

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 49 (1971)
Heft: 4

Artikel: Ein Beitrag zur Schonung unserer Pilzflora
Autor: Nydegger, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937292>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

sitzt. Früchte 30–40 mm lang, 5–7 mm breit, die Flügel kaum bis zur Mitte herablaufend, Kelch bleibend. Besitzt die Fähigkeit, sowohl auf sehr feuchten, zeitweise auch überschwemmten, als auch auf trockenen Böden gut zu gedeihen. Die Anbauversuche ergaben jedoch praktisch keine Vorteile gegenüber *F. excelsior*.

Schlussendlich seien noch folgende Ergänzungen angebracht: Bei den ersten 8 beschriebenen Spezies handelt es sich um immergrüne, bei den letzten 3 um sommergrüne Gehölze.

Die Blätter vieler Nadelgehölze werden heute, wo angebracht, als «Nadeln» bezeichnet, auch in anderen europäischen Sprachen bürgerte sich dieser Terminus gut ein.

Bei den Gattungen *Chamaecyparis* und *Thuja* sind die Deck- und Fruchtschuppen zu einheitlichen Zapfenschuppen verwachsen.

Da bei der Bestimmung der Nadelgehölze Blüten und Samen meist eine untergeordnete Rolle spielen, blieben sie, um die «Kurzdiagnose» nicht noch mehr zu erweitern, unerwähnt, ebenfalls sah ich gesamthaft von der Beschreibung der Rinden bzw. Borken ab.

Die Beratung bei der Klärung kritischer Fragen sei Herrn Prof. Dr. O. Rohweder, Zürich, herzlich verdankt.

Literatur

Hegi, G., Illustrierte Flora von Mitteleuropa, München 1906–1931.

Schenk, C.A., Fremdländische Wald- und Parkbäume, Berlin 1939.

Madliger, K., Fremde Holzarten in den Winterthurer Stadtwaldungen, Winterthur 1956–1958 (Mitteilungen der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft, Winterthur).

Krüssmann, G., Die Nadelgehölze, Berlin und Hamburg 1960.

Morgenthal, J., Die Nadelgehölze, Stuttgart 1964.

Ein Beitrag zur Schonung unserer Pilzflora

Von Paul Nydegger, Bümpliz

Es genügt nicht mehr, die Schönheit der Natur nur zu bewundern; man muss täglich dafür kämpfen!

Grosse Flächen unserer lebensspendenden Wälder werden kahlgeschlagen, um Motorfahrzeugen Platz zu machen, deren Giftgase Pflanzen und wohl auch Menschen und Tiere gefährden. Mit Luft- und Wasserverschmutzung möchte ich mich indessen an dieser Stelle nicht befassen; darüber wird in der Tagespresse auch berichtet.

Neue Aufforstungen und vermehrte (unerfahrene) Pilzsammler spielen eine grosse Rolle im Rückgang unserer Pilzflora. Von Jahr zu Jahr kann festgestellt werden, dass in gewissen Gegenden immer weniger Speisepilze zu finden sind. Dem Grund dafür, der vielfach zu vermeiden wäre, soll mein bescheidener Beitrag dienen.

Leider bestehen immer noch zu viele Meinungsverschiedenheiten darüber, wie Pilze gesammelt werden sollen, ohne dem Myzelium Schaden beizufügen. Mir scheint, den Studien und wissenschaftlichen Untersuchungen unserer Mykologen

werde viel zuwenig Beachtung geschenkt. Ich möchte mich an die seit Jahren wissenschaftlich klar festgestellten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Lebensgemeinschaften zwischen Pilzen, Bäumen und Pflanzen halten.

Wie soll man Pilze sammeln: Ausreissen, ausdrehen oder abschneiden?

Ausreissen schade dem Myzel, dem unterirdischen Pilzgeflecht! – Ausdrehen wird empfohlen, damit auch die Stielbasis betrachtet werden kann. – Abschneiden sei gefährlich!

Beobachtungen im Wald hinterlassen meistens mehr Ärger als Freude. Leider sind immer noch mehr Frevler am Werk als vorsichtige Pilzsammler. Pilze werden angeblich sorgfältig ausgedreht – was aber dem Ausreissen gleichkommt! Wird nämlich während des Ausdrehens ein Pilz nach oben gezogen (was logisch ist), so werden das mit dem Pilz verbundene Myzel wie das Substrat gelockert oder gar ausgerissen.

Moment mal: Zwei sich nicht kennende Pilzsammler stossen gleichzeitig auf einen guten «Fund». Da wird doch einfach ausgerissen, was vorhanden ist, nur um dem anderen zuvorzukommen. Theorie, Naturschutz, alles wird vergessen! Der «Vorsichtigere» schneidet dann stehend die Basis und damit vielleicht einen Teil des Myzels vom Stiel und rühmt sich, die «Wurzel» im Walde gelassen zu haben.

Das Myzelium entwickelt sich an seinem Ende immer nur vorwärts. Wird es einmal ausgerissen, d.h. von seinem Substrat getrennt, so unterbricht es seine Weiterentwicklung und degeneriert. Möglicherweise würde das Ausdrehen mit Druck nach *unten* weniger Schaden anrichten. Aber wer denkt daran und nimmt sich die Zeit dazu? Ebenso selten wird die leere Stelle mit der Hand zgedrückt. Wer kümmert sich schon um den Standort eines eben gepflückten Pilzes. Ausnahmen bilden Täublinge und Milchlinge, die in der Regel nur mit einer festen Wurzel mit dem Myzelium verbunden sind. Ausdrehen wird ihnen sehr wahrscheinlich nicht schaden. Beim grössten Teil aller anderen Arten wird das vorhandene Myzel je nach Festigkeit des Substrates in einem Umkreis von mindestens 5 bis 10 cm um den Stiel gelockert und mit der Zeit in seiner Ausbreitung systematisch vernichtet. Am Schluss dieses Berichtes ist schematisch dargestellt, wie früher regelmässig gewachsene Rotfussröhrlinge (*Xerocomus chrysenteron*) vernichtet worden sind.

Wie beim Pilzsammeln gesündigt wird, können vor allem die Pilzkontrolleure feststellen. Rücksichts- und gedankenlose «Naturfreunde» weisen ihren Ertrag vor. Selbstverständlich ist zu unterscheiden, ob Pilze zu Speise- oder Bestimmungszwecken gesammelt werden. Abgeschnittene Pilze sind zur Bestimmung untauglich. Dagegen eignen sich für den Kochtopf weder Erde noch Wurzel! Es ist deshalb unklug, Pilze, die man kennt und verspeisen will, auszudrehen oder gar auszureissen: sie werden abgeschnitten!

Unerfahrene Pilzler sollten *immer* zur Kontrolle gehen, um Vergiftungen zu vermeiden! Tiere vergiften sich ohne böswillige Mitwirkung des Menschen nie. Es ist unklug, Anfängern zu empfehlen, Pilze auszudrehen, oder, wie ich in einer Wochenzeitschrift gelesen habe, «sorgfältig auszugraben», solange ihnen Röhren, Lamellen und Velumreste nichts bedeuten. Der Pilzkontrolleur kennt nämlich auch die abgeschnittenen Giftpilze ohne Basis!

Um dem Anfänger begreiflich zu machen, wie er Pilze sammeln soll, genügen in-

dessen nicht nur Befehle; er muss eingehend über ein zweckmässiges Sammelsystem aufgeklärt werden. Andernfalls wird er Pilze auf die bequemste Art – wie von seinem frevelnden Nachbarn gelernt – sammeln.

Unbekannte Pilze lasse man – ausser zwei bis drei Exemplaren – stehen. Erfahrungsgemäss wandert ja doch der grösste Teil in den Abfalleimer.

Gegen das Abschneiden spricht die Auffassung, der Rest des Stieles verfaule und mit ihm, in gewissem Umkreis, auch das Myzel! Unsinn! Solange nämlich das Substrat als solches in seiner Lage unverändert bleibt – und das geschieht eben beim Abschneiden –, solange kann ein Myzel im Boden nicht verfaulen (Zeitelmeyr)! Schliesslich entwickeln sich doch dort am meisten Pilze, wo der Fruchtkörper unberührt verfaulen kann.

Zwei krasse Untugenden beim Pilzsammeln möchte ich, mit dem Aufruf, sie zu unterlassen, umschrieben haben:

a) Es kommt leider immer noch vor, dass gesammelte Pilze am Waldrand, möglichst bequem auf einer Bank, gereinigt und «transportfähig» zugerichtet werden. Verwurmte, alte und faule Exemplare landen im nächsten Busch, damit sie niemand sehen soll. Naturschutz? Wozu; sie verfaulen ja doch. Hier fehlt zumindest die ästhetische Ader. Von mykologischer Anfangskenntnis (Bodenbeschaffenheit, Entwicklungsmöglichkeit der Sporen) keine Rede.

b) Es wird noch schlimmer: Frage an einen Pilzler (notabene einer Sektion unseres Verbandes angehörnd!):

«Was machen Sie, wenn Sie einen älteren Steinpilz finden?»

«Ich nehme ihn nach Hause und werfe ihn auf den Kompost!»

«Warum lassen sie ihn denn nicht stehen oder wenigstens bei seinem Standort liegen, wenn er doch nicht mehr geniessbar ist?»

«Damit kein anderer den Standort findet!»

Ja, liebe Pilzfreunde, so einer entbehrt der gründlichsten Aufklärung!

Wie sich ein Pilz entwickelt, wissen sicher die meisten von uns. Abhandlungen von Prof. Schlittler, Prof. Moser, Michael-Hennig und in Knaurs Pilzbuch geben die Entwicklung von der Spore bis zum ausgewachsenen Fruchtkörper eindeutig und verständlich wieder. Umfassende und wissenschaftliche Studien (z.B. Lohwag) sind nicht unbedingt erforderlich, um den Zweck des im Boden sich entwickelnden Myzeliums als Grundlage unserer geliebten Pilze einzusehen. Die Vernichtung einer Grundlage verunmöglicht nämlich jeglichen Aufbau in der *gesamten* Natur! Wie viele Pilzler gehen – bewusst oder unbewusst – über diese Tatsachen hinweg?

Zum besseren Begriff der am Schlusse dieser Ausführungen angebrachten Skizze sei die Entwicklung des grössten Teiles der höheren Pilze kurz beschrieben:

Mit Ausnahmen werfen die Pilze gleichzeitig männliche und weibliche Sporen ab. Aus den Sporen entwickelt sich das männliche oder das weibliche Einkernmyzel. Stossen die verschiedengeschlechtlichen Einkernmyzelstränge zusammen, so entwickelt sich die sog. Fusionszelle. Von hier weg wachsen die zwei Einkernmyzelien als gemeinsames Zweikernmyzel weiter, um sich mit andern Zweikernmyzelien kreuz und quer zu verknöten. Aus diesen Verknötungen entwickeln sich dann zu gegebener Zeit die Fruchtkörper. Deshalb ist es höchstes Gebot, Pilze, die zu Speisezwecken als unbrauchbar befunden werden, an dem Platz zu belassen, wo sie ge-

wachsen sind; denn dort sind die Voraussetzungen für die Erneuerung des bestehenden Myzeliums durch die abgefallenen Sporen geschaffen. Dies gilt besonders für die Mykorrhizapilze, die mit ganz bestimmten Bäumen in Gemeinschaft leben. (Moser: «Die Mykorrhiza.»)

Mit der Skizze sei schematisch dargestellt, wie ein Pilzmyzelium durch Ausreissen der Fruchtkörper systematisch unterbrochen und innerhalb von zwei bis fünf Jahren gänzlich zerstört werden kann.

Die einfachen Striche entsprechen dem Zweikernmyzel. Die Kreise stellen Verknotungen dar, welche Fruchtkörper bilden oder mit dem Fortschreiten der Entwicklung in zwei bis drei Jahren ebenfalls fruktifikationsfähig werden können.

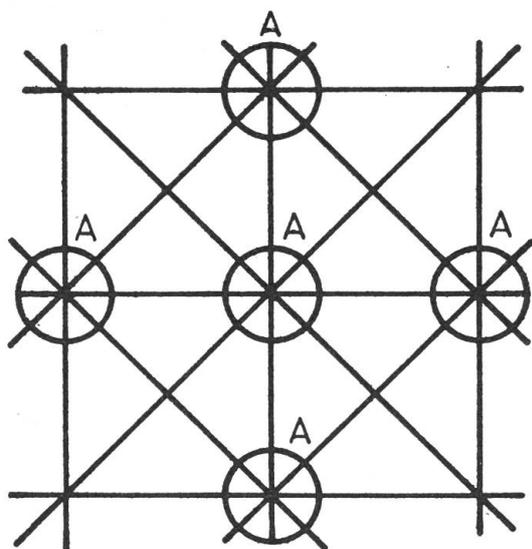


Fig. 1

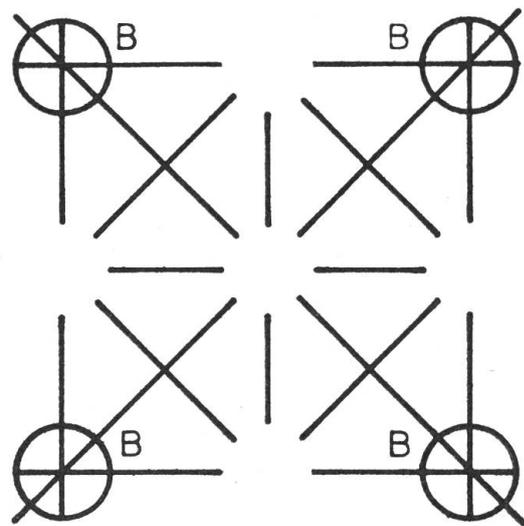


Fig. 2

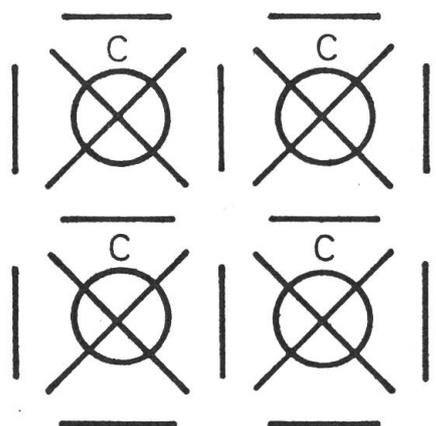


Fig. 3

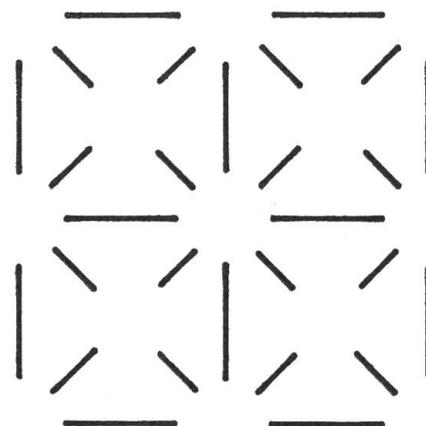


Fig. 4

Fig. 1 enthält noch fünf vierfache Verknotungen A mit Fruchtkörperbildung im ersten Jahr. Werden diese fünf Fruchtkörper ausgerissen, so ist an diesen Stellen eine weitere Fruchtkörperbildung auf Jahre hinaus ausgeschlossen. Die abgerissenen und aus dem Substrat gelockerten Myzelstränge degenerieren.

Fig. 2: Im zweiten Jahr fehlen die fünf Verknotungen A. Es haben sich vier dreifache Verknotungen B zu Fruchtkörpern entwickelt, indem weitere Zweikernmyzelien hinzugekommen sind. Verfallen diese vier Fruchtkörper B dem gleichen Schicksal wie A, so wird das Myzelium an vier weiteren Fruchtifikationsstellen unterbrochen, und es verbleiben nur noch die schwachen zweifachen Verknotungen C.

Fig. 3: Sind in den zwei vorhergehenden Jahren die zweifachen Verknotungen durch Seitenstränge von A und B gespiesen worden, so können sich in diesem Bereich noch Fruchtkörper bilden. Mit dem Aufreissen dieser letzten und noch festen Verbindung ist es um einen Flecken Pilze geschehen!

Fig. 4 zeigt, welche elende Gerippe eines früher gutentwickelten Myzeliums schliesslich noch übrigbleibt!

Gerne lasse ich mich anders belehren. Bis dahin aber bin ich davon überzeugt, dass mit dem Ausdrehen und Ausreissen der Pilze das Schicksal unserer (noch) schönen Pilzflora bald besiegelt sein wird.

Schutz der Fasanen- und Entengelege während der Morchelzeit

Die Zeit ist nicht mehr fern, wo in den Schachengebieten wiederum der schmackhaften Morchel nachgestellt wird.

Leider trifft es sich nun, dass durch die Morchelsuche die Gelege von Bodenbrütern in gewissem Ausmasse gefährdet werden. Besonders Fasan und Wildente suchen gerne die mit Unterholz bewachsenen Auen und Schachengebiete zur Erledigung ihres Brutgeschäftes auf.

Ich konnte öfters feststellen, wie die brütenden Fasanenhennen oder Enten mehrmals am selben Tage durch die intensive Morchelsuche gestört wurden und schlussendlich wegen der ständigen Störung das Gelege aufgaben.

An dieser Stelle möchte ich eine Bitte anbringen:

Wenn beim Morchelsuchen eine brütende Fasanenhenne oder Ente angetroffen wird, so wäre nun das richtige Verhalten folgendermassen: sich langsam ohne hastige Bewegungen zurückziehen und weitergehen, als ob nichts wäre, dadurch vermeidet man das gefürchtete Aufjagen, welches zum Verlassen der Brut führt.

Da es alle Jahre vorkommt, dass beim Morchelsammeln auch Fasanen- und Enteneier mitgenommen werden, möchte ich orientierungshalber noch erwähnen, dass die Behändigung von Fasanen- und Enteneiern nach Gesetz verboten ist.

Ich danke Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe. *K. Iseli, Wildhüter*

Einladung zur Dreiländertagung

in Neublach, Kreis Calw im Schwarzwald, vom 10. bis 14. September 1971

Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde lädt ihre Mitglieder, die Mitglieder des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft sowie alle Mykologen des In- und Auslandes zur Dreiländertagung in den Schwarzwald ein. Neublach ist eine Kleinstadt von 1000 Einwohnern, am Ostrande des Schwarzwaldes in 600 Meter Meereshöhe auf Bunt-