1/2017

SZP BSM

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

Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 95. Jahrgang | 95e année | Anno XCV

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

95. Jahrgang | Februar 2017 | Heft 1 | ISSN 0373-2959

Inhalt | Sommaire | Sommario

3 Éditorial | Editorial
4 Pilz verzaubert Zwerg | H.-P. NEUKOM
5 Un champignon ensorcelle le nain | H.-P. NEUKOM
6 **La page du débutant 4:** La classification des champignons 1 | J.-P. MONTI & Y. DELAMADELEINE
9 **Die Seite für den Anfänger 4:** Die Klassifizierung der Pilze, Teil 1 | J.-P. MONTI & Y. DELAMADELEINE
11 JA (Jugendarbeit) auf der Zielgeraden
12 Pilzvorkommen in der Schweiz anhand von Daten von Tox Info Suisse | K. SCHENK-JÄGER, S. EGLI & U. BÜNTGEN
15 L'habitat des champignons s'appuie sur les données du Tox Info Suisse | K. SCHENK-JÄGER, S. EGLI & U. BÜNTGEN
18 Neue Gesichter bei der VAPKO | M. SCHLATTER
20 100 Jahre Verein für Pilzkunde Biberist | D. TANNER
21 La Société Mycologique de Biberist fête ses 100 ans | D. TANNER
22 Verein für Pilzkunde Solothurn und Umgebung | La Société Mycologique de Soleure | G. FINGER
23 Reise des Pilzverein Schlieren nach Kroatien | E. AUTENRIETH
24 **Besprechungen | Récensions | Ricensioni**
25 Session Ascomycètes | E. STÖCKLI & J. JENZER
26 **Unsere Verstorbenen | Carnet de deuil | Necrologio**
29 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
34 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
35 **VAPKO-Stellenangebote**
24 **Impressum**

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

EVELINE AUTENRIETH, Im Föhret 5, CH-8962 Bergdietikon, E-Mail: e.autenrieth@bluewin.ch
ULF BÜNTGEN, Eidgenössische Forschungsanstalt WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: ulf.buentgen@wsl.ch
YVES DELAMADELEINE, Doloires 24, CH-2063 Saules, E-Mail: yves.delamadeleine@worldcom.ch
FRANCO DELMENICO, Via Vicenzo Vela 44f, CH-6834 Morbio Inferiore, E-Mail: francodelmenico@bluewin.ch
SIMON EGLI, Eidgenössische Forschungsanstalt WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: simon.egli@wsl.ch
JULIA JENZER, Wiesenstrasse 18, CH-3014 Bern, E-Mail: julia.jenzer@bluewin.ch
JEAN-PIERRE MONTI, Promenade 14, CH-2710 Tavannes, E-Mail: montijeanp@gmail.com
HANS-PETER NEUKOM, Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, CH-8032 Zürich, E-Mail: hans-peter.neukom@klzh.ch
KATHARINA SCHENK-JÄGER, Tox Info Suisse, Freiestrasse 16, CH-8032 Zürich, E-Mail: katharina.schenk@toxinfo.ch
MARIONNA SCHLATTER, Holzweidstrasse 25, CH-8340 Hinwil, E-Mail: mail@marionnaschlatter.ch
ELISABETH STÖCKLI, Haut du Village 4, CH-2345 La Chaux-des-Breuleux, E-Mail: lachaux@bluewin.ch

Titelbild | Couverture | Copertina: Gold-Mistpilz *(Bolbitius vitellinus)* | Foto: MAX DANZ, Attiswil

Éditorial

Chère lectrice, cher lecteur

Chacun d'entre nous au cours de sa vie et dans le chemin de son évolution vers l'âge adulte s'enrichit des autres, leur empruntant ce qui pouvait le mener plus haut.

Pour moi, une lecture a joué un très grand rôle: celle du Petit Prince de Saint-Exupéry. En reprenant ce livre tant aimé de si nombreuses fois, j'en ai tiré des enseignements précieux, des facettes encore ignorées et je m'en suis délecté.

Récemment, je me suis souvenu que le Petit Prince, plein de colère vis-à-vis de l'aviateur sérieux, les mains pleines de cambouis, le compare à un Monsieur cramoisi, pétri de certitudes et envahi par les préoccupations mécaniques.

«Ce n'est pas un homme, c'est un champignon» s'écrie-t-il!

Pour une fois, j'ai pensé que le Petit Prince avait le droit d'ignorer les subtilités de la nature et les liens cachés entre les êtres de notre environnement.

Un champignon ne peut être cet organisme parasite envahissant que déteste le Petit Price. Au contraire, le champignon représente l'ornement de la nature, apporte une présence surprenante dans son environnement et orne la forêt de ses couleurs et de ses formes. Sa présence et ses liens avec l'environnement grâce à la subtilité des mycorhizes, permet à la forêt de s'épanouir et de croître avec vigueur.

Si l'admirable Saint-Exupéry vivait encore, je lui dirais toute mon admiration et lui demanderais avec douceur et respect à quoi, selon lui, pourrait ressemble la nature sans nos champignons!

JEAN-JACQUES ROTH, RÉDACTION BSM

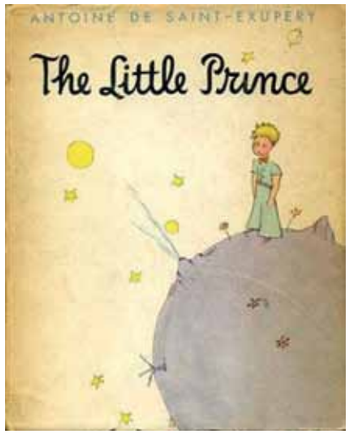


Photo de couverture de l'édition américaine de 1943 | Titelblatt der amerikanischen Erstausgabe von 1943

HANS-PETER NEUKOM

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Auf dem Weg zum Erwachsenwerden wird jeder und jede von uns bereichert von den vielen Personen, Dingen und Begegnungen am Wegrand. Für mich war ein Buch besonders prägend: Der Kleine Prinz von Antoine de Saint-Exupéry. Ich habe diese bereits vielmals gelesene Geschichte wieder hervorgeholt, mich daran erfreut und wertvolle Lehren daraus gezogen.

Kürzlich erinnerte ich mich daran, dass der Kleine Prinz, wütend gegenüber dem ernsten Piloten, ihn mit einem ölverschmierten roten Mann auf einem anderen Planeten verglich: «Er ist kein Mensch, er ist ein Pilz!»

Ich dachte mir, der Kleine Prinz hat das Recht die Details und versteckten Zusammenhänge unserer Natur zu ignorieren. Dieser invasive Organismus, den der Kleine Prinz so sehr hasst, kann kein Pilz sein. Ganz im Gegenteil: die Pilze sind doch die Zierde der Natur, mit ihren unglaublichen Formen und Farben. Ihr Vorhandensein ermöglicht es den Wäldern doch erst so prächtig zu gedeihen!

Wenn der bewundernswerte Saint-Exupéry noch am Leben wäre, würde ich ihm meine Aufwartung machen und ihn erfurchtsvoll und vorsichtig fragen, wie gemäss ihm unsere Natur ohne Pilze aussähe…

JEAN-JACQUES ROTH, REDAKTION SZP

ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Pilz verzaubert Zwerg

HANS-PETER NEUKOM

Die Natur überrascht immer wieder mit Sonderlingen, skurrilen Formen, aber auch mit faszinierenden Erscheinungen. So auch das aus Holz hergestellte Laupener Zwerglein. Doch wie kam es zu seinen perfekten Augenbrauen?

Marla Terrieri erinnert sich noch gut an den Tag vor fünf Jahren im Kindergarten Laupen: „Wir durften Zwerglein aus Holzstämmen anfertigen", erzählt sie. Die Laubholzstämme, welche die Kinder von der Kindergärtnerin erhielten, waren bereits einseitig zugespitzt. Mit Werkzeug, Farben und einem Korkzapfen für die Nase, bastelten die Kinder aus den Holzstämmen ihre individuellen Zwerglein, die sie mit nach Hause nehmen konnten.

Während langer Zeit fristete Marlas Holzzwerglein ein unbeachtetes Dasein, auf einem schattigen Vorplatz des Wohnungseinganges der Familie in Laupen. Kürzlich beim Aufräumen des Vorplatzes trauten Marla und ihre Mutter ihren Augen kaum, als sie das fünf Jahre alte Zwerglein entsorgen wollten. Schelmisch schaut es die beiden an, als wollte es fragen: Kennt ihr mich denn noch? In den Jahren auf dem Vorplatz wuchsen nämlich zwei Pilzfruchtkörper exakt oberhalb der Augenhöhlen, als markante, makellose Augenbrauen. Vervollständigt wurde das Zwergengesicht durch den abfallenden weissen Sporenstaub der Pilze, welcher die unteren Augenlieder und die weisse Nase zeichnete. Die Natur, der perfekte Stylist?

Braune Borstentramete

Nun wollen es Mutter und Tochter aber genauer wissen, wie es zu den Pilz-Augenbrauen kam, und um welche Pilzart es sich hier handelt. Sie bringen den Holzzwerg zu Hans «Häsi» Schmid, Ex-Pilzkontrolleur von Wald, Gründungsmitglied und Ehrenpräsident des Pilzvereins am Bachtel. Schmunzelnd glaubt er zuerst an einen gelungenen Scherz. Als ihm Marla dann die Geschichte um den Holzzwerg erzählt, findet er folgende Erklärung: «Möglich ist, dass das bereits im Holz vorhandene Pilzgeflecht (Myzel) durch das Ausstechen der beiden Augenhöhlen zum Wachstum der Pilzfruchtkörper angeregt wurde.» So könne er sich das Naturphänomen noch am ehesten erklären. «Die Natur ist eben oft ein launischer, origineller Baumeister und steckt voller Überraschungen», sagt Häsi Schmid.

Die Pilzfruchtkörper entpuppten sich als ungeniessbare Braune Borstentramete *(Coriolopsis gallica)*. Diese gehört systematisch zur Familie der stielporlingsverwandten Ständerpilzen (Polyporaceae) und wächst einjährig an totem oder lebendem Laubholz, vorwiegend Esche, auch im Zürcher Oberland.

Das gestylte Holzzwerglein mit seinen borstigen Augenbrauen schenkte Marla dem Pilzverein am Bachtel. Es soll als guter Waldgeist dessen nächste Ausstellung begleiten und für Interessierte zu bewundern sein, so Häsi Schmid.

Das Laupener Holzzwerglein mit seinen makellos gestylten Pilz-Augenbrauen.

Un champignon ensorcelle le nain

HANS-PETER NEUKOM • TRADUCTION: J.-J. ROTH

La nature nous surprend toujours avec des formes originales, grotesques, mais également avec des phénomènes fascinants. Il est arrivé que la région de Laupen produise le bois des petits nains, mais d'où viennent des sourcils aussi parfaits?

Marla Terrieri s'en souvient encore bien. Cétait il y a cinq ans, dans le Jardin d'enfants de Laupen. Elle raconte: nous allons fabriquer un petit nain avec des troncs de bois. Les troncs de feuillus que les enfants et la maîtresse allaient recevoir étaient déjà taillés sur un côté. Avec un outil, des couleurs et un bouchon pour le nez, ils ont bricolé leurs petits nains et chacun a pu l'amener dans sa maison.

Pendant une longue période, le nain de bois de Marla coulait les jours heureux des son existence discrète, dans un vestibule ombragé de l'appartement de la famille à Laupen. Récemment, lors du rangement de ce vestibule, Marla et sa mère n'ont pas cru leurs yeux lorsqu'ils ont voulu débarasser le petit nain, âgé de cinq ans. Avec espièglerie, celui-ci dévisage la mère et l'enfant comme s'il voulait leur demander: Vous ne me reconnaissez plus? En effet, deux champignons ont poussé exactement au-dessus des orbites, comme des sourcils manquants. Impeccable! Le visage du nain était complété par la poussière blanche des spores des champignons, lesquels dessinaient les paupières et le nez.
La nature, le style parfait!

Le Tramète brun

Cependant, la mère et ses filles veulent savoir plus exactement ce qu'il en est des sourcils de champignons et de quelle espèce de champignons il s'agit ici. Ils amènent le nain de bois à Hans «Häsi» Schmid, ancien contrôleur de champignons, membre fondateur de la société mycologique et Président d'honneur de la Société du Bachtel. En souriant, il pense d'abord que la plaisanterie est plutôt réussie. Comme l'histoire du nain Marla lui est racontée, il pense à l'explication suivante: Il est possible que l'entrelacs du mycélium des champignons présent dans le bois, ait été incité à produire des fructifications lorsque les deux orbites ont été sculptés. La nature est un architecte parfois inconstant, original et souvent riche de surprises, dit Hans Schmid. Les fructifications ont été déterminées comme *Coriolopsis gallica*, un tramète brun immangeable. Cette espèce appartient à la grande famille des Polypores; elle fructifie annuellement sur bois de feuillus mort ou vivant, en général de frêne dans l'Oberland zurichois.

Le nain de bois ornée de ses fructifications a été offert à la Société mycologique du Bachtel. Il accompagnera la prochaine exposition de champignons, comme un bon «esprit de la forêt»; il sera certainementw un objet d'admiration et d'intérêt, comme l'a dit Häsi Schmid.

Le nain de bois avec ses yeux bruns magnifiquement ornés de fructifications.

Seite für den Anfänger 4 | Page du débutant 4 | Pagina del debuttante 4

La classification des champignons

Première partie

JEAN-PIERRE MONTI & YVES DELAMADELEINE

La mémoire du champignon

(suite du BSM 94(4) 2016)

Ce samedi-là, Axel Mattör et Mike O'Log se sont rendus sur la pente Nord d'un sommet jurassien, à 1250 m d'altitude.

«On est ici dans un milieu très typé mais plutôt rare chez nous et il est important qu'on le visite régulièrement si on veut se faire une idée de la population fongique qui s'y développe», explique Mike O'Log. «Le périmètre de cette zone a été défini par des botanistes spécialistes des associations végétales, des phytosociologues*, il y a quelques années. En effet, les espèces végétales ne sont pas distribuées au hasard dans la nature mais obéissent à des préférences comme le type de sol, le climat, la pente, l'hydrogéologie*, etc. Ici, on se trouve dans un *Equiseto sylvatici-Abietetum* (Fig. 1).»

«Comment? Euh!?!», s'exclame Axel.

«Oups! Excuse-moi. Je vais t'expliquer de quoi il s'agit dans quelques instants.» Mike reprend: «Depuis peu, des zoologues participent à des inventaires dans les milieux définis par les botanistes et très récemment aussi des mycologues afin de mieux comprendre comment fonctionnent les différents écosystèmes*, quelles menaces pèsent sur eux et comment les protéger.»

Tout en devisant, les deux amis marchent maintenant sur un sentier bordé de surfaces couvertes de prêles *(Equisetum sylvaticum)*, séparées par des taches de myrtilles *(Vaccinium myrtillus)* ou de fougères *(Dryopteris filix-mas)* sous de grands «sapins» *(Abies alba* et *Picea abies)*.

«Voici l'explication de ce terrible vocable que j'ai utilisé tout à l'heure. Ces plantes sont révélatrices d'un sol acide même si on se trouve sur un socle rocheux calcaire typique du Jura. Le mycologue se doit d'apprendre à reconnaître d'une manière indirecte la valeur d'acidité d'un sol. Certaines espèces fongiques ne se rencontrent que sur des sols acides (espèces acidophiles*) et d'autres jamais (espèces neutrophiles* ou basophiles*).»

Fig. 1 Equiseto sylvatici-Abietetum aux Rochers Bruns
Abb. 1 Schachtelhalm-Fichten-Tannenwald (Equiseto sylvatici-Abietetum)

Brusquement leurs regards se tournent vers un groupe d'arbrisseaux et de fougères qui s'agitent étrangement. Un dernier craquement de branches cassées et une femme s'extirpe du bosquet.

«Eli!», dit Mike ébahi. «Un peu plus et on te marchait dessus.»

Et Mike de présenter à son ami, Eli Lasco, mycologue et spécialiste des Ascomycètes.

«Mais pas de tous les Ascomycètes», ajoute Mike. «Eli s'est spécialisée dans la recherche des toutes petites espèces parfois liées très spécifiquement à un substrat donné. Et là, elle est venue prospecter dans la parcelle des Rochers Bruns. Elle va nous être d'une grande aide pour compléter l'inventaire de ce biotope.»

A. Mattör, incrédule, contemple maintenant l'une des découvertes de la matinée. Heureusement qu'Eli lui dit où se trouve le champignon afin qu'il puisse l'observer avec sa loupe! Et c'est bien un Ascomycète avec un petit pied que surmonte un disque rosâtre de … 0,5 mm de diamètre!

«Il ne pousse que sur les tiges de prêle de l'année précédente. Il faudra contrôler ce soir à l'aide du microscope mais il s'agit vraisemblablement d'*Hymenoscyphus equisetinus* (Fig. 2).»

E. Lasco explique que cela fait deux heures qu'elle farfouille dans cette parcelle et elle n'a franchi que quelques dizaines de mètres depuis le sentier.

«En une matinée je récolte deux ou trois échantillons», ajoute-t-elle, «mais il faut ensuite plusieurs semaines de travail de détermination à la maison pour savoir à qui on a affaire. Surtout que les ouvrages de détermination sont dispersés et qu'il n'existe pas un livre présentant l'ensemble des Ascomycètes. Il faut donc chercher des références sur Internet et participer à des forums de discussion réunissant les mycologues atteints de la même passion.»

A. Mattör comprend brusquement ce que l'on entend par recyclage de la matière organique par les champignons. Ils s'occupent de dégrader tous les substrats, chacun avec son arsenal spécifique d'enzymes* digestives. Et à la fin du cycle annuel de la Nature, tout a disparu.

«Mission accomplie», pourraient dire les mycètes (à suivre).

Observation - Explication

A. Mattör fait la connaissance d'une mycologue spécialiste d'un groupe particulier de champignons. La plupart des mycologues se spécialisent parce que le nombre d'espèces est si grand qu'il est impossible de toutes les connaître. De plus, les techniques pour les discerner diffèrent d'un groupe à l'autre.

La classification

Généralités

La systématique, science de la classification, est une branche de la biologie en pleine évolution et sujette à de nombreux changements, contestations et adaptations qui peuvent déstabiliser les mycologues amateurs et scientifiques. Elle utilise un vocabulaire souvent hors de portée des non spécialistes. Il est cependant très utile d'en avoir quelques idées élémentaires. Aussi, nous limiterons-nous aux notions les plus importantes. Pour ceux que le sujet intéresse, l'«histoire vraie» ci-dessous précise comment les scientifiques définissent les grands groupes d'êtres vivants.

Pour pouvoir se repérer dans le monde vivant, comme dans une grande bibliothèque par exemple, il faut établir des critères de classification, qui sont des caractères communs qu'on utilise pour effectuer un tri et un rangement selon certaines catégories. Parfois, le choix de ces critères, comme la couleur des livres ou leur dimension ne peut permettre que des rangements qui n'aident pas vraiment à repérer celui qu'on recherche dans la quantité. Il est plus raisonnable de se servir des langues utilisées, des sujets traités, des noms des auteurs. Enfin, par le code ISBN, on peut effectuer un classement mondial de quasiment tous les livres édités. Par analogie, dans d'autres domaines, les astres sont classés dans le catalogue de Messier, les corps simples dans le tableau périodique des éléments. Les êtres vivants sont eux aussi classés selon divers critères.

En se basant surtout sur des caractères macroscopiques ou microscopiques, Linné (1707–1778), naturaliste suédois et pionnier de la classification, avait divisé le monde vivant en deux règnes, les animaux et les végétaux. Ce modèle, longtemps resté en vigueur, a été contesté, depuis les années 1950, puis progressivement remplacé par la classification actuelle, qui compte cinq règnes, répertoriés ici selon leur degré d'ancienneté:

1. Les bactéries et les archéobactéries, êtres vivants procaryotes unicellulaires. Les recherches en cours pourraient amener ce groupe, encore mal défini, à être divisé en deux ou trois règnes.
2. Les protistes, êtres vivants eucaryotes unicellulaires.
3. Les champignons, eucaryotes uni- ou pluricellulaires, non chlorophylliens, contenant de la chitine dans leurs membranes cellulaires (protéine présente aussi chez les insectes) et qui digèrent leur nourriture de façon externe avant de l'absorber.
4. Les végétaux, eucaryotes pluricellulaires chlorophylliens qui effectuent la photosynthèse (producteurs).
5. Les animaux, êtres vivants eucaryotes pluricellulaires qui absorbent de la nourriture pour la digérer.

Chaque règne, sur la base de critères de classification toujours plus précis, est divisé en embranchements (ou divisions), puis en classes, en ordres (dont les noms se terminent par «…ales»), en familles (dont les noms se terminent par «…acées» (sauf pour les animaux et les protistes, qui finissent en «…idés»)), puis en genres, en espèces, en variétés (races chez les animaux) et en formes. Intercalées entre ces divisions, on trouve souvent des groupements intermédiaires, comme par exemple des sous-embranchements et des super-classes, des sous-ordres et des super-familles, et même des tribus, entre les sous-familles et les genres.

On peut se représenter cette structuration par une chambre, dans laquelle on trouve plusieurs armoires, à l'intérieur desquelles se trouvent des rayonnages, sur lesquels sont déposées de grandes boîtes contenant de petites boîtes, chaque élément de rangement étant dûment étiqueté afin qu'on puisse retrouver celui que l'on cherche et qu'on puisse le remettre à sa bonne place.

Dans certaines écoles, pour se souvenir de la suite des divisions, on apprend le mot **ECOFGER**, formé de l'initiale de chaque groupement:
Embranchement **C**lasse **O**rdre **F**amille **G**enre **E**spèce **R**ace

Espèce

L'espèce est une division fondamentale qui revêt une importance particulière et qui peut être définie de façon précise. Dans la littérature scientifique, on en trouve plusieurs définitions, dont en voici une simple:

Fig. 2 | Abb. 2 *Hymenoscyphus equisetinus*

«*L'espèce est un groupe d'êtres vivants ayant un aspect semblable, étant féconds entre eux et donnant naissance à des êtres féconds de génération en génération*».

L'espèce indique donc l'identité précise d'un être vivant, «nom et prénom».

La dénomination d'une espèce est toujours un binôme, formé du nom du genre et d'une épithète caractérisant l'espèce. Exemples: *Sarcodon imbricatus* (Fig. 3), *Russula queletii* (Fig. 4).

L'utilisation d'un langage scientifique universel (avec des mots d'origine latine, grecque ou encore des noms propres latinisés) permet de savoir précisément de quoi on parle, quelle que soit la langue dans laquelle on s'exprime. Les espèces les plus communes ou populaires ont souvent de nombreux noms vernaculaires*, dans la plupart des langues, ce qui peut créer de grandes, voire de graves confusions et des situations chaotiques. Par exemple, Romagnesi (1970) cite 67 noms vernaculaires en langue française pour *Macrolepiota procera* (Fig. 5).

Genre

Le genre est un groupement d'espèces ayant des caractères semblables, comme la famille, pour les mêmes raisons, est un groupement de genres, et ainsi de suite.

Famille

Pour former le nom des familles on applique une règle: au nom de l'un de ses genres caractéristiques, on ajoute le suffixe latin «*-aceae*», sauf dans le règne des Animaux et d'une partie du règne des Protistes où l'on emploie le suffixe «*-idae*». Exemples: les Boletaceae, les Felidae.

Le développement de la biologie moléculaire a permis d'affiner la classification, en se basant principalement sur des similitudes au niveau de l'ADN, ce qui amène passablement de changements, pouvant provoquer une certaine confusion dans les esprits, car seule une minuscule minorité des scientifiques peut avoir accès à ces techniques modernes *(La suite de cette présentation de la classification paraîtra dans le BSM No 2, 2017).*

Histoire vraie

De même que les botanistes constituent chacun un herbier (Herbarium), c'est-à-dire une collection d'espèces récoltées dans des endroits bien précis et déterminées avec soin, le mycologue aura à cœur de créer un Fungarium qui rend pérenne ses découvertes fongiques. La Commission scientifique suisse préconise que les échantillons dûment documentés soient déposés dans l'un des Fungaria suisses, soit à Genève, Zurich, Lucerne ou Lugano. Dans le monde, le Fungarium le plus connu est celui de Kew, dans la région londonienne, qui est en activité depuis 1879.

Lexique

Acidophile Se dit d'un organisme qui préfère les substrats acides.

Basophile Se dit d'un organisme qui préfère les substrats basiques.

Ecosystème L'ONU, en 2014, a donné cette définition d'un écosystème «complexe dynamique composé de plantes, d'animaux, (*de champignons**), de micro-organismes et de la nature morte environnante agissant en interaction en tant qu'unité fonctionnelle».

* (*de champignons*): ajouts des auteurs pour qu'on ne les oublie pas !

Enzyme Protéine favorisant une réaction biochimique. Exemple : l'amylase est une enzyme permettant de découper l'amidon en libérant les molécules de glucose dont il est constitué.

Hydrogéologie Branche de la géologie qui étudie la circulation de l'eau dans les roches.

Neutrophile Se dit d'un organisme qui préfère les substrats neutres, c'est-à-dire très peu acides ou très peu basiques.

Phytosociologie Branche de la botanique qui étudie les peuplements végétaux et qui définit leur composition en espèces végétales.

Vernaculaire se dit d'un nom d'espèce animale, végétale ou fongique dans la langue parlée par une communauté humaine restreinte, par opposition au nom scientifique, exprimé en latin et de valeur universelle.

Bibliographie voir le texte en allemand

Fig. 3 | Abb. 3 *Sarcodon imbricatus*

Fig. 4 | Abb. 4 *Russula queletii*

Die Klassifizierung der Pilze

Teil 1

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

Das Gedächtnis der Pilze

(Fortsetzung von SZP 94(4) 2016)

An diesem Samstag trafen sich Axel Mattör und Mike O'Log an einem Nordhang im Jura auf 1250 m ü. M.

«Wir stehen hier in einem typischen, jedoch eher seltenen Lebensraum der Schweiz. Man sollte ihn regelmässig aufsuchen, um sich einen Überblick über die hier wachsenden Pilzarten machen zu können», erklärte Mike O'Log «die Abgrenzung wurde von Botanikern gemacht an Hand von phytosoziologischen* Kriterien. In der Tat wachsen die Pflanzen bei uns nicht wild durcheinander, sondern zeigen gewissen Vorzüge für Bodentyp, Klima, Hangneigung, Hydrogeologie*, etc. Hier befinden wir uns in einem *Equiseto sylvatici-Abietetum* (Abb. 1).»

«Ähhh, wie bitte?», Axel verstand nur Bahnhof.

«Entschuldige, ich werde dir erklären, um was es geht». Mike nahm den Faden wieder auf: «Seit Kurzem machen Zoologen und auch Mykologen Inventare in den von den Botanikern ausgewiesenen Lebensräumen, um das Funktionieren der Ökosyteme* besser zu verstehen und um sie dann besser schützen zu können».

Plaudernd wanderten unsere beiden Freunde auf einem Weg, der von Schachtelhalmen *(Equisetum sylvaticum)*, Heidelbeeren *(Vaccinium myrtillus)* und Farnen *(Dryopteris filix-mas)* gesäumt war, die unter grossen Fichten *(Picea abies)* und Tannen *(Abies alba)* wuchsen.

«Hier nun also die Erklärung dieses komischen Begriffs, den ich vorhin verwendete: Diese Pflanzen zeigen saure Bodenverhältnisse an, auch wenn wir uns über einem typischen Jurakalk befinden. Die Mykologen müssen lernen indirekt den pH-Wert des Bodens zu erkennen. Gewisse Pilzarten finden sich nur auf sauren Böden (acidophile* Arten), anderen hingegen nie (neutrophile* oder basophile* Arten).»

Die beiden wurden von einem eigenartigen Geräusch abgelenkt und sahen, dass sich eine Gruppe von Büschen und Farnen komisch bewegten. Mit dem Knacken eines Astes erschien eine Frau aus dem Busch.

«Eli!», rief Mike verblüfft, «ein bisschen weiter und wir wären über dich gestolpert». Mike stellte seinem Freund die Ascomyceten-Spezialistin Eli Lasco vor.

«Aber nicht alle Ascomyceten! Eli hat sich auf ganz winzige Arten spezialisiert, die oft sehr spezifisch auf nur einem Substrat vorkommen. Heute kam sie zu den Rochers Bruns und wird uns eine grosse Hilfe sein, beim Pilzinventar dieses Gebietes».

Ungläubig bestaunte Axel die Funde dieses Vormittags. Glücklicherweise zeigte ihm Eli wohin er schauen musste, bevor er den Pilz durch die Lupe betrachtete. Es war wirklich ein Ascomycet mit einem kleinen Stiel und einer rosafarbenen Scheibe von 0,5 mm Durchmesser!

Fig. 5 | Abb. 5 *Macrolepiota procera*

«Er wächst nur auf den Schachtelhalm-Stielen des vorangegangenen Jahres. Ich muss es zwar heute Abend noch mit dem Mikroskop kontrollieren, aber es handelt sich höchstwahrscheinlich um d'*Hymenoscyphus equisetinus* (Abb. 2).» E. Lasco erzählte, dass sie schon zwei Stunden unterwegs sei und erst einige Meter vorangekommen sei. «An einem Vormittag sammle ich zwei oder drei Kollektionen. Zu Hause wartet dann manchmal wochenlange Bestimmungsarbeit auf mich. Dies vor allem, weil es kein Bestimmungsbuch für alle Ascomyceten gibt. Ich suche mir also die Informationen in verschiedenen Büchern, im Internet oder in Foren, in denen ich mit anderen Mykologen diskutiere.»

A. Mattör begriff ganz plötzlich, was mit dem Recycling organischen Materials durch die Pilze gemeint ist. Sie kümmern sich mit ihren Enzymen* um den Abbau verschiedener Substrate. Am Ende des natürlichen Zyklus ist alles verschwunden.

«Mission erfüllt» könnten die Pilze melden… (Fortsetzung folgt)

Beobachtungen und Erklärungen

A. Mattör lernt einen auf eine ganz bestimmte Pilzgruppe spezialisierten Mykologen kennen. Die riesige Zahl an Pilzarten zwingt die meisten Mykologen dazu sich zu spezialisieren, da es unmöglich ist alle zu kennen.

Die Klassifizierung

Allgemeines

Die Systematik ist ein Teil der Biologie, der in raschem Wandel begriffen ist und für viele Biologen und Amateure einige Veränderungen parat hat. Dabei wird oft ein Vokabular benutzt, das nur von Spezialisten verstanden wird. Dennoch ist es sehr nützlich die wichtigsten Begriffe zu kennen.

Um sich in der Natur zurechtzufinden (vergleichbar mit einer grossen Bibliothek) müssen für alle gültige Klassfikationskriterien aufgestellt werden. Manche Kriterien (wie z.B. Farbe oder Grösse) helfen nicht wirklich eine sinnvolle Ordnung zu schaffen. Bessere Kriterien wären bei den Büchern beispielsweise die Sprache, Themen oder die Autoren. Mit der ISBN-Nummer können alle Bücher der Welt klassifiziert werden. Analog dazu sind die Gestirne im Katalog von Messier oder die chemischen Elemente im Periodensystem klassiert. Die lebenden Organismen sind ebenfalls nach verschiedenen Kriterien geordnet.

Sich insbesondere auf makro- und mikroskopische Kriterien basierend, hat der schwedische Naturforscher Carl von Linné (1707–1778) die Welt alles Lebendigen in zwei Reiche eingeteilt: Tiere und Pflanzen. Dieser Ansatz behielt sehr lange seine Gültigkeit, bis ihm nach 1950 Widerspruch erwuchs und allmählich vom heutigen gültigen System abgelöst wurde. Wir zählen heute fünf Reiche:

1. Bakterien und Archaeobakterien sind einzellige Prokaryoten. Die aktuelle Forschung könnte in naher Zukunft zu einer Aufspaltung in zwei oder drei Reiche führen.
2. Protisten sind einzellige Eukaryoten.
3. Pilze, ein- oder mehrzellige Eukaryoten, ohne Chlorophyll, die Chitin in ihren Zellwänden enthalten (das auch bei den Insekten vorkommt) und die ihre Nahrung vor der Aufnahmen extern zuerst verdauen.
4. Pflanzen, mehrzellige, chlorophyllhaltige Eukaryoten, zur Photosynthese fähig (Produzenten)
5. Tiere, mehrzellige Eukaryoten, die ihre Nahrung aufnehmen, um sie zu verdauen (Konsumenten)

Jedes Reich wird immer weiter und feiner unterteilt: zuerst in Stämme, dann in Klassen, Ordnungen (mit dem Suffix «-ales»), Familien (die bei den Pflanzen und Pilze auf «-aceae» enden, bei den Tieren und Protisten auf «-idae»), dann in Gattungen, Arten und Varietäten (Rassen bei den Tieren). Dazwischen werden oft noch zusätzliche Stufen eingeschoben, wie beispielsweise Unterstämme, Überklassen oder Unterordnungen, sogar Triben, die zwischen den Unterfamilien und den Gattungen stehen.

Diese Klassifizierung kann man sich wie ein Zimmer vorstellen, in dem mehrere Schränke stehen mit Regalen auf denen Schachteln liegen mit kleineren Schachteln drin. Jedes Element ist fein säuberlich angeschrieben, damit man das Gesuchte schnell findet und nach Gebrauch wieder an den richtigen Platz zurücklegen kann.

In einigen Schulen lernt man das etwas sperrige Wort **RSKOFGAV**, um sich die Abfolge der Unterteilungen zu merken, zusammengesetzt aus dem Anfangsbuchstaben jeder Stufe:
Reich **S**tamm **K**lasse **O**rdnung **F**amilie **G**attung **A**rt **V**arietät

Art

Die Art ist eine besonders wichtige Stufe in der Klassifizierung, die relativ präzise definiert werden kann. Es gibt verschiedene Definitionen, hier ein einfache: «Eine Art ist eine Gruppe von sich ähnlich sehenden Individuen, die sich erfolgreich fortpflanzen und Nachfahren hervorbringen, die sich erfolgreich fortpflanzen».

Der Artname bezeichnet ein Individuum genau mit einem «Vor- und Nachnamen». Zuerst steht der Gattungsnamen, danach der Artname, z.B. *Sarcodon imbricatus* (Abb. 3), *Russula queletii* (Abb. 4).

Der Gebrauch einer wissenschaftlichen Universalsprache (mit Wörtern lateinischer, griechischer oder latinisierter Herkunft) erlaubt präzise eine Art zu bezeichnen, unabhängig seiner eigenen Sprache. Häufige und beliebte Arten tragen in den meisten Sprachen oft viele verschiedene Trivialnamen, was zu grossen und schlimmen Verwechslungen führen kann. Beispielsweise erwähnt Romagnesi (1970) für *Macrolepiota procera* (Abb. 5) 67 französische Trivialnamen.

Gattung

In einer Gattung stehen Arten mit ähnlichen Merkmalen, so wie in einer Familie aus dem gleichen Grund ähnliche Gattungen stehen, usw.

Familie

Zur Bildung der Familiennamen wird eine einfach Regel herangezogen: Zum Gattungsnamen einer typischen Gattung wird das Suffix «-aceae» angehängt (ausser bei den Tieren und einigen Protisten, wo «-idae» angehängt wird). Beispiele: Boletaceae, Rosaceae, Felidae

Die Entwicklung der molekularen Biologie ermöglichte eine verfeinerte Klassifizierung, die insbesondere auf den Ähnlichkeiten der DNA basiert. Die Resultate leiten immer wieder zu Änderungen. Nur ein kleiner Teil der Wissenschaftsgemeinschaft hat jedoch Zugang zu diesen modernen Techniken (in der nächsten SZP 2-2017 wird eine Fortsetzung dieser Präsentation erscheinen).

Pilzfacts

Genauso wie Botaniker fein säuberlich ein Herbarium anlegen, in dem verschiedene Pflanzen gesammelt, bestimmt und angeschrieben werden, können Mykologen ein Fungarium anlegen, das ihre Pilzfunde verewigt. Die Wissenschaftliche Kommission des VSVP empfiehlt die Funde in einem der vier grösseren Fungarien der Schweiz zu deponieren: Genf, Zürich, Luzern oder Lugano. Weltweit gesehen ist wohl das Fungarium Kew, in der Nähe von London, eines der berühmtesten. Es ist seit 1879 in Betrieb.

Wörterbuch

Acidophil nennt man Organismen, die saure Substrate bevorzugen
Basophil nennt man Organismen, die basische Substrate bevorzugen
Enzym Protein, das eine biochemische Reaktion beschleunigt. Beispiel: Amylase ist ein Enzym, das hilft Stärke in die kleineren Glucose-Moleküle zu spalten.
Hydrogeologie Teilgebiet der Geologie, die das Wasser in der Erdkruste untersucht
Neutrophil nennt man Organismen, die neutrale Substrate bevorzugen, d.h. wenig saure und wenig basische Substrate
Ökosystem gemäss einer UNO-Definition von 2014: «dynamischer Komplex von Gemeinschaften aus Pflanzen, Tieren, Pilzen* und Mikroorganismen sowie deren nicht lebender Umwelt, die als funktionelle Einheit in Wechselwirkung stehen»
* (Pilzen): wurden von den Autoren ergänzt, damit sie nicht vergessen gehen!
Phytosoziologie Teilgebiet der Botanik, das die Vegetation untersucht und deren Artenzusammensetzung analysiert.

Bibliographie I Literatur
DELARZE R., GONSETH Y., EGGENBERG S. & M. VUST 2015. Guide des milieux naturels de Suisse. 3e éd. Rossolis, Bussigny.
DESPRÉS J. 2014. Le tour du monde des champignons en 60 tableaux. Les Presses de l'Université de Montréal.
ROMAGNESI H. 1970. Petit atlas des champignons. Tome 1. Ed. Bordas, table 76.

Korrigenda **Erratum**

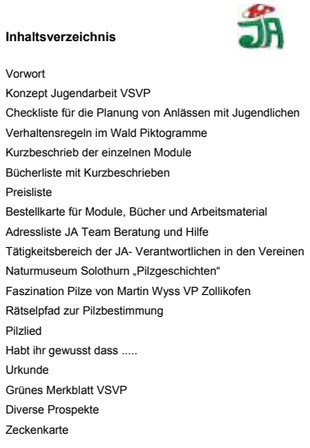
La légende de la Figure 9 à la page 12 du BSM No 4, 2016 était *Parmelia tiliacea* et non pas celle mentionnée qui se rapporte à un Ascomycète alors que l'image est celle d'un lichen.

Die Legende in Abbildung 9, Seite 12 der SZP 4-2016 sollte heissen *Parmelia tiliacea* und nicht die publizierte, die sich auf einen Ascomyzeten bezieht, beim Bild handelt es sich aber um eine Flechte.

JA (Jugendarbeit) auf der Zielgeraden

An der DV vom 2. April 2017 erhalten die Delegierten für ihre Vereine einen Begleitordner für die Jugendarbeit. Er wurde von der Arbeitsgruppe des VSVP (Leitung: Franziska und Claus Maler) erarbeitet und zusammengestellt.

Der Ordner wird vom Verband im Sinne einer Dienstleistung gratis abgegeben. Die verschiedenen Module der JA werden an der DV kurz vorgestellt und können vor Ort bestellt werden.



Pilzvorkommen in der Schweiz anhand von Daten von Tox Info Suisse

Toxikologie trifft Mykologie – Wie aus einer ungewöhnlichen Fragestellung eine einzigartige Zusammenarbeit geworden ist.

KATHARINA SCHENK-JÄGER, SIMON EGLI & ULF BÜNTGEN

Einleitung

Vor bald zwei Jahren ist die Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) mit einer ganz aussergewöhnlichen Frage an Tox Info Suisse herangetreten: «Können wir aus Euren Anrufzahlen zu Pilzen Aussagen zum Pilzvorkommen in der Schweiz ableiten?» Was sich zunächst nach einer verrückten Frage angehört hat, wurde zu einer sehr spannenden Zusammenarbeit, die zu einer Publikation in einer renommierten wissenschaftlichen Fachzeitschrift geführt hat.

Zu Pilzvorkommen, unter anderem bezüglich Artenvielfalt und geografischer Verteilung oder Phänologie gibt es verschiedene Projekte und Datensätze, die jedoch entweder lokal oder zeitlich begrenzt sind oder nur ungenau Auskunft zu Datum und Ort geben. So bleibt dem Forscher nichts anderes übrig, als aus diesen Puzzleteilen ein Ganzes zusammenzusetzen. Oder eben – wie wir das hier versucht haben - sich umzusehen nach Quellen und Datenbanken aus anderen Fachgebieten, die nicht direkt auf Pilze ausgerichtet sind, aus denen sich aber pilzrelevante Informationen herauslesen lassen.

Tox Info Suisse registriert seit 1966 alle Anfragen, in den ersten Jahren auf Papier, seit 1995 elektronisch. Neben Datum, Zeit und Wohnort wird auch die involvierte Substanz, in diesem Fall die Pilzart oder eine Umschreibung des Pilzes, erhoben. Damit ist Tox Info Suisse genau eine solche Organisation, deren Hauptaugenmerk nicht die Mykologie selbst ist, die aber seit 50 Jahren alle Anfragen bezüglich Pilzkontakten bzw. Pilzvergiftungen tageszeitgenau registriert. Dass diese Daten so wertvoll sein werden, hat wohl niemand ahnen können! Für unser Projekt mussten die Daten in minutiöser Kleinarbeit erst aufgearbeitet werden, um am Schluss in einen homogenen, aussagekräftigen Datensatz überführt werden zu können. So mussten Hunderte hand- oder schreibmaschinengeschriebener und mikrofilmgespeicherter Dokumente durchgearbeitet werden, Ortschaften und Pilzarten entziffert und in einer Liste zusammengeführt werden. Beispiele hierzu sind in Abb. 1 gezeigt. Zudem mussten alle Pilznamen kontrolliert werden, da im Laufe der fast 50 Jahre viele Pilze umbenannt oder taxonomisch neu zugeordnet wurden, eine weitere, zeitraubende Arbeit!

Jeder dieser Datensätze enthält Datum und Uhrzeit des Anrufs, Wohnort des Anrufers sowie eine bestmögliche Beschreibung des Pilzes. Im besten Fall ist aufgrund einer mykologischen Expertise der wissenschaftliche Name bekannt, im schlechtesten Fall muss man sich damit begnügen, dass es sich um einen Pilz handelt. Sämtliche theoretischen Anfragen sind in dieser Auswertung nicht berücksichtigt, da hier kein Kontakt mit dem Pilz stattgefunden hat. Schliesslich konnten wir 12‘126 Datensätze detaillierten Analysen unterziehen.

Zum Vergleich herangezogen wurde die Datenbank von SwissFungi, welche Teil des nationalen Datenzentrums Biodiversität des Bundes ist. Hauptziel dieser Datenbank ist die Erstellung und Aktualisierung eines Verbreitungsatlas für das Pilzvorkommen in der Schweiz, eine wichtige Basis für die Rote Liste der Grosspilze der Schweiz. Diese Datenbank umfasst aktuell über 540›000 Einträge, welche hauptsächlich von freiwilligen Mitarbeitern stammen.

Resultate und Diskussion

Insgesamt wurde ein Datensatz mit 12‘126 pilzrelevanten Anfragen generiert

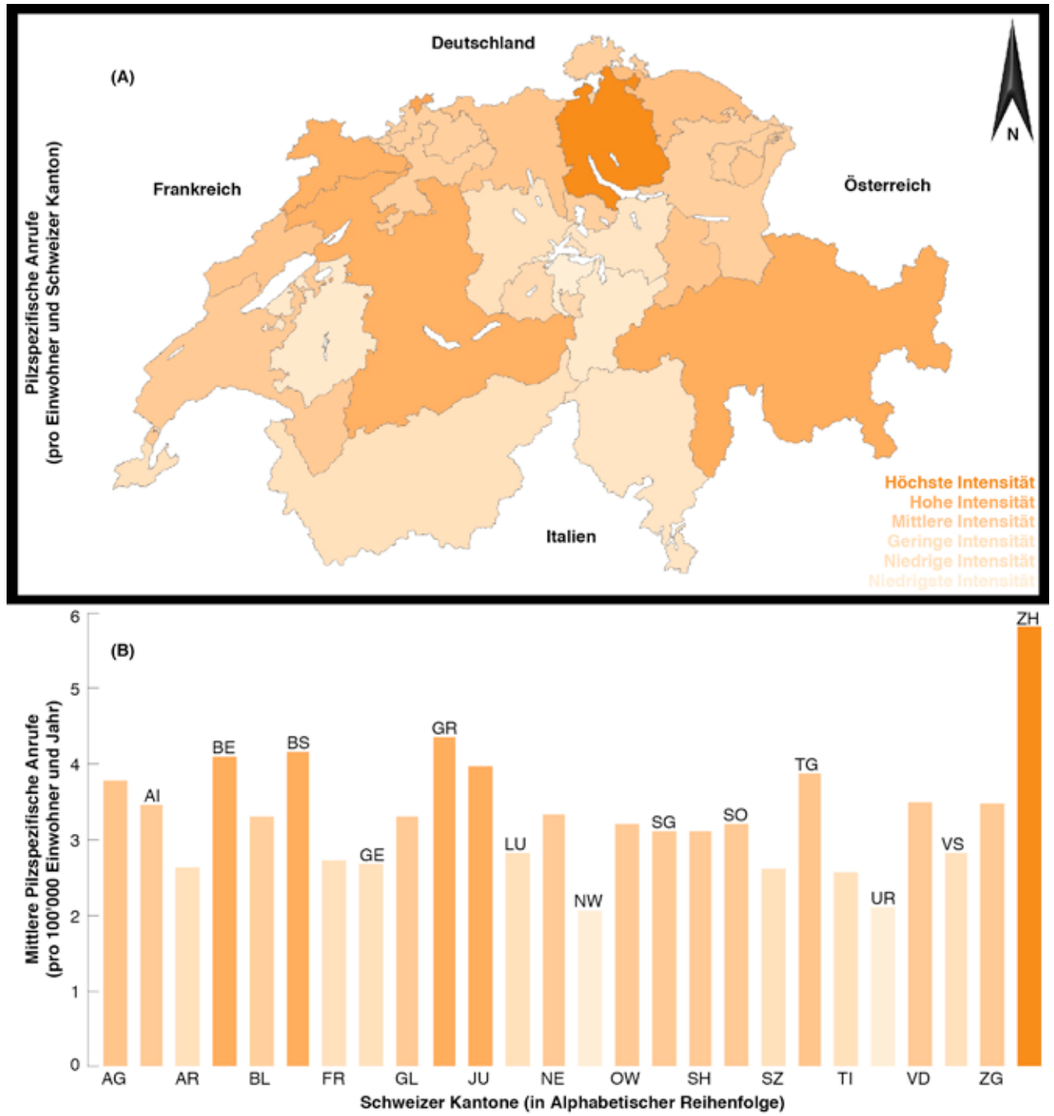
Abb. 1 Zwei Beispiele die zeigen, wie sich die Dokumentation von Pilzanfragen bei Tox Info Suisse im Laufe der Zeit verändert hat. Links ein Beispiel aus dem Jahr 1966, rechts aus dem Jahr 1990.
Ill. 1 Deux exemples qui montrent comment les données des questions posées au sujet des champignons, ont évolué au cours du temps. A gauche, un exemple datant de l’année 1966, à droite un exemple des années 1990.

über eine Zeitspanne von fast 50 Jahren (1966 bis 2014). Die Anfragen stammen aus allen 26 Kantonen (Abb. 2A), wobei die Anzahl Anfragen (pro 100‘000 Einwohner) in den städtischen Kantonen Zürich, Basel und Bern am höchsten war (>4/100‘000), ebenso in Graubünden, einem traditionell bei Pilzlern beliebten Kanton. Am wenigsten Anrufe waren in eher ländlichen Kantonen wie Nidwalden und Uri zu verzeichnen (<2.5/100‘000; Abb. 2B).

Die Gesamtanrufzahl pro Jahr, resp. in Prozent aller Tox Info Suisse-Anrufe hat während dieser 50 Jahre stetig zugenommen (Abb. 3A), ebenso die Anzahl betroffener Pilzarten und Pilzfamilien (Abb. 4A), wobei die stärkste Zunahme in den 1980er und 1990er Jahren zu verzeichnen ist. Dieser Anstieg mag mit der allgemeinen Zunahme der Popularität des Pilzsammelns als Freizeitbeschäftigung zusammenhängen, aber vielleicht auch mit einer Abnahme der Pilzartenkenntnisse der Pilzsammler und einer dadurch vermehrten Unsicherheit und folglich zunehmenden Nutzung von Tox Info Suisse.

Um den saisonalen Verlauf abzubilden, wurden die kumulativen Anrufzahlen pro Woche ermittelt. So wurden alle Anrufe in der jeweiligen Woche über die ganze Zeitspanne von 1966 bis 2014 addiert. Dadurch lässt sich der durchschnittliche Verlauf innerhalb des Jahres darstellen (Abb. 3B), charakterisiert durch einen Gipfel im Herbst mit einem Maximum an Anfragen im Woche 39 (meist Ende September/Anfang Oktober). Dazu gibt es einen kleineren Gipfel zwischen Woche 24 und 26, was der zweiten Hälfte Juni entspricht. Hier handelt es sich vorwiegend um Pilze in Parkanlagen, im Garten

Abb. 2 Kantonale Verteilung aller 12'126 pilzbezogenen Anfragen bei Tox Info Suisse als Anzahl Anfragen pro 100'000 Einwohner.
Ill. 2 Répartition par canton pour 100‘000 habitants des 12‘126 questions posées au Tox Info Suisse concernant les champignons.



und auf Kinderspielplätzen, die Anlass für Anrufe bei Tox Info Suisse gaben. In den generell pilzarmen Winter- und Frühlingsmonaten Dezember bis April wurden entsprechend auch weniger Anfragen registriert. Vergleicht man den saisonalen Verlauf mit den Daten aus der Datenbank SwissFungi, fällt eine erstaunliche Übereinstimmung auf. Die beiden Kurven sind praktisch deckungsgleich (Abb. 3B), d.h. sie bilden exakt den gleichen saisonalen Verlauf ab. Die saisonalen Veränderungen bezüglich Anzahl Pilzarten und –familien folgt einem sehr ähnlichen Muster wie die Gesamtanrufzahlen zu Pilzen. Am grössten ist die Artenvielfalt Ende September bis Anfang Oktober mit 40 verschiedenen Familien, resp. über 100 Pilzarten pro Woche (Abb. 4B). Zu Beginn der Untersuchungsperiode, also in den ersten Jahren nach der Gründung von Tox Info Suisse, wurden lediglich 20 verschiedene Pilzarten pro Jahr registriert. In den späten 1970ern kam es zu einem starken Anstieg auf 50 bis 80 Arten pro Jahr, eine Zahl, die bis 2009 stabil blieb. Seither ist es nochmals zu einem Anstieg auf 80 – 100 Arten pro Jahr gekommen. Seit 1966 hat sich die Anzahl registrierter Pilzarten verzehnfacht. Ein Grund dafür könnte sein, dass bei Pilzvergiftungen vermehrt die Pilzart identifiziert wurde, das als Resultat der intensivierten Zusammenarbeit von Tox Info Suisse mit der Vapko und dem VSVP.

Präzise Angaben zur Pilzart oder zumindest Pilzfamilie waren in total 53,7% der Anfragen verfügbar. Am meisten wurde wegen Röhrlingen (Boletaceae), Champignonverwandten Pilzen (Agaricaceae) und Wulstlingen (Amanitaceae) angefragt, welche knapp 30% aller Anfragen mit identifizierter Pilzart ausmachen. (Abb. 5A). Die Kategorie «andere Familien» umfasst 50 Familien, darunter Schleierlinge (Cortinariaceae), Risspilze (Inocybaceae), Seitlingsverwandte (Pleurotaceae) und Ölbaumpilzverwandte (Omphalotaceae). In 46,3% der Fälle konnte der Anrufer keine Pilzart oder –familie nennen. Am häufigsten wurde wegen Steinpilzen *(Boletus edulis)* angefragt. Das erstaunt etwas, ist aber wohl darin begründet, dass diese Pilzart sehr häufig konsumiert wird. An zweiter Stelle folgt der Grüne Knollenblätterpilz *(Amanita phalloides),* die Pilzart, die zu Recht am meisten Angst auslöst bei den Pilzsammlern und -konsumenten.

Vergleicht man die beiden Datensätze Tox Info Suisse und SwissFungi bezüglich der am häufigsten genannten Pilzarten, stellt man keine gute Übereinstimmung fest. Das erklärt sich dadurch, dass den beiden Datensätzen völlig unterschiedliche Erhebungsmethoden und Strategien der Datenerhebung zugrunde liegen: während die Anrufe bei Tox Info Suisse vor allem vergiftungsspezifische Pilzarten betreffen, versucht SwissFungi möglichst viele Arten zu erheben, um ein möglichst repräsentatives Abbild für die Schweiz zu erhalten.

Schlussfolgerungen

Die pilzbezogenen Anrufe bei Tox Info Suisse bilden sehr präzis die tatsächlichen Verhältnisse der Pilzflora in den vergangenen 50 Jahre in der Schweiz ab, insbesondere bezüglich der zeitlichen Dynamik von Produktivität, Diversität und Saisonalität. Dies zeigt ein Vergleich mit den im Rahmen von SwissFungi erhobenen Pilzdaten der gleichen Zeitperiode deutlich.

Die Tox Info Suisse Daten haben sich somit als sehr wertvolle Datenbasis für weitergehende pilzökologische und -phänologische Untersuchungen und Betrachtungen erwiesen, die ausserhalb des ursprünglichen Fokus dieses Datensatzes liegen. In einem weiteren Schritt sollen nun meteorologische Daten, Umwelteinflüsse und andere phänologische Angaben miteinbezogen werden, um zu neuen Erkenntnissen über die räumlichen und zeitlichen Muster der Pilzflora in der Schweiz zu gelangen.

Die Studie zeigt das grosse Potential auf, wie man bestehende, auch historische Datensätze für «zweckfremde» Analysen heranziehen kann, um auf unkonventionelle Weise zu wichtigen neuen Erkenntnissen in verwandten Wissensgebieten gelangen zu können.

Literatur | Bibliographie

SCHENK-JÄGER K.M., EGLI S., HANIMANN D., SENNIRLET B., KUPFERSCHMIDT H., BÜNTGEN U. 2016. Introducing intra- and interannual patterns of mushroom fruiting as recorded by the Swiss National Poisons Information Centre. PLoSONE 11(9): e0162314

BOLETUS SATANAS Satans-Röhrling | Bolet satan

DANIEL SCHLEGEL

L'habitat des champignons s'appuie sur les données du Tox Info Suisse

La toxicologie rencontre la mycologie – Comment une question inhabituelle peut faire surgir une collaboration extraordinaire

KATHARINA SCHENK-JÄGER, SIMON EGLI & ULF BÜNTGEN • TRADUCTION: J.-J. ROTH & M. KASSER

Introduction

Voici bientôt deux ans que l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL) s'est approché du Tox Info Suisse pour lui poser une question tout-à-fait extraordinaire:

«Pouvons-nous corréler vos données d'appels relatifs aux intoxications aux champignons et en déduire la présence d'espèces de champignons en Suisse?». Ce qui ressemblait à une folle question nous a menés vers une collaboration captivante qui a engendré une publication dans une revue spécialisée scientifique renommée.

Pour connaître la présence des champignons, entre autres choses, leur diversité et leur distribution géographique, autrement dit leur phénologie, il existe bien des projets différents et des données qui sont limitées, localement ou temporairement. Ils donnent des renseignements parfois inexacts ou peu précis quant à leur station ou la date de leur apparition. Il ne reste alors rien d'autre au chercheur que de recomposer un ensemble cohérent avec toutes ces pièces de puzzle. Nous avons justement, comme nous l'avons réalisé ici, regardé en arrière auprès des sources et des banques de données d'autres secteurs spécialisés, pas uniquement orientés vers les champignons, mais dont il est possible de tirer des renseignements importants concernant les champignons.

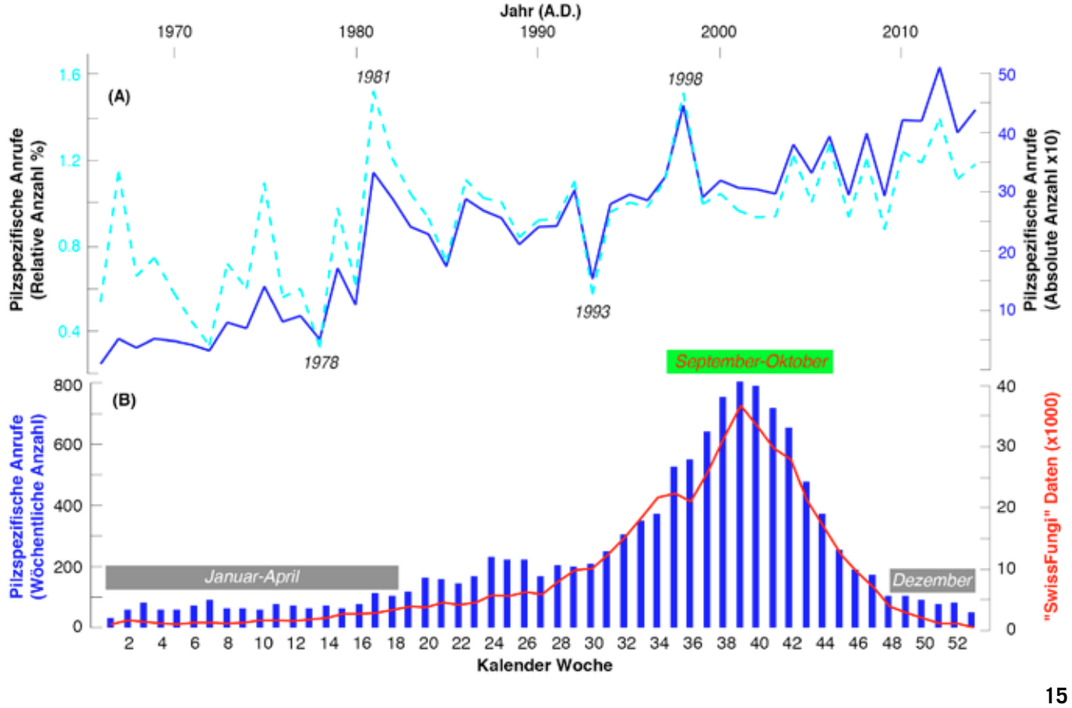
Le Tox Info Suisse enregistre sur papier depuis 1966 et électroniquement depuis 1995 toutes les demandes. En plus de la date, du lieu de résidence, la substance ingérée, dans ce cas l'espèce de champignon ou une description de celui-ci, l'ensemble de ces données sont intégralement enregistrées. En procédant ainsi, le Tox Info Suisse montre qu'il n'est pas un organisme dont l'attention principale est dirigée uniquement vers la mycologie, mais une organisation qui enregistre exactement depuis 50 ans toutes les demandes concernant les champignons ou les intoxications de toutes sortes.

Personne n'a peut-être pu pressentir le côté précieux de ces données!

Pour réaliser notre projet, il a fallu que les données soient révisées et mises à jour grâce à un travail précis et minutieux afin

Abb. 3 (A) Verteilung der pilzbezogenen Anfragen bei Tox Info Suisse pro Jahr von 1966–2014, die gestrichelte hellblaue Linie bezieht sich auf den prozentualen Anteil an allen Anfragen bei Tox Info Suisse, die durchgehende blaue Linie zeigt die absolute Anzahl pilzbezogener Anfragen. (B) Anzahl der pilzbezogenen Anfragen pro Kalenderwoche. Die wöchentlichen Anfragezahlen zeigen die Summe der jeweiligen Woche über den gesamten Zeitraum 1966–2014.

Ill. 3 (A) Répartition des questions concernant les champignons, pour les années 1966–2014. La ligne bleue claire hachurée représente en pourcent, la part de ces questions en comparaison avec le total des questions posées. La ligne bleue continue montre le nombre absolu des questions posées quant aux champignons. (B)Le nombre de questions réparti selon les semaines du calendrier. Les nombres de questions par semaine montrent la somme des questions posées par semaine sur l'ensemble de la période 1966–2014.



d'être à même de tirer des conclusions sur une base de données homogènes. Ainsi, il faut étudier à fond des centaines de données écrites à la main, à la machine ou sauvegardées sur microfilms, des noms de localités et des espèces fongiques pour les réunir dans une liste cohérente. L'illustration 1 en montre un exemple. En outre, il faut contrôler tous les noms de champignons, puisqu'en presque cinquante ans, bien des espèces ont été débaptisées, modifiées dans leur position taxonomique; ce second travail exige beaucoup de temps!

Chaque donnée contient la date et l'heure de l'appel, le lieu de résidence du demandeur ainsi qu'une description du champignon impliqué. Dans le meilleur des cas, le nom scientifique de l'espèce est connu en raison d'une expertise mycologique; en revanche, dans les cas les plus imprécis, on doit se contenter d'un fait basique qu'il s'agit d'un champignon! Toutes les demandes théoriques sont ignorées dans ce dépouillement, car aucun contact avec le champignon n'a eu lieu. En conclusion, nous avons pu soumettre à une analyse détaillée 12'126 données.

En comparaison, la banque de données Swissfungi est la partie centrale du centre fédéral de données de la biodiversité du pays. Le but principal de cette banque de données, est l'élaboration et la mise à jour de l'atlas de répartition des espèces fongiques de Suisse, une base de données très importante pour pouvoir établir la liste rouge des macromycètes de Suisse. Elle contient 540'000 annonces de récolte qui proviennent principalement des observations et des déterminations des collaborateurs volontaires.

Résultats et discussion

Sur une durée de temps de presque 50 ans (de 1966 à 2014), une liste de 12'126 demandes concernant les champignons a pu être établie. Les demandes proviennent de tous les cantons (ill. 2 A); le nombre le plus élevé (par 100'000 habitants) vient des cantons urbains les plus peuplés, tels Zurich, Bâle et Berne (> 4/100'000), ainsi que des Grisons, un canton dans lequel traditionnellement, les champignons jouent un rôle très important. Les cantons ayant produit le plus petit nombre d'appels, sont des cantons plutôt ruraux, tels Nidwald et Uri (2.5/100'000; voir ill. 2B).

Le nombre total d'appels par année, respectivement la proportion en % de tous les appels au Tox Info, a augmenté chaque année pendant ces 50 ans (ill. 3 A), de même que la quantité des champignons concernée et des différents genres de champignons (ill. 4). Le plus fort accroissement des appels est situé dans les années 1980 à 1990. Cette augmentation des appels peut être liée à l'accroissement général de la popularité des récoltes de champignons, activité exercée durant les loisirs, mais peut être aussi due à une diminution des connaissances mycologique des récolteurs et par là même, un accroissement de l'incertitude des amateurs qui conduit ipso facto à une utilisation accrue de l'aide du Tox Info Suisse.

Pour documenter le cours des saisons, le nombre des appels cumulé a été recherché. Ainsi, tous les appels ont été additionnés pour toute la période allant de 1966 à 2014, pour chaque semaine. Le déroulement moyen est représenté pendant l'année (ill. 3 B) et se caractérise par un sommet des appels en automne, avec un maximum de demandes lors de la semaine 39 (le plus souvent fin septembre à début octobre). De plus, on peut remarquer un petit pic de demandes entre les semaines 24 à 26, qui correspond à la deuxième moitié du mois de juin. Il s'agit ici en général, des espèces fongiques trouvées dans les parcs, les jardins et les aires de jeux qui donnent lieu à des appels au Tox Info Suisse. Au cours des mois d'hiver, généralement pauvres en champignons et les mois de printemps, entre décembre et avril, quelques demandes ont été enregistrées. Si l'on compare le cours des saisons avec les données de la banque de données Swissfungi, on peut constater une ressemblance étonnante. Les deux courbes sont en congruence (ill. 3 B), c'est-à-dire qu'elles présentent exactement le même déroulement de la saison. Les changements des saisons montrent des quantités identiques des espèces et des genres et suivent des modèles très semblables, comme le nombre d'appels totaux pour les champignons. La plus grande diversité des espèces survient fin septembre à début octobre, avec 40 genres différents, respectivement avec plus de 100 espèces fongiques par semaine (ill. 4 B).

Au début de la période observée, donc aux premières années de la fondation du Tox Info Suisse, seule une vingtaine d'espèces différentes était enregistrée par année. Vers la fin des années 1970, une forte augmentation des espèces peut être observée, entre 50 et 80 espèces, nombre qui va rester stable jusqu'à 2009. Depuis cette année, une nouvelle augmentation des espèces, jusqu'à 80 à 100 espèces est constatée. Depuis 1966, la quantité des espèces a décuplé! Une explication possible pourrait être la suivante: en cas d'intoxication, le nombre des espèces incriminées pourrait être plus grand grâce au résultat de la collaboration intensive du Tox Info Suisse, de la VAPKO et de l'USSM. Les indications exactes sur l'espèce ou au moins, sur le genre des champignons à l'origine de l'appel sont disponibles dans au moins 53,7% des cas. Le plus souvent, ces appels concernent les bolets (Boletaceae), les agarics (Agaricaceae), les champignons de Paris et les Amanites (Amaniteaceae), à l'origine d'à peine 30% des données. La catégorie «autre famille» contient 50 familles, dont les Cortinaires (Cortinariaceae) les Inocybes (Inocybeae), les Pleurotes (Pleurotaceae) et les Clitocybe des oliviers (Omphalotaceae). Dans 46,3 % des cas, le demandeur ne pouvait donner aucun nom ou genre de champignons. Le plus fréquemment, c'est la famille des cèpes qui faisait l'objet d'un appel *(Boletus edulis)*. Bien qu'étonnant, l'on peut expliquer ce fait par la fréquence élevée des consommations de cette espèce. En deuxième place, c'est l'Amanite verte *(Amanita phalloides)* qui déclenche le plus souvent, et à juste titre, les craintes des récolteurs et des consommateurs de champignons. Si l'on compare les deux propositions de données du Tox Info Suisse et de SwissFungi quant au nombre des appels les plus fréquents concernant les espèces de champignons, on ne peut constater aucune évidente concordance. Cela provient du fait que les méthodes et les stratégies de récolte des données sont complètement différentes pour les deux bases de données: alors que les appels concernent avant tout des espèces fongiques spécifiques liées aux intoxications, les données de SwissFungi rendent compte du plus grand nombre possible d'espèces, afin de créer une représentation la plus exhaustive possible pour le pays dans

Conclusions

Les appels pour les champignons au Tox Info Suisse donnent une image très précise et exacte des conditions réelles de la fonge en Suisse au cours des 50 dernières années, en particulier pour ce qui concerne la dynamique de la production des fructifications, leur diversité et leur saisonnalité. La comparaison avec les données relevées dans le cadre de SwissFungi pour la même période le démontre clairement.

Les données du Tox Info Suisse se sont ainsi révélées très précieuses pour les recherches et observations dans les domaines de l'écologie des champignons et leur phénologie n'étaient à l'origine pas ciblées sur la problématique des champignons. Dans une seconde étape, il faudra inclure dans ces données, les indications météorologiques, environnementales et d'autres indications phénologiques pour aboutir à de nouvelles connaissances portant sur les modèles spatiaux et temporels du paysage fongique suisse.

L'étude laisse entrevoir un grand potentiel dans le fait d'exploiter tirer des données existantes, y compris historiques destinées à des objectifs «étrangers» afin d'obtenir de manière non conventionnelle de nouvelles connaissances importantes dans des disciplines apparentées.

Bibliographie voir le texte en allemand

Abb. 4 (A) Anzahl der Anfragen zu verschiedenen Pilzarten (dunkelblaue Linie), respektive zu verschiedenen Pilzfamilien (hellblaue Linie) von 1966 bis 2014. (B) Anzahl der Anfragen zu verschiedenen Pilzarten (dunkelblaue Balken), respektive zu verschiedenen Pilzfamilien (hellblaue Balken) pro Kalenderwoche. Die wöchentlichen Anfragezahlen zeigen die Summe der jeweiligen Woche über den gesamten Zeitraum 1966-2014.

Ill. 4 (A) Nombre de questions concernant différents genres de champignons (ligne bleu foncé), respectivement différentes familles de champignons (ligne bleu clair), de 1966 à 2014. (B):Nombre de champignons différents (barre bleu foncé) répartition par semaine du calendrier, respectivement par famille de champignons (barre bleu clair) par semaine du calendrier. Les chiffres des demandes hebdomadaires montrent la somme des demandes pour chaque semaine sur toute la période considérée, de 1966 à 2014.

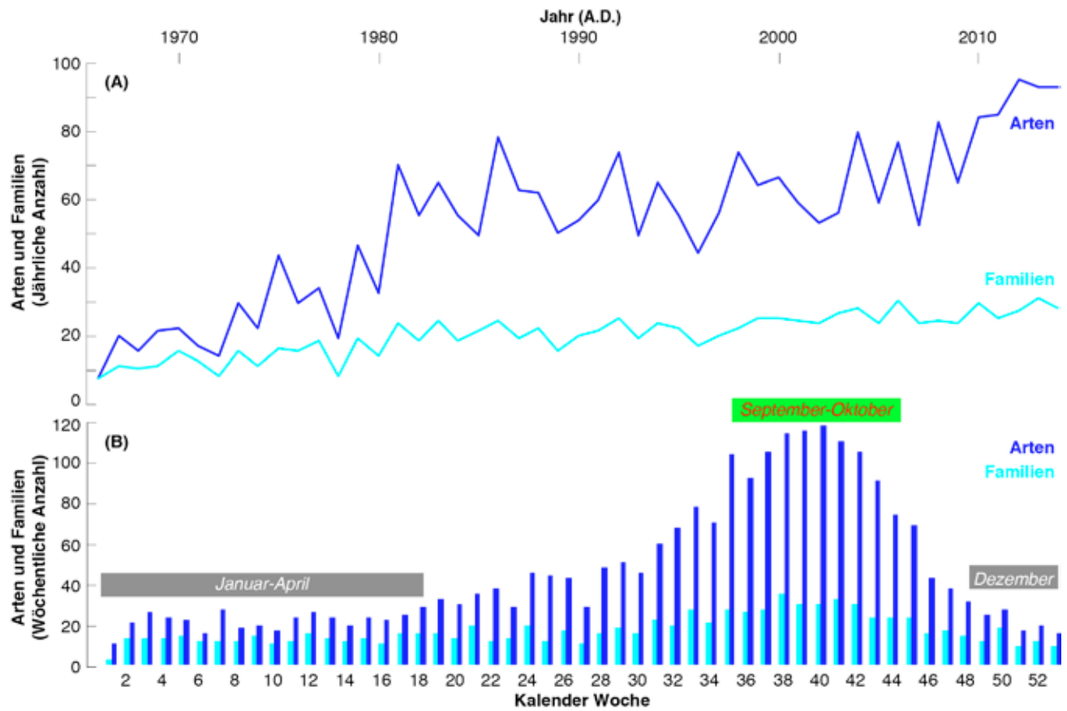
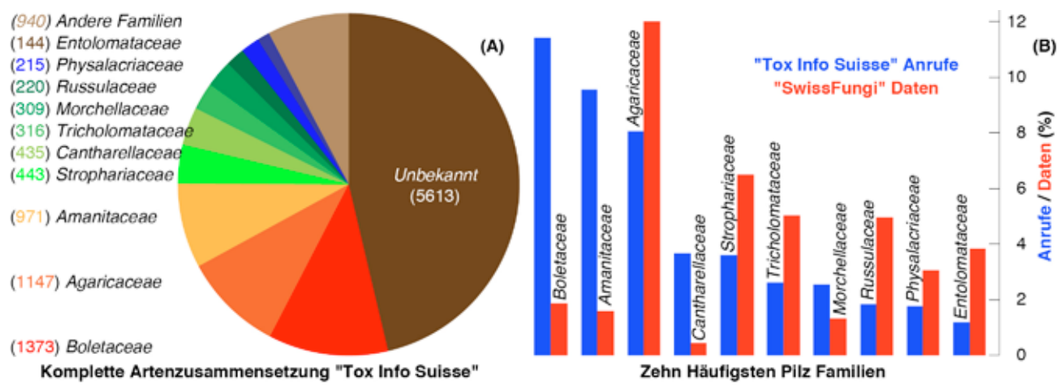


Abb. 5 (A) Verteilung der pilzbezogenen Anrufe bei Tox Info Suisse nach Taxonomie. (B) Häufigkeit in Prozent aller Anfragen der 10 häufigsten gemeldeten Pilzfamilien bei Tox Info Suisse (blaue Balken) und die die entsprechende Häufigkeit der Datensätze bei Swissfungi (rote Balken).

Ill. 5 (A) Répartition des appels concernant les champignons au Tox Info Suisse d'après la taxonomie. (B): Fréquence en pourcent de toutes les demandes pour les 10 familles les plus questionnées auprès du Tox Info Suisse (barre bleue) et fréquence correspondante des données auprès de Swissfungi (barre rouge).



Neue Gesichter bei der VAPKO

MARIONNA SCHLATTER

Die 88. Jahresversammlung der VAPKO Deutschschweiz fand statt in Brülisau Appenzell.

Bei der schönen Anfahrt durch die Appenzeller Hügel sank wohl bei manch TeilnehmerInnen die Motivation, den Nachmittag in geschlossenen Kursräumen zu verbringen, statt in den Wäldern am Fusse des Hohen Kastens. Beim Anblick der angelieferten Pilze mit einer Vielfalt, die im Jahr 2016 bislang gefehlt hatte, stieg aber die Neugier und der Wissensdurst bei den Teilnehmenden. Und spätestens beim Fachreferat von Heinz Clémençon nahmen die Pilze alle wieder in ihren Bann.

Heinz Clémençon erläuterte in seinem Referat mit gewohntem Charme das Wesen des Gemeinen Spaltblättlings, *Schizophyllum commune*. Der Pilz ist ein ideales Studienobjekt und bestens untersucht. Er kommt weltweit vor und ist nicht nur in der Lage, extreme Witterungsverhältnisse zu überdauern, er zeigt sich auch bei der Nahrung äusserst flexibel. Für einmal ging es im Referat nicht um den Speisewert der Pilze, sondern demjenigen des Menschen: Neben der Besiedelung von pflanzlichem Material ist *Schizophyllum commune* auch in der Lage, den Menschen zu parasitieren und kann auf Knochen, in den Augen oder anderen Organen wachsen.

Bei den Bestimmungsübungen im Anschluss wurde engagiert geschlüsselt, geblättert und diskutiert. Das Betreuungsverhältnis der Kontrollpersonen war ausserordentlich gut – waren auf gut 35 TeilnehmerInnen doch fünf InstruktorInnen und zwei KursleiterInnen anwesend. Im Verlaufe des Nachmittags wurden ungefähr 200 Arten bestimmt. Ein grosser Teil der Anwesenden nahm auch am freiwilligen Pilzerkennungstest teil. Dieser Mini-Test, bei dem das Resultat nur dem Prüfling bekannt ist, hat jedeR PilzkontrolleurIn die Möglichkeit, eine Standortbestimmung vorzunehmen.

Das abendliche Bankett war äusserst gelungen. Besonders die musikalische Umrahmung durch die Familienkapelle Dobler bleibt in bester Erinnerung. Der Landeshauptmann des Kantons, Stephan Müller, überbrachte die Grussworte des Kantons Appenzell Innerrhoden. Ausserordentlich gefreut hat uns natürlich seine Anwesenheit am ganzen Abend.

An der Generalversammlung am Sonntag durfte die VAPKO Deutschweiz zwei neue, wichtige Personen in den Vorstand wählen: Eva Grosjean übernimmt das bisher vakante Vizepräsidium, Maria Neuhäusler tritt in die Fussstapfen von This Schenkel und wird VAPKO-Kursleiterin. Zudem wurde This Schenkel, der über 10 Jahre den Kontrolleuren-Kurs in Landquart geleitet hat, verabschiedet. Seine Nachfolge ist geregelt – nicht so aber diejenige von vielen KontrolleurInnen. This Schenkel wünscht sich, dass die KontrolleurInnen frühzeitig um ihre Nachfolge besorgt sein sollten – «denn eine einmal geschlossene Kontrollstelle bleibe zu».

Die nächste Fachtagung der VAPKO Deutschschweiz findet statt in Eggiwil (Emmental) am 14./15.Oktober 2017.

Heinz Clémençon berichtet über den Gemeinen Spaltblättling

Reich gefüllte «Pilzkörbe»

Photos MARIONNA SCHLATTER

Stabsübergabe bei den Kursleitern: This Schenkel übergibt die Kursleitung nach 10 Jahren an Maria Neuhäusler

Präsident Hugo Ritter mit Vizepräsidentin Eva Grosjean-Sommer

Maria Neuhäusler

Maria Neuhäusler ist ein bekanntes Gesicht bei der VAPKO. Sie absolvierte 1994 die Kontrolleuren-Prüfung und amtet in Zürich als Pilzkontrolleurin. Seither war sie beinahe jedes Jahr in Landquart anzutreffen, sei es in einem Wiederholungskurs oder im «Keller». Neben ihrer Leidenschaft für die Pilze arbeitet Maria Neuhäusler als Apothekerin in Zürich. Maria Neuhäusler freut sich auf ihre Aufgabe als Kursleiterin. Bereits die letzten zwei Jahre durfte sie This Schenkel im Kurs über die Schultern schauen. Damit kann die VAPKO gewährleisten, dass der Kurs in gewohnter Art und Qualität angeboten werden kann. Die VAPKO-InstruktorInnen freuen sich auf die Zusammenarbeit mit Maria Neuhäusler und wünschen Ihr viel Erfolg bei der Tätigkeit.

Eva Grosjean-Sommer

Eva Grosjean-Sommer ist Mitglied der Pilzvereine Zollikofen und Bern. Sie hat 2014 die Kontrolleuren-Prüfung abgelegt und kontrolliert seither auf der Pilzkontrollstelle in Zollikofen. Im Pilzverein Zollikofen führt sie Kurse und Bestimmungsabende durch und begleitet Exkursionen des Vereins. Eva Grosjean-Sommer arbeitet als Sekundarlehrerin und als Prorektorin leitet sie die Unterstufe des Freien Gymnasiums in Bern. Dank Jason und Pina, ihren zwei Hunden, ist sie auf die Pilze gekommen und geniesst täglich lange Spaziergänge durch den Wald. Diese ruhigen Streifzüge bilden den idealen Kontrapunkt zum manchmal hektischen und lauten Schulalltag. Der VAPKO-Vorstand freut sich ausserordentlich über diese Besetzung des Vizepräsidiums. Er wünscht Eva Grosjean-Sommer viel Freude und Erfüllung in ihrem neuen Amt.

This Schenkel

Lieber This, Deine Kurse waren immer bis in kleinste Detail vorbereitet. Aber auch wenn es einmal nicht nach Plan ging, hast du schnell eine gute Lösung aus dem Ärmel gezaubert.

Deine Beziehung zur VAPKO als Kursleiter kam mir vor wie eine Mykorrhiza. Du kamst als «Jung- Myzel» zum «Kurs-Baum», hast dich mit den Wurzeln dieser altehrwürdigen Einrichtung verbunden und Ihr habt euch gegenseitig gefördert. Das Kurswesen gedieh unter deiner Führung zu einer gut etablierten, weitherum anerkannten und respektierten Institution. Du hingegen konntest deine Persönlichkeit im Umgang mit Behörden, Amtsleitern, Presse usw. und nicht zuletzt mit den Kursabsolventen und Instruktorinnen und Instruktoren weiterentwickeln.

Gut erinnere ich mich an die gemeinsamen Kurswochen, bei denen ich immer wieder feststellen konnte wie sehr dir die Kursabsolventen, besonders die Prüflinge am Herzen lagen. Du hast immer alles Unnötige (aufsässige Presse, Ungerechtigkeiten oder Ungereimtheiten) von ihnen ferngehalten. Manchmal kamst du mir vor wie eine Glucke mit ihren Küken.

Wir danken dir ganz herzlich für deinen Super-Einsatz all die Jahre und wünschen dir von Herzen alles Gute, Gesundheit und dass du noch lange von deiner neugewonnenen Freiheit profitieren kannst.

Hugo Ritter,
Präsident VAPKO Deutschschweiz

Eine grosse Vielfalt an Pilzarten Ende Oktober

100 Jahre Verein für Pilzkunde Biberist

DOMINIK TANNER

Es ist das dritte Jahr des 1. Weltkrieges. Lebensmittelknappheit, Rationierung aller wichtigen Lebensmittel und Fleischknappheit führen dazu, dass einige Leute anfangen, vermehrt Speisepilze zu sammeln. Die wohlschmeckenden Pilze ersetzen vielen Familien das fehlende Fleisch.

Am 19. Mai 1917 gründen achtzehn eifrige Pilzfreunde den Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung. Darunter auch H.W. Zaugg und Leo Schreier. Letzterer amtet 22 Jahre als Präsident, 20 Jahre als Ehrenpräsident und 42 Jahre als TK Obmann (Pilzbestimmer). 1937 wird im die Ehre zuteil, Namensträger des Squamantia schreieri (Schreiers Schuppenwulstling) zu werden, eines bis dato unbekannten Pilzes.

Nach Basel, Bern, Burgdorf und Solothurn ist Biberist der 5. Verein für Pilzkunde der Schweiz. Schon bald steht unser Pilzverein auf eidgenössischer Ebene an vorderster Front. Biberist ist, zusammen mit den Sektionen Burgdorf und Solothurn, massgeblich an der Gründung der schweizerischen Landesvereinigung 1919 beteiligt. H. W. Zaugg und Leo Schreier sind Mitglieder der ersten Verbandsleitung. Als Präsident amtet H.W. Zaugg. Nach dem Wechsel in der Verbandsleitung werden Zaugg und Schreier in die wissenschaftliche Kommission des Verbandes gewählt. Ihre dortige Mitarbeit dauert bis 1957. Ihre wissenschaftlichen Arbeiten werden durch die Ernennung zu Verbands- Ehrenmitgliedern belohnt.

Unser Pilzverein hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Pilze in der Natur zu beobachten und zu erhalten, seine Mitglieder in der Pilzkunde zu schulen und weiterzubilden sowie Aufklärung zu betreiben, um Pilzvergiftungen zu verhüten. Die Mitglieder des Pilzvereins sind Menschen, die eng mit der Natur verbunden sind und sich so ihre Freizeitgestaltung suchen.

Heute zählt der Verein für Pilzkunde Biberist rund 50 Mitglieder und ist Teil der Oberaargauischen Pilzgemeinschaft OPG. Neben einer alle 2 Jahre stattfindenden Ausstellung gehören die Bestimmungs- und Mikroskopierabende zum festen Bestandteil des Jahresprogramms. Dazu kommen kleine Exkursionen oder Ausflüge sowie Diavorträge. Weiter engagiert sich der Verein in der Jugendarbeit. Auch bei kulinarischen Fragen verfügt der Verein über die notwendigen Kapazitäten. In der Gemeinde ist der Verein gut vernetzt und beteiligt sich an regionalen Anlässen wie z.B. am Slow Up Bucheggberg.

Die Vereine für Pilzkunde Solothurn und Biberist feiern im Jahr 2017 gemeinsam ihr 100jähriges Bestehen. Anlässlich dieses Jubiläums organisieren die beiden Vereine die 99. Delegiertenversammlung des VSVP am 2. April 2017 im Wallierhof in Riedholz SO. Dazu laden wir alle TeilnehmerInnen der Delegiertenversammlung herzlich ein!

Die Aktivitäten des Vereins für Pilzkunde Biberist sind auch zu finden unter www.pilzeonline.ch.

Mitglieder des Pilzvereins Biberist bei der Bestimmungsarbeit

DOMINIK TANNER

Eine der erfolgreichen Pilzausstellungen des Vereins

KURT ROHNER

La Société Mycologique de Biberist fête ses 100 ans

DOMINIK TANNER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

C'était la troisième année de la Première Guerre mondiale. La rareté des vivres, le rationnement de toutes les denrées importantes ainsi que la pénurie de viande ont amené bien des personnes à augmenter par les champignons sauvages la quantité de nourriture. Les délicieux champignons ont remplacé la viande manquante pour bien des familles.

Le 19 mai 1917, dix-huit amateurs de champignons enthousiastes fondent la Société Mycologique de Biberist et environs; parmi celles-ci, H.W. Zaugg et Leo Schreier. Ce dernier restera 22 ans Président, 20 ans Président d'honneur et 42 ans comme responsable technique. En 1937, il lui échoit l'honneur de devenir le porteur du nom de Squamanita schreieri, une espèce inconnue jusqu'alors.

Après Bâle, Berne, Burgdorf et Soleure, Biberist est la cinquième société mycologique la plus ancienne de Suisse. Et bientôt, notre société mycologique se trouve sur le front national. Biberist, associé avec Burgdorf et Soleure, décide de fonder l'Union suisse en 1919. H.W. Zaugg et Leo Schreier font partie du premier comité de l'Union avec comme Président H.W. Zaugg. Après quelques changements dans la direction de l'Union, H.W. Zaugg et Leo Schreier sont élus pour diriger la Commission scientifique de l'Union. Leur collaboration dure jusqu'en 1957. Leurs travaux scientifiques sont récompensés par leur nomination dans l'Union comme Membres d'honneur.

Les buts de notre société sont les suivants: observer les champignons dans la nature, recevoir, former et perfectionner les membres dans les connaissances mycologiques pour prévenir les intoxications fongiques. Les membres de notre société sont des personnes liées à la nature et qui recherchent en elle leurs loisirs.

Aujourd'hui, la Société Mycologique de Biberist compte environ cinquante membres; elle fait partie de la Oberaargauischen Pilzgemeinschaft OPG. Tous les deux ans, nous organisons une exposition et les soirées de détermination et l'étude de la microscopie appartiennent à la base de nos programmes annuels. Les excursions, les conférences avec diapositives s'ajoutent à cela. Notre société s'engage dans les travaux auprès de la jeunesse. Elle possède également les forces nécessaires en matière gastronomique. Au sein de la commune, la société possède de nombreux liens, fait partie des réseaux et prend part aux activités régionales comme le Slow Up de Bucheberg.

Les Sociétés mycologiques de Soleure et de Biberist fêteront ensemble leur premier centenaire en 2017. A l'occasion de cet anniversaire, les deux Sociétés organiseront au Wallierhof de Riedholz SO la 99ème Assemblée des Délégués de l'USSM le 2 avril 2017.

Nous invitons chaleureusement tous les participantes et les participants pour cette future Assemblée des Délégués.

Vous pourrez découvrir toutes les activités de la Société de Biberist et de Soleure sur notre site www.pilzeonline.ch.

Kunstvoll eingerichtete Pilzausstellung.

KURT ROHNER

Verein für Pilzkunde Solothurn und Umgebung

GEORG FINGER

Am 14. April 1917 trafen sich in Solothurn wissbegierige Pilzsammler zur Gründungs-versammlung des Vereins für Pilzkunde Solothurn. Der neue Verein zeigte sich von Beginn an sehr aktiv. Bereits im September des Gründungsjahres wurde eine Pilzausstellung organisiert.

Die damaligen Vorstandsmitglieder nahmen bald Kontakt mit dem benachbarten Verein für Pilzkunde Biberist auf, um sich gemeinsam neue Erkenntnisse der Mykologie anzueignen. Die Früchte dieser Zusammenarbeit führten dazu, dass die beiden Vereine 1919 zu den Gründer-vereinen des VSVP gehörten.

Der Verein für Pilzkunde Solothurn, seit 1985 Solothurn und Umgebung, darf sich als aktiver Verein mit einem guten Wissenstand bezeichnen. Im Verlaufe der vergangenen 100 Jahre schafften es wiederholt Mitglieder bis in die Führungsetagen des VSVP.

Unser Verein organisierte erfolgreich verschiedene grössere Anlässe, wie Schweizerische Pilzbestimmertagung 1989, Delegiertenversammlung 1992, Dreiländertagung 1997.

Leider macht sich auch bei uns eine fortschreitende Ueberalterung bemerkbar, was sich auf die Vereinsaktivitäten auswirkt.

Besonders stolz sind wir auf unser malendes Ehrenmitglied Erwin Widmer, Jahrgang 1929. Seine präzisen Pilzbilder und seine Comics sind weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannt.

La Société Mycologique de Soleure et des environs

GEORG FINGER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Le 14 avril 1917, des amateurs de champignons se rencontraient à Soleure pour l'Assemblée constitutive de la Société mycologique de Soleure. La nouvelle société s'est montrée très active dès ses débuts. En septembre déjà, une exposition de champignons était organisée.

Les membres du Comité directeur de cette époque, ont pris contact avec la Société Mycologique voisine de Biberist pour ensemble augmenter leurs connaissances mycologiques. Les fruits de cette collaboration ont mené leurs acteurs à faire partie des membres fondateurs de l'Union suisse des Sociétés de Mycologie.

Depuis 1985, la Société Mycologique de Soleure et environs, peut mettre en valeur ses activités et la qualité de ses connaissances. Au cours des 100 ans passés, ses sociétaires ont fait partie des membres principaux de l'USSM.

Notre Société a organisé les évènements les plus importants de l'Union, comme la Pilzbestimmertagung suisse en 1989, l'Assemblée des Délégués en 1992 et la Dreiländertagung en 1997.

Malheureusement, le problème du vieillissement progressif de nos membres rejaillit sur les activités de notre société.

Nous sommes particulièrement fiers de notre membre honoraire, Erwin Widmer, né en 1929. Ses représentations de champignons, si précises, et ses bandes dessinées sont connues bien au-delà de nos frontières.

ERWIN WIDMER

Reise des Pilzverein Schlieren nach Kroatien

EVELINE AUTENRIETH

Es war vor ca. drei Jahren, als ein Mitgliederpaar unseres Vereins anregte, eine Woche in Istrien zu verbringen. Das Ehepaar kennt Land und Leute, umso mehr weil sie eine gebürtige Kroatin ist. Sie schwärmten vom dortigen Pilzvorkommen. Von der Idee bis zur Realisierung dauerte es eine gewisse Zeit. Das Interesse der Mitglieder musste ermittelt, ein OK-Team gebildet und ein geeigneter Zeitpunkt gefunden werden.

Am 8. Oktober 2016 war es soweit. Gut 30 Vereinsmitglieder reisten morgens um 6 Uhr mit dem Car Richtung Kroatien mit Ziel Rabac in den südlichen Teil Istriens. Das Reiseprogramm sah drei Pilztage vor, die restliche Zeit war dem Besuch von Sehenswürdigkeiten gewidmet. Gleich am ersten Tag nach der Ankunft ging es in die Pilze. Kollegen vom dortigen Pilzverein begleiteten uns. Begrüsst wurden wir mit einer Runde Grappa. Die Anfahrt ins Pilzgebiet dauerte über zwei Stunden. Wir besuchten ein Waldstück in Gorski Kotar im nordöstlichen Teil Istriens. Es war kühl. Pilze fanden wir nur wenige. Das anschliessende, relativ späte jedoch feine Mittagessen im Bistro Kamacnik, wärmte und sorgte für heitere Stimmung. Der zweite Tag mit den Pilzkollegen führte uns in die Nähe von Umag in einen Eichenwald unweit der Adriaküste. Auf der Hinfahrt durchquerten wir den Ort Motovun. Es ist die Gegend der kroatischen Trüffeln und des Terreno-Weines. Angekommen, erforderte das Durchstreifen des Waldes Geschicklichkeit. Das hiess: 1. Die Orientierung nicht verlieren, 2. Pilze finden unter dem Gestrüpp, 3. Nicht von oben bis unten von Dornen zerstochen zurückkehren! Also lieber keinen Pilz im Korb als die Kollegen aus den Augen verlieren. Das Ergebnis war bescheiden, die Funde jedoch interessant.

Am dritten Pilztag dann endlich, lagen bei einigen von uns Kaiserlinge im Korb. Die Fundstelle lag in einem Wald unweit unseres Ferienortes Rabac. Es war der erfolgreichste Tag, auch wenn nicht zu vollen Körben führend. Während der 3 Tage lagen zur Bestimmung auf: Satansröhrling, Bronzeröhrling, Silberröhrling, Glattstieliger Hexenröhrling, Leuchtender Ölbaumpilz, Lackporling, Riesenrötling, Kaiserling, Leberreischling, Gitterling, unbekannte Täublinge u.a. Fantastisch, diese Auswahl an Pilzen, welche bei uns nicht oder selten vorkommen.

Mit den kroatischen Pilzlerkollegen gab es anfangs nur eine zögerliche Annäherung. Dann öffneten sie sich trotz der Sprachschwierigkeiten jedoch mehr und mehr. Dass uns die ungeniessbaren und giftigen Arten ebenso interessierten wie die Speisepilze, damit hatten sie offenbar nicht gerechnet. Am Schluss organisierten sie für uns ein selbst zubereitetes Mal mit Minestrone, Polenta, diversen Fleischsorten und zum Dessert feinstes Gebäck. Zum Glück wurde das üppige Essen unterbrochen durch die Pilzbesprechung und Handorgel-Musik. Die festliche Stimmung lockte auch die tänzerisch ungeübten Vereinsmitglieder vom Sessel um das Tanzbein zu schwingen.

Nebst den Pilztagen besuchten wir die Tropfsteinhöhlen in Postojna (Slowenien), die Insel Cres sowie die Städte Pula und Rovinj. Beeindruckende Sehenswürdigkeiten, ein volles Programm, unvergessliche Tage; auf der Strecke blieb das genauere Pilzbestimmen. Dazu fehlte schlicht und einfach die Zeit. Dafür erfuhren wir einiges über Sammelbestimmungen, die Organisation der Pilzvereine in Kroatien sowie die Vermarktung der Trüffeln. Die einheimischen Kollegen schufen die Voraussetzungen, damit wir uns als grosse Gruppe problemlos in den Wäldern bewegen konnten (Einholen der Bewilligung im staatlichen Wald, Rücksprache mit Privatwaldbesitzern). Die Beziehungen unserer Vereinskollegen, welche die Reise anregten, halfen hierzu. Ein herzliches Dankeschön. Den weiteren OK-Team-Mitgliedern, die die Reise mit Hin- und Rückfahrt, Hotel, Programm, Finanzen usw. organisiert haben, auch ein herzliches Dankeschön. Ohne sie wären wir noch nicht nach Kroatien abgereist.

Photo KLAUS HANSEN

EVELINE AUTENRIETH

Besprechungen Récensions Recensioni

App «Pilze 123»

NICOLAS KÜFFER

W. BACHMEIER
Pilze 123 – Pilzbestimmung schnell und einfach!
Swift Management AG
2016

Erhältlich im App Store für iPhone, iPad, etc
CHF 29.-

Pressetext

Die App für den **ganzen** Pilzspass
Die App «Pilze 123» hat nicht einfach viele Pilze sondern unterstützt den **ganzen** Pilz-Spass:

Vom Bestimmen der Pilze über das Finden des Pilzkontrolleurs bis zu den Rezepten für die leckere Zubereitung - jeder Schritt wird fachkompetent unterstützt…

Suchen – Mehr als 2400 Pilze
Mit 2400 Pilzen ist Pilze 123 die grösste Pilz-Datenbank in einer App.

Mehr als 9000 hoch-auflösende Fotos mit wichtigen Detailaufnahmen helfen bei der Bestimmung Offline bestens nutzbar, eignet sich die App für die Bestimmung im Walde.

Finden – Bekannte Fundregionen
Für die Schweiz, Deutschland und Österreich sind viele bekannte Fundregionen hinterlegt.

Eigene Fundstellen können ebenfalls hinterlegt werden.

Selber bestimmen – Mit 21 Kriterien
Mit über 21 Bestimmungskriterien und über 100 Merkmalen ist eine gute Bestimmung von Pilzen möglich.

Kontrollieren lassen – Alle Pilzkontrolleure der Schweiz sind mit Telefonnummer in der App enthalten. Nach dem erfolgreichen sammeln unbedingt beim Fachmann die Pilze kontrollieren lassen.

Kochen – Rezeptideen für den Genuss danach
Für die gängigsten Speisepilze gibt es leckere Rezepte – die Vollendung des Pilzspasses!

Impressum

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

DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE
www.jordibelp.ch

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

Session Ascomycètes

ELISABETH STÖCKLI & JULIA JENZER • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Die deutsche Übersetzung befindet sich in der SZP 4/2016, Seite 23.

Au centre de formation du CIP (Centre interrégional et perfectionnement) de Tramelan, 21 personnes passionnées d'Ascomycètes se sont rencontrées, en provenance de toutes les parties de la Suisse, de l'Allemagne et du Japon. L'un des buts de cette session était de poursuivre l'organisation proposée par René Dougoud pendant de nombreuses années, un autre était de proposer une nouvelle occasion d'apprendre et d'échanger sur ce domaine dans notre coin de pays. Le CIP dispose de bureaux bien éclairés, techniquement très bien conçus ainsi qu'un restaurant libre service et des chambres d'hôtel. Ces installations ont offert aux participants et aux organisateurs d'excellentes conditions de travail.

Tramelan se situe sur un plateau à 900 mètres d'altitude. Les alentours offrent des paysages variés de pinèdes, de pâturages et de forêts. Pour les passionnés d'ascomycètes, de nombreuses places à feux, d'excréments d'animaux sauvages et d'élevage peuvent être examinés. A Tramelan même, des sapinières et des hêtraies humides font partie du paysage, et sur les pentes orientées au sud, de beaux pâturages, des forêts et des réserves de pins s'offrent aux promenades.

Les habituelles précipitations typiques pour cette saison, en partie abondantes avant la session ont créé des conditions favorables pour les récoltes. Pour observer la plus grande diversité possible d'espèces, Elisabeth a conduit les participants chaque jour, dans un biotope différent. Dans une atmosphère agréable, de nombreuses récoltes ont été étudiées après le repas de midi, autant que possible déterminées sous la bienveillante expertise de René Dougoud.

Au cours des brèves conférences du soir, Björn Wergen nous a présenté des champignons caractéristiques et leurs particularités, Jörg Gilgen a montré quelques-unes de ses plus belles trouvailles d'ascomycètes et François Freléchoux donnait une information sur les aspects différents de la biodiversité. Le dimanche après midi, Björn Wergen a présenté une conférence à Hornberg sur un inventaire des ascomycètes du Jura.

Aperçu du programme et des conférences de la session Ascomycètes 2017

A nouveau, l'an prochain, la session Ascomycètes se tiendra à Tramelan, du 1 au 4 juin 2017. Les propositions d'études seront centrées sur l'intérêt et les connaissances fondamentales des ascomycètes et sur l'étude de la microscopie. Des renseignements plus précis seront présentés dans le BSM (coûts, sorties, etc).

PSEUDOGRAPHIS PINICOLA

ELISABETH STÖCKLI

ANTHRACOBIA SUBATRA

JÖRG GILGEN

OCTOSPORA AFFINIS

ELISABETH STÖCKLI

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil Necrologio

Franco Lucchini

Al 27 dicembre è venuto a mancare una colonna portante della nostra Società: a causa di un improvviso malore ci lasciava il socio, collega e amico Franco Lucchini. Da oltre un trentennio era membro della nostra società occupando varie importanti mansioni nella Commissione Tecnica prima e dal 2000 quale membro attivo del Comitato.

Prediligeva il contatto con la natura, ricerca funghi, passeggiate ed escursionismo, come pure il volontariato, in precedenza per molti anni attivo quale sub nella Società Svizzera di Salvataggio.

Nel 1995, alla creazione in seno alla nostra Società del Gruppo Cucina, entrava in qualità di cuoco e possiamo affermare che da oltre un ventennio la sua passione era nell'ambito culinario micologico: lo studio di nuove ricette, nuovi abbinamenti, proposte di vari manicaretti e assaggini di specialità di sua creazione.

La sua passione per la cucina lo portava ad essere a disposizione di varie società, scuole montane e di gruppi vari. Ci mancherai, ciao Franco

SOCIETÀ MICOLOGICA CARLO BENZONI

CHIASSO

Heinrich Glutz

3.1.1940 BIS 27.12.2016

Kurz vor Jahresende, am 27.12.2016 starb unerwartet unser langjähriges Vereinsmitglied, Heinrich Glutz.

Heiri trat 1980 dem Verein bei und wie es sich schon bald zeigte, als tüchtiges Mitglied. Dann absolvierte er die Prüfung zum Pilzkontrolleur. Auch wenn er nie eine Kontrollstelle bekleidete, war sein Wissen eine Bereicherung für unsere Mitglieder, da er kaum an Bestimmungsabenden fehlte. Später wandte er sich zusammen mit seiner Frau auch anderen Hobbies zu. Dazu verringerte sich seine Präsenz im Pilzverein. Doch jahrelang half er tatkräftig mit beim öffentlichen Pilzessen und lud meist mehrere Berufskollegen zum Essen ein. Er nahm weiterhin an Exkursionen teil und tauchte immer wieder an Bestimmungsabenden auf – die eine Saison mehr, die andere weniger. Er brachte dann oft nicht nur Bestimmungsmaterial mit, sondern auch eine kleine essbare Aufmerksamkeit für die Leute. Als nach mehreren Jahren im 2005 und 2007 wieder einmal 2 Vereinskolleginnen zur Pilzkontrolleurenprüfung antraten und diese auch bestanden, war er nach dem Erfolg zur Stelle und gratulierte herzlich.

Wir verlieren mit Heiri einen geschätzten Kameraden. Die Vorstellung, ihn nie mehr zu sehen schmerzt. Es bleibt uns die Erinnerung an einen warmherzigen sympathischen Kollegen.

PILZVEREIN SCHLIEREN

EVELINE AUTENRIETH, AKTUARIN

Jules Bernauer

8.10.1929 BIS 8.8.2016

Noch in der SZP 2/2016 durfte der Pilzverein Horgen seinem Mitglied zu einem ausserordentlichen Jubiläum gratulieren. Er war über 70 Jahre Mitglied im Verein und nahm auch im hohen Alter und bis kurz vor seinem Tod auch noch an vielen Vereinsanlässen teil. Am 17. August nahm seine Familie und eine Delegation des Vereins an seiner Beerdigung in Wädenswil von ihm Abschied. Wir werden ihn als kompetenten und geschätzten Pilzfachmann in Erinnerung behalten.

PILZVEREIN HORGEN

DER VORSTAND

Marietta Grünig

Am 21. Juni 2016 musste der Verein für Pilzkunde Niederbipp von einem sehr aktiven Mitglied Abschied nehmen.

Marietta Grünig wurde am 14. Februar 1979 in den Verein aufgenommen. Rasch fand Sie sich im Bereich Pilze heimisch. Aus diesem Grund wurde Marietta 1982 ais Sekretarin des Vereins gewählt. Dieses Amt übte Marietta bis 1989 sehr umsichtig aus. Ein weiterer Meilenstein war 1991 ais Marietta Präsidentin des Vereins wurde. Diese Aufgabe beflügelte sie die vornanoeren Kontakte zu anderen Vereinen zu pflegen, ja sogar zu verbessem. Ganz in Ihrer Art sorgte Marietta auch mit Genauigkeit und Vorgabe, nicht immer nur für Freude unter den Mitgliedern. Doch bis zum Ende Ihrer Präsidentenzeit, welche 1999 endete brachte Marietta den Verein weiter. Von 1999 bis 2006 bekleidete Marietta noch das Amt der Sekretärin in der Oberaargauischen Pilzgemeinschaft. Auch nach der aktiven Vorstandstätigkeit war sie immer noch mit Leib und Seele an den Anlässen des Vereins dabei.

Immer hilfsbereit mit Vorschlägen aber zwischendurch auch mit Kritik, welche auch mit Wehmut vorgetragen wurde. Leider wurde auch Marietta von Krankheit und Unfällen nichl verschont und die Aktivitäten mussten verkleinert werden. Nicht zu vergessen sind aber auch die Geschichten an den Weihnachtshöcks des Vereins, welche Marietta in ihrer Art zum Hobby gemacht hat.

Marietta werden wir in unseren Gedanken immer in unserer Mitte wissen.

VEREIN FÜR PILZKUNDE NIEDERBIPP

Gâteau du Vully mit Shiitake-Pilze

von Jonas Kurmann, gelernter Koch und Absolvent des Studiengangs Lebensmitteltechnologie

VSP – HAFL Dessert – Rezepte mit Schweizer Pilzen
Der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP arbeitet mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule in verschiedenen Projekten eng zusammen. Seit einigen Jahren wird an der HAFL erforscht, ob und wie Pilze sich als Dessert-Komponenten eignen.

Der VSP sieht dies als Bereicherung für den Speiseplan und Belebung des Absatzes. So entstand das Dessertbuch mit 40 leckeren Dessert-Rezepten in drei Sprachen:

„Amour fou - Pilze zum Dessert“
ISBN 978-3-85932-749-8

„Champignons, douce tentation“
ISBN 978-3-85932-750-4

„Funghi, una dolce tentazione“
ISBN 978-3-85932-766-5

Rezept für einen runden Kuchen Ø 22cm

Zutaten
150 ml Vollrahm
70 g Zucker
1 Eigelb
1 Rosmarinzweig
1 Zitrone (Saft und Zeste)
50g Shiitake
250g Blätterteig

Vorbereitung
Shiitake-Pilze in 3 mm dünne Scheiben schneiden / Schale der Zitrone raffeln und Saft pressen / Rosmarin fein hacken / Blätterteig auf Kuchenblech auslegen und „einstechen“

Zubereitung
1. Vollrahm, Zucker, Eigelb, Rosmarin und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren
2. Guss in vorbereitete Form mit Blätterteig giessen und Shiitake-Scheiben gleichmässig darin verteilen
3. Im Backofen bei 180°C Umluft für 50-60 Min. backen (Oberfläche karamellisiert)

Tipp: Lauwarm servieren

Berner Fachhochschule

Champignons Suisses

Täglich frisch aus Schweizer Produktion

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
Kuhn Champignon AG, Herisau AR
Laubscher's Vitalpilze GmbH, Kappelen BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Lussi-Pilze GmbH, Erstfeld UR
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.

Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni

Kalender 2017 | Calendrier 2017 | Calendario 2017

So, 2. April di, 2 avril do, 2 aprile	**Delegiertenversammlung VSVP** **Assemblée des délégués USSM** **Assemblea dei delegati USSM**	Riedholz SO Vereine für Pilzkunde Biberist und Solothurn, VSVP | USSM, Rolf Niggli
Do–So, 1.–4. Juni je-di, 1-4 juin gio-do, 1-4 giugno	**Ascomyceten-Tagung** **Journées Ascomycètes** **Giornate Ascomiceti**	Tramelan, VSVP | USSM Elisabeth Stöckli & Julia Jenzer asco-session@gmx.ch
Sa–So, 2.–3. September	**Schweizerische Pilzbestimmertagung**	Arenenberg Verein für Pilzkunde Thurgau VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
Mo–Sa, 11.–16. September lu-sa, 11-16 septembre lu-sa, 11-16 settembre	**Tagung der Wissenschaftlichen Kommission** **Journées de la CS** **Giornate della CS**	Quarten VSVP | USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu-ve, 11-15 septembre	**Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons**	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommum jmducommun.vapko@net2000.ch
So–Sa, 17.–23. September	**Mykologische Studienwoche**	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Sa–Fr, 23.–29. September	**Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung**	Landquart VAPKO, Maria Neuhäusler vapkokurs@pilze.ch
do-ve, 24-29 settembre	**Corso di formazione per controllori di funghi**	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
sa, 30 settembre	**Giornata di formazione continua**	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
lu-sa, 2-7 octobre lu-sa, 2-7 ottobre	**Journées romandes d'études et de détermination** **Giornate romande di studio e di determinazione**	Cernier NE Société Mycologique des Montagnes Neuchâteloises USSM, René Dougoud
do, 8 ottobre	**Ritrovo micologico al Penz di Chiasso**	Chiasso, Società Micologica Carlo Benzoni Chiasso
Sa–So, 14.–15. Oktober	**VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz**	Eggiwil BE VAPKO, Hugo Ritter hugo.ritter@bluewin.ch
So–Sa, 29. Oktober–4. Nov. di-sa, 29 octobre-4 nov	**Europäische Cortinarientagung** **Journées européennes du Cortinaire**	Potes, Kantabrien, Spanien | Cantabrie, Espagne www.jec-cortinarius.org

PHYLLOTOPSIS NIDULANS, PHOTO: MOHAN ROLF

Mykologische Studienwoche Escholzmatt 2017

Die Studienwoche des VSVP findet wiederum in Escholzmatt (Entlebuch, Kanton Luzern) statt. Wir werden uns also wie bisher mit der reichhaltigen Funga 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. 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. Der Einstieg vom Speisepilzsammeln in die Mykologie ist zugegebenermassen nicht einfach, aber der Einsatz des Mikroskops unumgänglich. Nach einer solch intensiven Woche sind alle garantiert einen Schritt weiter!
Programm	Sonntag, 17. September: Ankunft, Zimmerbezug, Einrichten Arbeitsplatz, Orientierung, Nachtessen. Montag bis Freitag: 18.–22. September: Exkursionen, Fundbearbeitung, Vorträge Samstag, 23. 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-Marbach 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, Geni Christen, Urs Kellerhals. Literatur: Zur Verfügung stehen die Verbandsbibliothek mit ausgesuchten Standardwerken und ein Beamer. 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 2017** 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.

Ascomyceten-Tagung 1. bis 4. Juni 2017

VSVP

Datum	Donnerstag, 1. bis Sonntag, 4. Juni 2017 (Beginn 1.6.2017 um 8.45 Uhr, Ende 4.6.2017 um 16 Uhr)
Ort	CIP Tramelan CIP (Centre interrégional de Perfectionnement) Chemin des Lovières 13, CH-2720 Tramelan
Kosten	Tagungsbeitrag: Mitglieder VSVP CHF 100; Nicht-Mitglieder VSVP CHF 120 Einzelzimmer Vollpension CHF 129 / Halbpension CHF 112 pro Tag Doppelzimmer Vollpension CHF 109 / Halbpension CHF 92 pro Tag
Informationen	**Exkursionsgebiete**: Hochmoore, Feuchtgebiete, Waldgesellschaften und Wytweiden. Vormittags Exkursion, nachmittags Bestimmung. Selbständiges Arbeiten, bei Bedarf fachliche Unterstützung. **Mitbringen**: Mikroskop und Zubehör, Stereolupe, Handlupe 10x, Sackmesser, Pilzschachteln, Fachliteratur **Voraussetzungen**: Mikroskopie-, und Grundkenntnisse der Ascomyceten (Schwerpunkt Discomyceten).
Anmeldung und Auskunft	asco-session@gmx.ch Bis spätestens **15. April 2017** Anzahl Teilnehmende ist beschränkt. Bitte angeben, ob Anreise bereits am Mittwochabend erfolgt. Organisation: Elisabeth Stöckli und Julia Jenzer

Journées Ascomycètes du 1 au 4 juin 2017

USSM

Dates	jeudi, 1 au dimanche, 4 juin 2017 (début 1.6.2017 um 8 h 45, fin 4.6.2017 um 16 h)
Lieu	CIP Tramelan CIP (Centre interrégional de Perfectionnement) Chemin des Lovières 13, CH-2720 Tramelan
Frais	Frais d'inscription: membres USSM CHF 100; non-membres USSM CHF 120 Chambre simple, pension complète CHF 129 / demi-pension CHF 112 par jour Chambre double, pension complète CHF 109 / demi-pension CHF 92 par jour.
Informations	**Excursions**: Tourbières, zones humides, forêts et pâturages boisés. Excursion le matin, détermination l'après-midi. Travail individuel, soutien technique, si besoin. **Prérequis**: microscope et accessoires, loupe binoculaire, loupe de poche 10x, couteau de poche, boîtes, littérature spécialisée **Conditions**: connaissances de microscopie et connaissances de base des ascomycètes (option spécifique Discomycètes).
Inscription renseignements	asco-session@gmx.ch Délai d'inscription **15 avril 2017** Le nombre de participant(e)s est limité. Veuillez nous indiquer si vous arrivez déjà le mercredi soir. Organisation: Elisabeth Stöckli et Julia Jenzer

Ausbildungskurse für Pilzkontrolle

mit und ohne Prüfung sowie WK 2017

VAPKO

Wie gewohnt organisiert die VAPKO auch im Jahr 2017 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 und -kandidaten unumgänglich. Um den Fähigkeitsausweis der VAPKO als ausgewiesene Pilzfachperson zu erhalten, müssen während dem Kurs fünf Prüfungen bestanden werden. Die Wiederholungskurse mit (Kurs bereits ausgebucht!) und ohne Mikroskop sind für ausgebildete Pilzkontrolleure. Im WK-Kombi (Kurs ausgebucht!) wird die Hälfte der Zeit makroskopisch, die andere Hälfte mikroskopisch bestimmt. Voraussetzung für die Teilnahme an diesem Kurs sind ein absolvierter WK-Mik und die Fähigkeit, selbständig Präparate herzustellen und die mikroskopischen Beobachtungen zu interpretieren.
Datum	Samstag, 2. September bis Freitag, 29. September 2017
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 2017.** Es können nur schriftliche Anmeldungen entgegengenommen werden. Diese werden in der Eingangsreihenfolge berücksichtigt.
	Anmeldeformulare können telefonisch, schriftlich oder per E-Mail beim Kursleiter angefordert werden: Maria Neuhäusler, Sonnenpark 26, 8808 Pfäffikon, Tel. 043 244 02 55, E-Mail: vapkokurs@pilze.ch

Pilzkundliche Ferienwoche 2017 im Schwarzwald

Verein für Pilzkunde Thurgau

Datum	Sonntag, 8. Oktober bis Samstag, 14. Oktober 2017
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 910.- Im Einzelzimmer mit Dusche/WC CHF 945.- Nichtmitglieder: Im Doppelzimmer mit Dusche/WC CHF 960.- Im Einzelzimmer mit Dusche/WC CHF 995.-
Gruppen	• Einsteiger (Pilzexpertin Thurgau) • Fortgeschrittene 1 (Pilzexperte Thurgau) • Fortgeschrittene 2 (Björn Wergen, Leiter Pilzschule Hornberg)
Anmeldung	Bis spätestens **27. August 2017** (Teilnehmeranzahl beschränkt) an: Wolfgang Bohner Bächenstrasse 4, 8274 Tägerwilen, Tel. 071 669 25 20, E-Mail: wolfgang.bohner@bluewin.ch

VSVP – Chemikalienbestellung zur Pilzbestimmung

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

Makrochemikalien/Réactifs macrochimiques

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

Leeres Fläschchen mit Pipette CHF 1.60; Leeres Fläschchen mit Spatel CHF 1.20; Ersatz-Pipette oder Spatel CHF 1.-; Carbovit Aktivkohle (*) 100 ml CHF 33.-. Weitere Chemikalien nach Absprache.
Chemikalien für Notfallpilzexperten sind mit (*) gekennzeichnet.
Sicherheitsdatenblatt auf Papier oder per Mail.

Bestellungen per Post oder Mail an:

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

Bestellschluss für die DV vom 2. April in Biberist:
18. März 2017.
Nächste Bestellmöglichkeit auf die DV 2018. Zwischen den Delegiertenversammlungen sind keine Bestellungen möglich.

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

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

Mikrochemikalien/Réactifs microchimiques

- ❒ Baumwollblau – Bleu coton
- ❒ Brillantkresylblau (ev. *) – Bleu de crésyl (ev *)
- ❒ Chlorhydratlösung 60% (*) – Solution d'hydrate de chloral (*)
- ❒ Eisenbeize – Solution acétique de chlorure de fer
- ❒ Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) – Tampon glycéri-né GSD (remplace le L4)
- ❒ Immersionsöl – Huile d'immersion
- ❒ Kalilauge 3% (*)– Potasse (KOH) (*)
- ❒ Karbolfuchsin – 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

Bouteille vide avec pipette CHF 1.60; Bouteille vide bêche CHF 1.20; Pipette ou bêche CHF 1.-; Carbovit charbon activé (*) 100 ml CHF 33.-. Autres réactifs selon entretien.
Les réactifs pour experts champignon en milieu hospitaliers sont marqués avec (*).
Fiche technique de sécurité en papier ou par courriel.

Adressez vos commandes par écrit à:

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

Délai de commande pour l'AD du 2 avril à Biberist:
18 mars 2017
Prochaine possibilité de commande de produits chimique: l'AD 2018. Entre deux AD, aucune commande n'est possible.

Vereinsmitteilungen
Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | www.bachtelpilz.ch.
Baden | www.pilz-baden.ch
Bad Zurzach | www.pilzverein-zurzach.ch
Basel | Auf Grund einer umfassenden Gebäudesanierung, werden wir erst wieder im Frühjahr 2018 im Botanischen Institut Bestimmungsabende durchführen können. Inzwischen bestimmen wir in reduzierter Form andernorts weiter. Interessenten und Besucher wenden sich bitte an Markus Wilhelm: amwilhelm@hispeed.ch oder 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 | Montag, 13. März: Hauptversammlung.
Cham | November bis Juli jeweils am letzten Montag im Monat: Pilzhöck im Rest. Kreuz Cham. www.pilzverein-cham.ch
Chiasso SMCB | www.smcb.ch e anche su Facebook
Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Tennis-in in der Felsenaustrasse 55 in Chur statt. 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 | 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 19h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Vendredi 3 mars 2017: Souper SMG. – Lundi 24 mars, 20h: Conférence (voir thème sur site internet), salle 0009, Sciences III. – Samedi 29 avril, 14h: Sortie: Abbaye de Bonmont, rens. Marie-Chantal Nicolas (tél. 022 349 47 41), lieu à préciser ultérieurement. – Lundi 8 mai, 20h: Présentation des champignons du printemps (1ère partie) avec photos, resp. J.-J. Roth, salle 0009, Sciences III. – Lundi 15 mai, 20h: Présentation des champignons du printemps (2e partie) avec photos, resp. C. Boujon, salle 0009, Sciences III. – Dimanche 21 mai, 9h: 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. 0033 450 42 02 14). – Lundi 29 mai, 20h: Conférence, salle 0009, Sciences III. – Dimanche 21 juin: Sortie avec grillades au Cynodrome, cabane forestière, chemin des Douves à Versoix. Sur inscription et horaire au local (site Internet), rens. Marie-Chantal Nicolas (tél. 022 349 47 41). – Lundi 29 juin, 20h: Travaux des membres. Plusieurs sujets seront présentés par nos membres. Venez nombreux! – Dimanche 20 août,9h30: Sortie: Jura vaudois – La Givrine, rdv à La Givrine, rens. Isabelle Favre (tél. 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Samedi 9 septembre, 10h: Sortie avec la Société mycologique de la Côte. Parking du Collège des Perrerets à Gland. Lieu de récolte à définir sur place, rens. Isabelle Favre. (tél. 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Vendredi 6 au dimanche 8 octobre: Weekend de la SMG, Besain, selon inscription (une inscription sera ouverte salle 0009; seules les 16 premières inscriptions seront honorées). – Samedi 21 octobre, 14h: Sortie: Près du Cynodrome, parking de la cabane forestière, chemin des Douves, à Versoix, rens. Anne Schrumpf (tél: 022 344 14 76). – Lundi 30 octobre, 20h: Présentation des champignons de saison. Ouverte à tous les membres de la SMG, salle 0009, 20h00. Suivie d'une verrée.
Herzogenbuchsee | Samstag und Sonntag, 30. Sept. und 1. Oktober 2017: Pilzausstellung.
Horgen | www.pilzverein-horgen.ch
Huttwil | Freitag, 3. März 2017, 19 Uhr: Generalversammlung Verein für Pilzkunde Huttwil.
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. – Vormittagsexkursion WK: Treffpunkt 9 Uhr Immensee, Baumgarten beim hintersten Parkplatz. Zu den Exkursionen sind alle Mitglieder eingeladen. Samstag, 4. März: Vormittagsexkursion WK Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 6. März: Mikroskopieren, Funde vom 4. März (Rolf Mürner). – Montag, 20. März: Vortrag Ascomyceten Auf der Suche nach den versteckten Kleinen aber Feinen (Ueli Graf). – Samstag, 1. April: Vormittagsexkursion WK Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 3. April: Mikroskopieren, Funde vom 1. April (Fritz Müller). – Montag, 10. April: Wenn das Feuer brennt (Video) Fred Kränzlin und die 6 Bände Pilze der Schweiz. – Montag, 24. April: Reagenzienabgabe, weitere Abgaben sind nicht vorgesehen (Josef Schwander). – Samstag, 6. Mai: Vormittagsexkursion WK Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 8. Mai: Mikroskopieren, Funde vom 6. Mai (Hans Wehrmüller). – Montag, 15. Mai: Vortrag Pflanzen und Pilze vom Dalatal 1 (VS) (Peter Meinen). – Samstag, 10. Juni: Vormittagsexkursion WK Chieme, Immensee (Rolf Mürner). – Montag, 12. Juni: Mikroskopieren, Funde vom 10. Juni (Rolf Mürner). – Montag, 19. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene. – Montag, 26. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene www.mglu.ch.
Mittleres Tösstal | Freitag, 3. März: 85. Generalversammlung.
Neuchâtel | Notre assemblée générale a validé le programme d'activités 2017 que chaque membre recevra début avril. Chaque lundi, des membres de la Société révisent leurs connaissances ou s'exercent à la microscopie. Pendant cette année, notre collaboration avec le Jardin botanique nous donnera l'occasion de montrer au public les activités phares de notre Société.
Niederbipp | http://users.quickline.com/pilznibi
Nord vaudois | www.smnv.ch.
Oberbaselbiet | www.pilzverein-oberbaselbiet.ch
Ostermundigen | www.pilzverein-ostermundigen.ch
Schlieren | Sonntag, 30. April: Frühjahresexkursion. – Montag, 8. Mai: Vortragsabend. www.pilzverein-schlieren.ch
Seetal | www.pilzverein-seetal.ch
St. Gallen | www.pilzverein-sg.ch
Thalwil | www.pilzverein-thalwil.ch
Thun | www.pilzverein-thun.ch
Thurgau | jeden ersten Montag im Monat 19.30 Uhr: Vereinshöck im Pilzlokal (ohne November, Dezember und Januar): 6.3., 3.4., 12.6., 3.7., 5.2. 2018 und 5.3. 2018. – Pilzbestimmungsabende im Pilzlokal, 1.5. und 7.8. bis 30.10. jeweils montags ab 19.30 Uhr. – Samstag 16. März, 17 Uhr: Generalversammlung, Restaurant Eisenbahn, Weinfelden. – Sonntag, 30. April, 9.30 Uhr: Frühlingsexkursion in Thundorf. Organisation Anita & Patrick Coulon, Info: Tel. 052 366 31 08 Pilzexpertinnen: Heidi Ulrich & Anni Bosshard. Treffpunkt: Forsthof Egg/Thundorf, Verpflegung aus dem Rucksack / grillieren. – Samstag, 6. Mai, 11–15 Uhr: Kreuzlinger Waldtag in Bernrain, Parkplatz beim «Chirchli». – Sonntag, 21. Mai, 9.30 Uhr: Naturkundliche Exkursion rund um die Bohnerz-Gruben auf dem Südranden bei Wilchingen SH. Organisation: Marco Baur, Info: Tel. 079 437 18 76, Treffpunkt: Neunkirch SH, Parkplatz Gemeindeverwaltung / Coop, Verpflegung aus dem Rucksack / grillieren. www.pilze-thurgau.ch
Tramelan | De juin à la neige, rencontre au local le lundi soir dès 20h, sauf pendant les vacances horlogères. Exposition de champignons les 30 septembre et 1 octobre 2017. Cours pour débutants dès le 4 septembre 2017. Visitez notre site: www.mycotra.ch
Willisau | Samstag, 11. März: 81. Generalversammlung im Restaurant Sonne, Alberswil. – Freitag, 12. Mai: 1. Bestimmungsabend. www.pilzverein.willisau.ch.vu
Winterthur | www.pilzverein-winterthur.ch
Wolhusen | www.vfp.wolhusen.ch.vu
Zug | Montag, 27. März, 20 Uhr: Vortrag: «Exotisches in fremden und heimischen Regionen» Referent: Markus Wilhelm, Rest. Bären Zug. – Montag, 10. April, 20 Uhr: Bestimmungsabend «Frühlingspilze und Mikroskopie», Rest. Bären Zug. – Samstag, 6. Mai: Hütteneröffnung, Horbach (Einladung). – Montag, 15. Mai, 20 Uhr: Bestimmungsabend: «Frühlingspilze und Mikroskopie», Rest. Bären Zug. 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. www.pilzverein-zuerich.ch

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

Folgende Gemeinden suchen eine Pilzkontrolleurin/einen Pilzkontrolleur:

8590 Romanshorn (sechs kleine Gemeinden sind angeschlossen)
sucht **Pilzkontrolleur/in** per Saisonbeginn August 2017
Der bisherige Kontrolleur ist pensioniert. Eine Lokalität wird zur Verfügung gestellt. Die Kontrollzeiten können selber bestimmt werden.

4923 Wynau (Roggwil und Murgenthal sind angeschlossen)
sucht **Pilzkontrolleur/in** per Saisonbeginn August 2017
Die drei Gemeinden bieten die Pilzkontrolle zusammen an. Das Pilzkontrolllokal besteht im Werk-hof Wynau. Die Pilzkontrolle für diese drei Gemeinden wird seit der Saison 2016 (vorübergehend) in Vordemwald durch den dortigen Kontrolleur durchgeführt, bis ein Nachfolger gefunden wird.
Für die Saison 2017 wird eine Kontrolleurin/ein Kontrolleur gesucht, der die Pilzkontrollstelle Wynau wieder übernehmen könnte. Wünsche betreffend neue Öffnungs- und Präsenzzeiten würden berücksichtigt.

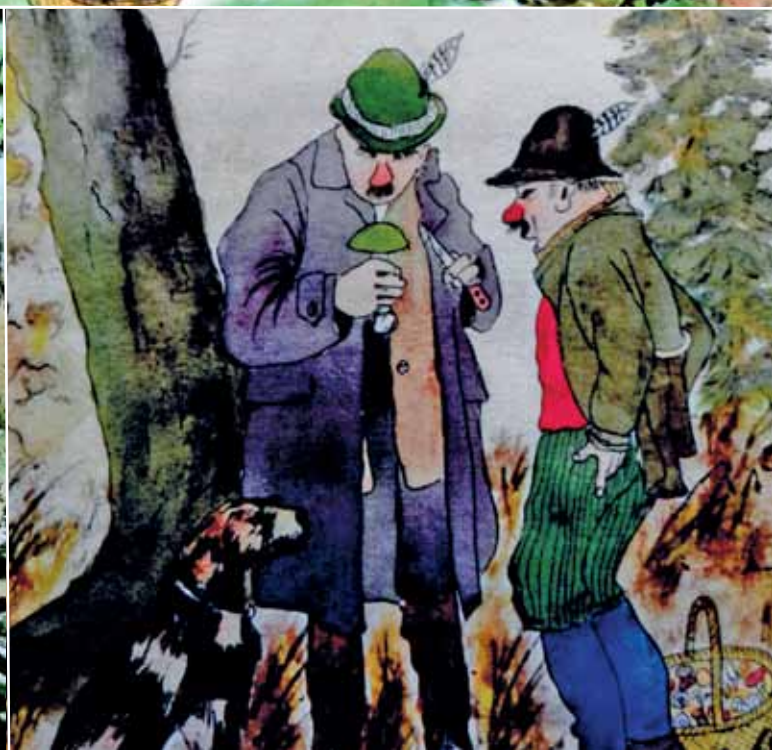
8305 Dietlikon ZH
sucht **Pilzkontrolleur/in** per Saisonbeginn August 2017.
In Dietlikon wird erstmals eine Pilzkontrollstelle eingerichtet; eine Lokalität wird zur Verfügung gestellt. Die Öffnungszeiten werden den Wünschen der Kontrollperson angepasst, zweimal wöchentlich eine Stunde sollte genügen.

Alle Gemeinden bieten sehr gute Anstellungsbedingungen und würden sich freuen über eine neue Kontrolleurin/einen neuen Kontrolleur.
Die Suche nach einer Kontrollperson muss frühzeitig geplant werden; die SZP – mit dem Inserat – erscheint nur alle drei Monate. Bitte meldet euch (möglichst bald), wenn ihr ab August 2017 eine Kontrollstelle übernehmen oder für ein paar Stunden wöchentlich aushelfen könnt. Ihr erweist damit der Bevölkerung einen wertvollen Dienst!

Liebe «neue Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure», liebe Kolleginnen und Kollegen
Die Arbeit des Pilzkontrolleurs wird hoch geschätzt, die Dienstleistung ist wertvoll und unverzicht-bar. Gebt euer grosses Wissen weiter und helft mit, Pilzvergiftungen und Leid zu vermeiden! Meldet euch – man braucht eure Hilfe. Jedermann ist dankbar für euren Einsatz.

Ich freue mich auf eure Meldung.
Ihr erreicht mich telefonisch oder per E-Mail:

Ihr erreicht mich telefonisch oder per E-Mail: Ruth Bänziger
Gartenstrasse 8
8212 Neuhausen am Rheinfall
Tel. 052 672 67 83
E-Mail: baenziger.r@gmail.com



Die witzigen Illustrationen von Erwin Widmer, Pilzverein Solothurn, diesjähriger Organisator der Delegiertenversammlung
Les illustrations originales d'Erwin Widmer, Société mycologique de Soleure, où se désroulera l'Assemblée des délégués 2017 de l'USSM.

ERWIN WIDMER

Die nächste SZP erscheint am 28. Mai 2017. | Le prochain BSM paraîtra le 28 mai 2017.

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

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