membres et aucun souci majeur

PETER MEIER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Les fidèles lecteurs du BSM le savent déjà (depuis le rapport sur l'Assemblée des Délégués 2018), la Société de Romont a célébré son 75e anniversaire cette année. Cet événement a été fêté les 16 et 17 juin dans la cabane de Boulogne, aux abords de la ville.

Avec beaucoup d'engagement, d'imagination et une généreuse hospitalité, les nombreux visiteurs ont pu avoir une vision historique de la société et de ses nombreuses activités.

En 1943, la société a été fondée par quelques amis enthousiastes de la nature et des champignons. Ils ont été immédiatement actifs, même si leurs moyens étaient modestes. Pour exemple: les déplacements étaient effectués en voitures tirées par des chevaux, en vélo ou en moto, voire en train.

- La première exposition de champignons a été organisée en 1944; l'année suivante, un microscope a été acheté, ce qui a permis de grands progrès.
- La société a prospéré. Les soirées de détermination ont vite fait comprendre au public: connaître les champignons, c'est les protéger!

• Actuellement la société travaille avec les écoles et les ateliers protégés, avec le passeport vacances, les entreprises forestières, la formation des enseignants et les activités pour la jeunesse. La Société transmet le respect de l'environnement et les bonnes attitudes à tenir dans la forêt.

Cette société remarquable en tous points, compte environ 210 membres et ne rencontre – comme le dit son Président – aucun problème de recrutement. Plus de vingt-cinq élèves prennent part aux cours d'introduction à la mycologie donnés par son équipe et lui-même. Dans un article paru dans „La Liberté“ pour rappeler cet anniversaire, le Président est heureux: «il faut voir les gosses qui dénichent un bolet! J'en connais un qui a voulu dormir avec!»

Le programme du festival de la «Cabane» offre quelque chose pour tous et pour chacun: une petite exposition sur les champignons et les plantes, une présentation de livres, deux promenades guidées par Isabelle Corday et Georges Steiner (avec détermination et exposition des espèces trouvées lors de la promenade). Il y avait aussi un concours de

dessins pour les enfants, une exposition de photos intéressante sur l'histoire de la société et pour moi, une activité très stimulante: une analyse de différents types d'odeurs.

Comme toujours, une petite restauration avec les délices de la cuisine et de la buvette de la société a ravi les visiteurs.

Georges Steiner n'est pas seulement un Président engagé sur tous les fronts. Il dessine également depuis de nombreuses années les affiches de ces expositions fascinantes pour sa société et conçoit des décorations attrayantes et amusantes à l'aide de champignons qui contribuent à la bonne ambiance et à la réussite de cette belle fête du jubilé de la société.

Lors de la visite des Délégués de l'Union dans la cabane de Boulogne, je me souviens des paroles d'Isabelle Corday prononcées dans son discours de bienvenue: «Être un ami des champignons signifie être vivant dans l'esprit. La transmission des connaissances et l'expérience élargit l'horizon et permet aux sociétés mycologiques de poursuivre leur existence!»

Der Blaue Rötling (*Entoloma bloxamii*)

Aufruf zum Dokumentieren und Sammeln

BEATRICE SENN-IRLET & ANDRIN GROSS

Der Blaue Rötling (*Entoloma bloxamii*) ist eine auffallende, seltene Art von Wiesen und Weiden, eine Art, die nicht nur in der Schweiz auf der Roten Liste mit dem Status 'gefährdet' steht.

In älterer Bestimmungsliteratur wird die Art oft auch unter dem Namen *Entoloma madidum* geführt. Dass die kräftigen Pilzfruchtkörper mit den blauen Hutfarben sich in den Farbtönen oft beträchtlich unterscheiden, zeigen die Bilder im Internet zu diesen Pilznamen.

In Grossbritannien wurde der Blaue Rötling in ein spezielles Artenschutzprojekt aufgenommen, das sich seltenen und vielleicht oft übersehenen Arten widmet. Fruchtkörper wurden sowohl morphologisch wie auch genetisch genauer untersucht. Zur Überraschung der involvierten

Mykologen zeigten sich auf dem Untersuchungsgebiet fünf molekulargenetisch deutlich verschiedene Gruppen, die man als eigene Arten interpretieren kann: *E. bloxamii* s. str., *E. madidum*, *E. ochreoprunulooides* forma *hyacinthinum* und als neu beschriebene Art *E. atomadidum*. Die Fruchtkörperfarbe hat sich dabei als wichtiges morphologisches Unterscheidungsmerkmal dieser fünf Arten entpuppt.

Wir möchten nun gerne wissen, welche Arten in der Schweiz vorkommen und bitten deshalb um Ihre aktive Mithilfe.

Wie kann ich mitmachen?

1. Pilz(e) und Lebensraum fotografieren, besonders auf die Hutfarben achten.
2. Standort- und Funddaten so genau

wie möglich notieren (z.B. mit Hilfe der kostenlosen Smartphone Applikation «FlorApp»)

3. Pilzfruchtkörper halbieren und auf einem Dörrreix trocknen.

4. Einschicken der Exsikkate an Dr. Andrin Gross, WSL, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf (Unkosten werden rückvergütet).

Literatur

AINSWORTH M. A., DOUGLAS B. & L. SUZ 2018. Big Blue Pinkgills formerly known as *Entoloma bloxamii* in Britain: *E. bloxamii* s. str., *E. madidum*, *E. ochreoprunulooides* forma *hyacinthinum* and *E. atomadidum* sp. nov. Field Mycologist 19(1).

Blauer Rötling (*Entoloma bloxamii*) von einer Kalkmagerwiese im Jura



MARKUS WILHELM

Blauer Rötling (*Entoloma bloxamii*) von einer Borstgraswiese in den Walliser Alpen



BEATRICE SENN-IRLET



Pilzbestimmung in Codezeilen gefasst

Aufruf zur Mithilfe für eine Matur-Arbeit

JAN OBERMEIER

Die Maturarbeit «ShroomNET» hat es sich zum Ziel gesetzt, eine Computeranwendung für die Bestimmung von Pilzarten anhand von Fotografien zu entwickeln. Ihre Unterstützung ist dabei gesucht!

Ist es nicht erstaunlich, dass man im digitalen Zeitalter trotz des Internets und der ganzen Rechenleistung noch immer komplett auf die Artenbestimmung durch den Menschen und dessen Erfahrung zurückgreift? Schliesslich berechnen Computer zwar Aktienkurse im Sekundentakt und landen Sonden auf dem Mars, aber mit der Assoziation von einem Bild zu einer Pilzart (und mit der Bilderkennung generell) haben diese auf Silizium basierte Superhirne ihre grössten Mühen. In den letzten Jahren jedoch hat sich ein neuer Trend in der Informatik entwickelt. Eine Programmtechnik, welche uns auch diese Möglichkeit geben könnte: künstliche neuronale Netze:

Maturarbeit ShroomNET

Im Grunde genommen nimmt man sich bei künstlichen neuronalen Netzen die

Natur zum Vorbild. Es handelt sich dabei um eine Programmtechnik, bei der man biologische Neuronen und deren Vernetzung und Interaktion im Gehirn zu modellieren versucht. In der Maturarbeit «ShroomNET» soll diese Technik verwendet werden, um Pilzarten anhand von Bildern bestimmen zu können. Künstliche neuronale Netze müssen, wie jedes Lebewesen, lernen – und das ist wo Sie als Pilzsammlerin oder Pilzsammler ins Spiel kommen:

Pilzfotografien gesucht

Ein künstliches neuronales Netz benötigt eine Unmenge an Trainingsdaten, um Bilder akkurat klassifizieren zu können. Deswegen ist die Beschaffung von Pilzbildern von enormer Bedeutung. An dieser Stelle will ich Sie ansprechen und um Ihre Unterstützung bitten.

- Echter Pfifferling
- Fichten-Reizker
- Fichten-Steinpilz
- Flaschen-Stäubling
- Fliegenpilz
- Frauen-Täubling

- Stockschwämmchen
- Grüner Knollenblätterpilz
- Herbsttrompete
- Körnchen-Röhrling
- Maronen-Röhrling
- Nebelkappe
- Perlpilz
- Riesenschirmpilz
- Rötlicher Gallertrichterling
- Rotfuss-Röhrling
- Schopf-Tintling
- Hallimasch
- Spitz-Morchel
- Wiesen-Egerling

Auf unserer Webseite www.obermeier.ch/shroomnet finden Sie einerseits weitere Informationen zur Maturarbeit, aber auch eine Liste mit den verwendeten Pilzarten sowie ein Hochlade-Formular für Fotografien von Pilzen. Dort können Sie ganz einfach die Bilder – seien es auch nur eine Handvoll – für die «ShroomNET» bereitstellen. Falls Sie Fragen, Anregungen oder Tipps haben, können Sie mich jederzeit per Mail unter jan@obermeier.ch erreichen. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!



3% Echter Pfifferling
 42% Fichten-Reizker
 4% Fichten-Steinpilz
 1% Flaschen-Stäubling
 1% Fliegenpilz
 8% Frauen-Täubling
 3% Gemeines Stockschwämmchen
 3% Grüner Knollenblätterpilz
 0% Herbsttrompete
 10% Körnchen-Röhrling
 5% Maronen-Röhrling
 1% Nebelkappe
 3% Perlpilz
 2% Riesenschirmpilz
 0% Rötlicher Gallertrichter
 6% Rotfuss-Röhrling
 2% Schopf-Tintling
 3% Hallimasch
 1% Spitz-Morchel
 3% Wiesen-Egerling

Kalender 2018 | Calendrier 2018 | Calendario 2018

Sa–So, 1.–2. September	Schweizerische Pilzbestimmertagung	Baden Pilzverein Region Baden VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu–ve, 10–14 septembre	Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommun jmducommun.vapko@net2000.ch
So–Sa, 16.–22. September	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Sa–Fr, 22.–28. September	Ausbildungskurs für Pilzkontrolleure mit und ohne Prüfung	Landquart VAPKO, Maria Neuhäusler vapkours@pilze.ch
do–ve, 23–28 settembre	Corso di formazione per controllori di funghi	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
sa, 29 settembre	Giornata di formazione continua	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
ma–sa, 9–13 octobre ma–sa, 9–13 ottobre Attention: ces dates-ci sont les correctes!	Journées romandes d'études et de détermination Giornate romande di studio e di determinazione	Cernier NE Société Mycologique des Montagnes Neuchâteloises USSM, René Dougoud
Sa–So, 13.–14. Oktober	VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz	Wislikofen AG VAPKO, Hugo Ritter hugo.ritter@bluewin.ch
Mo–Sa, 15.–20. Oktober lu–sa, 15–20 octobre lu–sa, 15–20 ottobre	Tagung der Wissenschaftlichen Kommission Journées de la CS Giornate della CS	Fiesch VSVP USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch



LECCINUM SCABRUM (Syn. *Boletus leucophaeus*)

Gemeiner Birkenpilz
Bolet rude



Pioppino – ein neuer Schweizer Bio-Edelpilz

Fine Funghi AG, Mitglied des Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP, hat neu den Schweizer Bio-Edelpilz Pioppino lanciert.

Der Pioppino (*Cyclocybe aegerita*), auch Südlicher Ackerling genannt, ist ausgesprochen aromatisch. Er besticht durch sein intensives Waldaroma, das an Nüsse oder Esskastanien erinnert und mit leicht pfeffrigen Noten gepaart ist. In Italien und Frankreich gilt er längst als Delikatesse.

Der samtig dunkelbraune Pilz, wächst in Trauben und kann bis auf das Stielende vollständig verarbeitet werden. Sein weisses, an der Basis leicht bräunliches Fleisch, bleibt auch nach der Zubereitung fest im Biss.

Der Bio-Pioppino ist aus Schweizer Edelpilz-Zucht und bei Coop erhältlich.



Bio-Pioppino aus Schweizer Produktion bei Coop

Champignons Suisses

Täglich frisch aus Schweizer Produktion



Champignon de Paris

Shiitake



Austernpilz

Kräuterseitling



Grifola

Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP

Biopilze Schneebeli, Obfelden ZH
 Fine Funghi AG, Gossau ZH
 Gerber Champignons AG, Seftigen BE
 Gotthard-BIO-Pilze AG, Stansstad NW
 Inwiler Edelpilze GmbH, Inwil LU
 Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
 Kuhn Champignon AG, Herisau AR/Full AG
 Laubscher's Vitalpilze GmbH, Kappelen BE
 Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
 Lussi-Pilze GmbH, Erstfeld UR
 Pilzland GmbH, Thun BE
 Stadler Culture de champignons SA, Aigle VD
 Suter Champignons AG, Frick AG
 Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU

Rezepte und Tipps:

www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Journées romandes d'études et de détermination

USSM

Dates	mardi 9 au samedi 13 octobre 2018
Lieu	Evologia, Cernier NE
<p>La Société Mycologique des Montagnes Neuchâteloises (SMMN) a le plaisir de vous convier, du mardi 9 au samedi 13 octobre 2018, aux Journées romandes d'études et de détermination organisées à votre intention sous l'égide de l'Union suisse des sociétés de mycologie (USSM).</p> <p>Ces journées sont prévues à l'Ecole des métiers de la terre et de la nature (EMTN) sur le site d'Evologia, à Cernier, où nous disposerons de 3 salles de classe et d'une salle d'exposition pour nos champignons. Les repas de midi seront pris au restaurant du site. En fin de journée, nous nous déplacerons à l'Hôtel restaurant de la Vue-des-Alpes (à 5 minutes de Cernier) où nous prendrons le repas du soir et dormirons.</p> <p>L'occasion sera donnée à nos hôtes de visiter les nombreux milieux naturels de notre canton: forêts, pâturages boisés et milieux humides, où nous herboriserons, accompagnés de guides de la SMMN. Des moniteurs, membres de la Commission scientifique suisse seront à disposition des participants. Un effort particulier sera fait pour encadrer les mycologues débutants. Nous disposerons des ouvrages de la bibliothèque itinérante de l'USSM.</p> <p>La lettre d'invitation, le formulaire d'inscription, le programme détaillé ainsi que les plan d'accès se trouvent sur notre site Internet à l'adresse suivante: www.smmn.ch. Pour plus de renseignements: francois.frelechoux@gmail.com</p>	
Inscription	<p>Délai d'inscription: 24 septembre 2018</p> <p>François Freléchoux Allée des Erables 6, 2053 Cernier francois.frelechoux@gmail.com</p>

**Samstag und Sonntag,
22. und 23. September 2018**

**Grosse
Ausstellung**

Einheimische Pilze

naturgemäss präsentiert

«Meyerschwümm»

Pilzkunst von Werner Meyer, Ringgenberg

Flugplatz Interlaken
 im Unterstand U-30
 bei der Änderbergbrücke

Öffnungszeiten:
 Samstag: 11.00 – 22.00 Uhr
 Sonntag: 10.00 – 18.00 Uhr

Eintritt:
 Erwachsene: Fr. 5.–
 Kinder: Fr. 2.–

Verein für Pilzkunde
 Interlaken & Umgebung



Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
 Pilzproduzenten VSP
 c/o BNPO Schweiz
 Löwenplatz 3
 3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.

Vereinsmitteilungen

Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | www.bachtelpilz.ch.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach | www.pilzverein-zurzach.ch

Basel | Wir befinden uns wieder in unserem Lokal, dem Praxisraum im Gebäude der botanischen Universität an der Schönbeinstrasse beim Spalantor! Bestimmungabend jeweils montags um 19.30 Uhr. Genaueres auch auf unserer Homepage www.pilze-basel.ch.

Bern | www.pilzverein-bern.ch

Bern-Bümpfizi |

www.pilzverein-buempliz.ch

Biberist | www.pilzeonline.ch

Biel | www.seelandpilze.ch

Bremgarten AG |

www.pilzverein-bremgarten.ch

Bulle | Samstag 22. September (de 10 à 21 h) et dimanche 23. septembre (de 10 à 18 h): Exposition de champignons à l'Hôtel-de-Ville, Bulle. Venez nombreux!

Cham | November bis Juli jeweils am letzten Montag im Monat: Pilzhöck im Rest. Kreuz Cham.

www.pilzverein-cham.ch

Chiasso SMCB |

www.smcb.ch e anche su Facebook

Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenastrasse 55 in Chur statt. www.pilzverein-gr.ch

Dietikon |

www.pilzverein-dietikon.ch

Einsiedeln | Für Veranstaltungen und Exkursionen siehe www.pilzverein-einsiedeln.ch

Ersigen | Jeweils montags, Juli bis Oktober, 19 Uhr: Pilzbestimmen im Pilzlokal Ersigen.

www.verein-pilzkunde.ch

Escholzmatt |

www.pilzvereine.org/escholzmatt

Fribourg SFM | www.mycofr.ch

Fricktal | www.pilzverein-fricktal.ch

Genève | Toutes les séances ont lieu le lundi dès 19h, sauf les lundis fériés et entre Noël et Nouvel An. Visitez notre site: <http://champignons-geneve.ch> Nouveau local: bat. Sciences III, salle 0019. A 19h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Samedi 22 septembre, 10h: Sortie avec la Société mycologique de la Côte. Parking du Collège des Perreretts à Gland. Lieu de récolte à définir sur place. Rens.

I. Favre. (021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Samedi 6 octobre, 14h: Sortie: Près du Cynodrome, parking de la cabane forestière, chemin des Douves, à Versoix. Rens. A. Schrupf (022 344 14 76). – Vendredi 12 au dimanche 14 octobre: Weekend de la SMG à Besain, selon inscription (une inscription sera ouverte salle 0019; seules les 16 premières inscriptions seront honorées). – Lundi 29 octobre, 20h: Présentation des champignons de saison. Ouverte à tous les membres de la SMG, salle 0019. Suivie d'une verrée. – Samedi 3 novembre, 14h: Sortie: Bois de Versoix, rdv région de Bossy, à l'entrée de la forêt de la Vieille-Bâtie, dir. Sauvigny (suivre l'indication Vieille Bâtie). Rens. F. von Niederhäusern (079 202 29 64). – Lundi 26 novembre, 20h: Oscar Röllin, membre d'honneur de la SMG, clôt le cycle de conférences de l'année par son habituel panorama des champignons intéressants de l'année écoulée, salle 0019, Sciences III.

Herzogenbuchsee | Montag 20. August, Beginn der Bestimmungsabende. Jeden Montagabend um 20 Uhr im Vereinslokal Kindergarten Rosenweg, Herzogenbuchsee. Ausnahmen: jeweils am ersten Montag im Monat keine Pilzbestimmung. – Freitag, 28. September: Pilze sammeln für die nächste Pilzausstellung, Pilze ab 11.30 Uhr ins Lokal bringen, Suppe essen und danach beim rüsten helfen. – Freitag, 5. Oktober Pilze sammeln für die nächste Pilzausstellung, Pilze ab 11.30 Uhr ins Lokal bringen, Suppe essen und danach beim rüsten helfen. – Montag, 29. Oktober: letzter Bestimmungabend im Vereinslokal. – Sonntag, 11. November: Saisonschluss und gemütliches Beisammensein. Einladung folgt. – Freitag, 16. November: Sitzung Oberaargauischen Pilzgemeinschaft, Niederbipp (Teilnehmer melden sich bei M. Schenk). Bei gutem Pilzvorkommen, bieten wir die Vereinsmitglieder zum Pilzesammeln für das Vereinsgefrierfach auf! Wir brauchen noch sehr viele Pilze für die nächste Ausstellung!

Horgen | Jeden Montag ab 18. Juni, ab 20 Uhr: Bestimmungabend im Vereinslo-

kal, Horgen.

Saamstag/Sonntag, 1./2. September: Exkursion. – Samstag, 15. September: Pilzexkursion mit Präsentation Verein für Pilzkunde Horgen und Naturschutzverein, Horgen. – Sonntag, 30. September: Pilztag im Wildnispark Zürich, Sihlwald. – Montag, 29. Oktober: Quartalsversammlung. – Freitag, 9. November: Pilzessen-Schützenstube, Oberrieden. – Montag, 10. Dezember: Klausurhock im Vereinslokal, Horgen. www.pilzverein-horgen.ch

Huttwil | Samstag, 15. September, 10 bis 17 Uhr: Jubiläumsfest in der Alten Turnhalle (80 Jahre Verein für Pilzkunde Huttwil), Oberdorf, Huttwil. Pilzausstellung, Kinderwettbewerb, Pilzkontrollen vor Ort, Festwirtschaft. – Samstag/Sonntag, 6./7. Oktober: Pilzausstellung und Pilzpastetiverkauf am Käsemarkt in Huttwil. www.pvhuttwil.ch

Interlaken | Samstag, 22. September (11 bis 22 Uhr) und Sonntag, 23. September (10 bis 18 Uhr): Pilzausstellung. Flugplatz Interlaken im Unterstand U-30 bei der Änderbergbrücke. www.pilzvereininterlaken.ch

Laufental-Thierstein | www.pilzverein.ch
Luzern MGL | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr im Restaurant Tribschen, Luzern. – Mikroskopieren im Naturmuseum, Beginn um 20 Uhr. – Vormittagsexkursion WK: Treffpunkt: 8.45 Uhr, Werthenstein, Parkplatz Gasthaus zur Emme. Zu den Exkursionen sind alle Mitglieder eingeladen. www.mglu.ch.

jeden Montag bis 29. Oktober «Die 10 Testpilze» sowie Pilzausstellung mit Besprechung. – Sonntag 2. – Samstag 8. September: Studienwoche Fieschertal (Wallis) (F. Müller, A. Hammer, R. Mürner). – Samstag, 13. Oktober und 10. November: Vormittagsexkursion WK, Staldigwald, Werthenstein (H. Wehrmüller). – Montag, 12. November: Mikroskopieren und Bestimmen Funde vom 10. Nov. (F. Müller). – Montag, 3. Dezember: Chlausabend mit Rückblick auf die Studienwoche (R. Zimmermann und H. Wehrmüller). – Samstag, 8. Dezember: Vormittagsexkursion WK,

Staldigwald, Werthenstein (H. Wehrmüller). – Montag, 10. Dezember: Mikroskopieren und Bestimmen Funde vom 8. Dez. (R. Mürner).

March | Montag, 10. September: Pilzbestimmung Restaurant Schäfli Siebnen. – Samstag/Sonntag, 15./16. September: grosse Pilzausstellung mit Pilzessen in der Rotfarb in Uznach SG. – Montage, 1./15./29. Oktober: Bestimmungsabende im Restaurant Schäfli, Siebnen. – Freitag, 16. November: Vortragsabend, Details folgen. – Samstag, 8. Dezember 19 Uhr: Endjahreshock im Restaurant Schäfli, Siebnen.

Mittleres Tösstal | Auch dieses Jahr führt unsere Pilzobfrau Susi Affeltranger einen vereinseigenen Einführungskurs durch.

Montage, 27. August, 17. und 24. September, 15. und 22. Oktober, 19.30 Uhr: Bestimmungsabende. Neu in der Kantine der Hugo Etter AG an der Püntstrasse 9 in Wila. – Sonntag, 23. September: Öffentliche Exkursion, diese wird im «Tösstaler» ausgeschrieben, Besammlung bei Wittwer Holzbau, Laubberg in Saland. – Samstag, 1. Dezember, 18.30 Uhr: Schlusshöck.

Neuchâtel | Notre sortie d'automne est prévue la matinée du dimanche 9 septembre, 8 h, rendez-vous à notre local d'Uni-Mail. – Le dimanche 7 octobre, notre Société assurera une animation mycologique au Jardin botanique de Neuchâtel. Merci de venir prêter mains fortes à votre comité en assurant un moment de permanence ou en apportant des espèces récoltées dans la région.

Niederbipp | <http://users.quickline.com/pilznibi>

Nord vaudois | Séances de détermination: jusqu'au 12 novembre, prolongations si les récoltes le permettent. Sorties d'étude: Dimanche 9 septembre à la Montagne de la Ville à Juriens. – Dimanche 23 septembre au refuge de Chanéaz avec la société mycologique du Jorat. – Dimanche 7 octobre au refuge de Sugens. – Dimanche 21 octobre au refuge de Pailly. – Samedi 27 octobre, participation au marché de la truffe à Bonvillars avec mini-exposition de champignons. – Samedi 17 novembre, assemblée générale et repas de fin d'année. www.smnv.ch

Oberbaselbiet |

www.pilzverein-oberbaselbiet.ch

Ostermundigen | Jeden Montag ab 27. August bis 29. Oktober öffentlicher Bestimmungabend, 19 Uhr im Schulhaus

Dennigkofen. – Mittwoch, 17. Oktober: Kochen mit Markus. – Freitag, 30. November: Jahresausklang.

www.pilzverein-ostermundigen.ch

Pied du Jura, Cossonay | Samedi 27 oct (de 10 à 22 h) et dimanche 28 oct (de 9.30 à 16 h): exposition de champignons, CossArena, entrée CHF 6, entrée libre pour les enfants. Buvette, Restauration.

www.mycopdj.ch

Schlieren | Jeden Montag anfangs August bis anfangs November, 20 Uhr: Bestimmungabend in der Remise, Schlieren. – Sonntage, 2. und 30. September: öffentliche Pilzexkursion. www.pilzverein-schlieren.ch

Seetal | www.pilzverein-seetal.ch

St. Gallen | www.pilzverein-sg.ch

Thalwil | www.pilzverein-thalwil.ch

Thun | www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Montage, bis 29. Oktober, jeweils ab 19.30 Uhr: Pilzbestimmungsabende im Pilzlokal in Frauenfeld, danach jeden ersten Montag im Monat Vereinshöck im Pilzlokal (ohne Nov., Dez. und Jan.)

Sonntag, 9. September, 9.30 Uhr: Lernexkursion Barchetsee/Oberneunforn «Pilze erleben für Kinder und Eltern» Organisation: E. und P. Fuchs, Info: Tel. 052 770 11 60 Pilzexpertenteam: R. Müller, G. Zwicky und A. Bossard Treffpunkt: Parkplatz Barchetsee, Verpflegung aus dem Rucksack/grillieren. – Sonntag 23. September, 9.30 Uhr: Lernexkursion Pfyn. Organisation M. Engeler, D. Tuchschild. Info: Tel. 071 657 25 13 Pilzexpertin: H. Ulrich, Treffpunkt: ehemalige Post Pfyn, Verpflegung aus dem Rucksack/grillieren. – Freitag/Samstag, 5./6. Oktober: Pilzausstellung im Gartencenter Roth Pflanzen AG, Uttwil. – Sonntag, 21. Oktober, 9.30 Uhr: Lernexkursion Tägerwil. Organisation: W. Bohner, Info: Tel. 071 699 25 20, Treffpunkt: Schützenhaus Schwaderloh, Pilzexpertenteam: M. Schenk und F. Menzi, anschliessend Risottoplausch. – Samstag, 17. November, 17.30 Uhr: gemütlicher Jahresabschlusshöck mit Fondue Treffpunkt: Restaurant Minigolf Frauenfeld. Info und Anmeldung bei H. Ulrich Tel. 071 642 14 44. – Montag, 4. Februar 2019, 19.30 Uhr: Gemütlicher Spielabend im Pilzlokal. – Samstag, 23. Februar, 13.30 Uhr: Typorama Bischofszell Führung mit anschliessendem Apéro, Treffpunkt: beim Typorama. Organisation: H. Ulrich, Info und Anmeldung:

Tel. 071 642 14 44.

www.pilze-thurgau.ch

Toggenburg |

www.pilzvereintoggenburg.ch

Tramelan | De juin à la neige, rencontre au local le lundi soir dès 20h, sauf pendant les vacances horlogères. www.mycotra.ch

Willisau | Sonntag, 16. September: Herbstwanderung auf Gmeinalp. – Freitag, 19. Oktober: letzter Bestimmungabend vor Winterpause. www.pilzverein-willisau.ch

Winterthur |

www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen | Samstag, 15. September, 20 Uhr: Pilzkontrolle und Bestimmungabend, Krone. – Freitag, 21. September, 14 Uhr: Einrichten/Vorkochen, Krone. – Samstag/Sonntag, 22./23. September, 10 Uhr: Pilzessen und Pilzausstellung, Krone. – Samstag, 6. Oktober, 20 Uhr: Pilzkontrolle und Bestimmungabend, Krone. – Freitag, 9. November, 18 Uhr: Stübli einrichten, Veloeinstellplatz Migros. – Samstag/Sonntag, 10./11. November, 11 Uhr: Chäppali-Chilbi/Festwirtschaft, Veloeinstellplatz Migros. – Samstag, 1. Dezember: Samichlausfeier. www.pilzverein-wolhusen.ch

Zug | An jedem Montag im September und Oktober: Pilzbestimmungabend, 20 Uhr im Saal des Rest. Bären, Zug – Samstag, 8. September: Pilz-Exkursion für alle (Einladung). – Sonntag, 16. September: Öffentliches Pilzrisotto-Essen und Pilzausstellung. Horbach, Zugerberg (Verschiebedatum: 23. September). – Samstag, 13. Oktober: Hüttenabschluss, Horbach, Zugerberg Die Pilzhütte Horbach ist geöffnet: Mai bis 14. Oktober, sonntags 10 bis 16 Uhr (bei guter Witterung). www.pilzvereinzug.ch

Zürich | Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungabend. Montag–Freitag, 8.–12. Oktober: Pilz-Studienwoche in der Propstei Wislikofen AG. Organisation: Ivan Cucchi, 044 761 40 56, frühere Anreise ab So, 7. Okt. möglich, Verlängerung bis So, 14. Okt. möglich (separate Anmeldung erforderlich). – Montag, 3. Dezember: «Jahresrückblick» (V) und «Chlausabend» mit Knabberien. Vortrag: Xaver Schmid. Organisation: Ruth Benz, Alice Bornmann Bleiker. www.pilzverein-zuerich.ch



Boletus calopus.

CALOBOLETUS CALOPUS (Synonyme: *Boletus calopus*) Schönfuss-Röhrling | Bolet à beau pied

JULES FAVRE

Die nächste SZP erscheint am 28. November 2018. | Le prochain BSM paraîtra le 28 novembre 2018.

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

1. Redaktionelles SZP (deutsch, italienisch): Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, CH-3008 Bern, redaktion@szp-bsm.ch
Publications dans le BSM (français): Jean-Jacques Roth, Chemin Babel 2, CH-1257 Bardonnex, jean-jacques.roth@vsvp.com
2. Adressänderungen, Mitgliederlisten, Etiketten | Changements d'adresse, liste de membres, étiquettes:
Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, CH-8866 Ziegelbrücke, cilly.humbel@vsvp.com
3. Verbandsbuchhandel | Librairie: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, CH-8867 Niederurnen, daniel.schlegel@vsvp.com
4. Andere Korrespondenz | Autre correspondance: VSVP | USSM, Rolf Niggli, Hauptstrasse 69, CH-4566 Kriegstetten, rolf.niggli@vsvp.com
5. Alles über den VSVP | Tout sur l'USSM: www.vsvp.com