1/2015

SZP BSM

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

Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 93. Jahrgang | 93e année | Anno XCIII

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

93. Jahrgang | Februar 2015 | Heft 1 | ISSN 0373-2959

Inhalt | Sommaire | Sommario

3 Editorial | Éditorial
4 **Pilzporträt 1:** Der Eingerissene Tulpenbecher | R. BERNHARD
6 **Portrait d'un champignon 1:** Microstoma protractum | R. BERNHARD
8 **Portrait d'un champignon 2:** Sowerbyella crassisculpturata | R. DOUGOUD
10 **Pilzporträt 2:** Sowerbyella crassisculpturata | R. DOUGOUD
13 **Fundmeldung:** Trochila ilicina | F. DELMENICO
14 Pilzexkursion der 4. Primarklasse Netstal | P. STRAUB
15 Pilzverein Olten an den Solothurner Waldtagen | S. BURCKHARDT & H. WALTER
16 **Periskop 41 | Périscope 41** | K. SCHENK-JÄGER
18 **Besprechnugen | Récensions | Recensioni**
21 Willkommen in Burgdorf | Bienvenue à Berthoud
22 **Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio**
24 VAPKO-Tagung in Muri bei Bern | H.-P. NEUKOM
29 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
32 **VAPKO**
34 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
33 **Impressum**

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

RUTH BERNHARD, Glärnischstrasse 55b, CH-8712 Stäfa, E-Mail: ruth.bernhard@gmx.ch
SALOMON BURCKHARDT, Bärenwil 187, CH-4438 Langenbruck, E-Mail: salomon.l.burckhardt@bluewin.ch
FRANCO DELMENICO, Via Vela 44f, CH-6834 Morbio Inferiore, E-Mail: francodelmenico@bluewin.ch
RENÉ DOUGOUD, Route de la Gruyère 19, CH-1700 Fribourg, E-Mail: rene.dougoud@bluewin.ch
PETER MEIER, Kleinzelgweg 3, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch
HANS-PETER NEUKOM, Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, CH-8032 Zürich, E-Mail: hans-peter.neukom@klzh.ch
KATHARINA SCHENK-JÄGER, Dammstrasse 15, CH-8442 Hettlingen, E-Mail: katharina.schenk@vsvp.com
PETER STRAUB, Niederrüti, CH-8762 Schwändi bei Schwanden, E-Mail: retep.straub@gmx.ch

Titelbild | Couverture | Copertina: Gemeiner Birkenpilz (Leccinum scabrum) | Foto: ROLF MEILE, Winterthur

Editorial

Freude herrscht!

Genauer gesagt: Vorfreude und Spannung. Denn bereits in acht Monaten ist es so weit: Am 17. und 18. Oktober 2015 findet im imposanten historischen Salzhaus in Wangen an der Aare die vom VSVP organisierte 1. Schweizerische Pilzausstellung statt.

Das 13-köpfige OK ist seit gut einem Jahr am Vorbereiten des Anlasses und hat in mehreren Sitzungen die nötigen Arbeiten an die Hand genommen. Wir freuen uns, wenn viele Pilzlerinnen und Pilzler die Ausstellung besuchen und so zeigen, dass die Vereine für Pilzkunde und ihr Verband leben und die populäre Mykologie in unserem Land einen wichtigen Stellenwert geniesst.

Nebst der Ausstellung – sie wird unter Mitarbeit der offenen Tagung der Wissenschaftlichen Kommission in der Woche vorher vorbereitet – gibt es ein vielseitiges Rahmenprogramm: unter anderem einen interessanten und fröhlichen Einblick in die wichtige Jugendarbeit, diverse Vorträge von Fachleuten über Pilzthemen, eine Demonstration über die Verwertung von Speisepilzen (z. B. rüsten, abschwellen, einfrieren), einen Büchershop unseres Buchhandels und einen Infostand, eine Tombola, diverse Verkaufsstände und einen grossartigen Papierkünstler aus Frankreich.

Eine Festwirtschaft mit feinen Pilzspezialitäten und andern Köstlichkeiten lädt ein zum gemütlichen Beisammensein und geselligen Treffen mit Pilzlerkollegen/kolleginnen aus allen Teilen der Schweiz.

Eine Tageskarte kostet CHF 7.-; Vereine, welche die Ausstellung gemeinsam besuchen, bezahlen einen reduzierten Eintritt von CHF 4.- pro Person. Und wenn ein Mitglied eines Vereins während eines ganzen Tages an der Ausstellung mitarbeitet, ist der Eintritt für den Verein gratis!

Die Ausstellungsgestalter sind froh, wenn vor allem die Vereine in der nähern und weitern Umgebung Pilze sammeln und diese – z. B. am Freitag – ins Salzhaus bringen, damit diese in die Ausstellung integriert werden können.

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Im Namen des OKs:

ROLF NIGGLI & PETER MEIER

Éditorial

Le plaisir domine

Ou plus exactement dit: le plaisir et la tension. Car c'est dans huit mois, le 17 et le 18 octobre 2015 que se tiendra dans l'imposante et historique Maison du Sel à Wangen an der Aare la première Exposition nationale du champignon, organisée par l'USSM.

Le Comité d'organisation compte 18 personnes et a participé à plusieurs séances. Depuis plus d'une année, il prépare et prend en mains les travaux nécessaires. Nous nous réjouissons de voir de nombreuses amatrices et amateurs de champignons visiter notre exposition. Les visiteurs pourront ainsi prouver que leurs sociétés sont actives et vivantes et que l'Union donne à la mycologique populaire, une place d'importance dans notre pays.

C'est avec la collaboration de la session ouverte de la Commission scientifique que cette exposition pourra offrir un programme varié: entre autres: entre autres, un aperçu intéressant et agréable des travaux pour la jeunesse, divers rapports d'experts sur des sujets importants touchant la mycologie, des démonstrations sur l'utilisation des champignons dans la nourriture (par exemple, dans des préparations culinaires, la réhydratation, la congélation). Un stand de livres de champignons sera tenu par notre libraire, divers stands d'information, une tombola et une démonstration extraordinaire sera présentée par un artiste origamiste de France (sculpture en papier).

Un restaurant offrant des spécialités de champignons cuisinés et d'autres spécialités permettra d'agréables rencontres et amicales pour les amatrices et amateurs des trois régions linguistiques de notre pays.

Le billet d'entrée pour un jour coûtera 7 CHF; pour les sociétés qui visiteront l'exposition ensemble, une entrée à prix réduit sera fixée à 4 CHF par personne. Si une ou un membre d'une société travaille un jour complet pour l'exposition, l'entrée pour l'entier de sa société sera gratuite!

Les organisateurs de cette exposition seront heureux, si avant tout les sociétés des alentours pourront récolter et amener des espèces de champignons de bonne qualité, les apporteront (par exemple, le vendredi) dans la Maison du Sel, afin que celles-ci soient intégrés à l'exposition.

Nous nous réjouissons de votre visite!
Au nom du Comité d'organisation:

ROLF NIGGLI & PETER MEIER

TRADUCTION: J.-J. ROTH

Pilzporträt 1 | Portrait d'un champignon 1 | Il fungo speciale 1

Der Eingerissene Tulpenbecher

Ein möglicher Erstfund für die Schweiz

RUTH BERNHARD

Auf einer Blumenwanderung, nach einem Vorschlag aus dem Buch von Joss (2009), bei Eischoll VS stachen mir im April 2013 kleine Ascomyceten ins Auge. Wenn auch klein, so fielen sie auf dem nackten Waldboden sofort auf. Bei der Bestimmung stiess ich allerdings auf Schwierigkeiten. In meiner schweizerischen Pilzliteratur ergaben sich keine Hinweise auf die gefundenen sehr auffälligen Winzlinge. Im Pilzverein Zürich staunten alle über Grösse und Aussehen der Sporen, doch niemand kannte den Pilz. Die Bestimmung erfolgte durch Franjo Istvanic, der sich oft mit Ascomyceten beschäftigt, und die nötige Literatur zu Hause hatte. Darauf folgten Mails an alle Interessierten, denn es handelt sich mit grosser Wahrscheinlichkeit um einen schweizerischen Erstfund. Im Internet (www.pilzepilze.de) wurden zur gleichen Zeit zahlreiche Funde aus Deutschland erörtert und diskutiert.

Im 2014 war ich eine Woche früher am Fundort und siehe da, die Pilze standen wieder da. Diesmal handelte es sich um alte Exemplare, deren Becher schon eingerissen waren. Sporen waren vorhanden, doch die Asci waren bereits leer.

Microstoma protractum (Fr.) Kanouse
Sarcoscyphaceae, Pezizales, Pezizomycetidae, Pezizomycetes

Fruchtkörper: jung kugelig, 8–10 mm im Durchmesser, mit einer 2–3 mm grossen runden Öffnung oben, später sternförmig aufreissend, becherförmig, Öffnung am Scheitel mit kleinen weissen Härchen versehen
Fruchtschicht: glatt, purpurrot.
Aussenseite: blassorange mit kleiiger, weisslicher Schicht.
Fleisch: mit gelatinöser Schicht.
Stiel: weisslich, 10–30 mm lang, 3–5 mm dick, gebogen nach unten verjüngt, an der Basis wurzelartig verlängert.
Sporenpulver: weiss.
Ascosporen: 45–55 (–60)×11–14 µm, spindelförmig, hyalin, mit meist vier Öltropfen.
Asci: mit acht Sporen und einer seitlichen Öffnung oben
Paraphysen: mit rötlichem Inhalt, der sich in Melzer grünlich verfärbt.

Ökologie und Fundort

VS, Eischoll, LK 127.380/625.315, 1235 m ü.M., leg. R. Bernhard, det. Team Verein für Pilzkunde Zürich
Gefunden am 15. April 2013 und am 9. April 2014

Microstoma protractum wächst auf vergrabenen Holz im Laubwald. Die Gegend von Eischoll zeichnet sich durch im Frühjahr von Schmelzwasser durchtränkte sandige Böden an einer Hanglage aus. Im Sommer sind die Böden dagegen ausgesprochen trocken. Zur gleichen Zeit wie der Pilz wachsen auch die seltenen Lichtblumen *(Bulbocodium vernum)*, ein Liliengewächs.

Ich fand *Microstoma protractum* Mitte April 2013 an einer ebenen Stelle in einem Laubwäldchen mit Eschen, Birken, Espen, Eschen und Ahorn gleich nach der Schneeschmelze. An den schattigen Stellen in der Umgebung lagen immer noch grosse Schneefelder. Gesamthaft wuchsen etwa 20 Fruchtkörper, teils büschelig, teils einzeln auf vergrabenen Holzstücken. Die Öffnungen der Fruchtkörper waren noch nicht eingerissen, wie es bei älteren Exemplaren der Fall ist.
In 2014 drei Tage früher als im 2013 zählte ich an der gleichen Stelle etwa 12 Fruchtkörper, allerdings viel ältere, stark eingerissene Exemplare. Einzelne Becher waren bereits verwelkt. Die Vegetation war weiter fortgeschritten als im Jahr davor. So waren die Lichtblumen bereits verblüht und von Schnee weit und breit keine Spur mehr.

Diskussion

Obschon es sich im Frühling 2013 um junge Fruchtkörper handelte, waren die Sporen schon voll ausgereift. In der Literatur sind diese mit einer Länge von 45–55 µm angegeben. Die untersuchten Fruchtkörper hatten Sporen bis zu einer Länge von 60 µm. Im 2014 waren die Asci bereits alle leer und die Sporen hatten eine Länge von 45–50 µm.

In der Schweiz ist dieser Pilz laut Verbreitungsatlas noch nie gefunden worden, vielleicht wurde er auch übersehen, wächst er doch in einer wenig pilzreichen Saison unter noch recht winterlichen Bedingungen.

Im Thüringer Wald und im westlichen Sachsen ist sein Vorkommen dokumentiert. Er gilt auch dort als seltener Gast.
Die Datenbank der Pilze Österreichs (http://austria.mykodata.net) zeigt mehrere Funde im Burgenland und im Raum Wien, jeweils Beobachtungen vom Monat April. In Skandinavien scheint diese auffallende Art im ziemlich Mai häufig zu sein wie die zahlreichen Funde auf der Verbreitungskarte von Schweden zeigen (www.artportalen.se) und zeigt dort den Frühling an wie bei uns der Prachtbecherling *(Sarcoscypha* spec.). In Grossbritannien ist die Art seit 100 Jahren nicht mehr gesehen worden und gilt daher als ausgestorben (Evans et al. 2006).

Literatur | Bibliographie

CETTO B. 1987. I funghi das vero, vol.5°, Arti Grafiche Satrunia, Trento.

CETTO B. 1993. I funghi dal vero, vol.7°, Arti Grafiche Saturnia, Trento.

DENNIS R.W.G. 1981. British Ascomycetes, Gantner Verlag, Vaduz.

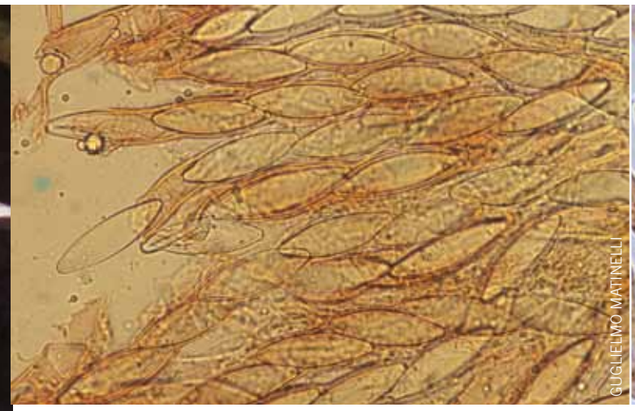
EVANS S., HENRICI A. & B. ING 2006. Red Data List of Threatened British Fungi. http://www.britmycolsoc.org.uk/mycology/conservation/red-data-list

JOSS S. 2009. Blütenwanderungen in der Schweiz. AT-Verlag, Aarau.

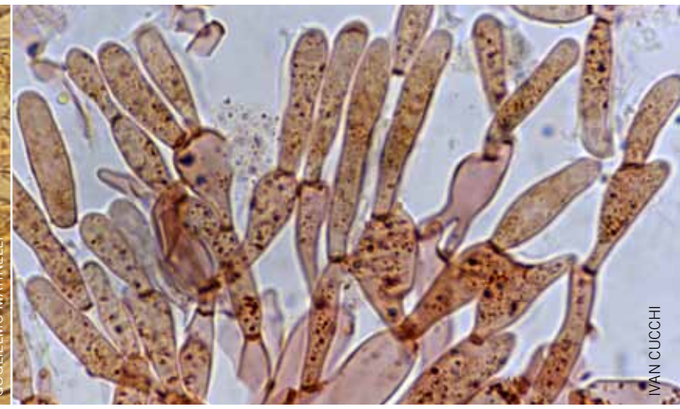
RYMAN S. & I. HOLMASEN 1992. Pilze. Bernhard Thalacker Verlag, Braunschweig.

MICROSTOMA PROTRACTUM Fruchtkörper | Fructifications

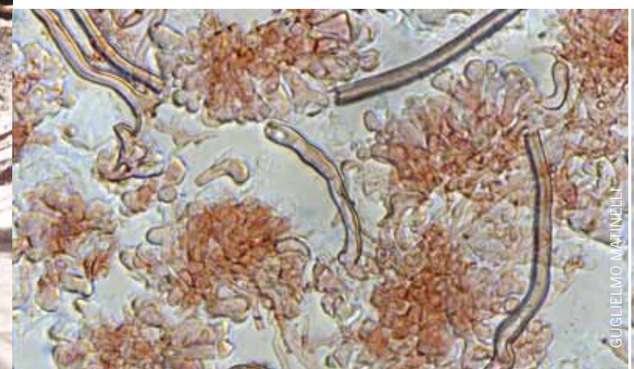
MICROSTOMA PROTRACTUM Sporen | Spores



MICROSTOMA PROTRACTUM Paraphysen | paraphyses



MICROSTOMA PROTRACTUM Haare in der Tama | poils dans la trame



MICROSTOMA PROTRACTUM Haare | poils

Microstoma protractum

une éventuelle première découverte en Suisse

RUTH BERNHARD • TRADUCTION: D. HOFER-MULLER

Lors d'une randonnée botanique proposée par S. Joss(2009), j'ai découvert des petits ascomycètes en avril 2013 près d'Eischoll, en Valais. Même très petits, ils m'ont sauté aux yeux, bien visibles sur le sol nu de la forêt. Leur détermination m'a néanmoins posé quelques difficultés. Dans mes clés suisses de détermination, je n'ai rien trouvé sur ces petits champignons singuliers et pourtant bien visibles. J'ai consulté les membres de la société de mycologie de Zürich qui se sont étonnés de la taille et de l'aspect des ascospores, mais aucun d'entre eux ne connaissait le champignon. C'est finalement Franjo Istvanic qui a su déterminer ce champignon, vu qu'il connaît bien les ascomycètes et qu'il disposait de la littérature nécessaire chez lui. Des courriels ont ensuite été envoyés à tous les intéressés, car il s'agit très probablement d'une première observation en Suisse. Sur l'Internet (www.pilzepilze.de), de nombreux cas ont été récoltés et décrits en Allemagne à la même période.

Je suis retourné sur place en 2014, une semaine plus tôt qu'en 2013, et j'ai pu constater que les champignons étaient de nouveau là. Il s'agissait cette fois de spécimens plus âgés, dont la marge des fructifications était déjà déchirée. Il y avait des ascospores, mais les asques étaient déjà vides.

Microstoma protractum (Fr.) Kanouse
Pezizomycetes, Pezizales, Sarcoscyphaceae

Apothécies: stipitées, à l'état juvénile, d'abord sphériques ou presque, de 8-10 mm de diamètre, avec une ouverture sommitale circulaire de 2-3 mm de diamètre, puis devenant cupulées et se déchirant en étoile ; leur ouverture étant ornée de petits poils blancs sur les bords.
Hyménium: lisse, rouge-pourpre.
Surface externe: orange pâle recouverte de poils denses simulant une furfuration blanchâtre.
Chair: avec une couche externe gélifiée.
Stipe: blanchâtre, 10-30 cm de long, 3-5 mm de diamètre, progressivement aminci et souvent courbés vers le bas, noir à base et prolongé en forme de racine.
Sporée: blanche.

Ascospores: 45-55 (-60) × 11-14 µm, fusiformes, hyalines, contenant en général quatre guttules.
Asques: octosporés, à pore apical latéral,
Paraphyses: à contenu rougeâtre, réagissant en vert dans la solution de Melzer

Ecologie et station

Suisse, Elscholl VS, CN 127.380/625.315, altitude 1235 m alt., leg. R. Bernhard, le 15 avril 2013 et le 9 avril 2014, det. Société mycologique de Zurich.

Microstoma protractum croît sur du bois mort enfoui, en forêt de feuillus ou de conifères. La région d'Eischoll se caractérise par des sols en pente, sableux et saturés, au printemps, par les eaux de fonte des neiges. En été, ces sols sont en revanche extrêmement secs. On y rencontre aussi à la même période que ce champignon la Campanette ou Bulcopode de printemps *(Bulbocodium vernum)*, Colchicacées (Liliacée p.p.) rare.

J'ai découvert *Microstoma protractum* sur une station plane juste après la fonte des neiges, dans une forêt de feuillus composée de frênes, de bouleaux, de trembles et d'érables. Les endroits ombragés à l'entour étaient encore bien enneigés. Dans l'ensemble, en 2013, j'ai recensé environ 20 apothécies en groupes et isolées, sur des morceaux de bois enfouis. Les ouvertures des apothécies n'étaient pas encore déchirées en étoile, comme c'est le cas pour des spécimens plus âgés.

En 2014, la saison était plus avancée. 12 apothécies, dont certaines très âgées ont été observées.

Discussion

Selon la littérature consultée, les ascospores devraient mesurer 45-55 µm de long. Bien qu'au printemps 2013 les fructifications étaient jeunes, les ascospores, à pleine maturité ont été mesurées jusqu'à 60 µm.

En 2014, tous les asques étaient déjà vides et les ascospores mesuraient entre 45 et 50 µm de long.

Selon l'atlas de répartition Swissfungi, ce champignon n'a encore jamais été observé en Suisse. Il est peut-être passé inaperçu, vu qu'il pousse à une saison où les champignons sont rares et dans des conditions encore bien hivernales. Sa présence est notamment documentée pour les forêts de Thuringe et dans l'ouest de la Saxe, où il est aussi considéré rare.

La banque de données des champignons d'Autriche (http://austria.mykodata.net) mentionne plusieurs observations dans le Burgenland et aux alentours de Vienne, à chaque fois au mois d'avril. En Scandinavie, cette espèce singulière semble même fréquente en mai, comme le prouvent les nombreuses stations recensées sur la carte des répartitions en Suède (voir www.artportalen.se); elles y annoncent le printemps, comme chez nous les pézizes écarlates et orangées *(Sarcoscypha* spec.). En Grande-Bretagne, l'espèce n'a plus été observée depuis 100 ans et est donc considérée comme ayant disparue (Evans et al. 2006).

Littérature voir le texte en allemand

MICROSTOMA PROTRACTUM Fructifications | Fruchtkörper

GUGLIELMO MARTINELLI

MICROSTOMA PROTRACTUM Spores | Sporen

GUGLIELMO MARTINELLI

Pilzporträt 2 | Portrait d'un champignon 2 | Il fungo speciale 2

Sowerbyella crassisculpturata

récoltée en milieu urbain

RENÉ DOUGOUD

Introduction

L'Union Suisse des Société de Mycologie (USSM) a choisi comme thème de l'année 2014, «Les champignons en milieux urbains et ruraux». Chaque mycologue était invité à explorer les habitats susceptibles d'héberger des champignons et de les signaler à l'USSM, pour qu'ils soient enregistrés par l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage. Le choix de ce thème aura peut-être surpris certains, plus enclins à arpenter les forêts et pâturages, mais les champignons occupent tous les milieux, parfois même les plus improbables. Il est vraisemblable que celle ou celui qui aura adhéré à ce thème, aura été surpris d'avoir identifié des espèces pouvant être qualifiées de peu répandues ou de nouvelle pour soi. Pour notre part, nous explorons assez souvent les milieux urbains à la recherche de discales et y avons déjà fait de très intéressantes et surprenantes découvertes. L'espèce que nous décrivons et illustrons ici en fait partie. Il s'agit en effet d'une espèce très peu répandue, sans doute jamais récoltée en milieu urbain et répertoriée pour la première fois en Suisse.

Brève note historique et taxinomique

Le genre Sowerbyella a été proposé par le botaniste et mycologue suédois, Nannfeldt (1938), avec *Peziza radiculata* Sowerby:Fries, pour espèce type. Ce genre comportait alors deux espèces, avec *S. unicolor* (Gill.) Nannf. (= *Aleuria unicolor* Gill.) reconnue ensuite comme synonyme de *Peziza imperialis* Peck, devenu alors prioritaire par antériorité et accommodé dans le genre *Sowerbyella* par Korf (1971). Depuis, grâce aux travaux de Moravec (1985a, 1985b, 1988a et 1988b), le genre *Sowerbyella* s'est étoffé et compte douze espèces, dont voici les principaux caractères taxinomiques:

Apothécies 10-70 (-100) mm de diamètre, isolées ou grégaires, cupulées, parfois lobées ou discoïdes avec l'âge, généralement stipitées. **Réceptacle** de couleur assez proche de celle de l'hyménium, paraissant lisse, mais recouvert d'un tomentum apprimé, blanchâtre, surtout par le sec. **Hyménium** régulier ou plissé au centre, jaune, jaune d'œuf, ocracé, brunâtre ocracé, pouvant être teinté d'olivâtre, de jaune-orange à orange avec des reflets rougeâtres, **Stipe** 3-10 mm de diamètre, de 2 à 40-60 mm de long, souvent recouvert d'un tomentum blanc. **Asques** operculés, cylindracés, octosporés, ou parfois seulement avec 2-6 ascospores, iode négatif. **Ascospores** ellipsoïdales à ellipso-fusoïdes, parfois un peu excentrées, ornementées, contenant deux, parfois 3 guttules. **Ornementation** cyanophile, formée d'un réticulum complet ou presque, ou d'un réseau irrégulier et incomplet, ou formé de verrues ou d'épines ou de crêtes grossières, isolées ou reliées, ou également formée de petites verrues plus ou moins serrées, isolées ou reliées en chaines, ou de fines crêtes pouvant composer réseau plus ou moins complet et dense. **Paraphyses** plus ou moins élargies au sommet, qui peut être brièvement fourchu, droit, incliné ou en forme de crochet et alors souvent irrégulièrement ondulé en dessous, contenant un pigment jaune à orange. **Excipulum médullaire** et sous-hyménium de *textura intricata*. **Excipulum ectal** de *textura globulosa-angularis*. **Tomentum** issu de la surface de l'excipulum, composé de poils hyphoïdes, hyalins, parfois brunâtres, pouvant dépasser 500 µm de long, **Substrats**: Sur aiguilles, feuilles, tiges et bois pourrissant (possiblement en relation avec de l'urée), en forêt de conifères et de feuillus, souvent sur sol calcaire, occasionnellement sur sol fumé et excréments. De juin à décembre, le plus souvent de septembre à novembre.

SOWERBYELLA CRASSISCULPTURATA Fructifications | Fruchtkörper

RENÉ DOUGOUD

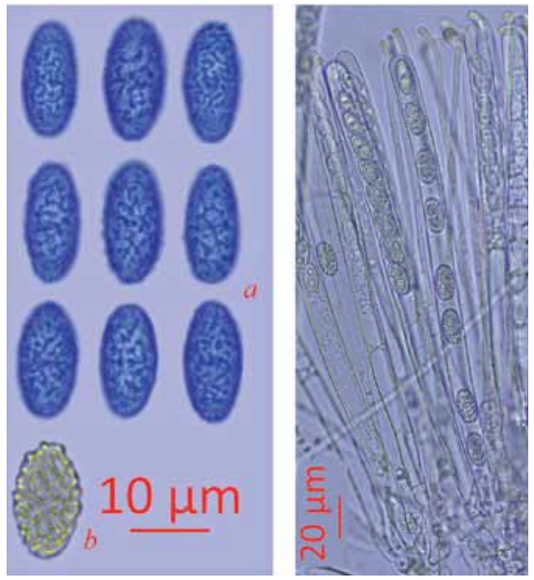
Matériel et méthode

La description a été effectuée à partir de champignons vivants. La couleur de l'hyménium et ses nuances ont été appréciées au moyen du code de Küppers (1991). Le montage des coupes et d'autres éléments de la microscopie a été réalisé dans l'eau distillée, le bleu coton lactique (BCL) et le réactif de Melzer, pour le contrôle des réactions métachromatiques. Les ascospores et les ornementations ont été mesurées dans le bleu coton lactique. Les valeurs statistiques des mesures ont été obtenues à partir d'une population de 25 ascospores, sans ornementation non comprise. Toutes les autres mesures ont été obtenues à partir de montages effectués dans l'eau distillée. Les dessins ont été réalisés au crayon, à partir d'un tube à dessiner. Les photographies de la macroscopie ont été réalisées in situ et en laboratoire, comme pour les éléments de la microscopie.

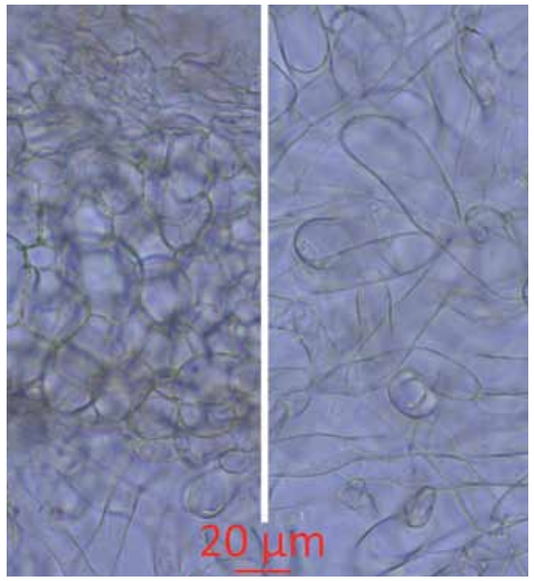
Sowerbyella crassisculpturata J. Moravec, Mycotaxon 23: 492, 1985.

Apothécies: 30-50 mm de diamètre, stipitées, grégaires, plus ou moins profondément cupulées, comprimées latéralement ou non.
Réceptacle: ridé radialement depuis le stipe dans sa partie inférieure, puis uni, lisse à finement feutré (loupe), brunâtre-olivâtre, Küppers planche S40, Y60/M40, Y70/M40; S50, Y60/M40, blanchissant par le sec.
Disque: parfois ondulé dans la partie centrale.
Hyménium: lisse, mat, plus pâle que le réceptacle, jaune brunâtre, teinté olivâtre, S40, Y60/M 30, Y70/M30, Y90/M4. 260-270 µm d'épaisseur, gris dans la partie supérieure par la présence des ascospores et teinté de jaune par le contenu des paraphyses.
Marge: à bordure régulière à délicatement ondulée.
Stipe: jusqu'à 20-25 × 5-8 mm, cylindracé, très individualisé, non élargi sous la cupule, concolore au réceptacle, irrégulièrement entouré d'une villosité blanche. Sporée jaunâtre, Küppers planche S00, C00/Y10, C00/Y20.
Asques: 240-280 × 11,5-14 µm, operculés, octosporés, cylindracés, progressivement aminci à la base, issus de crochets, à sommet arrondi, I-.
Ascospores: (13,5-) 14-14,7 (-15,2) × 6,7-7,9 µm; X= 14,2 × 7,1 µm; Q= 2, unisériées, ellipsoïdales, ornementées, biguttulées, guttules de diamètre égal diamètre ou presque, × 4-5 (-5,3) µm.
Ornementation: jaunâtre dans l'eau, fortement cyanophile, formée de verrues à contour irrégulier, x 0,3-1,3 µm de diamètre et de haut, isolées ou coalescentes, et surtout de crêtes courtes ou allongées, pouvant former un réticule incomplet.
Paraphyses: 3-4 µm de diamètre dans la partie inférieure, simples, parfois bifides à la base, septées, droites ou à sommet incliné à courbé, un peu renflé, × 3,5-4,5 (-5) µm, contentant, surtout au sommet, de fines granulations jaunes.
Sous-hyménium: se confondant avec la strate suivante.

SOWERBYELLA CRASSISCULPTURATA A gauche Ascospores: a) dans le BCL, b) dans l'eau. A droite Asques et paraphyses, dans l'eau. | Links Ascosporen a) in Baumwollblau, b) in Wasser. Rechts Asci und Paraphysen.



SOWERBYELLA CRASSISCULPTURATA A gauche Excipulum ectal, dans l'eau. A droite Excipulum médullaire, dans l'eau. | Links Ektales Exzipulum in Wasser. Rechts Medulläres Exzipulum in Wasser



Photos RENÉ DOUGOUD

Excipulum médullaire: 800-1200 µm d'épaisseur, de *textura intricata*, coloré de brun jaunâtre pâle dans les parties supérieures et inférieures, hyalin entre deux, constitué d'hyphes cylindracées à renflées, rétrécies aux cloisons, mesurant (35-) 70-115 (145) × (10-) 15-20 (-27) µm, à paroi mince, × 0,5 µm.
Excipulum ectal: 125-200 µm d'épaisseur, brusquement distinct de la strate précédente, de *textura globulosa-angularis*, brun jaunâtre pâle, formé de cellules mesurant 12-45 × 12-60 µm, à paroi jaunâtre, mesurant 0,5-1,2 µm. Feutrage recouvrant la surface du réceptacle composé de poils plus ou moins denses, hyalins, hyphoïdes, septés, obtus, mesurés jusqu'à 600 µm de long, le plus souvent vers 200-400 × 8,5-11 (-13) µm.
Feutrage: du stipe constitué de poils hyphoïdes, du même type que ceux recouvrant le réceptacle, mais plus dense et très longs, pouvant dépasser 1500 µm, agglomérant plus ou moins le substrat.

Discussion

Comme nombre de pezizomycètes, les espèces du genre *Sowerbyella* se distinguent surtout par leurs caractères sporiques. D'ailleurs la couleur de l'hyménium de notre récolte est différente de celle indiquée dans la description originale (Moravec 1985a). Ainsi, *S. crassisculpturata* se distingue notamment par des ascospores ellipsoïdales, biguttulées, à paroi grossièrement verruqueuses et crêtées, les crêtes pouvant être anastomosées et plus ou moins allongées, formant des amorces de réticulum environnés de verrues, très occasionnellement un pseudoréticulum environné de verrues. *S. radiculata* possède des ascospores aux dimensions et à ornementation très proches. Cette dernière est cependant moins grossière, plus régulière, plus franchement et souvent subréticulée, sans ou occasionnellement avec des verrues entre les réticulum. On peut comparer les différences d'ornementation de ces deux espèces sur la base des photos, prises au MEB, que présentent Benkert (2005: 156, pl. 8), Moravec (1985a: 488, fig. 7-10 et 489, fig. 11) et Moravec (1985a, pl. 10, fig. 1 et 2).

Matériel examiné

Suisse, Estavayer-le-Lac FR, chemin de la Croix-de-Pierre. Coordonnées N 46°50'36'' E 6°51'23'', alt. 485 m.
Leg. Ayer, Dougoud et Moura, le 27 novembre 2014. Herbier pers. RD 33.18.264.14.

Habitat et substrat

Sur le sol herbeux d'un parc arborisé, sous *Picea abies* et *Larix decidua*.
Note: Moravec (1985a) relève diverses récoltes faites en forêt, sous *Picea*.

Bibliographie | Literatur

BENKERT D. 2005. Beiträge zur Kenntnis einiger Gattungen der Pezizales (Ascomycetes). Plectania, Pseudoplectania, Ramsbottomia, Smardaea, Greletia, Sowerbyella. Zeitschrift für Mykologie 71 (2): 121–164.

KORF R.P. 1971. Some new Discomycete names. Phytologia 21 (4): 201-207.

MORAVEC J. 1985 a. A taxonomic revision of the genus Sowerbyella Nannfeldt (Discomycetes, Pezizales). Mycotaxon 23: 483-496.

MORAVEC J. 1985 b. Taxonomic revision within the genus Sowerbyella. Mycologia helvetica 1 (6): 427-442.

MORAVEC J. 1988 a. Sowerbyella angustispora sp. nov. and Otideopsis Kausalii comb. nov. (Discomycetes, Pezizales, Pyronemataceae). Mycologia Helvetica 3 (1): 135-142.

MORAVEC J. 1988 b. A key to the species of Sowerbyella (Discomycete, Pezizales). Ceská Mykologie 42 (4): 193-203.

NANNFELDT J.A. 1938. Contributions to the mycoflora of Sweden 5. On Peziza catinus Holmskj. ex Fr. and P. radiculata Sow. ex Fr, with a discussion of the genera Pustularia Fuck. emend. Boud. and Sowerbyella Nannf. n. gen. Svensk Botanisk Tidskrift. 32: 108-120.

Remerciements

Notre gratitude va à François Ayer, pour nous avoir conduit sur cette station.

Sowerbyella crassisculpturata

Gefunden in einem städtischen Umfeld

RENÉ DOUGOUD • ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Einleitung

Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde VSVP hat sich für 2014 das Jahresthema «Pilze in unserer Stadt, in unserem Quartier» gegeben. Jede Mykologin, jeder Pilzler war dazu aufgerufen, in diesem Habitat nach Pilzen zu suchen und sie dann der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL zu melden für den swissfungi, den Verbreitungsatlas der Höheren Pilze der Schweiz. Die Wahl dieses Themas mag einige überrascht haben, die Pilze jedoch besiedeln alle Habitate, manchmal auch die unwahrscheinlichsten. Wer sich dem Jahresthema angenommen hat, wurde oft mit seltenen oder für ihn oder sie neuen Arten überrascht. Was mich betrifft, so untersuche ich oft in städtischer Umgebung nach kleinen Discomyceten und habe dabei schon einige sehr interessante und überraschende Funde gemacht. Die hier vorgestellte Art ist so ein Fund. Es handelt sich um eine wenig verbreitete Art, die noch nie in einer städtischen Umgebung gefunden worden war und für die Schweiz neu ist.

Kurze historische und taxonomische Einleitung

Die Gattung *Sowerbyella* wurde vom schwedischen Botaniker und Mykologen Nannfeldt (1938) beschrieben mit *Peziza radiculata* Sowerby:Fr. als Typus-Art. Die Gattung umfasste zuerst nur zwei Arten: *Sowerbyella radiculata* und *S. unicolor* (Gill.) Nannf. (=*Aleuria unicolor* Gill.), die später als Synonym von *Peziza imperialis* Peck angesehen wurde. Dieser Name hat somit Priorität. Später transferierte Korf (1971) die Art wieder zur Gattung *Sowerbyella*. Seither sind noch mehr Arten dazugekommen, dank der Arbeiten von Moravec (1985a, 1985b, 1988a & 1988b), die Gattung zählt nun zwölf Arten. Nachfolgend die wichtigsten Gattungsmerkmale:
Apothezien: 10–17 (–100) mm im Durchmesser, isoliert stehend oder in Gruppen, manchmal gelappt oder scheibenförmig im Alter, im Allgemeinen gestielt. **Rezeptakulum** mit ähnlicher Farbe wie das Hymenium, scheinbar glatt, aber mit einem abgewetzten Tomentum, weisslich, besonders bei Trockenheit. **Hymenium** regelmässig oder im Zentrum gefaltet, gelb-eigelb bis ocker-bräunlich teils mit einem olivfarbenen Ton oder von orangegelb bis orange mit rötlichen Tönen. **Stiel** 3–10 mm im Durchmesser und 2 bis 40–60 mm lang, oft mit einem weissen Tomentum überzogen. **Asci** operkulat, zylindrisch, achtsporig oder manchmal nur mit 2–6 Sporen, I-. **Ascosporen** ellipsoid bis ellipsoid-fusiform, manchmal ein bisschen exzentrisch, ornamentiert, mit zwei, manchmal drei Tröpfchen. **Ornamentation** cyanophil, als ganzes oder Teilnetz oder als unregelmässiges und unvollständiges Gitter oder aus einzelnen oder zusammengewachsenen Warzen oder Stacheln oder mit kleinen Wärzchen, die zusammenstehen oder gar Reihen bilden. **Paraphysen** mehr oder weniger verbreitert an der Spitze, die kurz gegabelt, gerade oder gekrümmt sein kann. Der untere Teil ist oft gewellt und enthält ein gelb-oranges Pigment. **Medulläres Exzipulum** und Subhymenium aus *textura intricata*. **Ektales Exzipulum** aus *textura globoa-angularis*. **Tomentum** kommt aus der Oberfläche des Exzipulum, aus hyphoiden, hyalinen, manchmal bräunlichen Haaren, die über 500 µm lang werden können. **Substrat**: auf Nadeln, Blättern, Zweigen und morschem Holz, in Nadel- oder Laubwald, oft auf kalkhaltigem Boden, gelegentlich auf gedüngtem Boden oder Dung. Juni bis Dezember, am häufigsten September bis November.

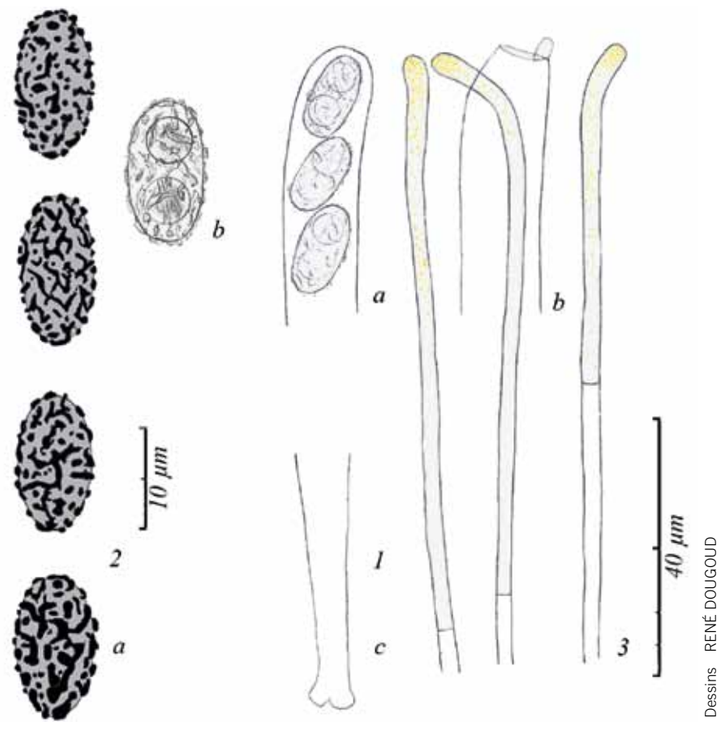
Material und Methoden

Die Beschreibung wurde an Hand von lebenden Pilzen gemacht. Die Farbe und Farbtöne des Hymeniums wurden mit den Code von Küppers (1991) beschrieben. Die mikroskopischen Arbeiten wurden in destilliertem Wasser, Baumwollblau (BCL) und Melzerreagens durchgeführt. Die Ascosporen und deren Ornamentation wurden in Baumwollblau gemessen. Für die statistischen Werte wurden 25 Sporen gemessen. Alle anderen Messungen wurden in destilliertem Wasser gemacht. Die Zeichnungen wurden mit Bleistift angefertigt mit Hilfe eines Zeichentubus. Die Photographien der Fruchtkörper wurden *in situ* und im Labor gemacht, so wie auch die mikroskopischen Merkmale.

Sowerbyella crassisculpturata J. Moravec, Mycotaxon 23: 492, 1985.

Apothezien: 30–50 mm im Durchmesser, gestielt, in Herden wachsend, mehr oder weniger schalenförmig, manchmal am Rande zusammengedrückt.
Rezeptakulum: im unteren Teil von Stiel her gerieft, dann einfarbig bis fein filzig (Lupe!), bräunlich-oliv. Küppers Tafel S40, Y60/M40, Y70/M40; S50, Y60/M40, bleicht beim Trocknen aus.
Diskus: manchmal im Zentrum gewellt
Hymenium: glatt, matt, bleicher als das Rezeptakulum, gelb-bräunlich mit olivfarbenen Tönen, S40, Y60/M 30, Y70/M30, Y90/M4. Rand regelmässig und fein gewellt. 260–270 µm dick, im oberen Teil durch die Ascopsoren grau und durch den Inhalt der Paraphysen gelblich gefärbt.
Stiel: bis 20–25 × 5–8 mm, zylindrisch, sehr verschieden, unter der Cupula nicht verdickt, gleichfarbig wie das Rezeptakulum, unregelmässig mit einem weissen Filz umgeben.
Sporenpulver: gelblic, Küppers-Tafeln S00, C00/Y10, C00/Y20.
Asci: 240–280 × 11,5–14 µm, operkulat, achtsporig, zylindrisch, allmählich gegen die Basis hin verschmälert, mit abgerundeter Spitze, I-.
Ascosporen: (13,5–) 14–14,7 (–15,2) × 6,7–7,9 µm; X = 14,2 x 7,1 µm; Q = 2, uniseriat, elliptisch, ornamentiert, mit zwei gleich grossen Tröpfchen (4–5 µm). Ornamentation gelblich in Wasser, stark cyanophil, aus unregelmässigen Wärzchen mit 0,3–1,3 µm Durchmesser und Höhe, die vereinzelt oder zusammen stehen, in kurzen oder länglichen Kreten, die ein unvollständiges Netz bilden.
Paraphysen: 3–4 µm im Durchmesser in unteren Teil, einfach, manchmal zweifüssig, septiert, gerade oder gebeugt bis gekrümmt, ein wenig aufgeblasen 3,5–

SOWERBYELLA CRASSISCULPTURATA 1. Asques dans l'eau: a) Partie supérieure avant déhiscence; b) après déhiscence; c) base. 2. Ascospores: a) dans le BCL; b) dans l'eau. 3. Parties sommitales de paraphyses dans l'eau. | 1. Asci in Wasser: a) oberer Teil bevor Sporenauswurf; b) nach Sporenauswurf. 2. Ascosporen a) in Baumwollblau; b) in Wasser. 3. Spitzen der Paraphysen in Wasser.



Dessins RENÉ DOUGOUD

4,5 (–5) µm, mit feiner gelber Granulation, besonders an der Spitze.

Subhymenium: vermischt sich mit dem medullären Exzipulum 800–1200 µm dick, aus *textura intricata*, braun-blass gelblich in den oberen und untere Teilen, hyalin dazwischen. Aus zylindrischen bis geschwollenen Hyphen, die an den Septen zusammengezogen sind: (35–) 70–115 (–145) × (10–) 15–20 (–27) µm und dünnwandig (0,5 µm).

Ektales Exzipulum: 125–200 µm dick, deutlich anders als die vorangegangene Schicht aus textura globosa-angularis, braun-blass gelblich, aus 12–45 × 12–60 µm grossen Zellen mit gelblicher Wand, die 0,5–1,2 µm dick ist.

Filz: überzieht die Oberfläche des Rezeptakulums und besteht aus mehr oder weniger dichten, hyalinen, hyphenähnlichen, septierten und obtusen Haaren, die bis 600 µm lang sind, meist sind sie aber um 200–400 × 8,5–11 (–13) µm. Filz des Stiels aus hyphenähnlichen Haaren, wie bei den Haaren, die das Rezeptakulum bedecken, jedoch dichter und länger (bis 1500 µm), dem Substrat mehr oder weniger anliegend.

Diskussion

Wie viele Pezizomyzeten lassen sich die Arten der Gattung *Sowerbyllea* an Hand der Sporenmerkmale unterscheiden. Die Hymeniumfarbe unseres Fundes unterscheidet sich von derjenigen in der Originalbeschreibung (Moravec 1985a). So unterscheidet sich S. *crassisculpturata* insbesondere durch die ellipsoiden, biguttulaten Sporen mit grob warzigen und gekreteten Wänden. Diese Kreten können sich verzweigen, sind mehr oder weniger länglich und bilden beinahe ein Netz, das von Warzen umgeben wird. *S. radiculata* besitzt sehr ähnliche Sporen bezüglich Grösse und Ornamentation. Sie sind jedoch weniger dick, regelmässiger und mit viel weniger Kreten und nur selten mit Warzen dazwischen. Die Sporenornamentation kann am besten mit REM-Bildern verglichen werden, wie sie bei Benkert (2005: 156), Moravec (1985a: 488 & 489) und Moravec (1985a: Tafel 10, Abb. 1 & 2) zu sehen ist.

SOWERBYELLA CRASSISCULPTURATA
Fructifications | Fruchtkörper

FRANÇOIS AYER

Untersuchte Funde

Estavayer-le-Lac FR, chemin de la Croix-de-Pierre. Koordinaten N 46°50'36''; E 6°51'23'', 485 m ü.M. Leg. Ayer, Dougoud & Moura, 27. November 2014. Herbarbeleg: RD 33.18.264.14.

Lebensraum und Substrat

Auf bewachsenen Boden in einem baumgesäumten Park unter Fichte *(Picea abies)* und Lärche *(Larix decidua)*. Moravec (1985a) beschreibt verschiedene Funde aus einem Wald unter *Picea*.

Dank

Mein Dank gehört François Ayer, der mich zu diesem Fund geführt hat.

Fundmeldungen | Trouvailles | Ritrovamenti

Trochila ilicina

FRANCO DELMENICO

Trochila ilicina (Nees ex Fr.) Greenh. & Morgan-Jones 1964

Habitat

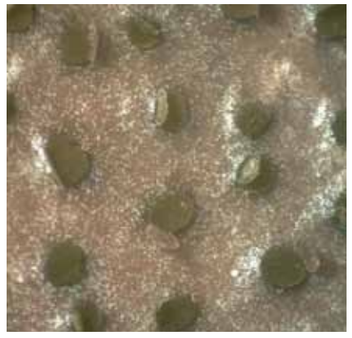
Sulla parte superiore di foglie cadute di *Ilex aquifolium*.
Zone geografiche di rinvenimento conosciute per questa specie sono, Polonia, Germania, Gran Bretagna, regioni temperate degli Stati Uniti e Canada, Asia, Russia, Europa meridionale e Africa.

Osservazioni

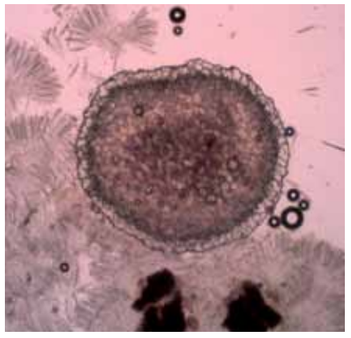
Il genere *Trochila* comprende ca. 15 specie fungine. Di questi, l'unico membro di questo genere che ha colonizzato le foglie di *Ilex aquifolium* è *Trochila ilicina*.

TROCHILA ILICINA Dapprima appare come punti neri, piccoli, che si sviluppano fino a raggiungere 1-2 mm di diametro, numerosi, distribuiti in modo casuale sulla superficie della lamina fogliare superiore, infine confluenti e copre quasi l'intera superficie.

Apoteci sessili, completamente immersi nel tessuto del lato superiore delle foglie infette, con opercolo alzato collegato all'excipulum laterale a maturità.

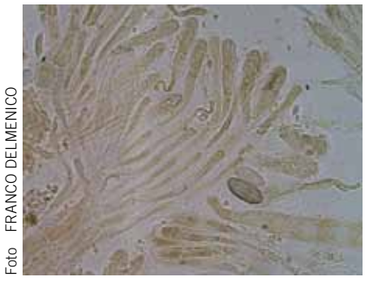


Opercolo è costituito da cellule poligonali, 20-30 × 8-20 µm, che sarebbero le cellule costituenti la parete cuticolare della foglia. L'excipulum consiste di excipulum laterale e inferiore.



Aschi clavati, diritti o leggermente curvi, 57,6-93,4 × 6,6-9,6 µm, ristretti fino a 2,5 µm alla base, con otto ascospore, e un poro apicale, ca. 0,5 µm di diametro; aschi separati da parafisi.

Parafisi filiformi, fino a 4,2 µm di larghezza nella parte superiore, di solito leggermente più lunghi degli aschi.



Ascospore ellissoidali, ialine, euseptate, 9,8-15,9 × 2,7-5,1 µm. In reagente di Melzer, il poro apicale degli aschi si colora di blu, mentre le ascospore rimangono sempre incolori.

Foto FRANCO DELMENICO

Bibliografia

BREITENBACH J. & F. KRÄNZLIN 1984. Champignon de Suisse, Tome 1. Les Ascomycètes.

CETTO B. 1993. Funghi dal vero, volume 7.

LUCCHINI G. 1997. I Funghi del Cantone Ticino.

GRAZIE A: Dipartimento Protezione delle Piante, Pomerania Occidentale University of Technology, ul. Slovak 17, PL-71434 Szczecin, e-mail: janusz.blaszkowski@zut.edu.pl

Pilzexkursion der 4. Primarklasse Netstal

25. September 2014

PETER STRAUB

Nach den Sommerferien brachte ich jeweils am Dienstag Pilze in die Schule mit, die wir mit der Nase, mit den Augen, manchmal auch mit dem Mund kennen lernen durften. Jedesmal waren ein paar schon bekannte und auch ein paar für uns neue Pilze für zwei Tage im Schulzimmer ausgestellt. Wir staunten ob all der Pilzgerüche, die u.a. an Mehl, Hering, Stachelbeere, Anis, Rettich, Knoblauch und Maggi erinnern. Wir betrachteten, wie sich Pilze verfärben oder die Milch des Grubigen Milchlings relativ rasch ihre Farbe ändert. Wir redeten von Röhrlingen, Lamellenpilzen, Stachelpilzen und Porlingen, lernten die Einzelteile eines Pilzes kennen, staunten oft über Farben und Formen und unterhielten uns auch über Pilzsammelregeln. Vereinzelt erschienen auch Kinder an Pilzbestimmerabenden, wo sie von den Vereinsmitgliedern freundlich begrüsst und sehr gut betreut wurden.

Jedes Kind wählte einen kleinen Vortag über einen Pilz aus, trainierte fleissig das Vortragen inklusive das Präsentieren des Pilzes und / oder der Bilder des Pilzes. Die Vorträge hatte ich so verfasst, dass der Pilz in Ich-Form zu den Kindern sprach. Es war erfreulich, wie gut die Kinder vor die andern hintraten und ihren Vortrag hielten. Auf diese Art stellten sie 25 verschiedene Pilze vor.

Photos PETER STRAUB

Die Kinder freuen sich riesig auf ein gemeinsames Pilzsuchen. Am 25. September 2014 war es endlich soweit. Unsere Pilzexkursion fand mit Pilzkennern des Vereins für Pilzkunde Glarnerland im Raume Walensee statt.

Nach dem Mittagspicknick trafen wir die Pilzexperten Daniel Schlegel, Melgg Laager und Albert Ziltener. Voll Freude zeigten die Kinder, was sie auf dem Weg schon alles gefunden hatten, z. B. eine Stinkmorchel, Erdsterne und Grünblättrige Schwefelköpfe.

In vier Gruppen sammelten wir unter kundiger Anleitung Pilze, trafen uns nach eineinhalb Stunden später wieder, stellten die vielen verschiedenen Pilze auf einem grossen Baumstrunk aus und erfuhren von den Experten viel Interessantes.

Die folgenden Texte sind Ausschnitte aus den Schülerberichten: Am Anfang war es anstrengend zu wandern, aber als wir Pilze fanden, war es nicht mehr anstrengend. Herr Schlegel fand einen Haselnussmilchling. Ich probierte seine Milch als erste. Die war scharf! (Aurora)

Wir haben sehr viele interessante Pilze gefunden. Pilze sammeln macht grossen Spass. (Mia)

Wir sind überall hinaufgeklettert, aber im Wald war es sehr rutschig. Ich habe einen Rotrandigen Baumschwamm gefunden. Mir hat die Exkursion sehr gut gefallen. (Hayat)

Wir haben ganz viele Pilze gefunden. Ein paar haben wir noch nicht gekannt. Es gibt viele Pilze an Bäumen oder auf Holzstücken. (Jessica)

Wir haben vier oder fünf Hexenröhrlinge gesehen. Wenn man die Hexenröhrlinge in wie Hälfen schneidet, laufen sie blau an. (Lirigzona)

An einem alten Baumstamm fand ich circa zehn Flaschenstäublinge. Unterwegs haben wir gemeint, es hätte noch eine Stinkmorchel, aber es stank nur so. (Sindrit)

Wir sind einen steilen Hang hinaufgeklettert und haben grosse, alte Schleier- eulen gefunden. Eine hatte an den Lamellen schon einen Schimmelpilz. Auf einem Weg haben wir einen seltenen Feuersalamander gesehen, aber leider war er schon tot. (Beya)

Ich habe ein Eichhörnchen gesehen und einen Pilz, den ich noch nie in meinem Leben gesehen habe. (Vitor)

Wir haben Erdsterne, Milchlinge und sogar einen Knollenblätterpilz gefunden. Mein Kollege Vitor hat sich beim Sammeln auf kleine Pilze spezialisiert. Er hat sehr viele gefunden. Es lagen auch Haselnüsse auf dem Boden. Von weitem meinte man, es wären Pilze. (Leandro)

Neben den erwähnen Pilzen fanden wir u. a. den Terpentinschneckling, den Elfenbeinschneckling, den Mehlräsling, den Spaltblättling, den würzigen Tellerling, das Stockschwämmchen, den Gifthäubling, den gelbrotmilchenden Helmling, den blauen Träuschling, den Birkenporling, den violetten Milchling, den violetten Rötelritterling, die Nebelkappe, den Parasol, den dornigen Stachelbart, den hornstieligen Schwindling, den Flockenstieligen und den Netzstieligen Hexenröhrling sowie den Goldröhrling.

Ich freue mich auf die nächste Pilzexkursion mit einer neuen Klasse und danke Daniel Schlegel, Melgg Laager und Albert Ziltener herzlich für die kindgerechte, lehrreiche Exkursion in gemütlicher, familiärer Stimmung.

Pilzverein Olten an den Solothurner Waldtagen

3.–5. September 2014

SALOMON BURCKHARDT & HEINZ WALTER

An den 1. Solothurner Waldtagen anfangs September im Born-Wald oberhalb Olten war auch der Pilzverein Olten und Umgebung mit einem Posten vertreten. 20'000 Personen, davon 4'000 Schüler und Schülerinnen mit Ihren Klassenlehrer und Klassenlehrerinnen besuchten das extra angebotene Schulprogramm mit 55 verschiedenen Themenposten.

Von Mittwoch bis Freitag erhielten 24 Schulklassen mit ca. 25 Schülern in 40-minütigen Vorträgen und praktischem Anschauungsunterricht einen Einblick über die Welt der Pilze. Mehr als 10 % aller Schulbesuche fanden an unserem Themenstand statt. Die Kinder hatten sich in der Vorwoche in ihren Klassen zum Teil intensiv mit dem Thema «Pilze» auseinandergesetzt. Es erstaunte so wenig, dass viele Kinder bereits gewisse Vorkenntnisse aufweisen konnten. Als ortsansässiger Pilzverein bekamen wir wie die Jungfrau zum Kinde die Aufgabe das Thema Pilze den interessierten näher zu bringen. Der Aufwand war nicht zu unterschätzen, mussten wir doch ein Programm zusammenstellen das in einem engen zeitlichen Rahmen das wesentliche der Pilzwelt beinhaltet und auch interessant und anschaulich die jungen Zuhörer fesseln konnte. Dies ist uns gelungen, haben uns doch Lehrerinnen und Lehrer erklärt dass es sie selber erstaunt hat dass Ihre Kinder – im Altersspektrum von 1.–6. Klässler – so aufmerksam zuhörten und mitmachten. Mit einer Fotoinfowand von 5 Metern und einer kleinen Ausstellung von ca. 30 Pilzen wurde ein breites Spektrum abgedeckt. Die Ausstellung war natürlich auch zum berühren da und es war sehr interessant zu sehen dass die Haptik der verschiedenen Pilze zu spüren für die Kinder sehr wichtig war. In diesem Zusammenhang haben wir auch gestaunt dass für die Kinder zB. der rötliche Gallerttrichterling der absolute Hit war, so ein «Schlabberpilz» der sich anfühlt wie ein Gummibärchen. Die Erwachsenen hatten am Wochenende natürlich andere Prioritäten, hier waren eher die bekannten Pilze (Steinpilze etc.) nachgefragt. Der Themenbereich Giftpilze war aber bei allen Altersgruppen von Interesse.

Das Thema «Jugendarbeit in den Vereinen» konnte so ganz im Sinne der proklamierten Verbandsziele aktiv angegangen werden.

Am Wochenende konnte sich dann eine riesige Besucherzahl an unserem Stand informieren und beraten lassen.

Auch wenn der Anlass sehr zeitaufwändig war – zum Teil wurde dafür eine ganze Woche Ferien geopfert – hat sich die Mühe gelohnt und hinterlässt eine tiefe Befriedigung. Der Pilzverein Olten kann von sich behaupten dass er ein ausgereiftes Konzept zur Öffentlichkeitsarbeit auch im Jugendbereich umgesetzt hat und ist auch bereit Hilfestellung an andere Vereine zu bieten wenn hier Handlungsbedarf bestehen würde. Es ist jedenfalls ein lohnenswertes Ziel auch die Jugend für die Pilzwelt zu sensibilisieren.

Fotos SALOMON BURCKHARDT

Periskop 41 Périscope 41

Muskelzersetzung (Rhabdomyolyse) nach Genuss des Erdritterlings (Tricholoma terreum)?

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Im vergangenen Herbst hat sich die Nachricht wie ein Lauffeuer in den elektronischen Medien verbreitet: tödlich giftiger Erdritterling! Etwas ungläubig habe ich die ersten Berichte gelesen und bald gemerkt, dass sich hier etwas Grosses anbahnen könnte. Ein Blick in die Originalliteratur hat mich dann aber entspannen lassen, wenigstens ein bisschen.

Im Juni 2014 hat eine Forschergruppe um Xia Yin aus China eine Studie zur Giftigkeit des Erdritterlings publiziert (Yin et al. 2014). Im Rahmen dieser Studie wurden rohe Extrakte aus dem Erdritterling *(Tricholoma terreum)* und dem Grünling *(T. equestre)* einmal täglich während fünf Tagen an Mäuse verfüttert. Diese entwickelten dosisabhängig eine Muskelzersetzung und sind zum Teil daran gestorben.

Die Studie, die in einer europäischen Zeitschrift für Chemie publiziert wurde, zeigt, dass Mäuse bei Verfütterung eines rohen Extraktes aus dem Erdritterling (und dem Grünling) über mehrere Tage an einer Muskelzersetzung erkranken und sogar sterben können. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Einzuwenden sind in Bezug auf die Aussagekraft beim Menschen mehrere Argumente: Diese Art der Verabreichung ist so nicht auf den Menschen übertragbar. Der Pilz wird gekocht gegessen. Beim Kochprozess werden viele Giftstoffe zerstört. Zudem findet beim Prozess der Extraktion eine Konzentrierung der Giftstoffe statt, was zu einer höheren Dosis im Tierexperiment führen kann. Vom täglichen Konsum von Pilzen wird schon lange abgeraten, eine tägliche Verabreichung während fünf Tagen ist wenig realistisch, könnte allerdings gelegentlich vorkommen. Die Muskelzersetzung wegen Grünlingen, bekannt als Equestre-Syndrom tritt auf nach wiederholtem Konsum grösserer Mengen gekochter Grünlinge über bis zu drei Tage.

Die Resultate dieser chinesischen Studie sind zudem nicht neu. Ein finnisches Team hat (Nieminen et al. 2005 & 2006) in einem ähnlichen Experiment getrocknetes Pulver von Eierschwämmen *(Cantharellus cibarius)*, Birken-Rotkappen *(Leccinum versipelle)*, Täublingen (milde *Russula* sp.) und Schafporlingen *(Albatrellus ovinus)* jeweils separat über mehrere Tage an Mäuse verfüttert. Diese Tiere haben ebenfalls eine Muskelzersetzung gezeigt. Es scheint sich somit eher um ein Phänomen des Rohkonsums und wiederholten Konsums zu handeln.

Da die Muskelzersetzung ein ernst zu nehmendes medizinisches Problem ist, bedarf es sicher einer gewissen Wachsamkeit. Die in der Literatur beschriebenen Fälle beruhen beim Grünling *(Tricholoma equestre)* immer auf dem Konsum grösserer Mengen innert weniger Tage, jedoch in gekochter Form. Aufgrund der von Yin et. al. (2014) präsentierten Daten nun vom Konsum von Erdritterlingen abzuraten, wäre jedoch verfrüht. Aus der Studien ableiten lässt sich allerdings, dass vom Rohkonsum und wiederholtem Konsum abgeraten werden soll.

Nouvelle étude sur la toxicité du Tricholome terreux (Tricholoma terreum)

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER • TRADUCTION: C. BOUJON

En juin 2014, un groupe de chercheurs travaillant avec Xia Yin, en Chine, a publié une étude sur la toxicité du Tricholome terreux (Yin et al. 2014). Dans le cadre de cette étude, des extraits crus provenant de tricholomes terreux *(Tricholoma terreum)* et de tricholomes équestres *(Tricholoma equestre)* ont été donnés une fois par jour, dans la nourriture des souris et ce pendant 5 jours. Ces dernières ont développé une atteinte musculaire dépendante de la dose administrée et certaines sont décédées. Ces résultats ont conduit à une inquiétude parmi les mycologues et les consommateurs de champignons. L'étude, publiée dans un journal européen de chimie, montre que des souris alimentées pendant plusieurs jours par des extraits crus de Tricholome terreux (respectivement de Tricholome équestre) développent une destruction musculaire et peuvent même en mourir. Avec ce type d'alimentation, il n'est pas possible d'extrapoler ces résultats à l'homme qui consomme ces champignons cuits. Par la cuisson de nombreuses substances toxiques sont détruites. De plus, lors de l'extraction, les substances toxiques sont concentrées, pouvant conduire à une dose plus importante administrée au cours de l'expérience. Depuis longtemps, il est déconseillé de consommer des champignons quotidiennement; une consommation pendant cinq jours consécutifs est peu réaliste, mais elle pourrait cependant se produire. La destruction musculaire provoquée par le Tricholome équestre, connue sous le nom de «Syndrome du Tricholome équestre», apparaît lors de consommation de ce champignon cuit, en grande quantité et ce jusqu'à trois jours de suite. Les résultats de cette étude ne sont pas nouveaux. Des chercheurs finlandais (Nieminen et al. 2005 & 2006) ont conduit une expérience similaire en nourrissant des souris avec de la poudre de chanterelles séchées *(Cantharellus cibarius)*, mais aussi de Bolet roux *(Leccinum versipelle)*, de russules douces *(Russula* sp., douces) et de Polypore des brebis *(Albatrellus ovinus)*, de manière séparée et pendant plusieurs jours de suite. Ces souris ont aussi présenté une destruction musculaire. Il semble donc s'agir plutôt d'un phénomène provoqué par une consommation répétée de champignons crus. Comme une destruction musculaire est un problème sérieux du point de vue médical, une certaine prudence est recommandée. Les cas de destruction musculaire dus au Tricholome équestre, décrits dans la littérature, se rapportent toujours à une consommation importante en l'espace de quelques jours; il est vrai: sous forme cuite. Il est cependant trop tôt pour déconseiller la consommation du Tricholome terreux en se basant sur les données présentées par Yin et al. (2014). Ces différentes études montrent cependant qu'il est déconseillé de manger des champignons crus et de manière répétée.

YIN X. ET AL. 2014. Chemical and toxicological investigations of a previously unknown poisonous European mushroom Tricholoma terreum. Chemistry 20: 7001-7009.

NIEMINEN P., MUSTONEN A.-M. & M. KIRSI 2005 Increased plasma creatine kinase activities triggered by edible wild mushrooms. Food and Chemical Toxicology 43: 133-138.

NIEMINEN P., KIRSI M.& A.-M. MUSTONEN 2006. Suspected myotoxicity of edible wild mushrooms. Experimental Biology and Medicine 231: 221-228.

Neue Homepage, neuer Name, neues Logo des Tox-Zentrums

Liebe Pilzfreunde
Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum heisst neu Tox info suisse und hat seit Anfang jahr eine neue Homepage mit einer Fülle von interessanten Informationen zu Pilz- und anderen Vergiftungen: **www.toxinfo.ch**

Bitte an alle Webmaster der Vereine die Links anzupassen und auch das neue Logo einzufügen!

Nouvelle page d'accueil, nouveau nom, nouveau logo pour le Tox-Zentrum

Chère amie et cher ami des champignons,
Le Centre d'information toxicologique suisse se nomme maintenant Tox Info Suisse. Il présente depuis ce début d'année, une nouvelle page d'accueil avec une foule d'informations intéressantes sur les intoxications dues aux champignons et sur d'autres origines d'intoxications: **www.toxinfo.ch**

Merci de transmettre ce lien aux responsables web des sociétés et d'attirer leur attention sur ce nouveau logo!

Besprechungen Récensions Recensioni

Giftpilze

HUGO RITTER, DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER & BARBARA ZOLLER

R. FLAMMER
Giftpilze. Nachschlagewerk für Ärzte, Apotheker, Biologen, Mykologen, Pilzexperten und Pilzsammler.
AT-Verlag, Aarau. 2014
320 Seiten.
Preis: CHF 59.90
ISBN: 978-3-03800-834-7

Die Schönheit und die Vielfalt der Pilze fasziniert viele Sammlerinnen und Sammler. Bei vielen von ihnen ist die Faszination gepaart mit einem grossen Respekt vor tödlich giftigen Pilzen. Fortgeschrittene Pilzkenner möchten nebst Speisepilzen auch Giftpilze und ungeniessbare Arten kennen lernen. Verbunden mit dem Erkennen von Giftpilzen wächst das Interesse an den Pilzgiften und ihrer unterschiedlichen Toxizität.

Das neue Buch «Giftpilze» von René Flammer vermittelt Basiswissen über Vergiftungssyndrome, Pilzgifte und Giftpilze für Pilzexperten, Pilzsammler, Biologen und Mykologen sowie für Medizinalpersonen (Ärzte, Apotheker).

Der medizinisch-toxikologische Teil ist gegliedert in einen ersten Teil zum Pilznotfall, dann folgt ein allgemeiner Teil mit Erläuterungen zum Pilznotfall (z. B. Latenzzeiten, Erste Symptome, Therapieempfehlungen). In einem kurzen Kapitel werden Fallstricke für Konsumenten, wie auch für behandelnde Ärzte erwähnt. Der Spezielle Teil ist den einzelnen Syndromen gewidmet. Alle drei Kapitel richten sich in erster Linie an Medizinalpersonal, das direkt mit Vergifteten konfrontiert ist. Der Aufbau ist insofern geschickt gewählt, als dass der Assistenzarzt, der in der Regel weder von Pilzen noch von Vergiftungen etwas versteht, rasch zu den wichtigsten Informationen kommt. Auf der Notfallstation ist keine Zeit, viele Seiten in einem Buch zu lesen. Hier bietet der Autor auf ein paar wenigen Seiten wertvolle Grundlagen. Als Fortbildungskapitel eignet sich der Spezielle medizinisch-toxikologische Teil sehr gut. Übersichtlich nach dem immer gleichen Schema werden die aktuell bekannten Syndrome erläutert. Hier ist auch Platz, etwas weiter auszuholen. Der Tatsache, dass neue Erkenntnisse in Forschung und Klinik auch bei Pilzvergiftungen gewonnen werden, trägt der Autor Rechnung, indem er darauf verweist, dass Giftinformationszentren sehr aktuelle, individuelle, auf die Situation des Patienten zugeschnittene Empfehlungen geben können. Somit wird vermieden, dass im Laufe der Zeit allenfalls geänderte Therapieempfehlungen nicht zu den behandelnden Ärzten vordringen. Darum tut es der Aktualität auch keinen Abbruch, dass seit der Drucklegung bei eine Pilzart (Spitzschuppiger Stachelschirmling *[Echinoderma asperum])* nachgewiesen werden konnte, dass sie ein Copriunussyndrom auslösen kann. In dieser Hinsicht teilt der Autor das Schicksal aller Autoren von medizinischer Literatur, dass an einem Punkt ein Schnitt gemacht werden muss und nicht immer noch mehr Publikationen berücksichtigt werden können.

Aus unserer Sicht etwas unglücklich erscheint uns der Begriff «Angstreaktion». Dieser entspricht nicht dem sonst sehr sachlich-wissenschaftlichen Charakter dieses Buches. Mit «Angstreaktionen» beschreibt der Autor zwei unterschiedliche, nicht in direktem Zusammenhang stehende Befunde: Einerseits die Symptome von erwachsenen Personen, bei denen Zweifel an der Unbedenklichkeit einer genossenen Pilzmahlzeit aufkommen. Andererseits die Problematik rund um Kinderunfälle durch Rasenpilze.

Der Mykologisch-analytische Teil dient dem Notfallpilzexperten als Übersicht über die chemischen Nachweismethoden. Hier wird das grundsätzliche Vorgehen bei der mikroskopischen Sporenanalyse kurz besprochen; die detaillierten mikroskopischen Sporenschlüssel und die Sporentafeln wurden in die Spezialliteratur «Mykologische Notfall-Diagnostik» von R. und T. Flammer ausgelagert, was wir als sehr sinnvoll erachten. Die Anwendung dieser diagnostischen Hilfsmittel erfordert die Kenntnisse, welche im Ausbildungskurs der VAPKO zum Notfallpilzexperten vermittelt werden.

Die Bildgalerie der Pilze und ihrer Sporen bildet den zweiten Teil des Buches. In alphabetischer Reihenfolge werden Giftpilze, teilweise auch mit Giftpilzen verwechselbare Speisepilze portraitiert.

Die bebilderten Monographien geben den Speisewert, den Vergiftungstyp, Pilzgifte mit Latenzzeiten und die Vergiftungssymptome an. Zeichnungen der Sporen und ihre Eigenschaften (Farbe, Färbeverhalten und Oberfläche) richten sich an geschulte Fachpersonen. Durch die Konzentration auf das Wesentliche ist eine rasche Grundorientierung möglich, frei von im Notfall nicht relevanten Angaben.

Die Begleittexte der Monographien informieren generell über das Vorkommen und die Lebensräume der Pilze, über interessante Vergiftungsfälle aus der Literatur oder Fälle aus dem langjährigen Erfahrungsschatz des Autors. Es wird über Irrtümer berichtet, durch welche einzelne Pilze in die Giftpilzliste gelangten. Teilweise werden Unterschiede zu essbaren Doppelgängern hervorgehoben. Die Variabilität einzelner Giftpilze wird anschaulich dargestellt, z.B. anhand von mehreren Aufnahmen des Grünen Knollenblätterpilzes (inklusive dessen weisse Varietät). Leider sind einzelne Fotos im Druck etwas zu stark rotstichig *(Cortinarius orellanus)* oder blaustichig *(Clitocybe nebularis).*

Im Gegensatz zum Buch «Giftpilze - Pilzgifte» von R. Flammer und E. Horak (Schwabe 2003) wurde auf die detaillierte mikroskopische und makroskopische Beschreibung der Pilze verzichtet. Der Autor verweist auf bewährte Pilzbestimmungsliteratur (z.B. Pilze der Schweiz von Breitenbach & Kränzlin). Damit gewinnt das Werk letztlich sehr, kommt abgespeckter daher. Die Darstellung ist ebenfalls leichter, was die Übersichtlichkeit verbessert. Durch die Aufteilung in einen medizinischen und einen mykologischen Teil erleichtert der Autor dem Leser das zu finden, was ihn interessiert. Das hohe Ziel, sich an Mykologen und Mediziner gleichzeitig wenden zu wollen, wird damit eher erreicht.

Gesamthaft ist dieses Buch offener, verständlicher und lädt alle Pilzkenner zum Lesen ein.

Der Autor hat seine im Vorwort und in der nachfolgenden Benützungsanleitung angesprochenen Änderungen konsequent umgesetzt, was zur besseren Lesbarkeit beiträgt.

Das neue Standardwerk «Giftpilze» können wir interessierten Pilzkennern und -fachleuten sehr empfehlen. Für Medizinalpersonal im direkten oder indirekten Kontakt mit Pilzvergifteten ist es als Pflichtlektüre und neues Standardwerk bestens geeignet.

Staunen & Kopfschütteln oder: Viele Pilze sind keine leichte Kost

Buchbeschreibung durch einen interessierten Laien

DR. MED. DENT. FRITZ FÜLLEMANN

Schon der irische Dramatiker George Bernhard Shaw hat erkannt, dass der Mensch die höchsten Gipfel erreichen, dort aber nicht lange verweilen kann. Entgegen dieser Erkenntnis bewegt sich René Flammer nun schon seit Jahrzehnten in den höchsten Regionen der Pilz-Toxikologie. Und alle Achtung: er berichtet nicht aus dem Elfenbeinturm, sondern wendet sich mit fast unglaublichem Wissen in seiner verständlichen Art nicht nur an die Spezialisten, sondern an alle an Pilzkunde und Natur Interessierten. Geradezu als Markenzeichen von René Flammers Stil bekannt und geschätzt, vermag er, unabhängig vom Wissensstand des Lesers, zu unterhalten und zu faszinieren. Wenn‘s sein muss: auch pointiert und humorvoll auflockernd. Siehe z.B. den Exkurs über die Narrenpilze! Das ist Wissensvermittlung der vergnüglichen Art. Mit wissenschaftlich fundiertem Wissen und auflockernden Erfahrungsberichten sind nun die neuesten Erkenntnisse der Pilztoxikologie auf den aktuellen Stand gebracht.

Auf 320 Seiten wird dem Mykologen, dem behandelnden Arzt, Biologen, Apotheker, dem Toxikologen und all den interessierten Feld-Wald und Wiesen-Pilzlern das Wichtigste über die Giftpilze vermittelt: ein buntes Nachschlagewerk, aber in den Détails präzise und auf den Punkt gebracht. Aktualisiert wurden vor allem aufgrund neuer Erkenntnisse die Vergiftungssyndrome. Die Pilztoxikologie, dies wird in diesem Zusammenhang so richtig bewusst, ist eine «moderne», sich in ständiger Aktualisierung befindende Wissenschaft. Grosser Wert wird in diesem Werk auf den praktischen Bezug gelegt: so sind in der Innenlasche des Buchumschlags die wichtigsten Telefonnummern von Informationszentren in den deutschsprachigen Ländern aufgeführt. Der «Pilznotfall» wird einführend zusammengefasst in einer Kurzübersicht präsentiert. Aus 264 Büchern werden neue Zitate beigefügt. Und wie ein roter Faden lässt sich durch das ganze Werk die klare Gliederung des Textes feststellen. Dies sorgt für gute Verständlichkeit und Übersichtlichkeit.

In einem ersten «Speziell medizinisch-toxikologischen Teil» werden die verschiedenen Vergiftungssyndrome, eingeteilt in 18 Gruppen präsentiert. Der Autor betont aber, dass die eindeutige Zuordnung zu einem der Syndrome nicht immer möglich ist, weshalb eben den ersten Symptomen grosser Wert beigemessen wird. Achtung: bei Verdacht auf Suizid müssen Symptome eventuell hartnäckiger nachgefragt werden. Um die toxikologischen Folgen anschaulich darzustellen werden deshalb 21 Fälle aus der Praxis eingeflochten. Der tragische Ausgang des suizidalen Falls Nr.1 hinterlässt den Leser nachdenklich: eine Pilzmahlzeit kann auch verschwiegen werden – das muss die ultimative Herausforderung für den behandelnden Arzt sein… Besonders eindrücklich geschildert sind die markanten Vergiftungs-Phasen, die beobachtet werden können. Auch an ein Tötungsdelikt muss gedacht werden, wenn der Pathologe zum Beispiel Einstichwunden feststellt (Fall Nr.2). Die Fallbeschreibungen sind farblich besonders hervorgehoben. Die Gliederung des Textes bleibt somit übersichtlich. Aufgelockert werden die Informationen durch artcharakteristische Fotos von Fred Waldvogel und Bilder von Erhard Ludwig, Ernesto Rebaudengo sowie Aurel Dermerk.

Immer wieder erstaunen die treffenden Beschreibungen und die sprachliche Präzision. Und mit jeder Zeile zeigt sich das didaktische Geschick und Interesse des Autors. Als Nachschlagewerk ist dieses Buch dank der gepflegten Übersichtlichkeit auch für die schnelle Informationsbeschaffung geradezu ideal. Für den Spezialisten ist die vorbildliche Nennung der Autoren und Grundlagen eine wichtige Voraussetzung für die weitere Forschungstätigkeit. So sind im Anhang neben dem entsprechenden Literaturverzeichnis die Listen der Lateinischen und deutschen Pilznamen aufgeführt. Komplettiert wird das Buch mit den Erklärungen von medizinischen und mykologischen Fachausdrücken, dem Pilzregister und einem Allgemeinen Register. Somit wird das Werk bis ins Détail auch den wissenschaftlichen Ansprüchen gerecht: eine runde Sache also. Wie die Pilze (die meisten)!

Wussten Sie, dass bei einer vermuteten Pilzvergiftung der abklärende Arzt von einem wichtigen Grundsatz abweichen muss? Hier gilt nämlich in der Regel, dass die Behandlung des Patienten beginnen muss, bevor eine eindeu-

tige Diagnose feststeht. Schnellstmöglich wird eine Indiziendiagnose gestellt, damit mit der adäquaten Früh-Behandlung begonnen werden kann. Es gilt prioritär, keine Zeit zu verlieren. Und etwas kurios, woran man in der Aufregung nicht denkt: Erbrochenes muss ausnahmsweise aufbewahrt werden, um Pilzreste für den gezielten Nachweis zur Verfügung zu haben. Dies erfolgt nach begonnener Therapie zur Bestätigung oder Widerlegung der Frühdiagnose. Die ominöse halbe Stunde bei Brechdurchfällen nach Pilzverzehr: wenn innert einer halben Stunde eine Vergiftung durch Knollenblätterpilze (Phalloides-Syndrom) nicht ausgeschlossen werden kann, wird das sogenannte Phalloides-Programm aktiviert.

Weshalb ist es wichtig, die mitessenden Personen aufzubieten? Grund: Symptomlose Personen müssen beobachtet, befragt und allfälligerweise mitbehandelt werden. Individuelle Reaktionen sind typisch bei Genuss von zweifelhaften Pilzgerichten. Gründe? Wussten Sie übrigens, dass die bekannten Pilzgifte in der Schwangerschaft die Plazentaschranke nicht überschreiten? Das ungeborene Kind bleibt also nach heutigem Wissensstand in der Regel geschützt vor den bekannten Pilzgiften. Aber auch diesbezüglich sind noch nicht alle Fragen mit Sicherheit geklärt. Und welche Empfehlung gilt bei der stillenden Mutter? Für Kinder bis 12 Jahren gelten wiederum spezielle Richtlinien. Was muss der Arzt bei panischen Müttern und symptomatischen Krabbelkindern beachten? Mit all diesen möglichen Fragen und Entscheidungsschritten werden Personen bei aussergewöhnlichen Folgen von Pilzeinnahme und der beigezogene Arzt unter Umständen konfrontiert.

Welche Aussagekraft hat die Latenzzeit zwischen Pilzgerichtkonsum und Beginn des Brechdurchfalls? Was bedeutet violetter oder brauner Urin? Wissen Sie, was eine Pilzzüchterlunge ist? Nicht alle Syndrome sind eigentliche Vergiftungen. Auch Allergien und individuelle Unverträglichkeiten sind bekannt. Anhand der übersichtlichen Kurzeinteilung ist eine erste Zuteilung zum möglichen Syndrom möglich. Eine farbmarkierte Symptomwertung nach Häufigkeit erleichtert die Einteilung des Vergiftungsbildes und Diagnosestellung.

In einem zweiten «Mykologisch-analytischen Teil» präsentiert sich das eigentliche «Grundwerkzeug» des Notfallmykologen: die Testmethoden. In der Folge werden auf der linken Buchseite 74 Pilze bezüglich Vergiftungstypen/Pilzgift/Latenzzeit/Symptome und Sporentyp beschrieben. Schemata der Sporenbilder ergänzen die charakteristischen Pilzbeschreibungen. Auf der rechten Seite: die entsprechenden erstklassigen Fotos von Guglielmo Martinelli und Fred Waldvogel.

Viele praktische Fragen werden geklärt: können Sporen von Knollenblätterpilzen das restliche Sammelgut «vergiften»? Kann nach dem Sammeln von Giftpilzen über die ungewaschene Hand Toxin in den Körper gelangen? Von welchen Pilzen sollten Sporen nicht eingeatmet werden (Geruchsprobe)? Sind Resultate von Pilztoxin-Tierversuchen auf den Menschen übertragbar? Kann durch gewisse Pilztoxine Krebs verursacht werden oder ein Hund sich vergiften? Kopfschütteln: Katzen als Vorkoster? Wer macht denn sowas? Frage: wie äussert sich eine Schafherde im psychedelischen Rauschzustand? Wohl die häufigsten Pilzvergiftungen sind alltäglich: auch Schimmel (Nüsse!) ist Pilz. Wussten Sie, dass Fliegenpilze *(Amanita muscaria)* entgegen landläufiger Meinung nur geringe Mengen Muscarin enthalten, und somit kein Muscarinsyndrom auslösen? Dies im Gegensatz zu u.a. den Risspilzen! Viele Fragen bleiben aber auch offen, da Vergiftungen doch sehr variabel und individuell unterschiedlich ausfallen können. Und überhaupt, die Pilznamen: welch mystisch verklärte Welt verbirgt sich manchmal dahinter! Da darf man schon etwas abschweifen mit den Gedanken: kennen Sie den Death Angel? Oder Angel Wings? Würden Sie eine Bauchwehkoralle essen? Oder einen Wohlriechenden Schneckling? Betreffend dem Ziegelgelben Schleimkopf fragt man sich schon, wie denn gelbe Ziegel aussehen sollen? Hatten die frühen Pilzkundler eine gewisse Affinität zur Entrücktheit? Entstanden farb-und bildreiche Pilz- Benennungen eventuell unter Einfluss von Psilocybin? Zeichnet sich der Pilzler durch übermässige Phantasie aus? Der Laie staunt aber auch über die wissenschaftlich-trocken erfasste Variabilität des Giftgehalts von Knollenblätterpilzen. Diese gelten offensichtlich als die bestuntersuchten und -dokumentierten Giftpilze. Je nach Land und Region kann der Amanitin-Gehalt starke Schwankungen zeigen. Was ist wohl der Grund dafür? Die Grösse des Myzels? Klimatische Bedingungen? Wetter? Während dem Lesen in diesem Werk: immer wieder Kopfschütteln über die noch nicht geklärten Geheimnisse der Pilze.

Einziger Kritikpunkt aus der Sicht des interessierten Laien: die biografischen Angaben über den Autor sind etwas karg ausgefallen. Ein bisschen mehr Informationen über diese Kapazität würden nicht schaden. Dies ist wohl der zurückhaltenden Art des Autors geschuldet. Zumindest aber hat René Flammer uns über die Anfänge seiner Pilzbegeisterung sympathisches Zeugnis abgelegt: so, wie er sein erstes Jugend-Pilzbuch in liebevoller Erinnerung beschreibt, so gibt er seine Begeisterung für die Pilztoxikologie weiter. Und für die unbegrenzte Schönheit der Pilzwelt.

TRICHOLOMA AURANTIUM Orangeroter Ritterling | Tricholome orangé MARKUS WILHELM

Willkommen in Burgdorf

VEREIN FÜR PILZKUNDE BURGDORF

Der Verein für Pilzkunde Burgdorf wurde 1915 gegründet. Die damals festgelegten Vereinsziele waren
- Förderung der volkstümlichen Pilzkunde
- Unterstützung der wissenschaftlichen Pilzforschung
- Schutz der einheimischen Pilzflora und Naturschutz
- Aufklärung und Prävention von Pilzvergiftungen

Während der Kriegsjahre herrschte Lebensmittelknappheit. Selbst gesammelte Pilze halfen mit, günstige Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen. Aber fehlendes Fachwissen führte oft zu Pilzvergiftungen; diese zu verhindern war das Hauptanliegen des neu gegründeten Vereins.

Erster Präsident war Herr Walter Zaugg. Auf dessen Initiative wurde 1919 in Burgdorf der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde gegründet, er war auch erster Verbandspräsident. 1923 wurde die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde ins Leben gerufen. Die ersten Ausgaben dieser Zeitung (und viele Jahre danach) wurden in der Druckerei Scheidegger in Burgdorf gedruckt; erster Redaktor war auch unser damaliger Präsident Walter Zaugg. Stolz dürfen wir heute auf 100 Jahre reichen Wirkens und eine gewisse Pionierrolle unseres Vereins in Bezug auf Pilzkunde zurückblicken.

Die bei der Gründung festgelegten wichtigsten Vereinsziele gelten für uns auch noch heute. Von Juni bis Oktober führen wir im vereinseigenen Lokal wöchentlich Bestimmungsabende durch, präsentieren uns an der Kornhausmesse mit einer auf die Messebesucher ausgerichteten Pilzschau und einer Festwirtschaft mit Pilzpastetli, beteiligen uns an Anlässen der OPG und pflegen bei Gelegenheit die Geselligkeit.

Aus Anlass unseres 100-jährigen Jubiläums haben wir zum fünften Mal in der Geschichte des VSVP die Ehre, die Delegierten aus der ganzen Schweiz in der Gründerstadt Burgdorf zu beherbergen. Wir wünschen allen Teilnehmern recht angenehme Stunden in unserer Stadt und heissen alle ganz herzlich Willkommen.

Schloss Burgdorf | Château de Berthoud

Quelle WIKIPEDIA

Bienvenue à Berthoud

VEREIN FÜR PILZKUNDE BURGDORF • TRADUCTION: J.-J. ROTH

La Société Mycologique de Berthoud a été fondée en 1915. Ses buts étaient présentés alors comme les suivants:
- encourager les amateurs de champignons,
- soutenir les connaissances scientifiques en mycologie,
- protéger la fonge locale et la nature en général,
- expliquer et faire connaître la prévention des intoxications.

Pendant les années de guerre, la disette régnait. Les champignons ramassés par les particuliers les aidaient à enrichir les repas de la table familiale. Mais les connaissances amenaient fréquemment des intoxications dûes à leur consommation. L'amélioration des connaissances dans les champignons représentait le but principal de la fondation de cette société.

Le premier Président fut Monsieur Walter Zaugg. C'est également sur son initiative que l'Union des Sociétés Suisses de Mycologie fut décidée en 1919, à Berthoud. Il en fut également le premier Président. En 1923, le Bulletin Suisse de Mycologie (Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, SZP) fut créé à l'intention des amateurs. Les premières parution de ce bulletin (et pendant bien d'autres années ensuite) ont été imprimées dans l'entrepris Scheidegger, à Berthoud.

Aujourd'hui, nous pouvons regarder fièrement notre passé: un siècle riche en activités et le rôle de pionnier joué par notre société au service des amis des champignons.

Aujourd'hui encore, les buts principaux fixés lors de la fondation de notre société, restent d'actualité pour nous aussi.

De juin à octobre, chaque semaine, nous organisons des soirées de détermination. Nous sommes présents au sein de la «Kornhausmesse» avec une exposition pour les visiteurs de la foire et un repas festif avec un mets de champignons. Nous participons aux évènements de l'OPG (Oberaargauischen Pilzgemeinschaft) et nous apprécions ces réunions amicales.

A l'occasion de notre Jubilé du Centième anniversaire, pour la cinquième fois de notre histoire, nous avons l'honneur d'accueillir dans la cité de Berthoud, l'Assemblée des Délégués de toute la Suisse. Nous espérons que tous les participants passeront chez nous d'agréables moments et nous leur offrons une chaleureuse Bienvenue!

Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio

Paul Beaud

20.7.1930 - 14.11.2014

Le 14 novembre 2014, la société mycologique de la Côte a perdu Paul Beaud, son fondateur. Paul était un homme de conviction et de parole. Lorsqu'en 1969, quelques amis nyonnais le mirent au défi de fonder une société autour des champignons, il les prit au mot. Il en fut le président et l'animateur durant de très nombreuses années. Jusqu'en été 2014, Paul venait aux déterminations et aux sorties. Il était toujours le premier à se proposer pour un coup de main, il a promu la mycologie et la société à chaque occasion. Un fidèle parmi les fidèles. Un ami au grand cœur qui vous serre la main vigoureusement et qui vous regarde dans les yeux. Son cœur surdimensionné apportait petit plaisir et attention à toutes et à tous, des voisins aux presque inconnus rencontrés au hasard de la vie. Ses amis regretteront longtemps ce forgeron de l'amitié et de la gentillesse. Peut-être faut-il chercher cette personnalité hors du commun dans son parcours de vie.

Paul est né le 20 juillet 1930, dans une ferme du Pâquier au-dessous du Moléson, dans une famille laborieuse. Son père était agriculteur et employé de scierie à Bulle. Naturellement, Paul suit les traçes du papa. Son seul loisir, la musique, le chant et la fanfare au village. En 1950, école de recrue, il quitte sa Gruyère pour le Tessin, c'est un émerveillement, un pays exotique. Il se marie en 1955, avec sa chère Simone. Ils auront deux enfants, Pierre qui est membre de notre société et Martine. En 1960, Paul et sa famille s'installent sur la Côte vaudoise. Paul devient garde-fort et dès 1961, agent de police à Nyon jusqu'à sa retraite en 1992.

Comme agent, il était souvent sollicité pour des contrôles de champignons, les pharmaciens ne voulant ou ne pouvant le faire, c'est ainsi qu'il fut poussé à fonder une société en 1969.

En 1974, Paul passa son certificat de contrôleur officiel et fonctionna comme contrôleur des denrées alimentaires et de l'hygiène dans les établissements publics.

La société se développa rapidement. Le parrainage du regretté Carlo Poluzzi y contribua pour beaucoup, et après 10 ans d'existence, première exposition à succès à Nyon.

Paul a vécu une heureuse retraite entouré de ses cinq petits-enfants, partagé entre son jardin, son chalet aux Ormonts et le travail au bois. Paul aimait récupérer des objets anciens, usés, oubliés et montait un stand dans des brocantes, comme au col des Mosses, et le produit de ses ventes était pour l'un ou l'autre de ses petits-enfants.

Paul n'oublia jamais sa Gruyère natale et son patois. Il était un abonné de toujours à son journal «La Gruyère». Paul était de la race des fidèles en amitié et dans ses convictions. Merci Paul pour ce que tu nous as offert.

Nos pensées émues vont à sa chère Simone et à sa famille.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA CÔTE

BERNARD DESPONDS

Franz Kaufmann

5.3.1925 BIS 26.11.2014

Franz gehörte seit 1955 unserem Verein an. An der Jahresversammlung 1980 wurde er für seine grossen Verdienste um unseren Verein zum Ehrenmitglied ernannt. Seine Behinderung wegen einer Kinderlähmung hinderte ihn nicht daran, unsere Wälder nach Pilzen bis am Ende dieser Pilzsaison zu durchstreifen. Mit seinen Funden unterstützte er grosszügig unsere Pilzessen. Humor, eiserner Wille und grosse Pilzkenntnisse waren seine unvergesslichen Eigenschaften. Er fehlte fast nie an den montäglichen Zusammenkünften. Unzählige Male hat er uns am runden Tische weiter geholfen, wenn es galt, einen speziellen Pilz zu bestimmen.

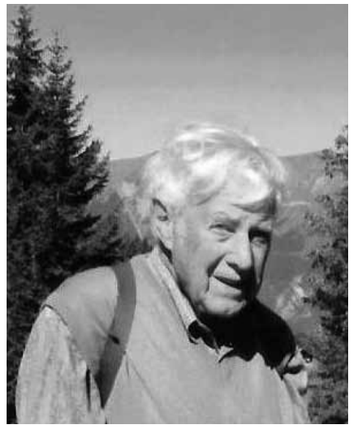
Auf seinen bevorstehenden 90. Geburtstag hatte er sich sehr gefreut und bereits Pläne geschmiedet, nun verstarb er davor nach kurzer, schwerer Krankheit. Lieber Franz, wir vermissen dich und dein fröhliches Wesen, du hinterlässt eine grosse Lücke in unserem Verein

PILZVEREIN REGION BADEN

LORE ROSENMAYR, AKTUARIN

Edwin (Winz) Schild-Zamuner

14.9.1927 BIS 16.11.2014



Am 16. November ist Edwin von seiner kurzen schweren Krankheit erlöst worden.

Winz, wie ihn seine Freunde genannt haben, ist in Brienz geboren und auch in Brienz zur Schule gegangen. Nach der Schule besuchte er das Konservatorium Bern und Zürich, liess sich dort zum Musiker ausbilden. Anschliessend war er viele Jahrzehnte Dirigent in verschiedenen Musiken in Brienz und Umgebung.

Schon als Jüngling widmete sich Winz in seiner Freizeit den Pilzen, hat in kurzer Zeit die besten Speisepilze kennengelernt. Oft sind ihm die vielen Korallenpilze (Ramarien) in den Wäldern um Brienz aufgefallen. Langsam fiel sein Augenmerk auf diese Korallenpilze. So um 1960 begann sich Winz praktisch nur noch für die Ramarien zu interessieren, schaffte Ramaria-Literatur an, fing an zu Malen und Mikroskopieren. In den vielen Jahrzehnten hat Winz praktisch alle Ramarien die in Europa vorkommen gemalt, tausende von Mikromerkmale und Sporen gemessen und gezeichnet. Die von Winz gemalten farbigen Ramarienbilder sind echte Kunstwerke. Sein Ramaria-Nachlass ist beträchtlich und beeindruckend. In seiner langen Ramarien-Studienzeit hat Winz über zwanzig unbeschriebene Ramarien neu beschrieben. Namhafte Mykologen sind bei ihm in Brienz gewesen und haben sich in seinem Gästebuch verewigt. Schade, dass sein Lebenswerk nie in ein Buch umgesetzt wurde. Seine unzähligen Ramaria-Publikationen machten ihn weit über Europa hinaus bekannt. Zu seiner Zeit war er sicher der grösste Ramaria-Kenner Europas. Ungefähr zehn Jahre, von 1991 bis 2001 lebte Winz mit seiner Frau Ines in Castelfranco, Italien. Anschliessend kehrten sie nach Brienz zurück, wo sie ihren Lebensabend verbrachten. Winz war Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission des VSVP von 1967 bis 2001 und 2007 bis 2014, zudem Träger der Ehrennadel des VSVP seit 1986.

Den Angehörigen, besonders seiner Frau Ines, möchte ich an dieser Stelle nochmals mein tiefes Beileid aussprechen.

JÖRG GILGEN, WK-MITGLIED

Hansruedi Spittler

1928–2014

Kurz nachdem ich in den Pilzverein Biel eingetreten war, wurde Hansruedi Spittler dessen Präsident. Man hätte keinen besseren wählen können! Mehr als zwei Jahrzehnte lang versah er das Amt mit Tatkraft und Humor, stets unterstützt von seinertüchtigen Gattin Erika.

Seine Familie war ihm immer das Wichtigste, ihr Wohlergehen lag ihm am Herzen. Genauso leitete er den Pilzverein: Mit väterlicher Güte, stets auf Ausgleich und Einvernehmen bedacht. Unvergessen sind die zweitägigen Ausflüge, die immer häufiger nach Frankreich führten. Von Berufs wegen kannte Hansruedi den französischen Jura bestens und rekognoszierte mit Erika immer wieder überraschende Unterkunftsorte, wo wir ohne ihn nie hingekommen wären, zum Beispiel das bald darauf geschlossene «Hotel du Jura vert» beim Bahnhof Boujailles. Hansruedi hatte es vom TGV aus erspäht!

Unvergessen aber auch die sommerlichen Picknicks, immer mit Kindern, die grundsätzlich deutsch und französisch durchgeführten Hauptversammlungen und die zahlreichen Frühjahrstagungen in Biel, die damals noch Präsidentenkonferenz hiessen. Hansruedi war in Pilzlerkreisen weitherum bekannt, war doch seine Gattin Erika auch als Sekretärin im Verband tätig.

Nach ihrem Hinschied widmete er sich ganz seinen Kindern und Kindeskindern, trotzte jahrelang einer schweren Krankheit, blieb aber dem Pilzverein verbunden. Ich kann mich nicht erinnern, dass er je eine Hauptversammlung verpasst hätte. So hat er im März 2014 noch erleben dürfen, dass sein geliebter Pilzverein in «Verein für Pilzkunde» umbenannt wurde. Es hat ihn nicht gestört.

Lieber Hansruedi, nur wer es miterlebt hat, kann nachvollziehen, was Du geleistet hast. Wir werden uns immer in Liebe und Dankbarkeit an Dich erinnern.

PILZVEREIN BIEL UND UMGEBUNG | SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE BIENNE ET ENVIRONS

GEORGES MEYER, PRÄSIDENT | PRÉSIDENT

VAPKO-Tagung in Muri bei Bern

HANS-PETER NEUKOM

Pilzkontrolleure tragen eine grosse Verantwortung. Damit die Experten für das Prüfen der Pilze privater Sammler fit sind, bilden sie sich jedes Jahr weiter. So im Oktober 2014 in Muri bei Bern.

Für Sammler gibt es wohl kaum Schöneres, als mit einem Korb voll selbstgesammelten Schwämmen heimzukehren. Doch sind alle Pilze auch essbar? Keineswegs! Gerade Kenner wissen, dass zahlreiche Speisepilze giftige Doppelgänger haben. Und selbst wenn sie sich ihrer Ernte recht sicher sind, schätzen sie nicht nur die Rückversicherung durch den Pilzkontrolleur, sondern auch das anregende Fachsimpeln mit ihm. Eine passionierte Berner Sammlerin bringt es auf den Punkt: «Beim geringsten Zweifel lasse ich meine Pilze immer noch von einer ausgewiesenen Kontrollperson prüfen. Dies ist allemal sicherer als vor der Pilzmahlzeit ein Stossgebet zum Himmel zu schicken.»

Wie wichtig diese Arbeit ist, belegen die rund 40 Kilogramm tödlich giftigen Knollenblätterpilze, die im letzten Jahr allein die Deutschschweizer Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure aus dem privaten Sammelgut aussortiert haben. Diese Menge hätte gut 800 Pilzliebhaber töten können! Damit tragen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure nicht zuletzt dazu bei, hohe Therapiekosten einzusparen.

20 Jahre Pilzkontrolle

Die Weiterbildung und Generalversammlung der Pilzkontrolleure der Region Deutschschweiz fanden am Wochenende des 4. und 5. Oktobers 2014 im Hotel Sternen in Muri bei Bern statt. Organisatorin der Tagung war Liliane Theurillat, VAPKO-Präsidentin, unterstützt von Erich Herzig und Silvia Schiess, beide im Vorstand des Vereins für Pilzkunde Bern. Sowohl Organisation, Ablauf und Essen als auch die Räumlichkeiten liessen nichts zu wünschen übrig. Allen, die dazu beigetragen haben, ein herzliches Dankeschön von Seiten der VAPKO. Verschiedene Mitglieder des Berner Pilzvereins waren für das Sammeln von Pilzen verantwortlich. Auch ihnen sei bestens gedankt.

«Für unsere Pilzbestimmungsübungen und den Pilztest brauchen wir immer eine stattliche Anzahl frischer Pilze, um die Weiterbildung überhaupt seriös durchzuführen», sagt Liliane Theurillat. Sie muss es wissen, denn nach zwölf Jahren tritt sie als Präsidentin der VAPKO zurück. Als Pilzkontrolleurin steht sie seit 20 Jahren im Dienst der Gemeinde Muri. «Auch in den nächsten Jahren werde ich dieses verantwortungsvolle Amt weiter ausüben», sagt die Pilzexpertin und ergänzt: «Bis jetzt macht mir die Tätigkeit viel Spass und es bereitet mir grosse Genugtuung, Sammlerinnen und Sammler vor unliebsamen Überraschungen zu bewahren.» Vor allem schätzen Pilzler ihre Tipps: So lernen bereits kleine Pilznasen, dass alle Pilze wichtig für das Ökosystem Wald und keine Fussbälle sind.

Fachkundlicher Teil

Pünktlich um 13 Uhr eröffnete die Präsidentin die Tagung. Anschliessend referierte Dr. Beatrice Senn-Irlet, Mykologin der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) in Birmensdorf, in einem spannenden Vortrag über Pilzfundlisten zum nationalen Datenzentrum für Pilze – welche Daten werden von wem für wen gesammelt und ausgewertet (siehe Kasten)?

Nach einer kurzen Pause machten sich die Pilzkontrolleure mit einschlägiger Fachliteratur, Lupe und Chemikalien daran, die von ihnen und dem Verein für Pilzkunde Bern gesammelten Pilze zu bestimmen. Dabei mussten die Teilnehmenden auch den Wert – «Speisepilz», «kein Speisepilz» oder «Giftpilz» – der jeweiligen Art notieren. Bei Bedarf standen ihnen VAPKO-Instruktoren beratend zur Seite. Für heikel zu bestimmende Arten betreute Christian Klee, Leiter VAPKO-Mik-Kurs, zusätzlich ein Mikroskop. Denn von den rund 5500 Grosspilzarten, die in unseren Wäldern und Fluren wachsen, gibt es solche, die ohne Mik nicht zu unterscheiden sind, denken wir nur an die Gattungen Rötling *(Entoloma)* und Rissspilz *(Inocybe)*. Während der Pilzkontrolle können Pilze zwar nicht auch noch mikroskopisch bestimmt werden. Hier geht es vor allem darum, visuell rasch und sicher zu entscheiden, ob ein Pilz essbar oder giftig ist. Dabei gilt für den Kontrolleur das Motto: «Im Zweifelsfall nie.»

Von den fleissigen Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleuren wurden 204 Pilze mit deutschen und lateinischen Namen sowie dem Speisewert angeschrieben. Unter den bestimmten Pilzen waren auch einige nicht alltägliche Arten wie der Berindete Seitling *(Pleurotus dryinus)*, der Violettgelbe Pfifferling *(Cantharellus ianthinoxanthus)* und der Rötende Gabelblättling *(Cantharellula umbonata)*. Pilzkontrolleur August Kaiser meinte denn auch: «An dieser Weiterbildung sehe ich immer wieder Arten, die ich in unserem Kanton nur selten zu Gesicht bekomme.» Stetige Weiterbildung sowie der Erfahrungsaustausch unter Kolleginnen und Kollegen seien eben wichtig, – denn Genuss oder Verdruss liegen oft nahe beisammen.

Ob aber alle Pilze richtig bestimmt waren, zeigte die anschliessende Besprechung mit den Instruktorinnen Barbara Zoller und Rita Illien. Sie stellten den Bestimmenden ein gutes Zeugnis aus. Nur wenige fehlerhafte Bestimmungen wurden bemängelt. Zum Beispiel der Gemeine Erd-Ritterling *(Tricholoma terreum)*. Er wurde als Schärflicher Ritterling *(Tricholoma sciodes)* angeschrieben. Hätte der Bestimmer eine Geschmacksprobe (nach gut einer Minute kauend brennend scharf) durchgeführt, dann wäre ihm schnell aufgefallen, dass es sich da nicht um den makroskopisch ähnlichen Gemeinen Erd-Ritterling handeln konnte. Dies sagt auch der Deutsche Name Schärflicher Ritterling eindrücklich.

Verwechselt wurde auch der Rotschuppige Raukopf *(Cortinarius bolaris)*, welcher als Purpurfilzige Holzritterling *(Tricholomopsis rutilans)* angeschrieben wurde. Die Holzritterlinge aber haben immer sattgelbe und ausgebuchtete bis breit angewachsene Lamellen. Beim genaueren Betrachten hätten mindestens die aufsteigend schmal angewachsenen Lamellen und das rotbraune Sporenpulver, welches oft an den Cortinaresten der Haarschleierlinge zu beobachten ist, nicht in die Gattung Holzritterling führen sollen.

Pilztest

Während den Bestimmungsübungen konnten die Kontrolleurinnen und Kontrolleure wiederum den vom VAPKO-Kursleiter This Schenkel organisierten Pilztest absolvieren und so ihr Pilzartenwissen testen. Den Test bestanden schliesslich 27 Teilnehmende. Von den 20 aufgelegten Arten mussten mindestens 15 mit ihrem korrekten Speisewert bestimmt werden, und dies ohne Hilfsmittel. Vor der Pilzbesprechung ging This Schenkel kurz auf einige knifflige Arten ein, die beim Test auflagen. So etwa das kleinere Exemplar des giftigen Tiger-Ritterlings *(Tricholoma pardalotum)*. Auch solche nicht typische Fruchtkörper mit wenigen dachziegelartigen schwarzen Schuppen, wie auch der giftige Faserige Tiger-Ritterling *(Tricholoma filamentosum)*, mit faseriger Hutoberfläche, müssten bei der Pilzkontrolle erkannt werden. Vor allem einige essbare Erd-Ritterlinge stehen den beiden giftigen Arten makroskopisch nahe. Der Kupferrote Gelbfuss *(Chroogomphus rutilus)* wurde von einigen mit seinem Bruder, dem Filzigen Gelbfuss *(Chroogomphus helveticus)*, verwechselt. Dies aber sei nicht weiter tragisch, da beide Arten essbar sind, betonte This Schenkel.

Apéro und Bankette

Um 19 Uhr traf sich die Gesellschaft zum von der Gemeinde Muri in verdankenswerter Weise gespendeten Apéro. Dabei überbrachte Frau Daniela Pedinelli, Gemeinderätin des Ressorts Umweltschutz und Energie, die besten Grüsse der Gemeinde und betonte: "Muri könne sich glücklich schätzen, mit Liliane Theurillat, Pilzkontrolleurin für Muri, eine solch ausgewiesene Pilzfachkraft in ihren Reihen zu haben." Die Gemeinderätin wünscht der VAPKO auch künftig viel Erfolg bei ihrer Tätigkeit im Dienste des Gesundheitsschutzes.

Anschliessend genoss die Festgesellschaft den kulinarischen Dreigänger: gebratene Felchenfilets mit bunten Salaten, Roastbeef mit Kartoffelgratin, und als Höhepunkt ein köstliches Dessertbuffet.

Während dem Bankette hob Musik-Allrounder Hansi Kolz die Stimmung unter den Anwesenden mit gekonnten musikalischen Tönen. Die Stimmung der Festgesellschaft war gut. Ein Abend, der bei allen Beteiligten sicher in bester Erinnerung bleiben wird.

Jahresversammlung

Am Sonntagmorgen um 9 Uhr treffen sich die Abgeordneten von den Mitgliedsgemeinden zur 86. Generalversammlung. VSVP-Präsident Rolf Niggli ist ebenfalls anwesend und wird herzlich begrüsst. Als Stimmenzähler werden Peter Kaupp, VAPKO-Ehrenpräsident, sowie Barbara Zoller, VAPKO-Instruktorin, gewählt.

Die Präsidentin führt die Versammelten gewohnt sicher durch die Traktandenliste.

Die Jahresberichte der Präsidentin und des Kursleiters werden mit Applaus verdankt.

Monika Ackermann, VAPKO-Kassiererin, erläutert die Jahresrechnung, die zu keinen Diskussionen führt. Der Antrag der anwesenden Revisoren Rosemarie Kuhn und Peter Kaupp, auf Annahme der Rechnung und Déchargeerteilung an den Vorstand, werden ohne Gegenstimme und Enthaltung angenommen.

Wahlen: 2014 ist ein Wahljahr. Infolge verschiedener Demissionen müssen folgende Vorstandsmitglieder ersetzt werden: Präsidentin Liliane Theurillat, Vize-Präsident Hugo Ritter, Sekretär Hans-Peter Neukom (Ehrenmitglied), Internet-Verantwortlicher Jean-Claude Michel (Ehrenmitglied) und GSLI-Vertreter Erich Sager. Der Vorstand schlägt der Versammlung folgende Kandidatinnen und Kandidaten für die neu zu besetzenden Ämter vor: Hugo Ritter als Präsident (bisher Vize-Präsident), Marionna Schlatter-Schmid als Sekretärin (seit mehreren Jahren Instruktorin), Marco Gschwend als Internet-Verantwortlicher (Informatiker und Mitglied des Pilzvereins Region Einsiedeln) und als GSLI-Vertreter Lukas Diem (LM-Inspektor am Laboratorium der Urkantone). Das Amt des Vize-Präsidenten bleibt bis auf weiteres vakant.

Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure an der VAPKO-Tagung in Muri beim Pilzbestimmen

Fotos HANS-PETER NEUKOM

Alle vorgeschlagenen Kandidatinnen und Kandidaten werden einstimmig gewählt. Die übrigen Vorstandsmitglieder werden in globo wieder gewählt.

Unter dem Traktandum Ehrungen wird die lange und verdienstvolle Arbeitszeit der scheidenden Vorstandsmitglieder bestens verdankt. Liliane Theurillat wird vom Vorstand zur Ehrenpräsidentin vorgeschlagen und von der Versammlung unter stehenden Ovationen gewählt. In einer treffenden Laudatio (siehe SZP, 4-2014, Seite 31) würdigt der neue Präsident Hugo Ritter die grosse Energie, Diplomatie und den enormen Kampfgeist, mit welchem sich die "gnädige Dame aus Bern" für die Belange der VAPKO während zwölf Jahren einsetzte. Ebenso dankt VSVP-Präsident Rolf Niggli der Präsidentin für die stehts gute und erspriessliche Zusammenarbeit mit dem Verband.

Tagungsort 2015: Die nächste VAPKO-Tagung findet am 24. und 25. Oktober 2015 in Islikon / TG statt. Organisatorin ist Silvana Füglistaler, VAPKO-Aktuarin.

Pilzvergiftungen 2014

Katharina Schenk-Jäger, Ärztin, Verbandstoxikologin des VSVP und Pilzexpertin vom Tox-Zentrum, berichtet über die beim Tox-Zentrum registrierten Pilzvergiftungen. Bis anfangs Oktober 2014 seien 520 Anfragen wegen Problemen zu Pilzen eingegangen, davon 459 zu Expositionen mit rund 350 Betroffenen. Darunter wurden auch drei Vergiftungen mit potenziell tödlich giftigen Knollenblätterpilzen (positiver Amatoxinnachweis) registriert. Betroffen waren eine Einzelperson und ein Ehepaar. Dank einer angemessenen medizinischen Behandlung in den darauffolgenden Tagen, haben sich die Patienten glücklicherweise erholt.

Ebenfalls eine schwere Vergiftung ereignete sich mit Grünlingen (Tricholoma equestre). Der Verlauf sei typisch gewesen. Die Symptome traten nach mehreren kurz hintereinander genossenen Mahlzeiten auf. Leider suchte der Betroffene keine Pilzkontrollstelle auf! Hier hätte der Kontrolleur den Sammler bestimmt auf die seit 2001 bekannten heimtückischen Vergiftungssymptome (Rhabdomyolyse = Auflösung der quergestreiften Muskelfasern) durch den Grünling aufmerksam gemacht.

Bemerkenswert ist auch, dass sich dieses Jahr mehrere Vergiftungen durch den Pantherpilz *(Amanita pantherina)* ereigneten. Dieser giftige Doppelgänger ist von Laien nicht so einfach vom ähnlichen essbaren Perlpilz *(A. rubescens)* zu unterscheiden. Zum Schluss macht Katharina Schenk-Jäger alle Pilzkontrolleure und Notfallpilzexperten, die bei Pilzvergiftungen zum Einsatz kommen, auf ihre Schweigepflicht aufmerksam: Informationen zu Pilzvergiftungen und Patienten unterliegen der Schweigepflicht.

Nachdem keine weiteren Meldungen zum Traktandum «Verschiedenes» eingegangen sind, schliesst die Vorsitzende um 10.45 Uhr die GV und lädt zum vom Kanton Bern gespendeten Apéro und dem anschliessenden Mittagessen ein.

Während des Apéros überbrachte Beatrice Struchen, Grossratspräsidentin des Kantons Bern, Grüsse des Kantons. In ihrer Rede erwähnte sie die Wichtigkeit der Pilzkontrolle für die Schweizer Bevölkerung. In guter Erinnerung als Kind seien ihr die jeweiligen Besuche mit ihren Eltern beim Genfer Pilzkontrolleur. «Der damalige Kontrolleur wusste immer spannendes und interessantes zu den gesammelten Pilzen zu berichten. Gespannt war ich jeweils auch, ob alle Pilze in der Küche verwendbar waren», erzählt Beatrice Struchen. Sie wünscht der VAPKO weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

Pilzfunde melden, sammeln und auswerten

Von Pilzfundlisten zum nationalen Datenzentrum für Pilze – welche Daten werden von wem für wen gesammelt und ausgewertet? Solche und weitere Fragen beantwortete Beatrice Senn-Irlet, Mykologin der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) in Birmensdorf, in ihrem spannenden Referat an der VAPKO-Tagung in Muri.

Mit der Convention on Biological Diversity (CBD) 1992 in Rio hat sich auch die Schweiz verpflichtet, die Biodiversität zu sichern und zu schützen. Dazu gehört auch die hiesige Pilzflora. Fundmeldungen zu einheimischen Pilzen sammelt das nationale Datenzentrum für Pilze Swiss-Fungi. Dank der Freiwilligenarbeit zahlreicher Amateurmykologen können zu den Höheren Pilzen überhaupt flächendeckende Angaben wie die der Artenvielfalt, der geographischen Verbreitung, der Begleitvegetation sowie räumliche und zeitliche Veränderungen gemacht werden. Diese Daten geben den Behörden wichtige Hinweise auf Vorkommen schutzbedürftiger Arten und dienen der Beratung in der Umsetzung des Artenschutzes. Es hat sich gezeigt, dass die bisherigen Daten, über 500 000 zu rund 7000 Pilzarten, für unterschiedliche Fragestellungen ausgewertet werden konnten. Mit Modellberechnungen werden potentielle Verbreitungsgebiete gezeichnet, Substratlisten helfen bei der Bestimmung und zeitliche Auswertungen zeigen, in welchen Regionen gerade Giftpilze Hochsaison haben. Zusammen mit ähnlichen Daten aus anderen europäischen Ländern konnte in einer wissenschaftlichen Studie gar dargestellt werden, wie sich die Erscheinungszeit vieler Pilzarten in den letzten 40 Jahren geändert hat. So zeigten Beobachtungen hierzulande, dass die Pilzsaison in den letzten Jahren früher begann und später endete – also länger wurde. Am Schluss ihres interessanten Vortrages betont Beatrice Senn-Irlet noch, dass man beim Bestimmen von Pilzarten für den Kartierungsatlas genau hinschauen sollte. Als Beispiel zählt sie verschiedene Arten von Eierschwämmen *(Cantharellus)* auf.

FRITZ BURKHALTER
Sekretär Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP

Schweizer Pilze!

Die Familie Häcki der Firma Kernser Edelpilze GmbH aus Kerns hat mit ihrem Projekt „Automatisch hergestelltes Pilzsubstrat – einheimische Pilze“ den Hauptpreis des agroPreis 2014 und somit den Siegercheck über CHF 20'000 gewonnen.

Foto: Raphael Bühlmann, Schweizer Bauer

Agaricus bisporus mit gegen 8'000t und Pleurotus ostreatus, Pleurotus eryingii, Lemtinale Edodes mit über 250t pro Jahr aus heimischer, Schweizer Produktion, stehen beim Pilzliebhaber und Konsumenten unter Champignons Suisses hoch im Kurs. Um die heutige Marktversorgung von gegen 80% bei frischen Champignons und 35% bei Edelpilzen mit den zwölf VSP Mitgliedern gegenüber dem billigen Importdruck zu sichern respektive auszubauen, arbeiten der VSP und seine Mitglieder eng mit den Abnehmern zusammen. Mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften steht in diesem Jahr die Grundlagenerarbeitung der Erzeugerorganisation Pilze an.

agroPreis 2014

Häcki's haben ein eigenes Substrat aus Schweizer Rohstoffen kreiert und zusammen mit einem Schweizer Unternehmen eine automatische Pilzsubstratabfüllanlage entwickelt. Eine weltweite Novität, welche mittlerweile in mehrfacher Ausführung verkauft werden konnte. Mitte der 90er Jahre produzierten Kernser Edelpilze GmbH rund 30kg Edelpilze pro Woche, heute sind es 3500kg. Abnehmer sind Detailhandel und Gastronomie. Mit Durchsetzungskraft und Ehrgeiz schafften Sepp Häcki und sein Sohn Patrick den Durchbruch und konnten dank Unterstützung von Privaten ihr Projekt erfolgreich abschliessen. „Geniesst den Abend, liebes Publikum. Kauft Schweizer Pilze und macht so auch uns glücklich“, so der abschliessende Rat von Sepp Häcki an das Publikum.

Veranstaltungen

21. März 2015
Generalversammlung in Aigle

24. April – 3. Mai 2015
VSP im Grünen Zentrum, BEA

24. April – 3. Mai 2015
VSP an der LUGA

1. September 2015
Mitgliedertagung

Champignons Suisses

Täglich frisch aus Schweizer Produktion

Champignon de Paris — Shiitake

Austernpilz — Kräuterseitling

Grifola — Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Alpine Bio Pilzzucht AG, Niederstockern BE
Biopilze Schneebeli, Obfelden ZH
Fine Funghi AG, Gossau ZH
Inwiler Edelpilze GmbH, Inwil LU
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
Laubscher's Vitalpilze GmbH, Kappelen BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Stadler Culture de champignons, Aigle VD
Suter Champignons AG, Frick AG
Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp BE

Rezepte und Tipps:
www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

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

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

SUISSE GARANTIE
Schweiz. Natürlich.

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.-. 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 20% – Soude
- ❒ Salpetersäure 65% – Acide nitrique
- ❒ Salzsäure 36% – Acide chlorhydrique
- ❒ Schwefelsäure 60% – Acide sulfurique
- ❒ Sulfovanillin – Sulfovanilline

Chemikalien für Notfallpilzexperten sind mit (*) gekennzeichnet. Leeres Fläschchen mit Pipette CHF 1.-; Leeres Fläschchen mit Spatel CHF 1.-; Ersatz-Pipette oder Spatel CHF -.80; Carbovit Aktivkohle 100 ml CHF 30.-
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 22. März in Burgdorf:
14. März 2015.

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.-. 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 glycériné GSD (remplace le L4)
- ❒ Immersionsöl – Huile d'immersion
- ❒ Kalilauge 3% (*)– Potasse (KOH) (*)
- ❒ Karbolfuchsin – Fuchsine phénolique
- ❒ Karmesinessigsäure – Carmin acétique
- ❒ Kongorot SDS (*) – Rouge Congo SDS (*)
- ❒ Lugolsche Lösung – Solution de Lugol
- ❒ Melzers Reagens (*) – Réactif de Melzer (*)
- ❒ Patentblau V – Bleu patenté V
- ❒ Phenolösung 2% – Solution phénolique
- ❒ Phloxin B – Phloxine B
- ❒ Salzsäure 5% – Acide chlorhydrique
- ❒ Sudan IV – Soudan IV
- ❒ Toluidinblau – Bleu de toluidine

Les réactifs pour experts champignon en milieu hospitaliers sont marqués avec (*). Autres réactifs selon entretien.
Bouteille vide avec pipette CHF 1.-; Bouteille vide bêche CHF 1.-; Pipette ou bêche CHF -.80; Carbovit charbon activé 100 ml CHF 30.-. 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 22 mars à Berthoud:
14 mars 2015

Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni

Kalender 2015 | Calendrier 2015 | Calendario 2015

So, 22. März di, 22 mars do, 22 marzo	**Delegiertenversammlung VSVP** **Assemblée des délégués USSM** **Assemblea dei delegati USSM**	Burgdorf | Berthoud Verein für Pilzkunde Burgdorf VSVP, Rolf Niggli
Sa, 29. August	**Schweizerische Pilzbestimmertagung**	Zollikofen, Verein für Pilzkunde Bern VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu-ve, 7-11 septembre	**Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons**	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommum jmducommun.vapko@net2000.ch
Mi–Sa, 16.–19. September	**49. Wissenschaftliche Tagung der Deutschsprachigen Mykologischen Gesellschaft e.V.**	Friedrich Schiller-Universität Jena www.dmykg-kongress.de
So–Sa, 20.–26. September	**Mykologische Studienwoche**	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Mo–Fr, 21.–25. September lu-ve, 21-25 septembre lu-ve, 21-25 settembre	**17th Congress of European Mycologists**	Madeira, Portugal www.ima-mycology.org
lu-ve, 28 settembre-2 ottobre	**Corso di formazione per controllori di funghi e giornata di formazione continua**	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
Sa–Fr, 3.–9. Oktober	**Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung**	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
Mo–So, 12.–18. Oktober lu-di, 12-18 octobre lu-do, 12-18 ottobre	**Offene WK-Tagung** **Journées de la CS ouvertes à tous** **Giornate della CS aperte a tutti**	Wangen an der Aare VSVP | USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
Sa–So, 17.–18. Oktober sa-di, 17-18 octobre sa-do, 17-18 ottobre	**Schweizerische Pilzausstellung** **Exposition suisse de champignons** **Esposizione svizzera di funghi**	Salzhaus, Wangen an der Aare VSVP | USSM, Rolf Niggli
ma-sa, 20-24 octobre ma-sa, 20-24 ottobre	**Journées romandes d'études et de détermination** **Giornate romande di studio e di determinazione**	Posieux Société fribourgeoise de mycologie USSM, René Dougoud contact@mycofr.ch
Sa–So, 24.–25. Oktober	**VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz**	Islikon, VAPKO, Silvana Füglistaler fue@bluewin.ch
So–Sa, 25.–31. Oktober di-sa, 25-31 octobre	**Europäische Cortinarientagung** **Journées européennes du Cortinaire**	Urbino (Marche) Italien | Italie | Italia www.jec-cortinarius.org

CORTINARIUS PRAESTANS Schleiereule | Cortinaire remarquable CUNO FURRER

Mykologische Studienwoche Escholzmatt 2015

Die Studienwoche des VSVP findet wiederum in Escholzmatt (Entlebuch, Kanton Luzern) statt. Wir werden uns also wie bisher mit der reichhaltigen Pilzflora des Biosphärenreservates Entlebuch beschäftigen. Das gemütliche, durch die Familie Lauber geführte Hotel Löwen, liegt in der Ortsmitte in Bahnhofsnähe und verfügt über die von uns benötigte Infrastruktur. Arbeitsplätze sowie Parkplätze sind genügend vorhanden, die Zimmer (vorwiegend Zweibettzimmer) komfortabel und auch die Küche hat einen guten Ruf. Wir konnten uns in den letzten Jahren vom guten Preis/Leistungsverhältnis überzeugen lassen. Hundebesitzer müssen ihren Liebling leider zuhause: Im Hotel werden keine Hunde toleriert. Ich bin überzeugt, dass wir uns auch heuer im Löwen wohl fühlen werden.
Durch den Besuch der Studienwoche des VSVP bietet sich ernsthaften Pilzinteressierten die ausgezeichnete Gelegenheit, ihr Wissen zu erweitern, die Bestimmungsmethoden zu verfeinern und eine Woche lang mit Gleichgesinnten Erfahrungen auszutauschen. Vom Anfänger bis Kenner hat es Platz für alle!

Kursziel	• exaktes Pilzbestimmen. Mein Ziel ist es, dass wieder vermehrt mit zuverlässigen Schlüsseln gearbeitet wird! (Gröger, Horak) • Pilze makroskopisch, mikroskopisch, unter Einsatz aller Mittel (Optik, chemische Reagenzien, Spezialliteratur) untersuchen, bestimmen, beschreiben, kartieren, zeichnen oder malen.
Programm	Sonntag, 20. September: Ankunft, Zimmerbezug, Einrichten Arbeitsplatz, Orientierung, Nachtessen. Montag bis Freitag: 21.–25. September: Exkursionen, Fundbearbeitung, Vorträge Samstag, 26. September: Diavortrag, Schlussbesprechung, Abreise Es wird erwartet dass man während der ganzen Woche teilnimmt! (besondere und begründete Ausnahmefälle ausgenommen).
Unterkunft und Arbeitsräume	Hotel Löwen, Familie Lauber, Hauptstrasse 112, CH-6182 Escholzmatt Zweibettzimmer (Einzelzimmer sind sehr rar, Anspruch auf ein Einbettzimmer besteht nicht).
Spezielles	Exkursionsgebiete: Verschiedene Waldgesellschaften und Hochmoore. Die Teilnehmer haben die Wahl zwischen folgenden Arbeitsgruppen: Anfänger: Erste generelle Schritte in der Pilzkunde Mikroskopie Anfänger: Erste Schritte mit dem Mikroskop Mikroskopie: Weiterführende Mikroskopie für Leute mit 2 bis 3 Jahren Erfahrung. Praktisches Bestimmen: geleitetes Bestimmen der Gattung/Art mit Schlüsseln Freie Studien: Selbständiges Bestimmen und Arbeiten. Voraussichtliche Gruppenleiter: Peter Buser, Jörg Gilgen, Köbi Humbel, Angela Meier. Für wissenschaftliche Belange steht uns Herr Prof. Heinz Clémençon mit Rat und Tat zur Seite. Literatur: Zur Verfügung stehen die Verbandsbibliothek mit ausgesuchten Standardwerken, ein Beamer und ein Diaprojektor. Mitbringen: Kameradschaftsgeist und Humor, Stiefel, Regenschutz, Sammelutensilien, persönliche Literatur («Moser» oder «Horak», «Gröger») von Vorteil, Lupe und falls vorhanden, Reagenzien, Mikroskop (für Teilnehmer Gruppe Mikroskopie obligatorisch!), Tageslichtbeleuchtung inkl. Verlängerungskabel und Mehrfachstecker. (der Saal ist relativ dunkel!).
Kosten	Kursgeld CHF 150.- pro Person (CHF 250.- für Personen ohne VSVP- Mitgliedschaft) Vollpension-Pauschale: CHF 630.- pro Person im Doppelzimmer, CHF 750.- im Einzelzimmer. Plus CHF 30.- Kurtaxe/ Saalmiete (pro Woche). Reduktion für Halbpension bei frühzeitiger Absage am Abend vorher: CHF 15.- pro Tag (Keine Kreditkarten!). Hunde sind nicht erlaubt. Der Wirt freut sich, uns wiederum als seine geschätzten Gäste begrüssen zu dürfen!
Anmeldung	bis spätestens **31. Mai 2015** bei Markus Wilhelm, Felsenweg 66, 4123 Allschwil Tel. 061 481 16 35 oder Email: amwilhelm@hispeed.ch Bemerkungen: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und im Monat Juli schriftlich bestätigt.

Pilze – Champignons – Funghi
Eine neue Faltbroschüre des VSVP

Ab sofort steht für Interessierte die eben erschienene neue Faltbroschüre über die grossartige Welt der Pilze zur Verfügung.

Aus dem Inhalt: Was sind Pilze? Was machen die verschiedenen Arten? Pilze als Nahrungsquelle. Pilze sind bedroht: Pilzschutz bedeutet Umweltschutz! Pilze sind lebenswichtig!

Dazu gibt es eine Liste von nützlichen Adressen über die offiziellen Pilzkontrollstellen, das Tox-Zentrum bei Vergiftungen, die Vereine für Pilzkunde und Swissfungi (nationales Datenzentrum für Pilze) und natürlich die VAPKO und den VSVP.

Das vom Tessiner Grafiker Flavio del Fante fröhlich illustrierte Faltblatt kann gratis in allen drei Landessprachen über den Versandhandel des VSVP bezogen werden: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen. (Bitte, legen Sie einen frankierten und adressierten Rückumschlag bei.)

Pilze – Champignons – Funghi
Le nouveau dépiant pédagogique de l'USSM

Le nouveau dépliant sur le monde magnifique des champignons vient de paraître. Il est disponible dès maintenant.

Son contenu: Qu'est-ce qu'un champignon? Quelles sont les différentes sortes de champignons? Les champignons, une source d'alimentation. Les champignons sont menacés: protection des champignons signifie protection de l'environnement! Les champignons sont nécessaires à la vie.

En plus, dans ce dépliant, sont indiquées les adresses utiles sur les points de contrôles officiels, l'adresse du Tox Info Suisse (en cas d'intoxication), les adresses des sociétés mycologiques de Suisse et de Swissfungi (base de données suisse pour les champignons) et naturellement de la VAPKO et de l'USSM.

Le graphiste tessinois Flavio del Fante a illustré ce dépliant illustré qui peut être commandé gratuitement, disponible dans les trois langues nationales, auprès de: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen (joignez, s'il vous plaît, une enveloppe affranchie avec votre adresse).

Pilze – Champignons – Funghi
Una nuova brochure pieghevole dell'USSM

Per tutti gli interessati é a disposizione questo nuovo pieghevole che illustra il favoloso mondo dei funghi.

Argomenti trattati: Cosa sono i funghi? Cosa fanno le diverse tipologie di funghi? I funghi quale fonte di nutrimento. I funghi sono minacciati: protezione die funghi significa protezione della natura! I funghi sono di un'importanza vitale!

Menzionata pure una lista di indirizzi importanti tra cui i posti di controllo Vapko, il centro avvelenamenti Tox Info Suisse, le Società ticinesi affiliate, Centro Nazionale dei dati micologici Swissfungi e altri indirizzi utili.

La brochure illustrata dal grafico sig. Flavio Del Fante può essere richiesta gratuitamente nelle 3 lingue nazionali presso la libreria dell'USSM: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen (pf allegareuna busta indirizzata e affrancata per la risposta).

Pilzkundliche Ferienwoche 2015 im Schwarzwald

Verein für Pilzkunde Thurgau

Datum	Sonntag, 4. Oktober bis Samstag, 10. Oktober 2015
Ort	D-78132 Hornberg, Schule für Pilzkunde Unterkunft in Fohrenbühl/Hornberg
Kosten	6 Übernachtungen mit Frühstück, 6 Nachtessen, Kursgebühren Mitglieder Verein für Pilzkunde Thurgau: Im Doppelzimmer mit Dusche/WC CHF 860.- Im Einzelzimmer mit Dusche/WC CHF 900.- Nichtmitglieder: Im Doppelzimmer mit Dusche/WC CHF 910.- Im Einzelzimmer mit Dusche/WC CHF 950.-
Kosten	• Einsteiger (Pilzexpertin Thurgau) • Fortgeschrittene 1 (Pilzexperte Thurgau) • Fortgeschrittene 2 (Andreas Gminder, Mykologe)
Anmeldung	Bis spätestens 31. August 2015 (Teilnehmeranzahl beschränkt) an: Wolfgang Bohner, Bächenstrasse 4, CH-8274 Tägerwilen Tel. 071 669 25 20, E-Mail: wolfgang.bohner@bluewin.ch

VAPKO Stellenangebote | Offres d'emploi | Offerte d'impiego

Folgende Gemeinden suchen für ihre Pilzkontrollstelle:

8308 Illnau-Effretikon (mit Fehraltorf, Kyburg, Lindau, Russikon, Weisslingen)

Haupt-Pilzkontrolleur/in gesucht

In Illnau-Effretikon ist ein Pilzkontrolleur für Stellvertretung und Mithilfe vorhanden, die Kontrollstellenleiterin muss jedoch wegen Überlastung die Kontrolle für diese Gemeinde aufgeben. Offen ca. 20. August bis Ende Oktober: Mi / So 19 bis 20 Uhr (1.–10. jedes Monats geschlossen).

8424 Embrach (mit Rorbas, Freienstein ZH)

Hier wird eine **Stellvertretung/Verstärkung** für 5 bis 6 Kontrolltermine im Jahr gesucht, Mittwoch und Sonntag 1 bis 1 ½ Stunden. Der Kontrolleur würde sich über eine Kollegin oder einen Kollegen freuen.

8193 Eglisau

Im Moment ist in Eglisau die Pilzkontrolle unbesetzt. Man wäre froh, wieder **eine Kontrolleurin oder einen Kontrolleur** zu haben. Die Kontrollzeiten können selber neu bestimmt werdenstimmt werden (von August bis Ende Oktober).

Fürstentum Liechtenstein

Eine Kontrolleurin und ein Kontrolleur machen die Kontrolle fürs Fürstentum von zu Hause aus. Der Kontrolleur hat auf Ende 2015 demissioniert. Für ihn suchen wir Ersatz auf die Saison 2016. Glücklicherweise frühzeitig bietet sich jetzt die Möglichkeit zum Einarbeiten. Eine Lokalität würde für jemand von ausserhalb zur Verfügung gestellt (in Schaan).

Bitte meldet euch, wenn ihr 2015 eine Kontrollstelle übernehmen oder für ein paar Stunden wö-chentlich aushelfen könnt. Ihr erweist damit der Bevölkerung einen wertvollen Dienst!

Geschätzte «neue Kontrolleure», liebe neue Kolleginnen und Kollegen
Bestimmt zögert ihr davor, eure erste Pilzkontrolleuren-Stelle anzunehmen, weil ihr noch wenig Erfahrung habt. So ist es am Anfang auch fast jedem von uns ergangen – und das ist gut so; es ist ein Schutzmechanismus vor Selbstüberschätzung.

Ihr habt eine anspruchsvolle Ausbildung und eine strenge Prüfung erfolgreich durchlaufen – traut euch diese Arbeit zu; ihr werdet in Kürze bereits Erfahrungen sammeln, die anderen vorbehalten bleiben. Eine Saison ist kurz – bald habt ihr einen Sprung nach vorne gemacht, wenn ihr euer Wissen in die Praxis umsetzt. Der Kontakt zu den Pilzsammlern ist sehr bereichernd.

Ich freue mich auf eure Meldung.

Ihr erreicht mich telefonisch, per Mail oder schriftlich:

Ruth Bänziger
Gartenstrasse 8
8212 Neuhausen am Rheinfall
Tel. 052 672 67 83
E-Mail neu: baenziger.r@gmail.com
oder alt (noch gültig) ruth.baenziger@gmx.ch

Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung sowie WK 2015

VAPKO

Wie gewohnt organisiert die VAPKO auch im Jahr 2015 einen Wochenkurs für angehende und sich im Amt befindende Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure.	
Kursbeschreibung	Der Kurs ohne Prüfung richtet sich an Pilzinteressierte mit guten Vorkenntnissen, der Kurs mit Prüfung an Personen mit umfassenden Vorkenntnissen. Die Kursunterlagen werden nach Einzahlung des Kursgeldes geliefert. Eine sorgfältige Einarbeitung in die Materie ist insbesondere für PrüfungskandidatInnen unumgänglich. Um den Fähigkeitsausweis der VAPKO als ausgewiesene Pilzfachperson zu erhalten, müssen während dem Kurs fünf Prüfungen bestanden werden. Die Wiederholungskurse mit und ohne Mikroskop sind für ausgebildete Pilzkontrolleure. Auch dieses Jahr wird ein WK-Kombi angeboten. In diesem wird die Hälfte der Zeit makroskopisch, die andere Hälfte mikroskopisch bestimmt. Voraussetzung für die Teilnahme sind ein absolvierter WK-Mik und die Fähigkeit, selbständig Präparate herzustellen und die mikroskopischen Beobachtungen zu interpretieren.
Datum	Samstag, 3. Oktober bis Freitag, 9. Oktober 2015
Ort	Landwirtschaftliche Schule Plantahof, Landquart
Kosten	Das Kursgeld beträgt CHF 650.- Die aktuellste Version des Leitfadens wird in Form einer CD an alle Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer geliefert. Personen, die Einzelmitglied der VAPKO sind oder von einer der VAPKO angeschlossenen Gemeinde in den Kurs geschickt werden, erhalten einen Rabatt von CHF 100.- Der Pensionspreis beträgt knapp CHF 600.- für 6 Tage Vollpension.
Anmeldung	Die Anmeldung ist definitiv, sobald das Kursgeld von CHF 650.-, resp. CHF 550.-, einbezahlt ist. Dann wird auch die Leitfaden-CD zugestellt.
Anmeldeschluss	31. Mai 2015. Es können nur schriftliche Anmeldungen entgegengenommen werden. Diese werden in der Eingangsreihenfolge berücksichtigt.
	Anmeldeformulare können telefonisch, schriftlich oder per Mail beim Kursleiter angefordert werden: This Schenkel Friedhofstrasse 97, 8048 Zürich Tel. 079 219 91 02 E-Mail vapkokurs@pilze.ch

Impressum

REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE
Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch
Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
Jean-Jacques Roth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48, E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com
REDAKTIONSSCHLUSS | DELAIS RÉDACTIONNELS | TERMINI DI CONSEGNA
Für die Vereinsmitteilungen 28.01., 28.04., 28.07. und 28.10. Für andere Beiträge jeweils zwei Wochen früher. | Pour les communications des Sociétés: 28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces dates. | Per il notiziario sezionale: 28 01, 28 04, 28 07 e 28 10., per gli altri contributi due settimane prima di queste date.
ADRESSVERWALTUNG | ADRESSES | INDIRIZZI
Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon
Fax. 052 375 25 50, E-Mail: silvana.fueglistaler@vsvp.com
DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE
www.jordibelp.ch

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

1 Seite	page	pagina	CHF 1000.–
1/2 Seite	page	pagina	CHF 600.–
1/3 Seite	page	pagina	CHF 400.–
1/4 Seite	page	pagina	CHF 300.–

Mitglieder des VSVP | Membres de l'USSM | Membri dell'USSM -30 %

Vereinsmitteilungen
Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | Freitag, 13. März, 20 Uhr: Generalversammlung im Pilzlokal. – Montag, 13. April, 19 Uhr: Film. «Quarks & Co Pilze» Jacques Meier, im Pilzlokal. – Samstag, 13. Juni: Mikroskopier-Tag mit Jacques Meier, – Samstag, 27. Juni: Grundkurs Jacques Meier.– Sonntag, 12. Juli, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Sonntag, 16. August, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion mit Grillplausch. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Samstag, 22. August: Familientag. – Freitag/Samstag, 28./30. August: Chilbi Wald. – Sonntag, 13. September, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Freitag–Sonntag, 19.–20. September: Pilzkundliches Wochenende, Urnäsch. – Samstag/Sonntag, 26./27. September: Pilzausstellung, Windegg. – Samstag, 10. Oktober: Pilzkundliche Exkursion mit pro Zürcher Berggebiet. – Sonntag, 8. November, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Treffpunkt Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Samstag, 21. November: Jahresschluss-Höck. – Freitag, 12. Februar 2016, 20 Uhr: Generalversammlung. www.bachtelpilz.ch.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach | www.pilzverein-zurzach.ch

Basel | Jeden Montag ab 19.30 Uhr: Bestimmungsabend im Praktikumsraum des Botanischen Gartens der Universität Basel beim Spalentor. www.pilze-basel.ch

Bern | www.pilzverein-bern.ch

Bern-Bümpliz | www.pilzverein-buempliz.ch

Biberist | www.pilzeonline.ch

Biel | www.seelandpilze.ch

Bremgarten AG | www.pilzverein-bremgarten.ch

Burgdorf | Sonntag, 22. März: Jubiläum 100 Jahre VfP Burgdorf und DV VSVP.

Cham | Jeden Montag von Mitte August bis Ende Oktober, ab 19 Uhr: Bestimmungsabend m Restaurant Paradies im Bösch Hünenberg.
Freitag, 13. März: 70. Generalversammlung im Restaurant zum Weissen Kreuz Abtwil AG. – Samstag, 19. September: Grosse Jubiläums-Pilzausstellung in Cham.
www.pilzverein-cham.ch

Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenaustrasse 55 in Chur statt. Montag, 9. März, 19.30 Uhr: 79. Generalversammlung im Vereinslokal. – Montag, 13. April, 19.30 Uhr: Frühlingspilze bestimmen im Vereinslokal. – Samstag, 2. Mai: Frühlingsexkursion geführt von Christian Meili, Bäume und Sträucher, Treffpunkt Heidi-Brunnen, Maienfeld 10-14 Uhr, nur bei schönem Wetter. www.pilzverein-gr.ch

Dietikon | www.pilzverein-dietikon.ch

Einsiedeln | www.pilzverein-einsiedeln.ch

Escholzmatt | www.pilzvereine.org/escholzmatt

Fribourg SFM | www.mycofr.ch

Fricktal | Weitere Infos: www.moehlin.ch/verein.php?id=73&club_id=102

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 A 19 h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Les conférences ont lieu à 20h. Celles-ci se tiennent dans le bâtiment de Sciences III, au bd d'Yvoy, salle 0009. – Lundi 9 mars, 20 h: Présentation des champignons du printemps (1ère partie) avec projections, resp. C. Boujon, salle 0009, Sciences III. – Lundi 16 mars, 20 h: Présentation des champignons du printemps (2ème partie) avec projections, resp. J.-J. Roth, salle 0009, Sciences III. – Samedi 21 mars, 14 h: Sortie La Laire, rdv au Pont des Râclerets, dir. Valleiry, Chancy II. Rens. J.-J. Roth (tél 022 771 14 48). – Lundi 30 mars, 20 h: Conférence, salle 0009, Sciences III. – Samedi 18 avril, 14 h: Sortie Bois des Mouilles (Onex). Rens. J.-J. Roth (tél 022 771 14 48). – Lundi 27 avril, 20 h: Conférence, salle 0009, Sciences III. – Dimanche 17 mai, 9 h: Sortie en association avec la Société mycologique de Divonne: forêt de Disse rdv au parking de Gex, fin officielle de la sortie à midi. Rens. M. Chemarin (tél +33 450 42 02 14). – Dimanche 14 juin: Sortie Cabane forestière, ch. des Douves à Versoix, avec grillade. Sur inscription et horaire selon site Internet. – Lundi 22 juin, 20 h: Travaux des membres. Plusieurs sujets seront présentés par nos membres. Venez nombreux! – Dimanche 23 août, 9h30: Sortie Jura vaudois-La Givrine, rdv à La Givrine (restaurant). Rens. I. Favre (tél 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Samedi 12 septembre, 10 h: Sortie avec la Société mycologique de la Côte. Parking du Collège des Perrerets à Gland. Lieu de récolte à définir sur place. Rens. I. Favre (tél 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Vendredi 2 au dimanche 4 octobre: Weekend de la SMG, Besain, selon inscription (une inscription sera ouverte salle 0009; seules les 16 premières inscriptions seront honorées). – Samedi 10 octobre, 14h: Sortie Près du Cynodrome, parking de la cabane forestière, ch. des Douves à Versoix. Rens. A. Schrumpf (tél 022 344 14 76). – Lundi 26 octobre, 20h: Présentation des champignons de saison. Ouverte à tous les membres de la SMG, salle 0009. Suivi d'une verrée. – Samedi 31 octobre, 14h: Sortie Bois de Versoix, rdv région de Bossy, à l'entrée de la forêt de la Vieille-Bâtie, dir. Sauverny (suivre l'indication Vieille Bâtie), Rens. F. von Niederhäusern (tél 079 202 29 64). – Lundi 23 novembre, 20h: Oscar Röllin, membre d'honneur de la SMG, clôt le cycle de conférences de l'année par son habituel panorama de champignons intéressants de l'année écoulée, salle 0009, Sciences III. – Lundi 25 janvier 2016, 20h: Assemblée générale, salle 0009, Sciences III. – Vendredi 29 janvier: Souper SMG, selon feuille d'inscription ultérieure.

Horgen | Jeden Montag ab 20 Uhr: ab 15. Juni Bestimmungsabend im Vereinslokal, Horgen.
Freitag, 9. März: Themen-Abend/ Taxonomie (botanische Namen). – Montag, 30. März: Quartalsversammlung / Spiel-Abend. – Montag, 13. April: Themen-Abend / Cortinariaceae-Schleierlingsartige. – Montag, 27. April: 1. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Samstag, 9. Mai: Exkursion / Thur. – Montag, 1. Juni: 2. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Montag, 15. Juni: Beginn der wöchentlichen Bestimmungsabenden. – Montag, 29. Juni: Quartalsversammlung. – Montag, 6. Juli: 3. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Freitag, 17. Juli: Grillhock. – Samstag, 22. August: Exkursion mit Picknick. – Montag, 31. August: 4. Waldgang / Gäste sind herzlich willkommen. – Samstag, 19. September: Interne Bestimmertagung. – Sonntag, 27. September: Pilztag im Wildnispark Zürich, mit Unterstützung des PV Horgen. – Montag, 26. Oktober: Quartalsversammlung. – Freitag, 6. November: Pilzessen in der Schützenstube, Oberrieden. – Montag, 7. Dezember: Klaushock im Vereinslokal www.pilzverein-horgen.ch

Interlaken | www.pilzvereininterlaken.ch

Laufental-Thierstein | www.pilzverein.ch

Luzern MGL | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr im Restaurant Tribschen, Luzern. – Mikroskopieren im Naturmuseum, Beginn um 20 Uhr. – An allen nicht aufgeführten Montagen ist freie Zusammenkunft, ausser an allg. Feiertagen und an der Fasnacht. – Vormittagsexkursion: Treffpunkt 9 Uhr Immensee, Baumgarten beim hintersten Parkplatz. Montag, 2. März: Mikroskopieren (Rolf Mürner). – Montag, 16. März: Vortrag, Pflanzen und Blütenpracht der Karibik (Peter Meinen). – Samstag, 11. April: Vormittagsexkursion Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 13. April: Mikroskopieren, Funde vom 11. April (Hans Wehrmüller). – Montag, 20. April: Vortrag, Rosasporer – weit mehr als Rötlinge und Dachpilze (Fred Kränzlin). – Samstag, 2. Mai: Vormittagsexkursion Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 4. Mai: Mikroskopieren, Funde vom 2. Mai (Fritz Müller). – Montag, 18. Mai: Reagenzienabgabe (Josef Schwander). – Montag, 1. Juni: Vortrag, das Waldreservat Gitzitobel (Kilian Mühlebach). – Samstag, 6. Juni: Vormittagsexkursion Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 8. Juni: Mikroskopieren, Funde vom 6. Juni (Rolf Mürner). – Montag, 15. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. – Montag, 22. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. – Montag, 29. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. Weitere Infos unter www.mglu.ch.

Mittleres Tösstal | Bestimmungsabende immer montags ab 20 Uhr im Restaurant Splendid Turbenthal.
Freitag, 6. März 2015: Generalversammlung.

Neuchâtel | L'exposition «Les Champignons dans mon jardin» reste ouverte au public au Jardin botanique jusqu'au 8 mars 2015 (du mardi au dimanche, de 13 à 18 heures).

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

Nord vaudois | www.smnv.ch.

Oberbaselbiet | www.pilzverein-oberbaselbiet.ch

Ostermundigen | Montag, 2. März 2015: Hauptversammlung gemäss persönlicher Einladung. – Montag, 20. April, 19 Uhr: Vortrag über die Fischzucht Rubigenhof. – Mittwoch, 22. April, 19–21 Uhr: Workshop «Locker mit dem Bon bestimmen». – Pilzkurs für Anfänger 2015: Montag, 10. August bis Samstag, 12. September.
www.pilzverein-ostermundigen.ch

Schlieren | – Montag, 16. März, 20 Uhr: Vortragsabend mit Xaver Schmid, Stürmeierhuus Schlieren. – Sonntag, 26. April, Frühjahrsexkursion mit Picknick, Details gemäss separater Information. – Montag, 1. Juni: Höck, Details gemäss separater Information.
www.pilzverein-schlieren.ch

St. Gallen | Aktuelles über Pilze und Vereinsaktivitäten: www.pilzverein-sg.ch

Thun | www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Jeweils 1. Montag des Monats, ab 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal (2. Februar, 2. März, 4. Mai, 1. Juni, 6. Juli, 2. November, 1. Februar 2016 und 7. März 2016). – Pilzbestimmungsabende im Pilzlokal, Saison, 20. April und 3. August bis 26. Oktober, 19.30 Uhr jeweils montags im Pilzlokal. – Samsta, 14. März, 17 Uhr: Generalversammlung, Restaurant Eisenbahn, Weinfelden. – Samstag, 21. März, 16 Uhr: Boccia spielen mit Nachtessen. Organisation Horst Fraefel, Anmeldung bis 14.03., Tel. 078 860 41 71 oder 071 648 10 93, Treffpunkt Bocciaclublokal, Schönenberg an der Thur. – Sonntag, 19. April, 9.30 Uhr: Frühlingsexkursion in Thundorf. Organisation Ernst Wickihalder, Info: Tel. 079 596 87 55. Pilzexpertin: Heidi Ulrich, Treffpunkt: Forsthof Egg / Thundorf, Verpflegung aus dem Rucksack /Grillieren. – Freitag, 29. Mai, 17.45 Uhr: Auf Spurensuche im Wald Heerenberg/Frauenfeld Waldumgang mit Jagdverwalter Roman Kistler und Revierförster Robert Zahnd, «Wie und wo leben Wildtiere? Worauf wird bei der Waldpflege geachtet?» Organisation: Kristina Wyss-Böhni, Info: Tel. 052 721 83 58. Treffpunkt: Forsthof Heerenberg, anschliessend Apéro im Pilzlokal. www.pilze-thurgau.ch

Tramelan | Les lundis soirs dès 20 h séances de détermination. www.mycotra.ch

Willisau | Samstag, 14. März: 79. Generalversammlung im Restaurant Sonne in Alberswil. – Die Bestimmungsabende beginnen am Freitag, 8. Mai.
www.pilzverein.willisau.ch.vu

Winterthur | www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen | Samstag, 7. März 2015, 19 Uhr: Generalversammlung.
www.vfp.wolhusen.ch.vu

Zug | Montag, 16. März, 20 Uhr: Vortrag: «Giftpilze – Die Schattenseiten eines beliebten Hobbys» von Dr. Katharina Schenk, Verbandstoxikologin. Restaurant Bären, Zug (Einladung). – Montag, 13. April, 20 Uhr: Bestimmungsabend «Frühlingspilze und Mikroskopie», Restaurant Bären, Zug. – Samstag, 9. Mai: Hütteneröffnung, Horbach. – Montag, 18. Mai, 20 Uhr: Bestimmungsabend: «Frühlingspilze und Mikroskopie», Rest. Bären, Zug. – Samstag, 30. Mai: Exkursion / Vereinswanderung für Alle «Unterwegs im Hochmoor Rothenthurm» mit Fredy Laimbacher (Einladung).
www.pilzvereinzug.ch

Zürich | Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungsabend. Montag, 2. März, 19.30 Uhr: Generalversammlung, bitte frühzeitig erscheinen und Getränke bestellen. Im Anschluss an die GV reichhaltiger Apéro. – Montag, 13. April: Lotte Wegmann: «Pilz und drum und draa». – Montag, 4. Mai: Ruth Bänziger: «Einheimische Orchideen» (mit Juni-Exkursion zur Hasenbuckhütte, SAC Randen/SH). – Montag, 1. Juni: Xaver Schmid: «Pilze allgemein-speziell». – Sonntag, 7. Juni: Exkursion «Einheimische Orchideen» im Schaffhauser Randen; leichte, kurze Wanderung mit Botanischen Kostbarkeiten. Leitung und Organisation: Ruth Bänziger. www. pilzverein-zuerich.ch

Der Gemeine Anemonenbecherling (Dumontinia tuberosa) lebt parasitisch auf dem Buschwindröschen (Anemone nemorosa).
La Sclérotinie tubéreuse (Dumontinia tuberosa) est une espèce parasite de l'Anémone sylvie (Anemone nemorosa).

EDGAR MARADAN

Die nächste SZP erscheint am 28. Mai 2015. | Le prochain BSM paraîtra le 28 mai 2015.

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

1. Redaktionelles SZP (deutsch, italienisch): Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09, redaktion@szp-bsm.ch
   Publications dans le BSM (français): Jean-Jacques Roth, Chemin Babel 2, 1257 Bardonnex, jean-jacques.roth@vsvp.com
2. Adressänderungen, Mitgliederlisten, Etiketten/ Changements d'adresse, liste de membres, étiquettes: Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon, Tel. 052 375 10 16, Fax. 052 375 25 50, silvana.fueglistaler@vsvp.com
3. Verbandsbuchhandel/Librairie: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen, daniel.schlegel@vsvp.com
4. Andere Korrespondenz/Autre correspondance: VSVP/USSM, Rolf Niggli, Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten, rolf.niggli@vsvp.com
5. Alles über den VSVP | Tout sur l'USSM | www.vsvp.com