



4/2018

# SZP BSM

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



Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 96. Jahrgang | 96<sup>e</sup> année | Anno XCVI

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

96. Jahrgang | November 2018 | Heft 4 | ISSN 0373-2959

#### Inhalt | Sommaire | Sommario

- 3 Editorial | Éditorial
- 4 **Pilzporträt 6:** Phanerodontia magnoliae und Guepiniopsis buccina | M. ROLF
- 6 **Portrait d'un champignon 6:** Phanerodontia magnoliae et Guepiniopsis buccina | M. ROLF
- 8 **La page du débutant 11:** Les Russulacées. Deuxième partie. | J.-P. MONTI & Y. DELAMADELEINE
- 12 **Die Seite für den Anfänger 11:** Die Täublingsartigen. Teil 2 | J.-P. MONTI & Y. DELAMADELEINE
- 16 Die Warzigsporige Mäandertrüffel | H. CLÉMENÇON
- 18 Choiromyces magnusii | H. CLÉMENÇON
- 21 Cryptocoryneum rilstonei | F. DELMENICO
- 22 Neues Pilzzentrum auf La Palma – Kanarische Inseln | R.M. DÄHNCKE
- 24 La Science: tout un art? | SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE GENÈVE
- 25 Passionnante, cette exposition anniversaire à Romont | P. MEIER
- 26 Huttwil: Erstes Pilzessen mit Ausstellung | P. MEIER
- 27 Spannende Studienwoche im Christian Schybi-Dorf | P. MEIER
- 28 Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde Thurgau | M. ENGELER
- 29 Grosse Pilzausstellung im September in Interlaken | H. ZURBUCHEN
- 30 Riesengrosses Interesse an den VAPKO-Kursen | M. SCHLATTER
- 33 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
- 36 **Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio**
- 38 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
- 39 **VAPKO-Stellenangebote und Materialhandel**

#### AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

HEINZ CLÉMENÇON, Chemin du Milieu 10, CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne, E-Mail: basidius@bluewin.ch  
 ROSE MARIE DAEHNCKE, Camino El Humo 8, ES-38710 Breña Alta (La Palma), E-Mail: mycopalma@live.com  
 YVES DELAMADELEINE, Doléres 24, CH-2063 Saules, E-Mail: yves.delamadeleine@worldcom.ch  
 FRANCO DELMENICO, Via Vincenzo Vela 44e, CH-6834 Morbio Inferiore, E-Mail: francodelmenico@bluewin.ch  
 MONIKA ENGELER, Egelshofen 3, CH-8560 Märstetten, E-Mail: monika.engeler@me.com  
 PETER MEIER, Kleinzelgweg 3, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch  
 JEAN-PIERRE MONTI, Promenade 14, CH-2710 Tavannes, E-Mail: montijeap@gmail.com  
 MOHAN ROLF, Lindenweg 3, CH-3184 Wünnewil FR, E-Mail: mohan.rolf@gmx.ch  
 MARIONNA SCHLATTER, E-Mail: mail@marionnaschlatter.ch  
 HANS ZURBUCHEN, Hauptstrasse 269, Postfach 46, CH-3852 Ringgenberg, E-Mail: hans.zurbuchen@top-magazin.ch

Titelbild | Couverture | Copertina: Zwiebelbüßiger Hallimasch | Armillaire à pied bulbeux (*Armillaria cepistipes*) | Foto: GUIDO BIERI

## Editorial

### Liebe Leserin, lieber Leser

2018 jährt sich die Entdeckung von LSD durch Dr. Albert Hofmann zum 75. Mal. Der Basler Chemiker entdeckte im April 1943 die psychoaktive Wirkung des Lysergsäurediethylamid (LSD) eher durch Zufall.

Schon vorher forschte die Firma Sandoz mit dem Mutterkornpilz (*Claviceps purpurea*), der parasitisch auf verschiedenen Grasarten wächst, so auch auf unseren wichtigen Getreidearten Roggen, Weizen oder Gerste. Die Basler Firma stellte Ergotamin, ein Migränemittel daraus her. Dazu wurde – Mitten im 2. Weltkrieg – in der Schweiz in grossem Stil Getreide mit Mutterkornmycel beimpft!

Albert Hofmann untersuchte das Mutterkorn und ihre Inhaltsstoffe noch einmal genauer und machte dabei die bahnbrechende Entdeckung der psychedelischen Wirkung des Lysergsäurediethylamid. Er war sofort vom Potential für die Medizin überzeugt, forderte aber schon damals, dass LSD nur unter ärztlicher Aufsicht eingenommen werden sollte. Einen freien Konsum lehnte er ab. LSD

wurde aber von Künstler- und Musikerkreisen entdeckt und konsumiert. 1966 wurde die Substanz in den USA verboten und unter Strafe gestellt, andere Länder folgen, so auch die Schweiz. Erst 2008, kurz vor Hofmanns Tod, wurde eine psychiatrische Studie mit LSD von den Schweizer Behörden wieder erlaubt.

Die Schweizerische Nationalbibliothek in Bern zeichnet in einer Ausstellung die wechselvolle Geschichte des LSD zwischen Wunderdroge und Sorgenkind nach. Im Mittelpunkt steht dabei der Nachlass von Albert Hofmann. Die lohnende Schau bietet eine etwas andere, nicht weniger spannende Sicht auf die Welt der Pilze.

Die Ausstellung in der Schweizerischen Nationalbibliothek ist noch bis am 11. Januar 2019 zu sehen (Montag bis Freitag, jeweils von 9 bis 18 Uhr). Weitere Informationen unter: [www.nationalbibliothek.ch](http://www.nationalbibliothek.ch)

Ich wünsche eine bewusstseinsweiternde Lektüre der SZP...

NICOLAS KÜFFER, REDAKTION SZP

## Éditorial

### Chère lectrice, cher lecteur

2018 marque le 75ème anniversaire de la découverte du LSD par le Dr. Albert Hofmann. Le chimiste bâlois a découvert l'effet psychoactif de l'acide lysergique diéthylamide (LSD) en avril 1943 plutôt par hasard.

La société Sandoz avait déjà fait des recherches sur l'ergot de seigle, qui pousse comme parasite sur différentes espèces de graminées, notamment sur nos espèces importantes de céréales que sont le seigle, le blé et l'orge. La société bâloise s'en est servi pour fabriquer l'ergotamine, un médicament contre la migraine. De plus au milieu de la deuxième guerre mondiale, des céréales ont été inoculées à grande échelle en Suisse avec du mycélium de l'ergot de seigle.

Albert Hofmann a étudié l'ergot de seigle et ses composants encore plus en détail et a ainsi fait la découverte révolutionnaire de l'effet psychédélique de l'acide lysergique diéthylamide. Il a été immédiatement convaincu de son potentiel pour la médecine mais a tout de suite réclamaré à l'époque que le LSD ne soit pris que sous surveillance médicale. Il a refusé une consommation en toute liberté. Cependant le LSD a été découvert et consommé par des artistes et des musiciens. En 1966, la substance a été interdite aux États-Unis et rendue pénalement répréhensible. D'autres pays ont suivi, dont la Suisse. Ce n'est qu'en 2008, peu avant le décès de Hofmann, que les autorités suisses ont à nouveau autorisé une étude psychiatrique avec du LSD.

La Bibliothèque nationale suisse à Berne retrace l'histoire mouvementée du LSD entre médicament miracle et enfant terrible à travers une exposition, axée autour de l'héritage d'Albert Hofmann. Ce spectacle enrichissant offre une vision quelque peu différente, mais non moins passionnante, du monde des champignons.

L'exposition est à voir encore jusqu'au 11 janvier 2019 du lundi au vendredi de 9h à 18h. Plus d'informations sur: [www.nationalbibliothek.ch](http://www.nationalbibliothek.ch)

Je vous souhaite une lecture du BSM qui élargira votre conscience...

NICOLAS KÜFFER, RÉDACTION BSM

TRADUCTION: A. BERGER



# Phanerodontia magnoliae und Guepiniopsis buccina

Zwei besondere Funde aus dem Elsass

MOHAN ROLF

Sonntag 22. Oktober 2017 steht eine Fahrt aus der regnerischen Schweiz nach Liebfrauenberg im Elsass auf dem Programm. Nach Basel Richtung Elsass zeigt sich die Sonne. Wiederum dürfen einige Schweizer an der Tagung der Société Mycologique de Strasbourg teilnehmen. Es ist jedes Jahr ein tolles Wiedersehen und ein interessanter Wissensaustausch mit den französischen Pilzfreunden. Auf Liebfrauenberg fahre ich erst die falsche Strasse zum Schloss hoch. Zum Glück, denn ich sehe aus dem fahrenden Auto an einer Sitzbank aus Eiche (*Quercus*) einen auffälligen Pilzfruchtkörper. Wow, schon mein erster Fund am ersten Tag ist eine wunderschöne Corticiaceae. Seit zwei Jahren befasse ich mich mit den aphylophoralen Pilzen und somit gilt es noch viel zu entdecken. Diese auffällige braune Kruste gehört dazu. Die Bestimmung sollte sich in der Tat als Knacknuss erweisen. Dank dem Mykologen Gérard Trichies und den Tipps von Stefan Blaser zur mikroskopischen Nachprüfung gewisser Merkmale hat der Pilz einen Namen erhalten. Die Liste der Synony-

me zeigt, dass es nicht leicht fällt diese auffällige Art einer gängigen Gattung zuzuordnen, mehrfach ist die Art von einer Gattung in eine andere gezügelt worden.

Zwei Tage später nach einem opulenten «Déjeuner» schlenderten Moni Weber und ich im Schlosspark umher. Auf einem Eichenstrunk mit Moos überwachsen, leuchteten winzige gelborange Pilze deren Fruchtkörper an hängende Becher erinnern. Als Aphylo-Fan erhielt ich den Fund geschenkt denn man vermutete sofort irgendwie eine Art aus dieser Gruppe. Für Moni sind dies zu kleine Pilze, denn sie zeichnet lieber grössere. Auch dieser Fund erwies sich erst als eine Knacknuss welche aber dank dem Internet und den Synonymen in Index Fungorum bald einmal geknackt werden konnte. Auffällig zu diesem Pilz sind die vielen Synonyme, darunter einige Gattungsnamen wie *Peziza* und *Hymenoscyphus*, deren Arten heute zu den Ascomyceten gezählt werden. Es war früheren Mykologen offensichtlich nicht immer klar, zu welcher Klasse dieser Art zu zählen ist. Der becherförmige Fruchtkörper deutet auf ei-

nen Ascomyceten hin. Eine sorgfältige mikroskopische Untersuchung macht aber rasch klar, dass es sich um einen Basidiomyceten handelt. Die Stimmgabelbasidien weisen den Weg zu einer Art aus der Verwandtschaft der Gallertränen (*Dacrymyces*).

**Phanerodontia magnoliae** (Berk. & M.A. Curtis) Hjortstam & Ryvarden 2010  
Synonyme nach Index Fungorum: *Grandiniella magnoliae* (Berk. & M.A. Curtis) Zmitr. & Spirin, *Odontia rufobrunnea* H. Furuk., *Phanerochaete magnoliae* (Berk. & M.A. Curtis) Burds., *Phanerochaete raduloides* J. Erikss. & Ryvarden, *Radulum magnoliae* Berk. & M.A. Curtis  
Systematik: Klasse der Agaricomycetes, Ordnung der Polyporales, Familie der Phanerochaetaceae, Gattung *Phanerodontia*.

## Beschreibung

**Fruchtkörper** resupinat, 0,2 bis mehrere mm dick, Überzüge einige dm Ausdehnung bildend, Kruste bräunlich mit stumpfen teilweise weisslichen Stacheln

bis > 1 cm lang, Konsistenz jung weich wachsartig, trocken brüchig.

**Sporen** zylindrisch-elliptisch, hyalin, glatt, mit Tröpfchen, 4,5–5,5 × 2,5 µm, J-  
**Basidien** lang schlank-keulig, 25–35 µm, mit 4 Sterigmen ohne Basalschnalle  
**Leptozystiden** wenige, keulig glatt 60–95 × 7–12 µm

**Hyphensystem** monomitisch, Hyphensepten ohne Schnallen, Hymenialhyphen dünnwandig 1,5–2,5 µm, Basalhyphen dickwandig 3–6 µm.

## Verbreitung

sehr selten, es gibt kaum Abbildungen

## Fundort und Standort

Elsass, Liebfrauenberg, Umgebung Schloss, an Holzbank (*Quercus*), 22. Oktober 2017

**Guepiniopsis buccina** (Pers.: Fr.) L.L. Kenn. 1958

Synonyme nach Index Fungorum: *Calycina buccina* (Pers.) Kuntze, *Campanella merulina* (Pers.) Singer, *Ditiola merulina* (Pers.) Rea, *Guepinia merulina* (Pers.)

Quél., *Guepinia peziza* Tul., *Guepiniopsis merulina* (Pers.) Pat., *Helotium buccina* (Pers.) Fr., *Hymenoscyphus exaratus* (Berk.) Kuntze, *Peziza buccina* Pers., *Peziza exarata* Berk., *Phialea buccina* (Pers.) Quél., *Phialea exarata* (Berk.) Sacc., *Phialea merulina* Pers.

Systematik: Klasse Dacrymycetes, Ordnung Dacrymycetales, Familie der Dacrymycetaceae, Gattung *Guepiniopsis*.

## Beschreibung

**Fruchtkörper** fest zäh gelatinös, tellerbis becherförmig mit wurzelndem Stiel, 4–10 mm hoch, Oberfläche flach bis fein behaart, Unterseite gerippt aderig, gelb bis gelb-orangebraun.

**Sporen** zylindrisch-ellipsoid, hyalin, glatt mit Tropfen, reif mit Querwänden (Septen), 11–15 × 4–6 µm, J-

**Basidien** vom Dacrymyces-Typ gabelförmig

**Hyphen** hyalin teilweise gelatinisiert 2–3 µm breit, Septen ohne Schnallen.

## Verbreitung

selten

## Fundort und Standort

Elsass, Liebfrauenberg, im Schlosspark, auf Eichenstrunk (*Quercus*), Strunk mit Moos überwachsen, 24. Oktober 2017

## Dank

Dass es diese beiden Pilze bis zu dieser Publikation brachten, ist einer freundschaftlichen Zusammenarbeit unter Pilzfreunden zu verdanken: R. Wiest für die Kontaktnahme zu G. Trichies und die redaktionelle Bearbeitung in französischer Sprache; G. Trichies für die Bestimmung von *Ph. magnoliae*; Dr. St. Blaser für seine mikroskopischen Tipps zu *Ph. magnoliae*; Monika Weber für den Fund von *G. buccina*; Frau Dr. B. Senn-Irlet für die redaktionelle und fachliche Bearbeitung.

## Literatur | Bibliographie

**BOLETS DE CATALUNYA 1995** XIV col·lecció. Societat Catalana de Micologia

**CETTO B.** Der grosse Pilzfürher. BLV.

**ERIKSSON L., HJORTSTAM K. & L. RYVARDEN 1978** The Corticiaceae of North Europe 5. Fungiflora, Oslo.

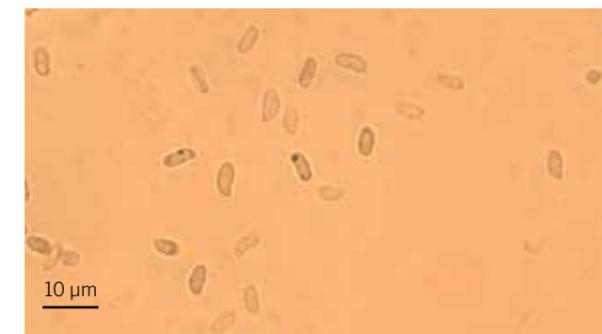
**JÜLICH W. 1984** Kleine Kryptogamenflora. Band 2. I. Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze. G. Fischer, Stuttgart.

PHANERODONTIA MAGNOLIAE Fruchtkörper am Standort | fructifications



Photos MOHAN ROLF

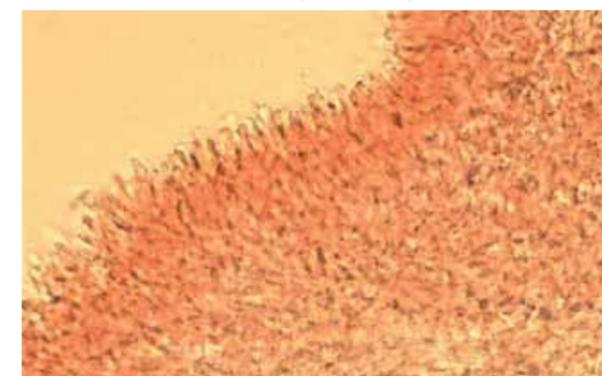
PHANERODONTIA MAGNOLIAE Sporen | Spores



PHANERODONTIA MAGNOLIAE Basidien | Basides



PHANERODONTIA MAGNOLIAE Hymenium | Hyménium



PHANERODONTIA MAGNOLIAE Leptozystide | Leptocystide



# Phanerodontia magnoliae et Guepiniopsis buccina

Deux Aphylophorales rares récoltées au Liebfrauenberg (Alsace)

MOHAN ROLF • RELECTURE: J.-J. ROTH

Le samedi 22 octobre 2017, je quitte la Suisse sous la pluie, pour me rendre en Alsace, au Liebfrauenberg. Le soleil se montre dès que je quitte Bâle pour entrer en Alsace, une nouvelle fois, quelques Suisses sont conviés aux Rencontres de la SMS; chaque année, ce sont des retrouvailles chaleureuses et une très intéressante occasion d'échanges scientifiques avec les mycologues français. Non loin de l'arrivée, je me trompe d'itinéraire pour monter au château du Liebfrauenberg; heureuse erreur, car, tout en roulant j'aperçois un champignon sur l'avant d'un banc en chêne. Quelle chance de trouver, dès le premier jour, un splendide Corticiaceae, pour moi qui depuis deux ans, me focalise sur les Aphylophorales. Toutefois, a posteriori la détermination va s'avérer un casse-tête, suivi d'un second casse-tête deux jours plus tard!

## Premier casse-tête: un Corticiaceae

**Phanerodontia magnoliae** (Berk. & M.A. Curtis) Hjortstam & Ryvarden 2010  
Synonymes: *Grandiniella magnoliae* (Berk. & M.A. Curtis) Zmitr. & Spirin, *Odontia rufobrunnea* H. Furuk., *Phanerochaete magnoliae* (Berk. & M.A. Curtis) Burds., *Phanerochaete raduloides* J. Erikss. & Ryvarden, *Radulum magnoliae* Berk. & M.A. Curtis

## Description

**Carpophore** résupiné, d'épaisseur de 2 mm ou plus, s'étalant sur plusieurs dm<sup>2</sup> sous forme d'une croûte brunâtre, portant des aiguillons arrondis partiellement blanchâtres d'une longueur voisinant 1 cm; à l'état jeune, la consistance est cireuse et molle, cassante à l'état sec.

**Spores** cylindriques-elliptiques, hyalines, lisses, guttulées, 4,5-5,5 × 2,5 µm, l-  
**Basides** étroitement clavées, 25-35 µm à 4 stérigmates, non bouclées  
**Leptocystides** rares à peu nombreuses, clavées, lisses, 60-95 × 7-12 µm  
**Hyphes** hyméniales à parois minces 1,5-2,5 µm; hyphes basales à parois épaisses 3-6 µm.

## Récolte

Le 22.10.2017, au Liebfrauenberg (Alsace, 67360 Goersdorf); un banc en chêne; très rare.

GUEPINIOPSIS BUCCINA Fruchtkörper | fructifications



Photos MOHAN ROLF

## Un second casse-tête: un Dacrymycetaceae

**Guepiniopsis buccina** (Pers.: Fr.) L.L. Kenn. 1958  
Synonymes: *Calycina buccina* (Pers.) Kuntze, *Campanella merulina* (Pers.) Singer, *Ditiola merulina* (Pers.) Rea, *Guepinia merulina* (Pers.) Quél., *Guepinia peziza* Tul., *Guepiniopsis merulina* (Pers.) Pat., *Helotium buccina* (Pers.) Fr., *Hymenoscyphus exaratus* (Berk.) Kuntze, *Peziza buccina* Pers., *Peziza exarata* Berk., *Phialea buccina* (Pers.) Quél., *Phialea exarata* (Berk.) Sacc., *Phialea merulina* Pers.

## Description

**Fructifications** extrêmement gélatineuses, en forme d'assiette à cupuliforme à stipe radicant, hautes de 4 à 10 mm; face supérieure lisse à finement feutrée; face inférieure nervurée, jaune à jaune-orangé brunâtre.

**Spores** elliptiques à cylindriques allantoides, hyalines, lisses, guttulées, pourvues de cloisons à maturité, 11-15 × 4-6 µm, l-

**Basides** fourchues caractéristiques des Dacrymyces

**Hyphes** gélatinisées non bouclées.

## Récolte

24.10.2017, Liebfrauenberg (Alsace, 67360 Goersdorf); sur bois mort de chêne (souche recouverte de mousses); rare.

## Remerciements

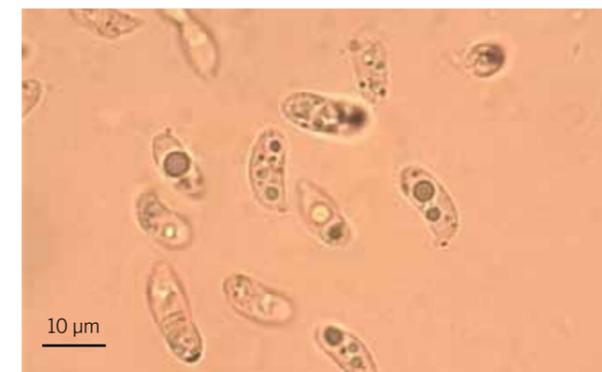
A Gérard Trichiès pour la détermination de *Phanerodontia magnoliae*. Au Dr. St. Blaser pour ses suggestions. A Monica Weber pour la récolte de *Guepiniopsis buccina*. A Roland Wiest pour la prise de contact avec Gérard Trichiès, la traduction française et sa mise en forme.



GUEPINIOPSIS BUCCINA

Basidie von Dacrymyces-Typ I basides fourchues

GUEPINIOPSIS BUCCINA allantoide Sporen | Spores allantoides



GUEPINIOPSIS BUCCINA gelatinisierte Hyphen | hyphes gélatinisés



## Dringend gesucht: neuer Verbandspräsident oder neue Verbandspräsidentin

Rolf Niggli, unser Verbandspräsident tritt auf die nächste Delegiertenversammlung im März 2019 zurück. Er hat den VSVP mit unermüdlichem und engagiertem Einsatz durch schwierige Zeiten geführt.

Gesucht wird nun ein Nachfolger/eine Nachfolgerin, der/die weiter am «Karren» VSVP ziehen wird, tatkräftig unter-

stützt von einem eingespielten Vorstand.

Die kommenden Jahre werden höchst interessant: das 100-Jahr-Jubiläum steht bald an, der oder die Neue kann dabei viel Gestaltungsfreiraum!

Als Präsident zum Wohl der Pilzvielfalt in der Schweiz an der Spitze des VSVP!

Das wäre doch etwas!

Meldet euch bei beim jetzigen Präsidenten Rolf Niggli, weitere Informationen erhaltet ihr von ihm:

Rolf Niggli  
Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten  
E-Mail: rolf.niggli@vsvp.com  
Tel. 032 685 01 75 oder  
079 350 28 94

# Les Russulacées

## Deuxième partie: Les Lactaires

JEAN-PIERRE MONTI & YVES DELAMADELEINE

### Du sport chez les spores

Sporelle attendait juchée sur son stérigmate (Fig. 1) d'avoir fait le plein de carburant tout en rêvassant. «Reste zen» qu'on lui avait dit il y a quelques jours alors qu'elle était minuscule. «Tu vas devoir accepter de gonfler pour emmagasiner le plus d'énergie possible. Exerce-toi à utiliser chaque compartiment de tes réservoirs au maximum pour augmenter tes chances de victoire... à la Grande Course!». La Grande Course! Elle l'attendait avec impatience mais aussi avec une certaine anxiété.

De son côté, Sporil naissait de quelques cellules en pleine différenciation. Là, il fallait pousser fort et forcer l'entourage à céder de la place pour pouvoir grandir un peu. Mais Sporil n'était pas seul. A ses côtés, il sentait la présence de ses frères qui eux aussi se démenaient comme de beaux diables. Mais à quoi avait pensé l'organisateur pour offrir des logements si peu spacieux?

D'abord un borborygme presque inaudible, puis une voix fluette dont le volume s'intensifie et devient compréhensible, qui dit: «Serrez les rangs, alignez-vous, alignez-vous, mieux que ça!»

Sporil, occupe le cinquième rang parmi ses frères et il peut apercevoir juste la tête des trois autres placés derrière lui. Tout devant, en se penchant un peu, il distingue un mur circulaire plus pâle contre lequel son premier frère est appuyé.

«Serrez les rangs, alignez-vous, alignez-vous, mieux que ça!» répète inlassablement la voix dont l'intonation devient plus grave et qui augmente en intensité. Sporil sent l'inconfort augmenter. La côte de son frère appuie douloureusement contre son ventre qui, il est vrai est devenu quelque peu proéminent. Il pousse, pousse. Il sait que quelque chose va se passer, quelque chose d'important pour lui et pour ses frères. Mais quand? Après un temps qui paraît interminable, il remarque que le mur devant son premier frère devient lentement plus lumineux.

«Quelque chose va se passer,» pense-t-il. C'est non seulement sûr, c'est imminent (à suivre).

### Observation - Explication

#### Les Russulacées. 2. Les Lactaires

Comme les russules, les lactaires sont aussi très nombreux et certains sont aussi bien difficiles à déterminer. Pour la

plupart des grands genres, comme *Cortinarius*, *Inocybe*, *Tricholoma*, *Hygrophorus*, etc., l'utilisation d'un livre de mycologie conduit très souvent le débutant à des erreurs de détermination.

Les mêmes caractères que dans le cas des russules sont à observer (Monti & Delamadeleine 2018), avec en plus, pour les lactaires, la couleur, la muabilité du lait ou latex et son abondance. Il faut savoir que sur des sujets trop vieux, il n'y a parfois plus de lait.

Les lactaires sont divisés en sous-genres, puis en sections et en sous-sections, portant des noms très souvent différents selon les auteurs ou les livres, ce qui génère une confusion certaine. Comme les sous-genres ne sont que rarement utilisés, seules les sections seront prises en compte et comme pour les russules, nous nous calquons sur la classification de Marcel Bon (2004), avec quelquefois, entre parenthèses, des appellations synonymes d'autres auteurs.

On est parfois surpris, en retournant certains lactaires, notamment ceux à lait orange, de trouver à la place des lames, une sorte de croûte blanchâtre ou grisâtre (Fig. 2). L'hyménium est envahi par

un ascomycète parasite, *Hypomyces lateritius*, qui est désigné dans la littérature mycologique par plus d'une vingtaine d'appellations différentes.

Certains lactaires communs sont faciles à reconnaître, ce qui constitue une bonne base dans les connaissances du mycologue.

#### • Section *Lactarius (= Dapetes)*

Ce sont des lactaires inévitables, appelés «saignants» dans certaines régions. Liés à des Conifères, leur lait est orange ou rouge et ils sont souvent très communs et bien visibles grâce à leur couleur.

Mycorhizique des épicéas (*Picea*), on trouve le Lactaire des épicéas, *Lactarius deterrimus* (Fig. 3), de couleur orange se tachant de vert, à pied lisse et à lait orange immuable. Lié au sapin blanc (*Abies alba*) par contre, croît le Lactaire saumoné, *L. salmonicolor* (Fig. 4), restant orange et à pied scrobiculé\*. Son odeur rappelle celle d'une pelure de mandarine. Gustativement, c'est le moins bon (le plus médiocre!). Enfin, en relation avec des pins (*Pinus*) on peut trouver plusieurs espèces, dont le Lactaire délicieux, *L. deliciosus* (Fig. 5) à chapeau et pied ornés de fossettes (scrobicules), ne se tachant pas et à lait orange immuable; le Lactaire semi-sanguin, *L. semisanguifluus* (Fig. 6), orange se tachant souvent fortement de vert vif, à pied lisse et à lait orange devenant rouge à la coupe, après quelques minutes, alors que *L. sanguifluus*, le Lactaire sanguin (Fig. 7), qui ne verdit pas, a un lait rouge sanguin dès le début.

#### • Section *Zonarii*

Ressemblant à première vue aux lactaires de la section *Dapetes*, mais à lait âcre, blanc et immuable, on trouve sous les mélèzes (*Larix*), *Lactarius pomnensis* (Fig. 8), alors que sous feuillus, on peut trouver le Lactaire zoné, *L. zonarioides*.

#### • Section *Tricholomoidei (= Torminosi)*

Ces lactaires, à lait âcre et à couleur du lait très rapidement jaune soufre ont la marge du chapeau longtemps enroulée, très velue, laineuse. Le plus commun, lié aux épicéas, est le Lactaire à fossettes, *Lactarius scrobiculatus* (Fig. 9), de grande taille, jaune foncé, plus ou moins zoné et à lait devenant très rapidement jaune soufre. Le même, un peu plus clair, lié aux sapins blancs est le Lactaire intermédiaire, *L. intermedius*. Il est bien sûr possible de les distinguer par d'autres caractères plus difficiles à étudier que leur habitat, mais ceci montre qu'il est important d'observer le milieu lors de la récolte. En relation avec des bouleaux (*Betula*), on peut trouver d'autres espèces, moins communes, le Lactaire à toison, *L. torminosus* (Fig. 10), à chapeau velu et nettement teinté de rose et le Lactaire pubescent, *L. pubescens*, à cuticule feutrée autour d'un centre lisse, de couleur blanchâtre carné.

#### • Section *Pyrogali (= Glutinosi)*

Dans cette section, la cuticule est humide, de couleur variant autour du gris ou du beige, et le lait blanc est très peu âcre à très âcre. De couleur grise ou gris-beige, poussant autour des noisetiers (*Corylus*), le Lactaire à lait brûlant, *Lactarius pyro-*

*galus* (Fig. 11), à lames ocre, espacées a un lait très brûlant, comme son nom l'indique. Assez semblable, mais à lames plus serrées, le Lactaire cerclé, *L. circeolatus* pousse autour des charmes (*Carpinus*). Bien plus rare, le Lactaire flexueux, *L. flexuosus* pousse en lien avec les épicéas. Ajoutons encore le Lactaire pâle, *L. pallidus* (Fig. 12), très commun sous les hêtres (*Fagus*), de couleur beige-crème, et à lait d'abord doux, puis âcre.

#### • Section *Vieti*

Le lait plus ou moins âcre des lactaires de cette section devient gris-vert en séchant sur les lames. A chapeau de couleur grise assez foncée, légèrement teintée de vert, le Lactaire muqueux, *Lactarius blennius* (Fig. 13), zoné de taches plus foncées est très commun près des hêtres. *L. plumbeus* (= *L. turpis* = *L. necator*), le Lactaire plombé ou Lactaire meurtrier (Fig. 14), d'une couleur vert-brun foncé, contrastant avec des lames serrées crème blanchâtre, à lait blanc abondant, croît sur terrain acide, souvent lié aux bouleaux, rarement aux pins.

#### • Section *Fuliginosi (= Plinthogali)*

Leur cuticule a un aspect très finement velouté, de couleur brun pâle à brun très foncé. Le plus commun est le Lactaire à couleur de poix, *Lactarius picinus* (Fig. 15), appelé aussi Ramoneur, dans certaines régions, à cause de sa couleur foncée rappelant la suie. D'autres lactaires de cette section, ont un lait qui devient rose plus ou moins rapidement, comme le Lactaire âcre, *Lactarius acris* (Fig. 16), très brûlant, le Lactaire enfumé, *L.*

Fig. 1 Spore portée par un stérigmate (*Psathyrella leucotephra*) – Abb. 1 Spore auf einem Sterigma (*Ps. leucotephra*)

Fig. 2 *Lactarius deliciosus* parasité par *Hypomyces lateritius* – Abb. 2 Edelreiszker (*L. deliciosus*), der von *Hypomyces lateritius* parasitiert wird.

Fig. 3 *Lactarius deterrimus* – Abb. 3 Fichtenreizker (*L. deterrimus*)

Fig. 4 *Lactarius salmonicolor* – Abb. 4 Lachsreizker (*L. salmonicolor*)

Fig. 5 *Lactarius deliciosus* – Abb. 5 Edelreiszker (*L. deliciosus*)

Fig. 6 *Lactarius semisanguifluus* – Abb. 6 Spangrüner Kiefernreizker (*L. semisanguifluus*)

Fig. 7 *Lactarius sanguifluus* – Abb. 7 Weinroter Kiefern-Blutreizker (*L. sanguifluus*)



*fuliginosus* (Fig. 17), le Lactaire à spores ailées, *L. pterosporus* à chapeau ridé et à spores ailées. Le Lactaire couleur de suie, *L. lignyotus* (Fig. 18), qui offre à la vue un superbe contraste par ses lames claires, possède l'un des plus beaux carpophores.

#### • Section *Uvidi*

Dans cette section, le lait devient violet en quelques minutes, dans et autour des blessures. Plusieurs espèces peuvent être déterminées plus ou moins facilement avec une clé de détermination, comme le Lactaire humide, *Lactarius uvidus* (Fig. 19), lié aux feuillus.

#### • Section *Albati*

Ce sont des lactaires généralement de grande taille, de couleur blanche. Reconnaisable à ses lames très serrées et à son lait immuable, le Lactaire poiré, *Lactarius piperatus* (Fig. 20), croît à proximité de divers feuillus. Certains caractères, dont l'espacement des lames et la couleur que prend le lait en séchant, permettent de déterminer d'autres représentants de cette section, comme le Lactaire velouté, *Lactarius vellereus* à lait immuable et à lames espacées ou le Lactaire parcheminé, *Lactarius pergamenus* (Fig. 21), à lait verdissant en séchant sur les lames.

#### • Section *Volemi*

De couleur orangé-brunâtre, à lait très abondant et à odeur de poisson ou de crevettes, le Lactaire à lait abondant, *Lactarius volemus* (Fig. 22), appelé aussi Vachotte, est facile à reconnaître.

#### • Section *Colorati*

Le Lactaire à odeur de chicorée («Maggi»), *Lactarius helvus* (Fig. 23), à cuticule brun-roux pâle et matte, est commun dans les tourbières, lié aux conifères.

Remarque: les sections suivantes comprennent la plupart des lactaires à lait blanc et à chapeau et pied roux, orange-roux, brun roux, plus ou moins clairs ou sombres. Dans ces sections, on rencontre souvent des difficultés de détermination.

#### • Section *Rufi*

Le Lactaire roux, *Lactarius rufus* (Fig. 24), avec une cuticule un peu veloutée, de couleur rousse est souvent muni d'un petit mamelon. Son lait est très brûlant, mais pas toujours immédiatement, ce qui réserve des surprises désagréables. Il préfère les sols acides, peuplés de conifères ou parfois de bouleaux et de sphaignes (*Sphagnum*\*).

#### • Section *Mitissimi*

Ce sont des lactaires de couleur généralement orange-roux vif, non zonés, à lait doux, comme le Lactaire très doux, *Lactarius mitissimus* (Fig. 25), de petite taille et le Lactaire orangé, *L. aurantiacus*, de taille moyenne, sur terrain acide, liés aux conifères ou parfois aux bouleaux, alors que le Lactaire très fauve, *L. fulvissimus*, de taille moyenne est mycorhizique de feuillus, en terrain calcaire. Enfin, le Lactaire cerné de rouge, *L. rubrocinctus* (Fig. 26), lié aux hêtres, est reconnaissable à la ceinture rougeâtre que l'on découvre en haut de son pied, juste sous les lames.

#### • Section *Tabidi*

Le lait a tendance à jaunir plus ou moins rapidement sur un bout d'étoffe blanche. Le Lactaire dépérissant, *Lactarius tabidus* (Fig. 27) frêle et mamelonné est lié aux feuillus, en terrain humide, alors que le Lactaire à lait jaunissant, *L. theiogalus*, identique, croît dans les tourbières à sphaignes. *L. badiosanguineus*, le Lactaire rouge sombre (Fig. 28), de couleur brun-rouge dans sa jeunesse, a du lait qui ne jaunit que lentement sur le tissu. Citons encore le Lactaire à lait jaune d'or, *L. chrysorrhoeus* (Fig. 29), dont le lait et la chair blessée jaunissent fortement et rapidement à l'air.

#### • Section *Subdulces*

Lactaires de couleur brun rouge pâlisant avec l'âge, à lait immuable, dont les deux représentants sont communs sous les hêtres pour le Lactaire douceâtre, *Lactarius subdulcis* et sous les chênes (*Quercus*) pour le Lactaire tranquille, *Lactarius quietus*, à odeur de punaise.

#### • Section *Olentes*

Espèces à odeur assez prononcée et à lait pâle ou aqueux. Le Lactaire camphré, *Lactarius camphoratus* (Fig. 30), de couleur brun vineux pâlisant avec l'âge, à odeur de chicorée torréfiée se renforçant par le sec, est assez commun en relation avec des feuillus.

#### • Section *Obscurati*

De petite taille et à lait peu abondant, ce sont les seuls lactaires à marge striée. Citons le Lactaire obscur, *Lactarius obscuratus* (Fig. 31), peu commun, lié aux Aulnes (*Alnus*).

Fig. 8 *Lactarius porninsis* –  
Abb. 8 Lärchen-Milchling (*L. porninsis*)

Fig. 9 *Lactarius scrobiculatus* –  
Abb. 9 Grubiger Milchling (*L. scrobiculatus*)

Fig. 10 *Lactarius torminosus* –  
Abb. 10 Birken-Reizker (*L. torminosus*)



Fig. 13 *Lactarius blennius* –  
Abb. 13 Graugrüner Milchling (*L. blennius*)



Fig. 14 *Lactarius turpis* –  
Abb. 14 Olivbrauner Milchling (*L. turpis*)



Fig. 15 *Lactarius picinus* –  
Abb. 15 Pechschwarzer Milchling (*L. picinus*)



Fig. 11 *Lactarius pyrogalus* –  
Abb. 11 Scharfer Haselmilchling (*L. pyrogalus*)



Fig. 12 *Lactarius pallidus* –  
Abb. 12 Fleischblasser Milchling (*L. pallidus*)



Photos - JEAN-PIERRE MONTI

peut dire, le champignon développe une ectomycorhize avec un arbre, un feuillu, souvent un hêtre, qui devient le fournisseur de sucres pour le champignon et l'Orchidée. Une belle histoire que Boulard (1990) résumera ainsi: «Il y a un volé (l'arbre), un voleur (le champignon) et un receleur (l'orchidée)».

Les associations à trois espèces appartenant à des règnes différents sont plus nombreuses qu'on le croit. Ainsi Després (2014) décrit-il un système impliquant un puceron, un bolet et un arbre, le frêne. Dans ce cas, le champignon est nourri par les exsudats sucrés du puceron à qui il «loue» une place protégée dans ses sclérotés\*, où vient se loger l'insecte après qu'il a sucé la sève du frêne (*Fraxi-*

*nus*). Dans ce cas, le volé est le frêne, le voleur, le puceron et le receleur le champignon.

#### Lexique

**Sclérote** Amas compact de mycélium entouré d'une couche dure le plus souvent pigmentée, enfoui dans le substrat, assurant la survie de l'individu pendant une période défavorable et avant une nouvelle phase de son développement.

**Scrobiculé** Se dit d'un pied montrant à sa surface des fossettes plus ou moins profondes et nombreuses.

**Sphaignes** Mousses préférant les sols acides et composant presque exclusif des tourbières.

#### Bibliographie | Literatur

- BON M. 2004.** Champignons d'Europe occidentale. Flammarion, pp. 1-368.
- BOULARD B. 1990** Guerre et paix dans le règne végétal. Ed. Ellipses.
- DESPRÉS J. 2014.** Le tour du monde des champignons en 60 tableaux. Les Presses de l'Université de Montréal, pp. 1-125.
- MONTI J.-P. & Y. DELAMADELEINE 2018.** Page du débutant 10. BSM 96(3): 9-16.
- ROMAGNESI H. 1967.** Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Bordas, pp. 1-998.

# Die Täublingsartigen

## Teil 1. Die Milchlinge (Gattung *Lactarius*)

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

### Sporensport

Sporelle wartete zuoberst auf ihrem Sterigma (Abb. 1) vor sich hindösend, bis sie genug Energie getankt hat. «Bleib cool» hatte man ihr vor ein paar Tagen gesagt, als sie noch winzig war. «Du wirst dicker werden, um so viel Energie zu tanken wie möglich. Benutze alle deine Reserven so gut wie möglich, um deine Chancen auf den Sieg im grossen Wettrennen zu erhöhen!» Das grosse Wettrennen! Ungeduldig, aber auch ein bisschen ängstlich wartete sie auf darauf.

Sporil wurde gerade aus sich differenzierenden Zellen geboren. Er musste sich recken und strecken und sich Platz schaffen, um wachsen zu können. Sporil war aber nicht alleine: Um ihn herum sah er seine Brüder, die sich auf Teufel komm raus abrackerten. Warum, um Himmels Willen, hat der Organisator dieses Spektakels nur so wenig Platz dafür eingeräumt?

«Zusammenrücken! Schliesst die Reihen, stellt euch in die Formation!», tönte es zuerst beinahe unhörbar, dann aber immer lauter und deutlicher. Sporil war unter seinen Brüdern an fünfter Stelle

und hinter sich konnte er noch drei ausmachen. Wenn er sich nach vorne beugte, konnte er eine helle, kreisrunde Mauer erspähen, an die sich sein erster Bruder lehnte.

«Aufschliessen! Stellt euch in Reihen auf! Besser als das!» wiederholte die Stimme unermüdlich und in zunehmend schärferem Ton. Sporil geriet immer mehr in eine unkomfortable Lage: die Seite seines immer dicker werdenden Bruders drückte schmerzlich gegen seinen Bauch. Er hielt dagegen und drückte. Er wusste auch, dass bald etwas geschehen würde, etwas Wichtiges für ihn und seine Brüder. Aber wann? Nach einer kleinen Unendlichkeit bemerkte er, dass die Mauer vor seinem ersten Bruder immer heller wurde. «Es passiert etwas», dachte er. Das war nicht nur sicher, sondern unmittelbar bevorstehend! (Fortsetzung folgt).

### Beobachtungen und Erklärungen

#### Die Gattung *Lactarius*

Wie bei den Täublingen gibt es auch bei den Milchlingen eine grosse Anzahl Arten und einige sind schwierig zu bestimmen.

Für die meisten der artenreichen Gattungen, wie Schleierlinge (*Cortinarius*), Ritterlinge (*Tricholoma*), Schnecklinge (*Hypophorus*), u.a. führt die Benutzung eines Bestimmungsbuches am Anfang oft in eine Sackgasse.

Bei den Milchlingen müssen die gleichen Merkmale beachtet werden, wie bei den Täublingen (Monti & Delamadeleine 2018). Hinzu kommt bei den Milchlingen die Farbe der Milch oder der Flüssigkeit, deren Veränderung und Menge. Bei zu alten Exemplaren findet man oft keine Milch mehr.

Die Milchlinge werden in Untergattungen, Sektionen und Untersektionen unterteilt. Deren Namen unterscheiden sich oft je nach Autor, was zu einer gewissen Verwirrung führt. Da die Untergattungen kaum noch in Gebrauch sind, werden hier nur die Sektionen vorgestellt. Wir basieren uns dabei auf die Einteilung von Bon (2004) und ergänzen manchmal die Namen anderer Autoren in Klammern.

Beim Umdrehen einiger Hüte von Milchlingen ist man manchmal überrascht anstelle der Lamellen eine weissliche oder graue Kruste zu entdecken

(Abb. 2). Das Hymenium ist von einem parasitischen Ascomyceten überzogen: *Hypomyces lateritius*, der in der mykologischen Literatur mit über 20 verschiedenen Namen versehen wurde!

Einige Milchlinge sind einfach zu erkennen. Diese bilden eine gute Basis für jeden Pilzler.

#### • Sektion *Lactarius* (= *Dapetes*)

Arten dieser Sektion nennt man in einigen Gegenden «blutend». Sie wachsen mit Nadelbäumen zusammen, ihre Milch ist orange oder rot, es sind meist häufige Arten und dank ihrer Farbe kaum zu übersehen. Der Fichtenreizker (*Lactarius deterrimus*, Abb. 3) wächst mit Fichte (*Picea*), besitzt eine orange Farbe mit grünlichen Flecken, einen glatten Fuss und orange Milch, die sich nicht verfärbt. Mit der Weisstanne (*Abies alba*) wächst der Lachsreizker (*L. salmonicolor*, Abb. 4), der orange bleibt und einen grubigen (scrobiculaten\*) Fuss hat. Sein Duft erinnert an Mandarinschalen. Geschmacklich ist diese Art, die schlechteste (am mittelmässigsten!). Schliesslich wachsen mit Föhren (*Pinus*) mehrere Arten, so der Edelreizker (*L. deliciosus*, Abb. 5), mit grubigem Hut und Stiel, fleckenlos und mit unveränderlicher oranger Milch. Der orange Spangrüne Kiefernreizker (*L. semisanguifluus*, Abb. 6), der sich lebhaft grün fleckt und eine orangefarbene Milch besitzt, die sich ein paar Minuten nach dem Schneiden rot verfärbt, wächst ebenfalls mit Föhren, währenddem der Weinrote Kiefern-Blutreizker (*L. sanguifluus*, Abb. 7) eine Milch hat, die schon zu Beginn blutrot gefärbt ist.

#### • Sektion *Zonarii*

Auf den ersten Blick erinnern diese Arten an die Sektion *Dapetes*, aber ihre Milch ist scharf, weiss und verfärbt sich nicht. Bei Lärchen findet man den Lärchen-Milchling (*Lactarius pominsis*, Abb. 8), bei Laubbäumen den Fichten-Zonenmilchling (*L. zonarioides*).

#### • Sektion *Tricholomoidei* (= *Torminosi*)

Diese Milchlinge mit scharfer und weisser Milch, die sich schnell schwefelgelb verfärbt, besitzen einen samtigen, wolligen und eingerollten Hutrand. Die häufigste Art, die mit Fichte zusammen wächst, ist der Grubige Milchling (*Lactarius scrobiculatus*, Abb. 9): er ist relativ gross, dunkelgelb, wenig gezont und mit einer Milch, die sehr schnell schwefelgelb wird. Ein bisschen heller ist der mit Weisstanne vorkommende Grubige Tannen-Milchling (*L. intermedius*). Es gibt natürlich noch weitere Unterscheidungsmerkmale, die jedoch im Feld schwierig zu beobachten sind. Dies zeigt wieder einmal, wie wichtig es ist den Lebensraum beim Sammeln zu beobachten. Bei Birken (*Betula*) können noch weitere, weniger häufige Arten gefunden werden: der Birken-Reizker (*L. torminosus*, Abb. 10) mit einem pelzigen Hut und einem rosa Schimmer oder der Flaumige Milchling (*L. pubescens*) mit einer filzigen Huthaut um ein glattes Zentrum herum und mit einer fleischig-weisslichen Farbe.

#### • Sektion *Pyrogali* (= *Glutinosi*)

In dieser Sektion ist die Huthaut feucht, mit gräulichen und beigen Farben. Die weisse Milch ist scharf bis sehr scharf. Bei Hasel (*Corylus*) wächst der graue

bis beige-graue Scharfe Haselmilchling (*Lactarius pyrogalus*, Abb. 11) mit ockerfarbenen, breit stehenden Lamellen und sehr scharfer Milch. Sehr ähnlich, jedoch mit enger stehenden Lamellen und bei Hainbuche (*Carpinus*) der Gebänderte Milchling (*L. circellatus*). Viel seltener der Verbogene Milchling (*L. flexuosus*), der mit Fichten zusammen wächst. Angefügt sei noch der beige bis cremefarbene Fleischblasse Milchling (*L. pallidus*, Abb. 12), der sehr häufig mit Buche (*Fagus*) wächst und eine Milch besitzt, die anfänglich mild ist, dann scharf wird.

#### • Sektion *Vieti*

Die mehr oder weniger scharfe Milch der Arten dieser Sektion verfärbt sich beim Trocknen auf den Lamellen grau-grünlich. Sehr häufig bei Buchen ist der Graugrüne Milchling (*L. blennius*, Abb. 13) mit einem dunkelgrauen, leicht grünlich getönten Hut und mit dunkleren Zonen. Einen grünbraunen Hut, der mit eng stehenden, weisscremefarbenen Lamellen kontrastiert, trägt der Olivbraune Milchling (*L. plumbeus*, Abb. 14, Syn. *L. turpis*, *L. necator*). Er besitzt reichlich Milch und wächst in sauren Milieus, oft mit Birken, seltener mit Föhren.

#### • Sektion *Fuliginosi* (= *Plinthogali*)

Die Huthaut dieser Sektion ist fein samtig und blass braun bis sehr dunkelbraun. Die häufigste Art ist der Pechschwarze Milchling (*Lactarius picinus*, Abb. 15). Andere Arten aus dieser Sektion besitzen eine Milch, die mehr oder weniger schnell rosafarben wird, wie beispielsweise der sehr scharfe Rosaverfärbende Milchling (*L. acris*, Abb. 16), der Russstiellige Milchling

Fig. 16 *Lactarius acris* dont le lait rougit immédiatement – Abb. 16 Rosaverfärbender Milchling (*L. acris*) dessen Milch sich sofort verfärbt

Fig. 17 *Lactarius fuliginosus* – Abb. 17 Russstielliger Milchling (*L. fuliginosus*)

Fig. 18 *Lactarius lignyotus* – Abb. 18 Mohrenkopf-Milchling (*L. lignyotus*)

Fig. 19 *Lactarius uvidus* – Abb. 19 Ungezonten Violett-Milchling (*L. uvidus*)

Fig. 20 *Lactarius piperatus* – Abb. 20 Langstielliger Pfeffermilchling (*L. piperatus*)

Fig. 21 *Lactarius pergamenus* verdissement du lait – Abb. 21 Grünende Pfeffermilchling (*L. pergamenus*) mit grünender Milch

Fig. 22 *Lactarius volemus* – Abb. 22 Brätling (*L. volemus*)



(*L. fuliginosus*, Abb. 17), der Flügelsporige Milchling (*L. pterosporus*) mit gefurchtem Hut und geflügelten Sporen. Der Mohrenkopf-Milchling (*L. lignyotus*, Abb. 18) besitzt einen der schönsten Fruchtkörper überhaupt mit seinem dunklen Hut und den hellen Lamellen.

#### • Sektion *Uvidi*

In dieser Sektion wird die Milch in und um die Verletzungen herum nach einigen Minuten violett. Mehrere Arten können mit einem Bestimmungsschlüssel mehr oder weniger einfach bestimmt werden, wie der Ungezonte Violett-Milchling (*Lactarius uvidus*, Abb. 19), der mit Laubbäumen zusammen wächst.

#### • Sektion *Albati*

In dieser Sektion findet man grosse, weisse Milchlinge. Zusammen mit verschiedenen Laubbäumen wächst der Langstielige Pfeffermilchling (*Lactarius piperatus*, Abb. 20) mit sehr eng stehenden Lamellen und unveränderlicher Milch. Wichtige Unterscheidungsmerkmale in dieser Sektion sind wie weit die Lamellen auseinander stehen und die Farbe, die die Milch beim Trocknen annimmt. Der Wollige Milchling (*L. vellereus*) hat unveränderliche Milch und weit stehende Lamellen, der Grünende Pfeffermilchling (*L. pergamenus*, Abb. 21) eine sich beim Trocknen grün verfärbende Milch.

#### • Sektion *Volemi*

Orange bis bräunlich gefärbt, mit reichlich Milch und nach Fisch oder Crevetten riechend sind diese Arten leicht zu erkennen, beispielsweise der Brätling (*Lactarius volemus*, Abb. 22).

#### • Sektion *Colorati*

Der Bruchreizker («Maggipilz», *Lactarius helvus*, Abb. 23) mit einer blassen, matten, braunroten Huthaut ist in Hochmooren häufig und wächst mit Nadelbäumen.

Bemerkung: In den folgenden Sektionen finden sich Arten mit weisser Milch und rötlichen, orange-rötlichen, orange-braunen oder braun-roten Hut und Stiel. Hier gibt es oft Probleme bei der Bestimmung.

#### • Sektion *Rufi*

Der Rotbraune Milchling (*Lactarius rufus*, Abb. 24) mit einer wenig samtigen Huthaut und rötlicher Farbe ist oft gezigt. Seine Milch ist brennend, was aber nicht immer sofort bemerkt wird und manchmal zu unangenehmen Überraschungen führt. Er wächst gerne auf sauren Böden mit Föhren, Birken und Torfmoosen (*Sphagnum*\*).

#### • Sektion *Mitissimi*

Diese Arten sind meist orange-rot gefärbt, nicht gezont und mit milder Milch. Der Bittere Orange-Milchling (*Lactarius mitissimus*, Abb. 25) ist klein, *L. aurantiacus* etwas grösser; beide wachsen auf sauren Böden mit Nadelbäumen oder Birken. Auf kalkhaltigen Böden wächst der mittelgrosse Orangefuchsig Milchling (*L. fulvissimus*) zusammen mit Laubbäumen. Das Bestimmungsmerkmal des Orangebraunen Milchlings (*L. rubrocinctus*, Abb. 26) ist die rötliche Gürtelzone oben am Fuss, gleich unterhalb der Lamellen. Er wächst mit Buchen zusammen.

#### • Sektion *Tabidi*

Die Milch dieser Sektion tendiert dazu schnell zu gilben. Der zarte und gezigte

Flatter-Milchling (*Lactarius tabidus*, Abb. 27) wächst mit Laubbäumen an feuchten Stellen. Demgegenüber hat *L. theiogalus* eine gilbende Milch und wächst in Hochmooren. Der Orangeblättrige Milchling (*L. badiosanguineus*, Abb. 28) ist jung braunrot gefärbt, hat eine sich nur langsam verfärbende Milch. Der Goldflüssige Milchling (*L. chrysorrheus*, Abb. 29) besitzt eine Milch, die sich in der Luft schnell goldgelb verfärbt.

#### • Sektion *Subdulces*

Das sind braunrote Milchlinge, die im Alter ausblassen und eine unveränderliche Milch haben. Die beiden Arten dieser Sektion sind der Süssliche Milchling (*Lactarius subdulcis*) unter Buchen und der Eichen-Milchling (*L. quietus*), der nach Wanzen riecht, bei Eichen (*Quercus*).

#### • Sektion *Olentes*

Arten mit ausgeprägtem Geruch und blasser bis wässriger Milch. Der Kampfer-Milchling (*Lactarius camphoratus*, Abb. 30) ist ziemlich häufig und wächst zusammen mit Laubbäumen, er hat eine braunweine Farbe, die im Alter ausblasst und riecht nach geröstetem Chicorée. Der Geruch verstärkt sich beim Trocknen noch.

#### • Sektion *Obscurati*

Kleine Arten mit nur wenig Milch und die einzigen Milchlinge mit einem gerieften Rand. Der eher seltene Olivbraune Erlenmilchling (*Lactarius obscuratus*, Abb. 31) wächst zusammen mit Erlen (*Alnus*).

#### Pilzfacts

Im Jahre 1899 entdeckte Bernard, dass bei der Nestwurz (*Neottia nidus-avis*, Abb. 32), einer blattgrünlosen Orchidee, Hyphen eines Pilzes für die Keimung notwendig sind. Aber der Einfluss des Pilzes endet damit noch nicht. Er wird zu einem Ektomykorrhiza-Pilz. Die Pflanze bildet dafür im Wurzelraum eine Struktur, die an ein Vogelnest erinnert. Der Pilz bringt die lebensnotwendigen Nährstoffe zur Pflanze. Doch woher stammen diese, wenn doch der Pilz sie nicht selber herstellen kann? Der Pilz bildet nicht nur mit der Orchidee eine Mykorrhiza, sondern auch mit einem Laubbaum, meist einer Buche. Diese liefert dann der Orchidee alle nötigen Nährstoffe. Eine schöne Geschichte, die

Boulard (1990) so zusammenfasste: «Es gibt einen Bestohlenen (der Baum), einen Dieb (der Pilz) und einen Hehler (die Orchidee)».

Eine solche Verbindung von drei Arten aus verschiedenen Reichen kommt häufiger vor als man denkt. Beispielsweise beschreibt Després (2014) ein System, das eine Blattlaus, einen Röhrling und einen Baum (eine Esche) beinhaltet. In diesen Fall ernährt sich der Pilz von den zuckerhaltigen Ausscheidungen der Blattläuse, denen er in einem Sklerotium Unterschlupf gewährt, nachdem sie sich am Saft der Esche (*Fraxinus*) vollgefressen haben. Hier ist der Bestohlene die Esche, der Dieb die Blattlaus und der Hehler der Pilz.

#### Wörterbuch

**Scrobiculat** wird ein Fuss genannt, der an der Oberfläche mehr oder weniger grosse Grübchen hat (grubig).

**Sklerotium** Verdichtete Myzelmasse, die von einer harten Schicht umgeben (diese ist oft gefärbt) und im Substrat eingegraben ist und so das Überleben eines Individuums während einer ungünstigen Periode sicherstellt.

**Sphagnum** (Torfmoos) Moos, das saure Böden bevorzugt, wichtigster Bestandteil der Hochmoore.

Fig. 27 *Lactarius tabidus* –  
Abb. 27 Flatter-Milchling (*L. tabidus*)



Fig. 28 *Lactarius badiosanguineus* –  
Abb. 28 Orangeblättriger Milchling (*L. badiosanguineus*)



Fig. 29 *Lactarius chrysorrheus* –  
Abb. 29 Goldflüssiger Milchling (*L. chrysorrheus*)



Fig. 23 *Lactarius helvus* –  
Abb. 23 Bruchreizker (*L. helvus*)



Fig. 24 *Lactarius rufus* –  
Abb. 24 Rotbrauner Milchling (*L. rufus*)



Fig. 25 *Lactarius mitissimus* –  
Abb. 25 Bitterer Orange-Milchling (*L. mitissimus*)



Fig. 26 *Lactarius rubrocinctus* –  
Abb. 26 Orangebrauner Milchling (*L. rubrocinctus*)



Fig. 30 *Lactarius camphoratus* –  
Abb. 30 Kampfer-Milchling (*L. camphoratus*)



Fig. 31 *Lactarius obscuratus* –  
Abb. 31 Olivbrauner Erlenmilchling (*L. obscuratus*)



Fig. 32 Néottie nid d'oiseau (*Neottia nidus-avis*) –  
Abb. 32 Nestwurz (*Neottia nidus-avis*)



# Die Warzigsporige Mäandertrüffel

*Choiromyces magnusii* – manchmal mit *Choiromyces maeandriiformis* verwechselt?

HEINZ CLÉMENÇON

Am 16. Juni 2018 spazierten meine Frau und ich entlang eines schmalen Pfades durch einen Laubmischwald nördlich von Lausanne. Da fiel mein Blick auf zwei zwischen den toten Blättern auf dunkler Erde liegende, an Kieselsteine erinnernde, unregelmässige Knollen (Abb. 1). Mir kam das Vorkommen von Kieselsteinen in dieser von Kalk dominierten Gegend doch etwas komisch vor, und so las ich die beiden Knollen auf, in der Hoffnung, etwas mykologisch Interessantes gefunden zu haben.

Zu Hause angekommen, schnitt ich die grössere Knolle auf und erkannte zu meiner grossen Freude, dass es sich um eine weisse Trüffel handelte (Abb. 2). Ich dachte an *Choiromyces maeandriiformis* (auch *meandriiformis* geschrieben), die einzige von Moser in dieser Gattung aufgeführte Art (Kleine Kryptogamenflora Band IIa, Ascomyceten; Fischer Verlag, Stuttgart 1963). Also mal die Sporen ansehen! Dann ging es mir wie es meinem Freund Peter Buser ergangen war: «Anstelle von stumpf-stacheligen Sporen sah ich nur warzig-ornamentierte Sporen» (SZP 2/2011). Deshalb vermutete ich, dass ich wie damals Peter Buser die Warzigsporige Mäandertrüffel *Choiromyces magnusii* vor mir hatte. Da ich (fast)

keine Literatur zu Trüffeln habe, bat ich meinen Freund und erfahrenen Hypogäenkenner Hans Fluri um Hilfe. Er schickte mir Beschreibungen des *Choiromyces magnusii*, die meine Vermutung bestätigten. Weiteres Suchen im Internet erhellte dann diese Bestimmung. Nach der Literatur zu beurteilen ist das Auftreten dieses Pilzes im Frühling oder frühen Sommer charakteristisch, so wie es auch Peter Buser meldete.

Das sicherste und bequemste Unterscheidungsmerkmal liefern die reifen Sporen. Bei *Ch. magnusii* sind sie dicht und fein warzig, bei *Ch. maeandriiformis* hingegen mit auffallend langen, zylindrischen bis fingerförmigen Stäbchen abstechend besetzt. Allerdings müssen die Fruchtkörper reif sein. Meine Funde waren am 16. Juni noch unreif, die Asci zeigten nur runde, kleine, noch glatte Sporenanlagen. Ich liess die Pilze bis zum 20. Juni liegen, einen Teil im Kühlschrank, einen Teil bei Raumtemperatur. Dann sah ich mehrere fast reife, aber

noch kleine Sporen mit dicht stehenden, kleinen Warzen (Abb. 3). Also, so dachte ich, ist mein Pilz *Choiromyces magnusii*.

Aber dann kamen mir Zweifel. Was wenn die Warzen in Wirklichkeit nur das Anfangsstadium der langen, stäbchenförmigen Ornamente des *Choiromyces maeandriiformis* sind? Man weiss ja, dass die Sporenreife Tage dauert. Vielleicht hatte ich nicht lange genug gewartet. Meine Zweifel wurden verstärkt durch die von Eduard Fischer (1897) veröffentlichte Zeichnung eines Ascus, in dessen Innern sowohl reife, als auch halbreife Sporen liegen (Abb. 4a, die unterste Spore). Um meine Zweifel etwas zu beheben, mass ich an veröffentlichten elektronenoptischen Abbildungen von Sporen (Moreno & al. 2012) die Abstände der Stäbchen auf den Sporen des *Choiromyces maeandriiformis* und die Abstände zwischen den Wärcchen des *Choiromyces magnusii* und verglich diese Messungen mit den Abständen der Wärcchen meines Fundes:

	Mittlerer Abstand	Grenzwerte
<i>Ch. maeandriiformis</i> (N=24)	2,84 µm	2,0 – 3,7 µm
<i>Ch. magnusii</i> (N=25)	1,56 µm	1,0 – 2,1 µm
Mein Fund (N=29)	1,19 µm	0,8 – 1,6 µm



Abb. 1 Die beiden «Kieselsteine» entpuppten sich als Fruchtkörper einer weissen Trüffel, *Choiromyces magnusii*. Aufnahme am Standort.

Fig. 1 Les deux «cailloux» se sont révélés être des fructifications d'une truffe blanche, *Choiromyces magnusii*. Photo de la station.

Bedenkt man, dass «meine» Sporen nur etwa  $\frac{3}{4}$  der Endgrösse erreicht hatten (geschätzt nach den Angaben der Sporendimensionen in der Literatur), so nähern sich meine Messungen stark denen des *Choiromyces magnusii* an ( $1,19 \times \frac{4}{3} = 1,57$ ), vorausgesetzt die Anzahl der Wärcchen bleibt etwa konstant. Die grosse Ähnlichkeit des gemessenen ( $1,56 \mu\text{m}$ ) und des geschätzten ( $1,57 \mu\text{m}$ ) Wertes ist natürlich ein statistischer Zufall, aber trotzdem bedeutend. Der Unterschied zum Wert des *Ch. maeandriiformis* ( $2,84 \mu\text{m}$ ) ist statistisch gesichert und die Überlappung der Grenzwerte bedeutungslos. Somit denke ich, dass mein Fund tatsächlich zu *Choiromyces magnusii* zu stellen ist.

## Daten zu meinem Fund

Zwei Fruchtkörper, oberirdisch; Bois des Gésiaux, Le Mont-sur-Lausanne, 539'880/156'300, 760 m.ü.M., Laubmischwald mit eingestreuten jungen Tannen. *Fagus*, *Acer*, *Corylus*, *Castanea*, *Abies*. leg. H. Cléménçon 16.06.2018, aufbewahrt im Musée Botanique Cantonal Lausanne (LAU), Nr. HC 18/6.

## Choiromyces oder Terfezia?

In der Datenbank Species Fungorum wird diese Art unter dem Namen *Terfezia magnusii* geführt. Der an der Universität Bern tätig gewesene Mykologe Professor Eduard Fischer hatte in Rabenhorst's Kryptogamenflora (1897) die beiden Gattungen schlüsselmässig so auseinander gehalten:

- a. Ascusführende Geflechtspartien mäandrische Bänder darstellend, Asci palissadenartig angeordnet: *Choiromyces*. (vgl. Abb. 4b).  
b. Ascusführende Geflechtspartien un-

regelmässig rundlich bis polyëdrisch, Asci regellos angeordnet: *Terfezia*.

Auch Trappe & Castellano (Keys to the Genera of Truffles, Oregon State University 2007) unterscheiden die beiden Gattungen immer noch nach dem gleichen Kriterium:

- a. Asci in an even to disorderly hymenial palisade (sometimes also embedded in tissue): *Choiromyces*  
b. Asci never in a distinct hymenial palisade, instead mostly randomly embedded in glebal tissue: *Terfezia*  
Am getrockneten Material können bei meinem Fund mit der Lupe die mäandrischen Bänder deutlich erkannt werden (Abb. 5), was den Pilz zu *Choiromyces* verweist. Übrigens: Die taxonomische Stellung dieses Pilzes in der Gattung *Choiromyces* wurde von Moreno, Alvarado & Manjón (2012) molekular-taxonomisch anhand von DNA-Sequenzanalysen bestätigt. Also keine *Terfezia*, trotz Species Fungorum.

## Verwechslung mit Choiromyces maeandriiformis?

In der Datenbank Swiss Fungi der Eidg. Forschungsanstalt WSL wird von *Choiromyces magnusii* nur gerade 1 Fund (meiner) angeführt, von *Choiromyces maeandriiformis* (= *C. venosus*), dagegen deren 48. Ist es möglich, dass sich unter diesen Funden die eine oder andere Aufsammlung von *C. magnusii* versteckt? Peter Busers Fund und meine Aufsammlung lassen es vermuten.

Wie oben bereits geschrieben, führt Moser in der Gattung *Choiromyces* nur gerade *Ch. maeandriiformis* auf, wie dies auch Dennis (British Ascomycetes, Cramer Vaduz 1981), Dähncke (1200 Pilze, AT Verlag Aarau 1993) und Ricken

(Vademecum, Quelle und Meyer Leipzig 1920) tun. Dies könnte dazu geführt haben, dass alle *Choiromyces*-Fundes *Ch. maeandriiformis* bestimmt wurden. So meinte auch Gross (1977) «Die Bestimmung der Mäandertrüffel ist in Mitteleuropa völlig unkritisch; in Südeuropa muss man sich eventuell noch die Sporen ansehen.» Peter Buser war aufmerksamer.

## Geschichtliches

Schon im 19. Jahrhundert wurde den Trüffeln grosse Aufmerksamkeit zuteil, und man kam rasch zur Einsicht, dass nicht alle Trüffeln zur Gattung *Tuber* gehören. So schlug der italienische Arzt und Mykologe Carlo Vittadini im Jahr 1831 die Gattung *Choiromyces* vor, was etwa mit «Schweinepilz» übersetzt werden kann. Im Jahr 1845 schufen die Gebrüder Tulasne innerhalb der Gattung *Choiromyces* die Sektion *Terfezia*, die dann von den gleichen Brüdern anno 1851 zur selbständigen Gattung *Terfezia* erhoben wurde. Dieser Name beruht vielleicht auf dem Wort *tirfas*, womit die Berber eine in der nordafrikanischen Wüste vorkommende, weisse Trüffel bezeichnen. Verwandt ist wohl das arabische *terfez*, das die gleiche Trüffel bezeichnet (Yves Bresson: Dictionnaire étymologique des noms scientifiques de champignons. Ouvrage édité par Association mycologique d'Aix-en-Provence 1996). Als dann der italienische Mykologe Oreste Mattiolo in den 1880er Jahren von Herrn Peppino Perra eine weisse Trüffel aus Sardinien zugesandt bekam, erkannte er diese als eine noch unbeschriebene Art und nannte sie *Terfezia magnusii*, veröffentlicht im Jahr 1887. Die Zuordnung der weissen Trüffel aus Sardinien zur Gattung *Terfezia* gefiel dem Mykologen J. Paoletti nicht,



Abb. 2 *Choiromyces magnusii*. Das Innere zeigt die dunkleren, Asci und Sporen führenden Massen, umgeben von hellem, sterilem Geflecht. Höhlen fehlen.

Fig. 2 *Choiromyces magnusii*. L'intérieur présente la masse plus sombre des asques et des spores, entourée par un réseau plus clair, stérile. Les cavités sont manquantes.

der diesen Pilz bereits 1889 zu *Choio- myces* stellte, als «*Chaeromyces magnusii* Mattir.». Nach den heutigen Nomenkla- turregeln heisst der Pilz *Choio- myces ma- gnusii* (Mattiolo 1887) Paoletti 1889 (ge- legentlich findet man auch das (falsche) Autorensitzat «Mattir.) Saccardo», da Pao- letti seinen Beitrag in dem von Saccardo

herausgegebenen Sylloge fungorum ver- öffentlichte). *Choio- myces magnusii* kann etwa mit «(Der) Schweinepilz des (Herrn) Magnus» übersetzt werden.

Eigentlich hatte der deutsche Mykolo- ge Paul Wilhelm Magnus (Abb. 6) nicht viel mit diesem Pilz zu tun; er hatte ihn weder beschrieben, noch dem Herrn

Mattiolo geschickt. Vermutlich wollte Letzterer einfach seinen Zeitgenossen ehren; aber vielleicht fehlt mir da eine In- formation. Neutraler und für Herrn Ma- gnus weniger kompromittierend ist der Name «Warzigsporige Mäandertrüffel».

**Literatur** siehe französischer Text

## Choio- myces magnusii

Une espèce parfois confondue avec *Choio- myces maeandriformis*?

HEINZ CLÉMENÇON • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Le 16 juin 2018, en compagnie de mon épouse, j'ai emprunté un sentier étroit à travers une forêt mêlée de feuillus, au Nord de Lausanne. Mes yeux sont tom- bés sur deux «tubercules» irréguliers ressemblant à des cailloux siliceux (fig. 1). Leur présence dans une zone domi- née par le calcaire, m'a semblé étrange; alors je les ai ramassés dans l'espoir de trouver là quelque chose d'intéressant du domaine mycologique.

Arrivés à la maison, j'ai coupé en deux le plus gros des «caillou», qui s'est avéré être une truffe blanche (fig. 2). J'ai pensé à *Choio- myces maeandriformis* (également écrit *meandriformis*), la seule espèce présente dans l'ouvrage de Moser (Kleine Kryptogamenflora Band IIa, Ascomyce- ten; Fischer Verlag, Stuttgart 1963).

Puis, il a fallu examiner les spores au tra- vers du microscope. Alors, j'ai eu la même surprise qu'a eu mon ami Peter Buser: «... au lieu de spores ornées d'épines obtuses, je n'ai observé que des spores verru- queuses» (SZP 2/2011). Par conséquent, ainsi que le pensait alors Peter Buser, j'avais devant moi *Choio- myces magnusii*. Comme je n'ai presque aucune littéra- ture sur les truffes, j'ai demandé l'aide de mon ami et spécialiste expérimenté des Hypogés Hans Fluri. Il m'a envoyé des descriptions de *Choio- myces magnusii* qui ont confirmé mes soupçons. Selon la littérature, la fructification de cette espèce est caractéristique du début du printemps et de l'été, comme l'a signalé Peter Buser. Les critères pour différencier les deux espèces nous sont fournis par les spores

matures. Chez *C. magnusii*, elles sont densément verruqueuses, grenues, alors que chez *C. maeandriformis*, au contraire, les ornements sont remarquablement longs, formés de tiges cylindriques, en forme de doigts. Cependant, les fructifi- cations doivent être mûres. Mes fructifica- tions étaient encore immatures le 16 juin et les asques ne présentaient que des spores rondes, petites et encore lisses. J'ai laissé les champignons jusqu'au 20 juin, l'un au frigo, l'autre à température ambiante. C'est alors que j'ai pu obser- ver des spores presque mûres, mais toujours petites, avec des verrues denses (fig. 3). A ce moment-là, je pensais avoir devant moi *Choio- myces magnusii*. Mais les doutes subsistaient. Et si les verrues n'étaient que le stade initial de

plus longs ornements en forme de tiges, comme pour *C. maeandriformis*? La ma- turation des spores dure plusieurs jours. Peut-être n'avais-je pas attendu assez longtemps... Mes doutes se sont trouvés renforcés par une publication de Eduard Fischer (1897) qui présente un asque dessiné, avec à l'intérieur des spores mûres et d'autres pas encore parvenu à maturité (fig. 4a, spore dessinée au plus bas). Pour lever mes doutes, j'ai mesuré les distances entre les ornements de *C. maeandriformis* et celles de *C. magnu- sii*, utilisant des images réalisées avec un microscope électronique à balayage (Moreno et al. 2012), J'ai comparé ces mesures avec celles de ma récolte:

	Distance moyenne	Valeurs limites
<i>Ch. maeandriformis</i> (N=24)	2,84 µm	2,0 – 3,7 µm
<i>Ch. magnusii</i> (N=25)	1,56 µm	1,0 – 2,1 µm
Mein Fund (N=29)	1,19 µm	0,8 – 1,6 µm

Considérant que «mes» spores n'at- teignent que les ¾ de la taille finale (estimée d'après les dimensions indi- quées dans la littérature), mes mesures sont proches de celles de *Choio- myces magnusii* (1,19 µm × 4/3 = 1,57 µm), à condition que le nombre de verrues reste constant. La grande similarité entre les valeurs mesurées (1,56 µm) et la valeur estimée (1,57 µm) est bien sûr une coïncidence statistique, mais néan- moins significative.

La différence entre la distance moyenne des ornements de *C. maeandri-*

*formis* (2,84 µm) et celle de *C. magnusii* (1,56 µm) est affirmée. C'est pourquoi je pense que ma récolte doit être nommée *Choio- myces magnusii*.

### Données de ma récolte

Deux fructifications sur le sol; bois des Gésiaux, Le Mont-sur-Lausanne, 539'880/156'300, 760 m, forêt mixte à feuilles caduques, parsemée de jeunes sapins. *Fagus*, *Acer*, *Corylus*, *Castanea*, *Abies*. Leg H. Clémentçon 16.06.2018, conservée au Musée Bo- tanique Cantonal de Lausanne (LAU), collection HC 18/6.

### Choio- myces ou Terfezia?

Dans la base de données *Species Fungo- rum*, cette espèce est répertoriée sous le nom de *Terfezia magnusii*. Le Professeur Eduard Fischer de l'Université de Berne, avait ainsi séparé les deux genres décrits dans la Kryptogamenflora de Raben- horst (1897):

- Tissus générant les asques présentant des bandes sinueuses, asques organi- sés en palissade : *Choio- myces*. (voir fig. 4b).
- Tissus générant les asques, formé de cellules irrégulièrement sphériques à

polyédriques, asques non organisés : *Terfezia*.

Trappe & Castellano (Keys to the Genera of Truffles, Oregon State University 2007) différencient les deux genres selon les mêmes critères:

- Asci in an even to disorderly hymenial palissade (sometimes also embedded in tissue): *Choio- myces*
  - Asci never in a distinct hymenial pali- sade, instead mostly randomly em- bedded in glebal tissue: *Terfezia*
- Sur les exsiccata, les bandes sinueuses apparaissent clairement sous la loupe (fig. 5); elles renvoient ce champignon au genre *Choio- myces*. Incidemment, la position taxonomique de ce champignon a été confirmée par Moreno, Alvarado & Manjón (2012), grâce à l'analyse molé- culaire des séquences d'ADN. Donc, pas de *Terfezia*, malgré *Species Fungorum*.

### Confusion possible avec *Choio- myces maeandriformis*?

Dans la banque de données Swiss Fungi de l'Institut fédéral de recherches WSL, une seule récolte de *Choio- myces magnu- sii* (la mienne) est signalée. En revanche, pour *Choio- myces maeandriformis* (= *C. venosus*), 48 récoltes le sont. Serait- il possible que parmi elles, se cachent quelques récoltes de *C. magnusii*? La récolte de Peter et la mienne le laissent penser.

Comme mentionné plus haut, Moser place dans le genre *Choio- myces* une seule espèce, *C. maeandriformis*, tout

Abb. 4 Eduard Fischer's Zeichnungen von 1897. 4a: Reife und fast reife Sporen in einem Ascus, *Choio- myces maeandriformis*. Bei der un- tersten Spore sind die Stäbchen noch so kurz, dass sie den Wäzchen des *Choio- myces magnusii* gleichen. 4b: Gewundene Bänder von Ascus-Hymenien im Fruchtkörper des *Choio- myces maeandriformis*. Die dunklen Geflechtspartien zwischen den Ascus-Hymenien entsprechen den dunklen mäanderartigen Bändern der Abbildung 5.

Eduard Fischer (1861–1939) war Professor der Mykologie an der Universität Bern und Direktor des Botanischen Gartens. Er widmete seine Forschung vor allem den Hypogäen und den Bauchpilzen, in erster Linie den vielen Stinkmorcheln, Gitterlingen und weiteren Gattungen der Phallales in aller Welt, deren Entwicklungsmorpho- logie er in prachtvoll illustrierten Veröffentlichun- gen darstellte.

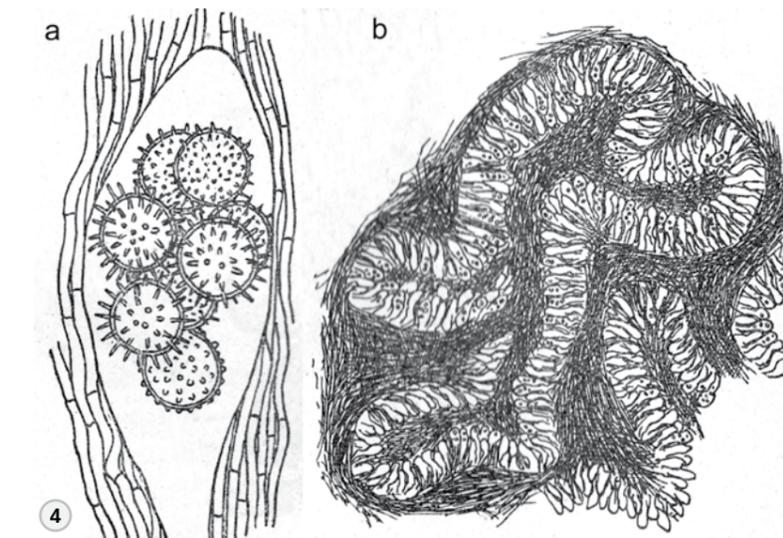


Fig. 4 Les dessins d'Eduard Fischer datant de 1897. 4a: Des spores mûres et presque mûres dans un asque de *Choio- myces maeandriformis*. Au niveau de la spore la plus en bas de l'illustration, les bâtonnets sont si courts qu'ils ressemblent aux petites verrues de *Choio- myces magnusii*. 4b: bandes sinueuses contenant les asques (*ascus hymenia*) dans la fructification de *Choio- myces maeandriformis*. Les parties sombres entre les asques et l'hyménium correspondent aux bandes sinueuses de l'illustration 5. Eduard Fischer (1861-1939) était professeur de mycologie à l'Université de Berne et directeur du jardin botanique. Il a consacré ses recherches aux champignons hypogés et aux Gastéromycètes, principalement aux nombreux genres tels *Phallus*, *Clathrus* et autres Phallales dans le monde, dont il a présenté le développement morphologique dans des publications magnifiquement illustrées.

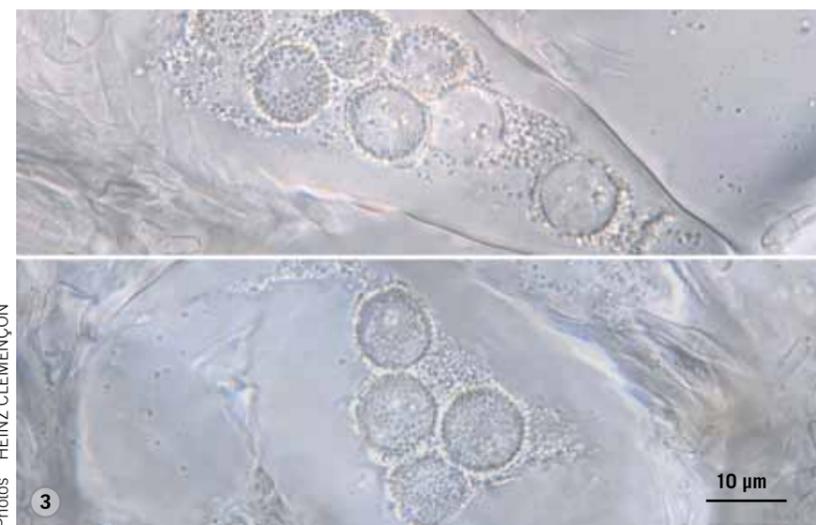


Abb. 3 Junge Sporen, die etwa ¾ ihrer Endgrösse erreicht haben. Mit zunehmendem Durchmesser der Sporen nimmt auch der Ab- stand zwischen den Wäzchen zu, so wie der Abstand zweier Flecken auf einem Kinder- ballon proportional zu dessen Durchmesser zunimmt, wenn er weiter aufgeblasen wird.

Fig. 3 Spores à peine mûres, atteignant les ¾ de leur taille finale. Selon que le diamètre des spores augmente, la distance entre les petites verrues augmente elle aussi, comme deux petites taches sur un ballon de baudru- che proportionnellement à son diamètre, au fur et à mesure de son gonflement.

comme le font aussi Dennis (British Ascomycetes, Cramer Vaduz 1981), Dähncke (1200 champignons, AT Verlag Aarau 1993) et Ricken (Vademecum, Quelle et Meyer Leipzig 1920). Cette manière de voir aurait-elle pu conduire à ce que toutes les récoltes de *Choioomyces* aient été déterminées comme *C. maeandriiformis*? C'était également l'avis de Gross (1977) «la détermination de *Choioomyces maeandriiformis* ne pose aucun problème en Europe centrale. En Europe méridionale, il faut encore examiner plus attentivement les caractères des spores.» Peter Buser était plus attentif.

### Historique

Déjà au XIX<sup>ème</sup> siècle, les Truffes ont retenu toutes les attentions. On a constaté rapidement qu'elles n'appartenaient pas toutes au genre *Tuber*. Ainsi, en 1831, le médecin et mycologue italien Carlo Vittadini proposa le genre *Choioomyces*, qui peut se traduire par „champignon porcino“. En 1845, les frères Tulasne créèrent dans le genre *Choioomyces*, une section *Terfezia*, qui fut élevée plus tard par les mêmes frères, en 1851, dans le genre indépendant *Terfezia*. Cette appellation est probablement basée sur le mot Tiras employé par le peuple berbère qui désigne chez eux, une truffe blanche présente dans le désert nord-africain. Le mot arabe «terfez» lui est aussi apparenté; en effet, il désigne la même truffe. (Yves Bresson: Dictionnaire étymolo-

Abb. 5 Aufgeschnittener und getrockneter Fruchtkörper des *Choioomyces magnusii*. Die dunklen mäanderförmigen Bänder sind die Ascus-führenden Geflechtspartien. Die Asci sitzen auf den Bändern, nicht in deren Innern. In der oberen Hälfte des Bildes sind die Bänder von einer dünnen Schicht sterilen Geflechtes überdeckt.

Fig. 5 Fragment séché de *Choioomyces magnusii*. Les bandes sombres et sinueuses sont des tissus générant les asques. Les asques sont implantés sur ces bandes, et non pas à l'intérieur d'elles. Dans la moitié supérieure de la photo, ces bandes sont recouvertes d'une fine couche stérile.

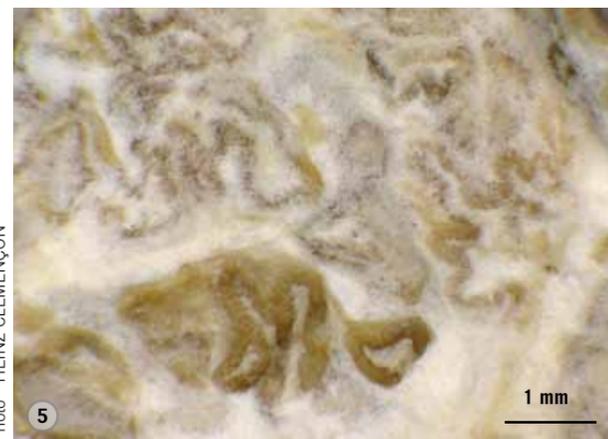


Photo HEINZ CLÉMENÇON

gique des noms scientifiques de champignons. Ouvrage édité par Association mycologique d'Aix-en-Provence 1996).

Puis, dans les années 1880, Pèpino Perra adressa au mycologue italien Oreste Mattiolo, une truffe blanche d'origine sarde. Le mycologue la reconnut comme une espèce non encore décrite et la nomma *Terfezia magnusii*, publiée en 1887.

L'attribution de cette truffe blanche au genre *Terfezia*, ne plut pas au mycologue J. Paoletti, qui a placé, en 1889, ce champignon dans le genre *Choioomyces*, sous le nom *Chaeromyces magnusii* Mattir.. Selon les règles actuelles de la nomenclature, ce champignon se nomme *Choioomyces magnusii* (Mattiolo 1887) Paoletti 1889 (il est possible de trouver parfois la citation erronée de l'auteur «(Mattir.) Saccardo», parce que Paoletti a publié sa contribution dans l'ouvrage de Saccardo, Sylloge Fungorum). *Choioomyces magnusii* peut être traduit par «le champignon porcino de Magnus». En réalité, le mycologue allemand Paul Wilhelm Magnus (fig. 6) n'a pas grand

chose à voir avec ce champignon. Il ne l'avait ni décrit, ni envoyé à M. Mattiolo. Ce dernier voulait probablement honorer son contemporain; mais peut-être me manque-t-il quelques informations.

### Bibliographie | Literatur

**BUSER P. 2011.** Besondere Pilzfunde aus dem Jahr 2010 (*Choioomyces magnusii*). Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 89 (2): 63.

**FISCHER E. 1897.** Tuberaceae. In: Rabenhorst's Kryptogamen-Flora, Band 1, Abteilung 5: Pilze. Verlag E. Kummer, Leipzig.

**GROSS G. 1977.** Rund um die «Deutsche Weisse Trüffel», *Choioomyces maeandriiformis* Vitt. Zeitschrift für Pilzkunde 43: 85–96.

**MORENO G., ALVARADO P., MANJÓN J.L. 2012.** Phylogenetic affiliation of *Choioomyces magnusii* and *C. venosus* Tuberaceae (Ascomycota) from Spain. Mycological Progress 11: 463–471.

**PAOLETTI J. 1889.** Tuberoidae. In: Saccardo P.A. (ed.) Sylloge Fungorum omnium hucusque cognitorum 8: 863–908. Patavii, Italia.

[HTTPS://EN.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/TERFEZIACEAE](https://en.wikipedia.org/wiki/Terfeziaceae)

Abb. 6 Paul Wilhelm Magnus (1844–1914, Botaniker und Mykologe) hatte meines Wissens keinen direkten Anteil an der Geschichte des Namens *Choioomyces magnusii*.

Fig. 6 Paul Wilhelm Magnus (1844-1914, botaniste et mycologue) n'avait à ma connaissance aucun lien direct avec l'histoire du nom *Choioomyces magnusii*.



# Cryptocoryneum rilstonei

M.B. Ellis 1972

FRANCO DELMENICO

### Tassonomia

Regno Fungi  
Phylum Ascomycota  
Classe incertae sedis  
Ordine incertae sedis  
Famiglia incertae sedis  
Genere **Cryptocoryneum**  
Specie *Cryptocoryneum rilstonei*

### Habitat

Non comune su rami e sarmenti diversi, in particolare su sarmenti morti di *Rubus ulmifolius*.

### Ambiente di crescita

Roveti umidi, ombreggiati e freschi, boschi ombrosi.

### Descrizione

**Sporodochia** puntiformi, di colore nero, che coprono in modo lenticolare buona parte della corteccia dei rametti di rovo.

Gli sporodochia freschi e umidi hanno consistenza gelatinosa, poi seccando divengono crostaceo-farinosi. Sono di colore bruno scuro fino a nero e cheiroidi, con cellule a cappuccio nero saldamente unite insieme, 6–9 (–15) braccia, ogni braccio è settato e costituito da 7–9 (–10) cellule cilindriche e arcuate marginalmente di 5 × 5 µm, uninucleate.

CRYPTOCORYNEUM RILSTONEI conidiofori

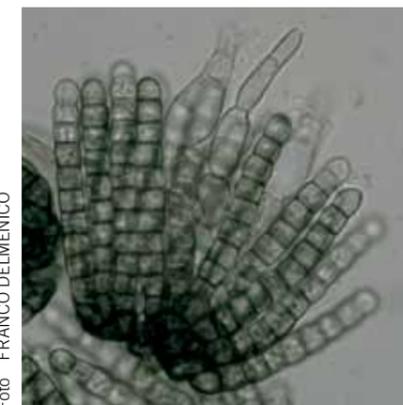
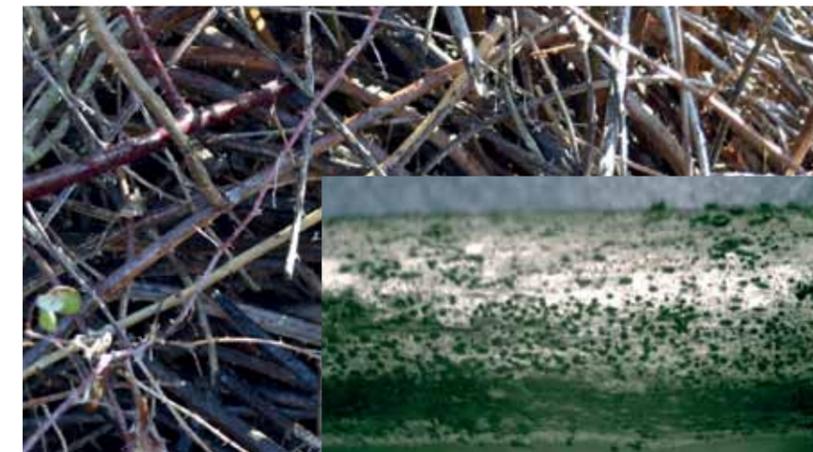


Foto FRANCO DELMENICO



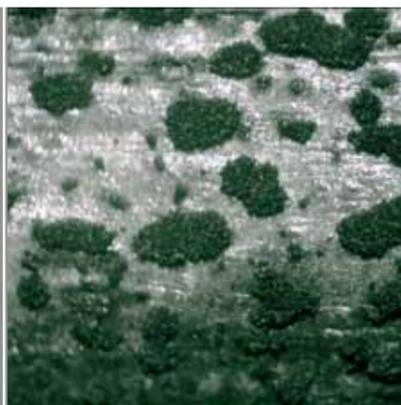
Il micelio ialino-brunastro settato, per la maggiore immerso nel substrato.

**Conidiofori** solitari fusiformi, lunghi, ialini, settati, non ramificati, cellule conidiali ovoidali fino a 10 µm di diametro, caratteristicamente, si allungano e si restringono verso l'apice che è arrotondato, formando una catena molto più lunga del conidiomata.

### Zone geografiche di rinvenimento

Gran Bretagna, Spagna, Svizzera, Georgia, Kenya, Taiwan, Nuova Zelanda, Australia

CRYPTOCORYNEUM RILSTONEI sporodochia



### Osservazioni

Questo fungo non comune, cresce su rami e sarmenti di versi, in particolare su sarmenti morti di *Rubus ulmifolius*. Il genere *Cryptocoryneum* è stato descritto per la prima volta da Fuckel nel 1865, con il tipus *C. fasciculatum* Fuckel; consta a tutt'oggi, di 9 specie sparse nel mondo.

vedi anche la foto in copertina

### Bibliografia

**ELLIS M.B. & J.P. ELLIS 1997.** Microfungi on Land Plants. Richmond Publishing Co Ltd. 2nd edition.

**PRASHER I. B., MANJU & SUSHMA. 2016** New records of hyphomycetous fungi from North-Western Himalayas, India. Journal on New Biological Reports 5(2): 87–92.

**SANTOS DA SILVA S., PASCHOLATI GUSMÃO L.F. & R.F. CASTAÑEDA-RUIZ 2015.** *Cryptocoryneum parvulum*, a new species on *Araucaria angustifolia* (Brazilian pine). Mycotaxon 130: 465–469.

### Ulteriori informazioni Online

[www.indexfungorum.org](http://www.indexfungorum.org)  
[www.catalogueoflife.org](http://www.catalogueoflife.org)  
[www.mycobank.org](http://www.mycobank.org)  
[www.ascofrance.fr](http://www.ascofrance.fr)

# Neues Pilzzentrum auf La Palma – Kanarische Inseln

ROSE MARIE DÄHNCKE

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

Als ich 90 wurde, habe ich mit der wissenschaftlichen Pilzarbeit aufgehört und mein gesamtes mykologisches Material aus 70 Jahren gezielter Suche in ganz Europa dem Städtchen Mazo auf La Palma, wo ich seit 38 Jahren lebe, überlassen. Zur Zeit ist alles sehr schön in einem antiken kanarischen Haus untergebracht, aber noch in diesem Jahr wird mit einem grossen, allumfassenden Projekt begonnen, für das vom Gobierno der Kanarischen Inseln bereits 500'000 Euro zur Verfügung gestellt wurden. Neben den notwendigen Bibliotheks- und Arbeitsräumen gibt es eine grosse Küche für Kochkurse und einen anschliessenden Speisesaal mit herrlicher Aussicht weit über die Insel. Und das Allerbeste ist, dass einschliesslich Restaurant und Bar ein kleines einfaches Hotel oder eine preiswerte Herberge gebaut werden, damit alle Pilzfreunde zusammen untergebracht sind und am Nachmittag ihre Funde aus den unterschiedlichen Biotopen gemeinsam auslegen können, und man so Arten aus verschiedenen Zonen sieht und für eigene Arbeiten (Fotografieren, Trockenmaterial entnehmen, Beschreibung am Frischpilz vornehmen u.ä.) benutzen kann. Auf diese Weise ist es sogar dem Gehbehinderten möglich,

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

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

Betonen möchte ich, dass es ab Mitte November Garantie auf reiches Pilzvorwissen gibt, denn auf La Palma regnet es immer und ohne jeglichen Ausfall Ende Oktober oder Anfang November. In meinen 38-jährigen Beobachtungen hat es noch kein Jahr gegeben, in dem keine Pilze gewachsen sind. Wir haben hier mehr als 1'300 europäische Arten, die mit Pinus wachsen (Pinus radiata und Pinus canariensis), mit Esskastanie und Zistrosen (Cistus symphytifolius und Cistus monspeliensis) sowie in der Laubschicht der Lorbeerwälder. In der App für iPad usw. Dähncke's Pilzlexikon sind in den fast 2'000 Arten auch die Pilze von La Palma enthalten. Das Pilzzentrum ist vorbereitet, nach einer gewissen Teilnahme an Pilzexcursionen das nötige Diplom auszustellen. In den Pilzwäldern herrschen 9°/10°, und wer nebenbei noch Sonne und Wärme sucht, begibt sich an unsere Strände und badet im Meer, das kann man den ganzen Winter über.

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

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

Für dieses Jahr ist der Samstag, 25. November 2017, als Tag des Pilzes vorgesehen. In meinen früheren Veranstaltungen sind um die 350 Arten ausgelegt worden.

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

## Kapazität und Möglichkeiten des Zentrums

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

Diese einzigartige Institution kann von jedem genutzt werden, der Interesse an

den Pilzen hat, sei es für Speisezwecke, für das Züchten guter Esspilze im eigenen Garten oder auch, um sich seriös mit der Pilzkunde zu beschäftigen und vorhandene Kenntnisse zu vertiefen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Eine Exsikkatesammlung der La Palma-Pilze kann benutzt werden.

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

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

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

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

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

Den Besuchern des Zentrums gegenüber ist man sehr entgegenkommend und gibt Erlaubnis, das eine oder andere Foto zu machen von Unterlagen, die einen besonders interessieren, oder vom Lageplan der Pilzstellen. Für den Herbst sind wieder Exkursionen zur Pilzsuche geplant. Im November/Dezember können jeden Samstagnachmittag Pilze zur Bestimmung auf Essbarkeit vorgelegt werden.

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

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

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

Adresse: Centro micología  
Ayuntamiento Villa de Mazo,  
Isla de La Palma  
Islas Canarias



## La Science: tout un art?

La Nuit de la Science à Genève: 12ème édition

L'ÉQUIPE SMG DE LA NUIT DE LA SCIENCE 2018

Ce premier week-end de juillet, le 7 et le 8, il ne régnait pas une météo à mettre le pied d'un champignon dehors. La période estivale débutait par des jours de grande chaleur, et la canicule n'allait pas cesser de sitôt! L'ambiance était idéale pour la douzième édition de la Nuit de la Science, organisée par la Ville de Genève, au bord du lac, sous la conduite de l'équipe précieuse du Musée de l'Histoire des Sciences, qui place dans cette manifestation tout le génie organisationnel qu'elle peut offrir: tentes lumineuses, mobilier d'exposition, restaurant de qualité.

Notre amitié et notre reconnaissance lui sont acquises depuis longtemps.

Le thème de cette année: tout un art?

Au cours de cet évènement, de nombreuses sociétés savantes, d'institutions officielles et d'organismes universitaires

se sont réunies sur les pelouses du parc du musée pour rencontrer la population et lui présenter leurs plus récentes découvertes et leurs activités de recherche.

La Société Mycologique de Genève (SMG) a tenu son stand tout au long de ce samedi (jusqu'à 23 heures) et de ce dimanche (jusqu'à 20 heures). La SMG a présenté des jeux d'observation et un jeu de l'oie à l'intention des enfants (créés par nos membres les plus inventifs), des dessins scientifiques de Jeanne et de Jules Favre (son époux), des bottes de culture de Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) et de shiitake (*Lentinula edodes*) pour démontrer les éléments biologiques des fructifications.

Un choix d'espèces sauvages et divers Polypores ont été exposés et expliqués aux nombreux visiteurs. Les magnifiques

aquarelles de Jules et Jeanne ont été prêtées par les Jardin et Conservatoire botaniques de la Ville de Genève, qui conservent avec beaucoup de soins les travaux extraordinaires du couple Favre.

Une fois de plus, l'équipe sympathique et accueillante de la SMG a tissé des contacts et des liens précieux avec la population genevoise. Cette manifestation resserre également des liens amicaux solides entre ses membres. La SMG a réaffirmé sa place au sein des organismes scientifiques locaux.

A coup sûr, la SMG se tiendra à disposition de la sympathique équipe du Musée de l'Histoire des Sciences pour la future édition de la Nuit de la Science en 2020!



Photos SMG

## Passionnante, cette exposition anniversaire à Romont

PETER MEIER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

C'est dans une ville chargée d'histoire qu'une exposition mycologique à Romont s'est tenue dans la maison de Saint-Charles, regroupant plus de 340 espèces. La Société Mycologique de Romont a mis en valeur, les 15 et 16 septembre, un aperçu passionnant du monde des champignons. Les genres suivants ont été présentés: Tricholomes, Lactaires et Russules, Bolets, Cortinaires et Polypores, tout cela avec beaucoup d'imagination. Les champignons ont poussé parmi les mousses, agrémentés de plantes, d'arbres de la forêt et de racines noueuses. A ne pas manquer, l'animal fétiche de Romont, l'écureuil, qui m'a dévisagé d'un air plein de curiosité, au milieu de la famille des Russules.

Il n'a pas été facile d'organiser une exposition aussi vaste, car aux alentours de Romont, il n'y avait aucun champignon à cause de la sécheresse. Par conséquent, le groupe de recherche a dû prospecter

assez loin, aux altitudes plus élevées, à 1200 mètres, pour débusquer quelques fructifications.

Selon les qualités des champignons exposés – comestibles, non comestibles, toxiques, mortels, protégés – les cartes indiquant l'espèce portaient une couleur différente ainsi que des informations claires et simples.

J'ai aussi pu remarquer une grande assiette, pleine de champignons avec cette mention: Champignons comestibles: sauriez-vous les reconnaître?

De nombreux visiteurs se sont arrêtés, ont discuté, ont demandé aux spécialistes de la société, l'exactitude ou la confirmation de leurs réponses.

Chaque année, l'exposition de Romont présente ses travaux sur un thème. Cette année: le 75ème anniversaire de la Société. Comme visiteur, j'ai pu revivre les étapes principales de la Société et parcourir les albums de l'histoire de

ses membres. J'ai surtout remarqué la grande photo des onze brillants membres fondateurs de la Société en 1943.

Toutes les affiches remarquables et amusantes ont été rassemblées sur un même lieu; elles ont toutes été créées par Georges Steiner, bien connu pour son habileté et son humour. Comme philatéliste, je me suis penché avec intérêt sur les timbres représentant les champignons.

Après avoir parcouru cette belle exposition, après avoir admiré tous ces documents surprenants et intéressants, c'était venu le tour du restaurant de la société: croûtes de champignons, fameuses, excellentes; les visiteurs en parlaient avec enthousiasme.

Selon les informations de son président, Georges Steiner, l'exposition, cette année a reçu la visite de plus de 900 personnes.

Savez-vous les reconnaître?



Photos PETER MEIER

## Huttwil: Erstes Pilzessen mit Ausstellung

PETER MEIER

Normalerweise ist der Verein für Pilzkunde Huttwil jeweils am grossen «Schweizer Käsemarkt» in seinem Städtchen anfangs Oktober präsent: Da gibt es Pastetli mit Pilzsauce, dazu eine kleine Ausstellung auf drei Tischen, originell dekoriert – und nicht angeschrieben. Präsidentin Daniela Schär: «Das machen wir bewusst, denn sonst sind die Tische vollgestopft mit Zetteln! Wir möchten, dass die Leute fragen. Wir zeigen an diesem Anlass, dass die Pilzler ein wichtiger Bestandteil des aktiven Vereinslebens in Huttwil sind.»

Dieses Jahr feiert der Verein sein 80-Jahr-Jubiläum. Die Mitglieder entschlossen sich, zum Engagement am «Käsemarkt» das 1. Pilzessen, verbunden mit einer grösseren Ausstellung, durchzuführen. Am Samstag, 15. September war es so weit: Die «Alte Turnhalle» war Ausstellungsraum und Festwirtschaft. Die gut 250 Besucher erlebten eine sorgfältig und phantasievoll gestaltete Ausstellung. Interessant die Idee, einzelne Pilze hervorzuheben (auf einer Art Podest) und genau über sie zu informieren: z.B. Knollenblätterpilz, Flockenstieliger Hexenröhrling, Fliegenpilz, Weisses Rasling. TK-Chef Marcel Ulmer erklärte dazu: «Wir wollen Pilze, die immer wieder besonderes Interesse wecken, auf diese Weise ins Zentrum stellen.» Auffallend waren für mich auch

die allgemeinen Informationen über den Lebensraum der ausgestellten Pilze und die geschickt integrierten Waldtiere.

Mich beeindruckten weitere Ideen des Huttwiler Vereins:

- Immer zur vollen Stunde führte Pilzkontrolleur Hannes Kurth durch die Ausstellung, was – wie ich miterlebte – auf grosses Interesse stiess.

- An einem Tisch konnte man Pilze mit besonderen Gerüchen in Verbindung bringen: z. B. Veilchenduft und Rötterling, Rettich und Rosa Rettichhelmling, Knoblauch und Knoblauchschwindling. Ich machte mit vielen andern Besuchern bei dieser Aktivität mit und freute mich, wenn mein Geruchslebensstimmte!

- Rund 70 Personen (Kinder und Erwachsene) nahmen am fröhlichen Wettbewerb (mit einem ausgezeichnet gestalteten Frageblatt) teil. Genaues Beobachten in der Ausstellung führte zu den Antworten. Die Kinder bekamen als Preis ein gluschtiges Pilzguetli, bei den Erwachsenen wurden drei Gewinner ausgelost: Sie können nächstes Jahr gratis am vom Verein ausgeschriebenen Pilzkurs teilnehmen.

- Vor der Turnhalle war den ganzen Tag die Pilzkontrolstelle geöffnet.

Kontrolleurin Daniela Ait Salem war immer voll beschäftigt; man erhofft sich damit einen Auftrieb für die zwei norma-

len Kontrollen unter der Woche, weil so eine gewisse Schwellenangst abgebaut werden kann.

Nach getaner Arbeit – aufmerksamer Gang durch die Ausstellung, Riechtraining, Führung und Wettbewerb – nahm man gerne im Pilzlerbeizli mit der freundlichen Bedienung Platz: Die Pilzschnitte mit Ragout, aber auch die Bratwurst oder feine Nussgipfel fanden regen Zuspruch.

Da staunt klein und gross...



Die Führungen mit Hannes Kurth fanden grossen Anklang

Auf dem Podest: der Fliegenpilz

Die Pilzkontrolle war ein wichtiger Teil des Anlasses



Photo: PETER MEIER

## Spannende Studienwoche im Christian Schybi-Dorf

PETER MEIER

Mit rund 40 Pilzlerinnen und Pilzern war auch diesen September die Mykologische Studienwoche des VSVP im historischen Gasthof Löwen in Escholzmatt bald nach der Ausschreibung ausgebucht.

Im Löwen fällt mir immer die «Schybi-Stube» ins Auge – gerade neben dem rustikalen und gemütlichen Essraum der Kursteilnehmer. Dieser Christian Schybi ist wohl der berühmteste Äschlismatter: Bauer und Gastwirt und vor allem mutiger Anführer der Luzerner Bauern, die sich 1653 gegen das Joch der städtischen Herren wehrten. Der Aufstand endete aber mit einer bitteren Niederlage der schlecht bewaffneten und nicht gut organisierten Bauern. Schybi wurde gefangen genommen, gefoltert und enthauptet. Ein eindrückliches Denkmal zu Ehren des Bauernführers steht gegenüber dem Löwen vor der imposanten Dorfkirche – und in der «Schybi-Stube» kann man die feine Küche der Familie Lauber geniessen.

Nun aber zurück zur Mykologie: Es wurde in vier Gruppen gearbeitet: Anfänger (Silvia Feusi), Gattungslehre (Martin Urben), Mikroskopie Anfänger (Julia Jenzer), Freie Studien (Markus Wilhelm).

Pilze gab es erfreulich viele, hatte es doch im Sommer in der Region hie und da – verbunden mit örtlichen Gewittern – geregnet. Am Morgen fuhr man in kleinen Gruppen in die Wälder der nähern und

weitem Region und suchte Pilze für die nachmittägliche Bestimmungsarbeit.

Das Biospärenreservat Entlebuch, zu dem auch Escholzmatt gehört, ist landschaftlich eindrücklich: der gewaltige Kalkkoloss der Schratzenfluh, herausgeputzte Bauernhöfe mit vielen Kühen und Rindern auf den Spätsommerweiden, intakte Dorfzentren (mit z. T. starkem Durchgangsverkehr), interessante Vernetzungsvorhaben mit neuen Hecken, Tümpeln und sorgfältiger Landschaftspflege (bis zu 70% der Bauern im Entlebuch engagieren sich in diesen Biosphärenprojekten!).

Beim Bestimmen im grossen Saal bei den Freien Studien, und natürlich auch in den andern Gruppen, steht die kameradschaftliche Zusammenarbeit im Zentrum: diskutieren, fragen, Hinweise geben, sich freuen, wenn man einen Schritt weiter kommt.

Um 17.30 Uhr trafen sich jeweils alle Gruppen zur gemeinsamen Tagesbesprechung, bei der spezielle Funde vorgestellt wurden, von Kursteilnehmern oder von den Gruppenleitern – eine abwechslungsreiche, spannende halbe Stunde!

Kursorganisator Markus Wilhelm zeigte sich sehr zufrieden mit dem Verlauf der Studienwoche: Das perfekte Wetter, das erfreuliche Pilzvorkommen, die tolle Mitarbeit der Teilnehmenden und die gute Kameradschaft erwähnte er in seinem

Kursrückblick. Er wies darin auch auf einige mykologische Highlights hin: Noordeloos' Rötling (*Entoloma noordeloosii*): vermutlich ein Erstfund in der Schweiz, er deckt sich gut mit der Beschreibung von Hausknecht in der Österreichischen Zeitschrift für Pilzkunde; aber wegen der Ähnlichkeit mit dem Nitratrötling ist er wohl gar nicht so selten; Scharfer Korkstacheling (*Hydnellum peckii*): in den Voralpen häufig; Weinbrauner Schirmling (*Lepiota fuscovinacea*): ein nicht seltener, aber immer wieder schöner Pilz; Hyalinweisser Träuschling (*Stropharia albonitens*): die sonst recht seltene Art wurde vor allem dieses Jahr mehrmals im Kursgebiet gefunden; Moorröhrling (*Suillus flavidus*): oft lange ausbleibend, nach vielen Jahren zum ersten Mal wieder gesichtet!

Zur Studienwoche gehörten auch Kurzvorträge (z. B. von Peter Buser über das Naturschutzgebiet Effingen AG und von Markus Wilhelm über spezielle Kleinpilze: «Klein, aber oho!»).

Am Donnerstag stand für Interessierte die traditionelle Tageswanderung auf dem Programm; zudem machten nicht wenige den fast obligaten Ausflug auf die Alp Sprützli (Käse-Geheimtipp!) oder unterstützten die Biskuitfabrik Kambly im nahen Trubschachen mit ihrem Kurzbesuch.

Im grossen Saal arbeitet die Gruppe «Freie Studien»

Bei der abendlichen Besprechung (hier mit Heinz Cléménçon)



Photos: MARIANNE FORRER

## Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde Thurgau

5. und 6. Oktober 2018 im Gartencenter Roth in Kesswil TG

MONIKA ENGELER

Am Wochenende vom Freitag, 5. Oktober und Samstag, 6. Oktober führten wir erstmalig in Zusammenarbeit mit dem Gartencenter Roth in Kesswil eine sensationelle Pilz-Ausstellung durch.

Auf fünf verschiedenen Waldinseln wurden die Pilze mit Moos und Laub ausgestellt und jeweils mit Kärtchen beschriftet. Die Vorbereitung der Waldinseln trafen die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Gartencenters in Kesswil. Sie fertigen die Inseln mit Holzpaletten an und dekorieren sie mit erlesenen Waldbäumen und Sträuchern. Unter fachkundlicher Leitung unserer Pilzobfrau und unserem Vereinspräsidenten entstand eine Ausstellungsfläche mit insgesamt 29m<sup>2</sup>, in welcher die Besucher über 230 Arten einheimischer Pilze bestaunen konnten.

Auf dem Rundgang durch die Ausstellung waren sechs Infotafeln aufgestellt, welche viel Wissenswertes über die Welt der Pilze vermittelten. Anschliessend konnte das Grundwissen in einem Pilzquiz (Ka-

hoot) getestet werden, welches schlussendlich mit einem kleinen frei wählbaren Mitmachpreis belohnt wurde.

Nebst der Pilz-Ausstellung konnten die Besucher ihre selbst gesammelten Pilze von vereinsinternen Pilzfachleuten kontrollieren lassen. Falls Interesse bestand, mehr über den Pilzverein zu erfahren und eventuell Fachbücher zu kaufen, konnte man dies bei unserem Vereinsstand tun.

Für unsere kleinsten Gäste wurde in einem Tipi-Zelt die Geschichte «Wana die Waldfee» vorgelesen. Diese Geschichte handelt von einer Waldfee, welche die Pilze wieder in den Wald zurückholte um das Leben der Bäume zu retten. (Autorin: Silvana Füglistaler, Vereinsmitglied Verein für Pilzkunde Thurgau). Für die kulinarische Verpflegung der Gäste wurde in einer grosszügigen Festwirtschaft mit einem hervorragenden Pilz Risotto gesorgt. Während der Ausstellung konnte man sich in einer gemütlichen Runde verköstigen und ein reichhaltiges Dessertbuffet geniessen.

Ein herzliches Dankeschön geht an Andreas Zwicky (Präsident Verein für Pilzkunde Thurgau), Heidi Ulrich (Obfrau Pilzbestimmerkommission), Uschi Diem (Festwirtschaft), Daniel Steiner (Finanzen), Monika Engeler (Info-Tafeln und Kinderprogramm) und alle helfenden Mitglieder und Mitgliederinnen des Vereins für Pilzkunde Thurgau, welche in etlichen Stunden dazu beigetragen haben, dass dieser Anlass perfekt wird!

Ein weiteres Dankeschön geht an das ganze Team des Gartencenters Roth in Kesswil unter der Leitung von Janine Niederer. Ihre Idee, eine Pilzausstellung in den Räumlichkeiten eines Gartencenters zu veranstalten, stellte sich als sehr erfolgreich und wertvoll heraus. Diese Zusammenarbeit verlief hervorragend, reibungslos und war beidseitig sehr bereichernd. Einer Wiederholung eines solchen Anlasses – in Zusammenarbeit mit einem Gartencenter – ist durchwegs wünschenswert und für andere Pilzvereine zu empfehlen.

## Grosse Pilzausstellung im September in Interlaken

HANS ZURBUCHEN

Der Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung lud im Herbst dieses Jahres zu einer grossen Ausstellung auf dem Flugplatz Interlaken ein. Neben einer Vielfalt von einheimischen Pilzen, die in ihrer natürlichen Umgebung präsentiert wurden, zeigte der Verein eine Sonderausstellung «Meyerschwümm» vom Ringgenberger Pilzkünstler Werner Meyer.

### Pilzvielfalt aus der Region

Trotz anfänglicher Trockenheit konnten die Mitglieder des Pilzvereins Interlaken rund 150 mehr oder weniger bekannte Pilzarten zusammentragen. Deren attraktivsten Exemplare machten sie anlässlich der grossen Pilzausstellung am Wochenende vom 22. und 23. Septem-

ber einer breiten Öffentlichkeit zugänglich. Neben dieser Ausstellung mit dem Titel «Einheimische Pilze – naturgemäss präsentiert» zeigte der Ringgenberger Pilzkünstler Werner Meyer eine Sonderausstellung «Meyerschwümm». Meyer stellte verschiedene lustige Figuren rund ums Thema Pilze aus, zudem hatte er in den vergangenen Jahren weit über hundert Miniaturen als zierliche Abbilder von echten Pilzarten geschaffen.

Ein Wettbewerb zu Thema «Was gehört nicht in den Wald?», der vor allem für die jüngeren Besucher gedacht war, fand auch bei älteren Teilnehmern grossen Anklang.

Wer Lust hatte, konnte an einem grossen Tisch mithilfe von Fachliteratur selber

Pilze bestimmen. Unter Anleitung einer Fachperson durften Interessierte einen Blick durchs Mikroskop werfen.

In einer grossen Festwirtschaft gab es die traditionellen Pilzpastelli, die der Verein alle vier Jahre jeweils an der Ausstellung anbietet. Darauf freute sich offenbar so mancher Besucher, denn 1300 Portionen fanden an diesem Wochenende den Weg auf den Tisch und weiter zum Pilzliebhaber.

Die Ausstellung in Interlaken stand unter einem guten Stern. Genau zur richtigen Zeit hatte die Natur die richtigen Bedingungen geschaffen. Das 50-köpfige Ausstellungsteam ist zufrieden, der grosse Arbeitseinsatz wurde mit viel Lob und gutem Erfolg belohnt.



# Riesengrosses Interesse an den VAPKO-Kursen

MARIONNA SCHLATTER

Der VAPKO-Kurs 2018 brach bezüglich Teilnehmerzahl sämtliche Rekorde. Obwohl wir den Prüfungsvorbereitungskurs ohne Prüfung, den Prüfungskurs und den Weiterbildungskurs ohne Mikroskop jeweils wieder dreifach führten, waren sämtliche Kurse bereits im März 2018 ausgebucht.

So starteten wir am 22. September mit 112 Kursteilnehmer/innen und 23 Instruktor/innen den Rekord-VAPKO-Kurs 2018. 31 Teilnehmer besuchten den Vorbereitungskurs für die Prüfung, 22 den Prüfungskurs, 49 die verschiedenen Wiederholungskurse mit und ohne Mikroskop und 9 den Notfallpilzexpertenkurs. Am Sonntagabend konnten wir 9 neue Notfallpilzexperten verabschieden, am Donnerstagabend 19 frischgebackenen Pilzkontrolleuren gratulieren.

## Genug Pilze – wenig Arten

Das trockene und heisse Sommerwetter

machte uns Sorgen. Ende August kam dann aber die grosse Erlösung, der Regen liess die Pilze spriessen. Die Artenvielfalt liess während des ganzen Kurses zu wünschen übrig. Champignons zum Beispiel waren selten und die Arten der Karbolchampignons fehlten völlig. Die Prüflinge des Jahrgangs 2018 sollten diese nachträglich, wann immer sich eine Gelegenheit bietet, genau anschauen, um sich mit diesen Giftpilzen auch in der Praxis vertraut zu machen. Dafür wurden wir dieses Jahr mit Riesenrötlingen eingedeckt und erwähnenswert waren sicher auch die Riesenboviste, von denen einige den Weg nach Landquart fanden.

Während der ganzen Woche erhielten wir wieder Pilzmaterial aus der ganzen Schweiz. Ich möchte mich dafür bei allen Personen und Vereinen, welche uns mit Bestimmungsmaterial unterstützt haben, ganz herzlich bedanken.

## Ungebrochene Nachfrage

Und zum Schluss gilt dieses Jahr noch mehr wie letztes Jahr: Nach dem Kurs ist vor dem Kurs. Ich bin schon voll in den Vorbereitungen für 2019. Die VAPKO-Woche findet vom 21.-27.9.2019 statt. Wie bereits letztes Jahr ist der Andrang für die VAPKO-Kurse auch dieses Jahr ungebrochen.

Für den Prüfungskurs habe ich in den ersten Tagen nach Kursende bereits 33 Anmeldungen erhalten. Nach Diskussionen mit den Instruktor/innen und dem Vorstand haben wir uns entschieden, 2019 alle 33 Personen, welche sich bislang angemeldet haben, zur Prüfung zuzulassen. Das erfordert von unserer Seite eine Neuorganisation der praktischen Prüfung am Donnerstag. Wir erhoffen uns so, den «Stau» etwas abzubauen zu können. Trotzdem ist es leider so, dass wir allen weiteren Interessierten absagen müssen.

Auch die Weiterbildungskurse ohne Mikroskop und der WK-Kombi sind für nächstes Jahr bereits fast ausgebucht. Hier stellt sich die Frage, ob wir in Zukunft Auswahlkriterien wie z.B. die Dauer, wie lange kein Weiterbildungskurs mehr besucht wurde, aufstellen sollen. Es widerstrebt mir sehr, weiterbildungswillige Pilzlerinnen und Pilzler abzuweisen, da ich es gerade in unserem Bereich als eminent wichtig erachte, dass man sich ständig weiterbildet. Nächstes Jahr kommt für den Kurs noch erschwerend dazu, dass der Plantahof umgebaut wird.

Bleibt die Frage, wie wir in Zukunft mit dem grossen Interesse an den VAPKO-Kursen umgehen sollen. Handelt es sich um einen temporären «Hype»? Umso wichtiger ist jetzt die Arbeit der Pilzvereine, welche den interessierten Pilzler/innen die Grundlagen vermitteln können und so die VAPKO-Kurse massiv entlasten.

Es bleibt zu anmerken, dass die riesige Nachfrage nach unseren Kursen auch ein Zeichen für die Qualität ist. Dafür möchte mich bei allen Instruktor/innen, Instruktoren, Helferinnen und Helfern ganz herzlich bedanken. Ein

ganz besonderer Dank geht zudem an Instruktor Xaver Schmid, der nach fast 30jähriger Kurstätigkeit als Instruktor kürzertritt. Ihm wurde für seine grosses Engagement die Ehrenmitgliedschaft der VAPKO verliehen.

## Stabübergabe an der Spitze der VAPKO Deutschschweiz

An der Generalversammlung der VAPKO Deutschschweiz wurde Mitte Oktober das Präsidium neu besetzt. Nach vier Jahren übergibt Hugo Ritter das Präsidium an Eva Grosjean-Sommer. Für seine grosse Arbeit hat die VAPKO Deutschschweiz Hugo Ritter zum Ehrenmitglied gemacht. Eva Grosjean-Sommer ist Mitglied der Pilzvereine Zollikofen und Bern. Sie hat 2014 die Kontrolleuren-Prüfung abgelegt und kontrolliert in Zollikofen. Eva Grosjean-Sommer arbeitet als Sekundarlehrerin und als Prorektorin leitet sie die Unterstufe des Freien Gymnasiums in Bern.



Hugo Ritter übergibt das Präsidium der VAPKO Deutschschweiz an Eva Grosjean-Sommer

Intensives Studium im Pilzkeller



Photos MARIONNA SCHLATTER

19 neue Pilzkontrolleur/innen 2018



# CHAMPIDOR

## VSP CHAMPIDOR

Champignons aus Schweizer Produktion mit natürlicher Vitamin-D-Anreicherung. Ausgezeichnet und kontrolliert durch das Schweizerische Vitamininstitut SVI und lanciert in Zusammenarbeit mit Coop als weiteres Produkt im Coop Kulturpilzsortiment 100% aus der Schweiz.

CHAMPIDOR ist ein Lizenzprodukt des Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP und ein Beitrag zur Behebung der Vitamin-D-Mangelversorgung eines Grossteils der Schweizer Bevölkerung, im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und gesunden Lebensweise.

## VITAMIN D

- ist verantwortlich für die Aufnahme von Calcium und Phosphat aus dem Darm
- trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei
- trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei

CHAMPIDOR ist in Ihrer grösseren Coop Filiale erhältlich.

[www.champignons-suisses.ch](http://www.champignons-suisses.ch)  
[www.champidor.ch](http://www.champidor.ch)



VSP CHAMPIDOR, 6 Champignons aus Schweizer Produktion

**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](http://www.champignons-suisses.ch)  
[www.pilzrezepte.ch](http://www.pilzrezepte.ch)



Schweiz. Natürlich.

## Kalender 2019 | Calendrier 2019 | Calendario 2019

sa, 2 febbraio	<b>Giornata d'incontro primaverile</b>	Chiasso, Società Micologica Carlo Benzoni Chiasso
Sa, 9. Februar	<b>Frühjahrstagung Nordwestschweiz</b>	Verein für Pilzkunde Niederbipp
Sa, 16. Februar	<b>Frühjahrstagung Nordostschweiz</b>	Verein für Pilzkunde St. Gallen
sa, 23 février	<b>Assemblée des Présidents</b>	Société de mycologie de Neuchâtel et environs
So, 31. März di, 31 mars do, 31 marzo	<b>Delegiertenversammlung Assemblée des Délégués Assemblea dei delegati</b>	Fribourg   Freiburg VSVP   USSM Rolf Niggli
Do–So, 23.–26. Mai je–di, 23–26 mai gio–do, 23–26 maggio	<b>Ascomyceten-Tagung Journées des Ascomycètes Giornate Ascomiceti</b>	Tramelan, VSVP   USSM Elisabeth Stöckli & Julia Jenzer asco-session@gmx.ch
So, 16. Juni di, 16 juin do, 16 giugno	<b>Jubiläumsfest 100 Jahre VSVP Jubilé du centième anniversaire USSM Giubileo 100 anni USSM</b>	Wangen an der Aare VSVP   USSM Rolf Niggli
So–Sa, 11.–17. August di–sa, 11–17 août	<b>Europäische Cortinarietagung JEC Journées européennes du Cortinaire JEC</b>	Brennabu Norwegen   Norvège <a href="http://www.jec-cortinarius.org">www.jec-cortinarius.org</a>
	<b>Schweizerische Pilzbestimmertagung</b>	Ersigen Pilzverein Ersigen und Umgebung VSVP, Urs Kellerhals <a href="mailto:urs.kellerhals@bluewin.ch">urs.kellerhals@bluewin.ch</a>
lu–ve, 9–13 septembre	<b>Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons</b>	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommun <a href="mailto:jmducommun.vapko@net2000.ch">jmducommun.vapko@net2000.ch</a>
So–Sa, 15.–21. September	<b>Mykologische Studienwoche</b>	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm <a href="mailto:amwilhelm@hispeed.ch">amwilhelm@hispeed.ch</a>
Mo–Sa, 16.–21. September lu–sa, 16–21 septembre lu–sa, 16–21 settembre	<b>18th Congress of European Mycologists</b>	Warschau   Varsovie Polen   Pologne <a href="http://www.xviiiicem.pl">www.xviiiicem.pl</a>
Sa–Fr, 21.–27. September	<b>Ausbildungskurs für Pilzkontrolleure</b>	Landquart VAPKO, Maria Neuhäusler <a href="mailto:vapkours@pilze.ch">vapkours@pilze.ch</a>
do–ve, 22–27 settembre	<b>Corso di formazione per controllori di funghi</b>	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori <a href="mailto:dodi.mario@bluewin.ch">dodi.mario@bluewin.ch</a>
sa, 28 settembre	<b>Giornata di formazione continua</b>	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori <a href="mailto:dodi.mario@bluewin.ch">dodi.mario@bluewin.ch</a>
Mo–Sa, 30. Sept.–5. Okt.r lu–sa, 30 sep–5 octobre lu–sa, 30 sett–5 ottobre	<b>Tagung der Wissenschaftlichen Kommission Journées de la CS Giornate della CS</b>	Quarten VSVP   USSM, Urs Kellerhals <a href="mailto:urs.kellerhals@bluewin.ch">urs.kellerhals@bluewin.ch</a>
Sa–So, 12.–13. Oktober sa–di, 12–13 octobre sa–do, 12–13 ottobre	<b>Jubiläumspilzausstellung 100 Jahre VSVP Journée nationale du champignon 100 ans USSM Giornata nazionale de fungo 100 anni USSM</b>	Mellingen VSVP   USSM Rolf Niggli
	<b>Journées romandes d'études et de détermination Giornate romande di studio e di determinazione</b>	Tramelan USSM, René Dougoud
Sa–So, 26.–27. Oktober	<b>VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz</b>	Thun VAPKO

## Ascomyceten-Tagung 23. bis 26. Mai 2019

### VSVP

Datum	Donnerstag, 23. bis Sonntag, 26. Mai 2019 (Beginn 23.5.19 um 8.45 Uhr, Ende 26.5.19 um 16 Uhr)
Ort	CIP Tramelan CIP (Centre interrégional de Perfectionnement) Chemin des Lovières 13, CH-2720 Tramelan
Kosten	Tagungsbeitrag: Mitglieder VSVP CHF 85; Nicht-Mitglieder VSVP CHF 120  Einzelzimmer Vollpension CHF 145 / Halbpension CHF 120 pro Tag Doppelzimmer Vollpension CHF 125 / Halbpension CHF 100 pro Tag (für alle Mahlzeiten gilt: Preise inklusive Getränk und Kaffee / Tee)
Informationen	<b>Exkursionsgebiete:</b> Hochmoore, Feuchtgebiete, Waldgesellschaften und Wytweiden. Vormittags Exkursion, nachmittags Bestimmung. Selbständiges Arbeiten, bei Bedarf fachliche Unterstützung. <b>Mitbringen:</b> Mikroskop und Zubehör, Stereolupe, Handlupe 10x, Sackmesser, Pilzschachteln, Fachliteratur <b>Voraussetzungen:</b> Mikroskopie-, und Grundkenntnisse der Ascomyceten (Schwerpunkt Discomyceten).
Anmeldung und Auskunft	asco-session@gmx.ch Bis spätestens <b>28. Februar 2019</b> Anzahl Teilnehmende ist beschränkt. Bitte angeben, ob Anreise bereits am Mittwochabend erfolgt.  Organisation: Elisabeth Stöckli und Julia Jenzer

## Journées Ascomycètes du 23 au 26 mai 2019

### USSM

Dates	jeudi, 23 au dimanche, 26 mai 2019 (début 23.5.2019 um 8 h 45, fin 26.5.2019 um 16 h)
Lieu	CIP Tramelan CIP (Centre interrégional de Perfectionnement) Chemin des Lovières 13, CH-2720 Tramelan
Frais	Frais d'inscription: membres USSM CHF 85; non-membres USSM CHF 120  Chambre simple, pension complète CHF 145 / demi-pension CHF 120 par jour Chambre double, pension complète CHF 125 / demi-pension CHF 100 par jour (pour tout les repas une boisson et un café ou thé est inclus)
Informations	<b>Excursions:</b> Tourbières, zones humides, forêts et pâturages boisés. Excursion le matin, détermination l'après-midi. Travail individuel, soutien technique, si besoin. <b>Prérequis:</b> microscope et accessoires, loupe binoculaire, loupe de poche 10x, couteau de poche, boîtes, littérature spécialisée <b>Conditions:</b> connaissances de microscopie et connaissances de base des ascomycètes (option spécifique Discomycètes).
Inscription renseignements	asco-session@gmx.ch Délai d'inscription <b>28 février 2019</b> Le nombre de participant(e)s est limité. Veuillez nous indiquer si vous arrivez déjà le mercredi soir.  Organisation: Elisabeth Stöckli et Julia Jenzer

## VSVP – Chemikalienbestellung zur Pilzbestimmung

Die bis zum Bestellschluss bestellten Chemikalien werden im Frühling an der VSVP Delegiertenversammlung gegen Barzahlung ausgeliefert. Einheitspreis pro Fläschchen: CHF 5.50. Aus Sicherheitsgründen erfolgt kein Postversand.

### Makrochemikalien/Réactifs macrochimiques

- Ammoniak 25% – Ammoniaque
- Anilin – Aniline
- Eisenchloridlösung (\*) – Solution de chlorure de fer (\*)
- Eisen-II-Sulfatlösung 10% – Sulfate de fer
- Formalin 35% – Formaline
- Guajak-Tinktur – Teinture de gaïac
- Kalilauge (KOH) 20% – Potasse (KOH)
- Natronlauge (NaOH) 20% – Soude (NaOH) 20%
- Phenollösung 2% – Solution phénolique 2%
- Salpetersäure 65% – Acide nitrique
- Salzsäure 36% – Acide chlorhydrique
- Schwefelsäure 60% – Acide sulfurique
- Sulfovanillin – Sulfovanilline
- Vanillin – vanilline

Leeres Fläschchen mit Pipette CHF 1.70; Leeres Fläschchen mit Spatel CHF 1.20; Ersatz-Pipette oder Spatel CHF 1.-; Carbovit Aktivkohle (\*) 100 ml CHF 33.-. Weitere Chemikalien nach Absprache.

**Chemikalien für Notfallpilzexperten sind mit (\*) gekennzeichnet.**  
Sicherheitsdatenblatt auf Papier oder per Mail.

Bestellungen per Post oder Mail an:

**Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8809 Pfäffikon SZ**  
**Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluemail.ch**  
oder  
**Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon**  
**Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch**

Bestellschluss für die DV vom 31. März in Romont:  
**20. März 2019**

## USSM – Commandes de réactifs pour la macro- et la microscopie des champignons

Les réactifs, commandés dans les délais, sont délivrés lors de l'assemblée des délégués USSM au printemps. Paiement comptant à la livraison. Prix de chaque flacon: CHF 5.50. Pour des raisons de sécurité, nous ne pouvons pas effectuer des livraisons par colis postaux.

### Mikrochemikalien/Réactifs microchimiques

- Baumwollblau – Bleu coton
- Brillantkresylblau (ev. \*) – Bleu de crésyl (ev. \*)
- Chlorhydratlösung 60% (\*) – Solution d'hydrate de chloral (\*)
- Eisenbeize – Solution acétique de chlorure de fer
- Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) – Tampon glycéri-né GSD (remplace le L4)
- Immersionsöl – Huile d'immersion
- Kalilauge 3% (\*) – Potasse (KOH) (\*)
- Karbolfuchsin – Fuchsin phénolique
- Karminessigsäure – Carmin acétique
- Kongorot SDS (\*) – Rouge Congo SDS (\*)
- Lugolsche Lösung – Solution de Lugol
- Melzers Reagens (\*) – Réactif de Melzer (\*)
- Patentblau V – Bleu patenté V
- Phloxin B – Phloxine B
- Salzsäure 5% – Acide chlorhydrique
- Sudan IV – Soudan IV
- Toluidinblau – Bleu de toluidine

Bouteille vide avec pipette CHF 1.70; Bouteille vide bêche CHF 1.20; Pipette ou bêche CHF 1.-; Carbovit charbon activé (\*) 100 ml CHF 33.-. Autres réactifs selon entretien.

**Les réactifs pour experts champignon en milieu hospitaliers sont marqués avec (\*).**

Fiche technique de sécurité en papier ou par courriel.

Adressez vos commandes par écrit à:

**Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8809 Pfäffikon SZ**  
**Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluemail.ch**  
ou  
**Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon**  
**Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch**

Délai de commande pour l'AD du 31 mars à Romont:  
**20 mars 2019**

## René Flammer



Am 18. August 2018 ist René Flammer von uns gegangen.

René Flammer hat es verstanden, medizinischen Laien wie auch Fachkollegen die Welt der Giftpilze und Pilzgifte zu erschliessen. Mit seinen Werken wie dem Buch «Giftpilze - Pilzgifte» und den Manuskripten für Spitaldiagnostiker (heute Notfallpilzexperten) und Trüfflexperten

hinterlässt René ein einmaliges Erbe, das eine ganze Generation von Pilzfreunden prägt. Sein wertvolles Werk verhilft der Schweizer Pilzkunde zu einer Pionierrolle. Dies nicht nur im deutschsprachigen Raum, sondern dank der Übersetzung seiner Manuskripte in mehrere Sprachen auch im europäischen Ausland.

René Flammer war als Internist in eigener Praxis in St. Gallen tätig. Zeitlebens fühlte er sich mit dem Kantonsspital St. Gallen eng verbunden und hat dieses bis vor kurzem mit Notfallpilzbestimmungen unterstützt.

In seiner Funktion als Verbandstoxikologe des VSVP hat er von 2005 bis 2010 in zahllosen Artikeln der SZP-Leserschaft die Schattenseiten der Mykophagie näher gebracht - seine geistreichen und lebendigen Artikel haben seine Leidenschaft sprühend verbreitet.

Einmalig waren seine Weiterbildungskurse in Spitaldiagnostik, die er im Auftrag der Vapko von 2000 bis 2010 durchgeführt hat. Dank dieser von René Flammer ins Leben gerufenen Ausbildung können Spitäler und besorgte Eltern bei Vergiftungsfällen auf eine stetig wachsende Zahl an Pilzexperten zurückgreifen. René hat diese Kurse mit viel Witz und Herzblut, temporeich und gespickt mit eindrucklichen Anekdoten aus der Praxis durchgeführt. In seinen letzten Kursen verspürte man manchmal eine gewisse Müdigkeit, verursacht durch das oft mangelnde Interesse der Ärzteschaft an seinem Spezialgebiet, den Pilzvergiftungen. Trotzdem hat er es nicht versäumt, sein Wissen weiter zu geben und den Kurs gut organisiert in jüngere Hände zu geben. Sein Vermächtnis ist ein modernisierter, 2-jährliche statt findender, regelmässig ausgebuchter VAPKO-Kurs zur Ausbildung von Notfallpilzexperten.

Mit René Flammer verlässt uns ein engagierter Arzt, der mit viel Leidenschaft seine Visionen in die Tat umgesetzt hat. Wir erinnern uns mit viel Dankbarkeit an ihn.

C'est le 18 août 2018 que René Flammer nous a quittés.

René Flammer est parvenu à rendre visible le monde des champignons et celui des toxines fongiques aux profanes et aux amateurs éclairés. Avec ses ouvrages, tels le livre «Giftpilze - Pilzgifte» et ses écrits à l'intention des diagnostiqueurs en milieu hospitalier (aujourd'hui, experts champignon en milieu hospitalier), ainsi que ses écrits sur les truffes, René laisse un héritage unique qui va informer et influencer plus d'une génération de mycologues. Son travail précieux confère à la Suisse un rôle de pionnier, et ceci non seulement dans les pays germanophones, mais aussi grâce à la traduction de ses écrits, dans bien des pays européens.

René Flammer a travaillé comme médecin dans son propre cabinet médical à Saint-Gall. Tout au long de sa vie, il a tissé des liens étroits avec l'Hôpital de sa ville et, jusqu'à récemment, il l'a soutenu en collaborant à établir une réglementation concernant les champignons.

Dans sa fonction de toxicologue de l'USSM, entre 2005 et 2010, il a évoqué les côtés obscurs de la mycophagie au travers d'innombrables articles pleins d'esprit et de vie qui ont engendré bien des discussions passionnées.

Les formations en diagnostics en milieu hospitalier en cas d'urgence, effectuées sur demande de la VAPKO entre 2000 et 2010, étaient uniques. Grâce à cette formation initiée par René Flammer, les hôpitaux et les gens concernés peuvent faire appel à un nombre croissant d'experts en mycologie en cas d'intoxications. René a dirigé ces cours avec beaucoup d'esprit et de cœur, sur un rythme rapide, parsemant son discours d'anecdotes impressionnantes sur les pratiques hospitalières.

Lors de derniers cours, on a pu parfois ressentir une certaine fatigue provoquée par le peu d'intérêt manifesté par le corps médical pour cette spécialité. Néanmoins, il n'a pas manqué de transmettre ses connaissances et de confier l'organisation des cours à de jeunes mains. Son héritage transparaît entre les lignes de ses cours VAPKO empreints de modernité, organisés tous les deux ans et destinés à former des experts champignons en milieu hospitalier.

Avec le départ de René Flammer, nous perdons un médecin engagé, qui a mis en œuvre ses visions avec passion. Nous nous souviendrons de lui avec gratitude.

### VSVP / USSM

**KATHARINA SCHENK-JÄGER**

**VERBANDSTOXIKOLOGIN**

**TOXICOLGUE DE L'UNION**

### VAPKO

**MARIA NEUHÄUSLER**

**KURSLEITERIN**

**RESPONSABLE DE COURS**

## Rudolf (Ruedi) Kocher

1925 BIS 2018

Mit sieben Geschwistern wuchs Ruedi in Büren auf. Gerne hätte er Gärtner gelernt. Zu dieser Zeit war es nicht möglich, dass jedes Kind einen Beruf erlernen konnte. So begann Ruedi nach seinem Aufenthalt im Welschland, in der Ziegelei in Büren zu arbeiten. Da verlor er die Finger seiner rechten Hand in einer Presse. Nachdem die Ziegelei die Arbeit eingestellt hatte, wechselte er in den 70er Jahren zur Buren Watch, einer Uhrenfirma in Büren. Als auch da die Arbeit einstellt wurde, wechselte er nach Biel in den Uhrenbetrieb Bulowa. Von dort kam er zum Metallbau Hirsch, Biel.

In seiner Freizeit ging er gelegentlich fischen. Seine grosse Liebe allerdings gehörte den Pilzen und seinem Garten, dem er noch einen grossen «Pflanzblätz» hinzufügte. Als amtlicher Pilzkontrolleur waltete er gewissenhaft und verantwortungsbewusst rund 30 Jahre seines Amtes. Mit den gesammelten Pilzen konnte man sich jederzeit bei Ruedi melden. Die Pilze wurden lange Zeit bei ihm in der Küche gerüstet, abgekocht und

fürs Einfrieren vorbereitet, bis eine Garage angebaut und diese Aktivitäten für den Pilzverein Büren in die Garage verlegt wurden. Von 1982 bis 1993 war er ebenfalls Pilzkontrolleur in Biel. Lange bevor das Züchten von Austernseitlingen und Shitake-Pilzen überhaupt populär wurde, experimentierte Ruedi bereits damit. Er war es auch, der in Büren den Ferienpass ins Leben rief und damit den Schulkindern und Interessierten das versuchte näher zu bringen, was ihm sehr am Herzen lag: die Natur. Das gesellige Zusammensein mit Gleichgesinnten, das war so richtig nach Ruedis Geschmack. Als im Jahr 2002 seine Frau starb, verlor Ruedi seinen Mut und Halt. Eine Überstellung ins Altersheim wurde unumgänglich.

### VEREIN FÜR PILZKUNDE BÜREN AN DER AARE

## Eugen Zulauf

1952 BIS 2018



Am Mittwoch, dem 24. Oktober 2018 erreichte uns die Hiobsbotschaft, dass Vereinskamerad Eugen Zulauf nach langer, schwerer und mit viel Geduld ertragener Krankheit in die Ewigkeit abberufen wurde. Eugen trat an der GV 1994 als Aktivmitglied in den Verein für Pilzkunde Fricktal ein. An der GV 1995 wurde er zum neuen Präsidenten ge-

wählt. Diese Führungsaufgabe übernahm er von 1995 bis zur GV 2009. Mit einjährigem Unterbruch nochmals von 2011 bis 2012. Es war dies eine Überbrückungslösung bis nach seinem

Wunsch ein Nachfolger gefunden werden konnte. Sein Engagement für den 1980 gegründeten Verein war ohne grosse Worte beispielhaft korrekt und stets zielführend. Und so wunderte es kaum, dass ihn die GV 2010 einstimmig und mit anhaltender Akklamation zum Ehrenpräsidenten wählte. Da an der GV 2016 die Vakanz des TK-Obmanns frei wurde, sprang Eugen abermals ein und bekleidete dieses Amt bis zur GV 2018, um schliesslich mangels Nachfolger auch noch das Amt des Materialverwalters bis zum Tag seines Ablebens zu übernehmen.

Wir verlieren in ihm einen in jeder Hinsicht stets hilfsbereiten, loyalen Kameraden und Freund, trauern mit der leidgeprüften Familie und sprechen ihr unser herzliches Beileid aus. Wir werden Eugen in ehrender Erinnerung behalten.

### VEREIN FÜR PILZKUNDE FRICKTAL

**VORSTAND UND MITGLIEDER**

# Vereinsmitteilungen

## Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

**Bachtel** | [www.bachtelpilz.ch](http://www.bachtelpilz.ch).

**Baden** | [www.pilz-baden.ch](http://www.pilz-baden.ch)

**Bad Zurzach** | [www.pilzverein-zurzach.ch](http://www.pilzverein-zurzach.ch)

**Basel** | Wir befinden uns wieder in unserem Lokal, dem Praxisraum im Gebäude der botanischen Universität an der Schönbeinstrasse beim Spalendor! Bestimmungssabund jeweils montags um 19.30 Uhr. Genaueres auch auf unserer Homepage [www.pilze-basel.ch](http://www.pilze-basel.ch).

**Bern** | [www.pilzverein-bern.ch](http://www.pilzverein-bern.ch)

**Bern-Bümpliz** | [www.pilzverein-buempliz.ch](http://www.pilzverein-buempliz.ch)

**Biberist** | [www.pilzeonline.ch](http://www.pilzeonline.ch)

**Biel** | [www.seelandpilze.ch](http://www.seelandpilze.ch)

**Bremgarten AG** | [www.pilzverein-bremgarten.ch](http://www.pilzverein-bremgarten.ch)

**Cham** | November bis Juli jeweils am letzten Montag im Monat: Pilzhöck im Rest. Kreuz Cham. [www.pilzverein-cham.ch](http://www.pilzverein-cham.ch)

**Chiasso SMCB** | [www.smc.ch](http://www.smc.ch) e anche su Facebook

**Chur** | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenaustrasse 55 in Chur statt. [www.pilzverein-gr.ch](http://www.pilzverein-gr.ch)

**Dietikon** | [www.pilzverein-dietikon.ch](http://www.pilzverein-dietikon.ch)

**Einsiedeln** | Für Veranstaltungen und Exkursionen siehe [www.pilzverein-einsiedeln.ch](http://www.pilzverein-einsiedeln.ch)

**Ersigen** | Jeweils montags, Juli bis Oktober, 19 Uhr: Pilzbestimmen im Pilzlokal Ersigen. [www.verein-pilzkunde.ch](http://www.verein-pilzkunde.ch)

**Escholzmatt** | [www.pilzvereine.org/escholzmatt](http://www.pilzvereine.org/escholzmatt)

**Fribourg SFM** | [www.mycofr.ch](http://www.mycofr.ch)

**Fricktal** | [www.pilzverein-fricktal.ch](http://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. Lundi 10 décembre: Nous fêtons l'Escalade! – Lundi 28 janvier 2019, 20h: Assemblée générale.

**Herzogenbuchsee** | Freitag, 8. Februar 2019, 18.30 Uhr: Hauptversammlung im Restaurant Sternen, Herzogenbuchsee.

**Horgen** | Montag, 10. Dezember: Klausurhock im Vereinslokal, Horgen. – Freitag, 15. Februar 2019: Generalversammlung, Restaurant Neubühl, Wädenswil. [www.pilzverein-horgen.ch](http://www.pilzverein-horgen.ch)

**Huttwil** | [www.pvhuttwil.ch](http://www.pvhuttwil.ch)

**Interlaken** | [www.pilzvereininterlaken.ch](http://www.pilzvereininterlaken.ch)

**Laufental-Thierstein** | [www.pilzverein.ch](http://www.pilzverein.ch)

**Luzern MGL** | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr im Restaurant Tribtschen, 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](http://www.mglu.ch)

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). – Freitag, 18. Januar 2019: 83. Generalversammlung.

**March** | Samstag, 8. Dezember 19 Uhr: Endjahreshock im Restaurant Schäfli, Siebnen.

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

Samstag, 1. Dezember, 18.30 Uhr: Schlusshöck. – Freitag, 1. März 2019: 87. Generalversammlung.

**Neuchâtel** | Les lundis de janvier, nous organiserons une suite au cours de microscopie 2018 avant de nous réunir en assemblée générale le vendredi 22 février 2019. L'ordre du jour suivra.

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

**Nord vaudois** | [www.smnv.ch](http://www.smnv.ch)

**Oberbaselbiet** | [www.pilzverein-oberbaselbiet.ch](http://www.pilzverein-oberbaselbiet.ch)

**Ostermundigen** | Freitag, 30. November: Jahresausklang. [www.pilzverein-ostermundigen.ch](http://www.pilzverein-ostermundigen.ch)

**Pied du Jura, Cossonay** | [www.mycopdj.ch](http://www.mycopdj.ch)

**Schlieren** | Jeden Montag anfangs Au-

gust bis anfangs November, 20 Uhr: Bestimmungsabend in der Remise, Schlieren. [www.pilzverein-schlieren.ch](http://www.pilzverein-schlieren.ch)

**Seetal** | [www.pilzverein-seetal.ch](http://www.pilzverein-seetal.ch)

**St. Gallen** | [www.pilzverein-sg.ch](http://www.pilzverein-sg.ch)

**Thalwil** | [www.pilzverein-thalwil.ch](http://www.pilzverein-thalwil.ch)

**Thun** | [www.pilzverein-thun.ch](http://www.pilzverein-thun.ch)

**Thurgau** | Jeden ersten Montag im Monat, ab 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal (ohne Nov., Dez. und Jan.) 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. – Samstag, 16. März 2019: Generalversammlung. [www.pilze-thurgau.ch](http://www.pilze-thurgau.ch)

**Toggenburg** | [www.pilzvereintoggenburg.ch](http://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](http://www.mycotra.ch)

**Willisau** | Donnerstag, 29. November: Pilzsuppenverkauf am Katharinenmarkt. – Freitag bis Sonntag, 7.–9. Dezember: Pilzsuppenverkauf am Christkindlimärt. – Samstag, 15. Dezember: Chlausabend mit Einladung. [www.pilzverein-willisau.ch](http://www.pilzverein-willisau.ch)

**Winterthur** | [www.pilzverein-winterthur.ch](http://www.pilzverein-winterthur.ch)

**Wolhusen** | Samstag, 1. Dezember: Samichlausfeier. – Samstag, 2. März 2019, 19 Uhr: Generalversammlung. [www.pilzverein-wolhusen.ch](http://www.pilzverein-wolhusen.ch)

**Zug** | Freitag, 7. Dezember: Gemütlicher Pilzlerhöck mit Nachtessen, Lotto und Chlaussäckli (Einladung). – Freitag, 18. Januar 2019: 83. Generalversammlung Bären, Zug (Einladung). [www.pilzvereinzug.ch](http://www.pilzvereinzug.ch)

**Zürich** | Alle Vorträge und Bestimmungssabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungssabund. Montag, 3. Dezember: «Jahresrückblick» (V) und «Chlausabend» mit

Knabbereien. Vortrag: Xaver Schmid. Organisation: Ruth Benz, Alice Bornmann Bleiker. – Montag, 7. Januar 2019, 20 Uhr: Vortrag «Pilzbestimmen und die Identifikation anhand der Gen-Sequenzierung» Bernd Oertel, Bonn.

– Sonntag, 27. Januar: Holzpilz-Exkursion. Organisation: Ruth Bernhard (separate Anmeldung erforderlich). – Montag, 4. Februar, 20 Uhr: Vortrag «Tour de Pilz 2» Vortrag: Barbara Zoller. – Montag, 4. März, 19.30 Uhr: General-

versammlung. Bitte frühzeitig dort sein und Getränke bestellen. Im Anschluss an die GV reichhaltiger Apéro. [www.pilzverein-zuerich.ch](http://www.pilzverein-zuerich.ch)

## VSVP-Jubiläumsjahr 2019

Es wurde an der Delegiertenversammlung in Romont bereits mitgeteilt: Die 2. Nationale Pilzausstellung findet am Wochenende vom 12. und 13. Oktober in Melligen AG statt. Es steht eine grosse und helle Dreifachhalle zur Verfügung.

Das Organisationskomitee (mit Präsident Rolf Niggli und Vizepräsident Gregor Spiess, Melligen) wird im Frühjahr 2019 genauer über das Programm informieren.

Am **Sonntag, 16. Juni** sind je zwei Mitglieder aller Vereine ins Salzhaus in Wangen an der Aare eingeladen. Dazu kommen die Ehrenmitglieder des Verbandes, die Wissenschaftliche Kommission und der Verbandsvorstand. In einem fröhlich-festlichen Programm, mit Mittagessen, soll das 100-Jahr-Jubiläum begangen werden. Die Einladungen für den Anlass werden im Frühjahr 2019 verschickt.

## USSM: un anniversaire en 2019

Cet événement a déjà été annoncé lors de l'Assemblée de Délégué de Romont, en 2018.

En lien avec cette fête, la 2ème exposition nationale du Champignon aura lieu les samedi 12 et dimanche 13 octobre 2019 à Melligen (AG). Il y a dans cette localité, une grande salle disponible à cette date en trois parties. Le Comité d'organisation (Rolf Niggli Président et Gregor Spiess de Melligen) fourniront de plus amples informations sur notre programme au cour du printemps 2019.

Le **dimanche 16 juin**, deux membres de toutes les sociétés de l'Union suisse sont invités à la Maison du Sel de Wangen an der Aare. De plus, les membres d'honneur de l'Union, les membres de la Commission scientifique (CS) et le Comité de l'Union, sont attendus. Dans le cadre de ce joyeux programme festif, nous fêtons avec un bon repas, le 100ème anniversaire de la fondation de l'Union. Les invitations pour cet événement seront envoyées au cour du printemps prochain.

## VAPKO-Stellenangebote und -Materialhandel

Die VAPKO hat an ihrer Jahrestagung eine neue Materialverwalterin gewählt, es ist **Beatrix Sieber** aus **Sternenberg ZH**. Ich freue mich sehr, dass sie nebst dem Materialhandel auch die Pilzkontrollstellenbörse weiterführen wird.

Ungefähr ab Mitte November sollten die Kontaktdaten von Beatrix sowie die neue Mail-Adresse für Online-Bestellungen auf der VAPKO-Webseite aufgeschaltet sein. Sollte sich dies verzögern, bitte ich um Geduld, die Riesenmengen Pilze wird es jetzt nicht mehr geben, sodass man den Notvorrat an Pilzkontrollschei-

nen auch noch im Dezember oder Januar anlegen kann.

Sobald die Daten im Internet aktualisiert sind, ist Beatrix bereit, eure Bestellungen entgegenzunehmen und Meldungen zur Pilzkontrollstellenbörse zu bearbeiten. Für jene, die noch kein Internet haben, ist hier ihre Postadresse bereits aufgeführt, sie gilt spätestens ab Dezember.

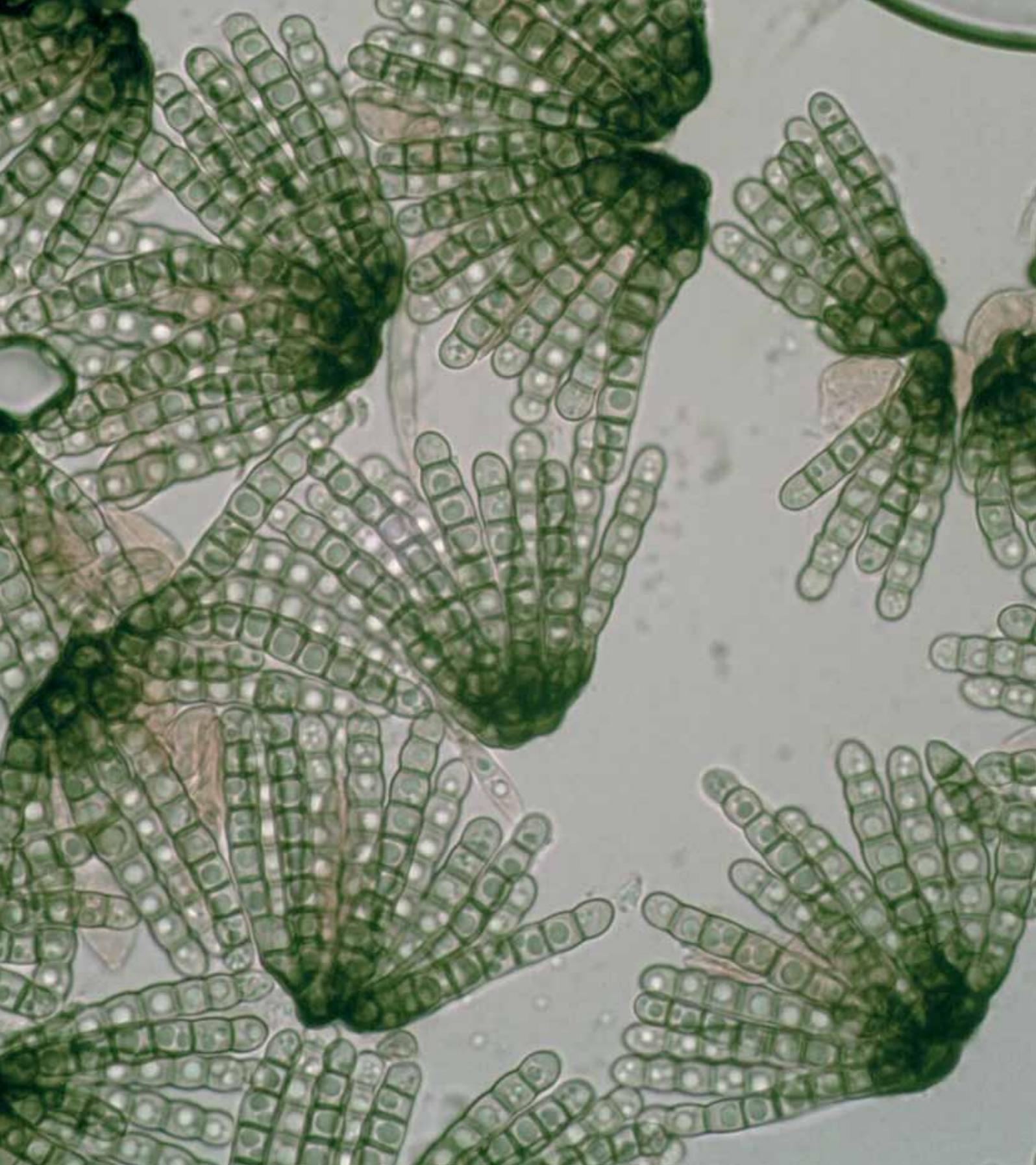
Beatrix Sieber  
Tiefmoosstrasse 30  
8499 Sternenberg  
Tel. 052 386 29 72

Bitte notiert euch diese neue Materialhandel-Adresse und legt sie zu den Kontrollscheinen.

Ich verabschiede mich hiermit – aus dem VAPKO-Vorstand und der SZP (von Amtes wegen) –, danke euch herzlich für eure Freundschaft und hoffe, euch beim einen oder anderen Pilzler-Anlass wieder anzutreffen.

Beatrix wünsche ich viel Freude an ihrer neuen Tätigkeit und viele schöne Begegnungen menschlicher und pilzlicher Art.

Herzlichst, Ruth Bänziger



**CRYPTOCORYNEUM RILSTONEI** Konidienträger (siehe Artikel Seite 21) | Conidiophores (voir article page 21)

FRANCO DELMENICO

**Die nächste SZP erscheint am 28. Februar 2019. | Le prochain BSM paraîtra le 28 février 2019.**

**KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA**

1. Redaktionelles SZP (deutsch, italienisch): Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, CH-3008 Bern, [redaktion@szp-bsm.ch](mailto:redaktion@szp-bsm.ch)  
Publications dans le BSM (français): Jean-Jacques Roth, Chemin Babel 2, CH-1257 Bardonnex, [jean-jacques.roth@vsvp.com](mailto: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](mailto:cilly.humbel@vsvp.com)
3. Verbandsbuchhandel | Librairie: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, CH-8867 Niederurnen, [daniel.schlegel@vsvp.com](mailto:daniel.schlegel@vsvp.com)
4. Andere Korrespondenz | Autre correspondance: VSVP | USSM, Rolf Niggli, Hauptstrasse 69, CH-4566 Kriegstetten, [rolf.niggli@vsvp.com](mailto:rolf.niggli@vsvp.com)
5. Alles über den VSVP | Tout sur l'USSM: [www.vsvp.com](http://www.vsvp.com)