

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 53 (1975)
Heft: 2

Artikel: Sternstunde eines Waldläufers
Autor: Wagner, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936795>

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: 17.05.2025

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

Anthelme Brillat-Savarin, 1755–1826. Gastronom parisien réputé. Etudia la physique, la chimie, puis le droit et devint commissaire régional au tribunal de Versailles. Il s'intéressa surtout au côté gastronomique de la mycologie. Son ouvrage «Physiologie du goût» le rendit célèbre. Il y est spécialement question de truffes qu'il nomme «diamants de la cuisine». «Si la truffe n'est pas un élixir d'amour, elle rend cependant la femme plus complaisante et l'homme plus aimable» écrit-il entre autres.

Jean-Baptiste Louis Letellier écrivit aussi surtout sur l'utilisation des champignons dans la cuisine. Ouvrages: «Dissertations sur les propriétés alimentaires, médicales et vénéneuses des champignons qui croissent aux environs de Paris» (1826), «Histoire et description des champignons» qui comprend 13 planches de champignons peints à la main. «Notes sur quelques espèces et variétés nouvelles d'agarics» (1835) et «Considérations sur les champignons vénéneux» (1838).

F.S. Cordier, docteur en médecine, membre de la Société de sciences naturelles de France et d'autres sociétés de savants. Ouvrages: «Guide de l'amateur des champignons» (1826), un des plus importants travaux sur la mycologie, «Histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux» (1836) comprenant une description des caractéristiques et propriétés de chaque champignon, des réflexions sur la valeur et l'utilisation des champignons comestibles dans la cuisine, et de la façon de les différencier des vénéneux. «Les champignons de France» (1870) un superbe ouvrage avec 60 planches en couleurs.

Carlo Vittadini, 1800–1865. Physicien de Milan. Ouvrages: «Tentamen mycologicum seu Amatarum illustratio» (1828) qu'il appelle un «Essai dans le domaine de la mycologie», «Monographia Lycoperdineorum» (1842), «Descrizione dei funghi mangerecci piu comuni dell'Italia e dei velenosi» (1835) une description en italien des champignons comestibles et vénéneux les plus courants d'Italie. «Funghi della flora di Lombardia» (1844), champignons de la flore de Lombardie.

Giovanni Larber. Seuls deux ouvrages en langue italienne sont connus: «Sui funghi. Saggio generale» (1829), une description des champignons comestibles d'Italie, et «Degli avvelenamenti intervenuti per opera dei funghi» (1831) sur les intoxications dues aux champignons.

Wilhelm Gottfried Lasch, 1786–1863, pharmacien à Diessen. Décrivit surtout des champignons de la Marche de Brandebourg. Dans la revue botanique *Linnea*, parut en 1828 son «Enumeratio agaricorum Marchiae Brandenburgicae» et en 1829 «Enumeratio Hymenomycetum pileatorum Marchiae Brandenburgicae», une analyse des Hymenomycètes pédiculés de la Marche de Brandebourg. En 1830 parut un écrit sur l'art de la dessiccation et de la conversation des champignons.

Sternstunde eines Waldläufers

Zwischen Stein am Rhein und Gaienhofen in den Ausläufern des Schiener Berges. Ein Wald wie tausend andere. Seit Tagen kein Regen mehr. Die Nächte schwül und warm, die Tage heiss.

An einem Sonntagnachmittag müssen die Ratsuchenden mit ihren Pilzkörben fast Schlange stehen. Ich sondere Karbol-Champignons (*Agaricus xanthoderma*) aus. Entdecke zwischen *Agaricus arvensis* einen jungen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*); *Hydnum repandum* (leider alle bitter); einige *Sparassis crispa*, wenige Maronen-Röhrlinge (*Xerocomus badius*). Nichts weiter von Bedeutung. Bemerkenswert nur die plötzliche Fülle.

An diesem Sonntag waren die Wälder abgegrast worden. Also würde es frische Pilze in den Morgenstunden des Mittwochs geben. Und so war es.

Schon nach wenigen Schritten war der Waldboden wie weiss gesprenkelt. *Agaricus silvicola* und *A. arvensis*. Der grosse Korb war rasch gefüllt. Viele Cortinarien. Einige Inocyben. Eine Kolonie von Reifpilzen (*Rozites caperata*).

Dann kam die Überraschung: Ein Waldstück, Fichten, Buchen, einige Eichen und Birken, auch Eschen. Der schönste Mischwald. Die ebene Fläche nur wenige Quadratmeter gross. Durch eine Unzahl aller möglichen Champignons zog sich ein riesiger Hexenring von Xanthodermen, der sich unfreundlich zwischen die wohlschmeckenden Vetter drängte. Daneben zwei oder drei *Amanita phalloides*, stark blass, jung den Champignons rundum überaus ähnlich. *Amanita rubescens* und einige *A. pantherina* trugen dazu bei, mit Lupe, Nase und Messerschnitt sorgfältigst zu arbeiten. Das aufregende Sichten dauerte fast eine Stunde ...

Die Sonne schien in Streifen durch die Bäume. Goldhähnchen wisperten. Spechte klopften. Es war ein Morgen, der auch ohne die Pilzernte ein Erlebnis genannt werden müsste.

Wo bleibt die Sternstunde, höre ich Sie fragen. Sie werden doch nicht sagen wollen, dass die küchenmykologische Fülle diesen euphorischen Namen verdient? Geduld ...

Aus dem Sammelrausch erwachend, treten wir hinaus auf eine Waldlichtung. Da lacht uns eine blutrote Kugel, in einer schneeweissen Porzellanschale mit zackigen Rändern liegend, aus dem betauten Gras entgegen. Eine *A. muscaria* mit abgewaschenem Hut? Es hatte seit Tagen nicht geregnet. Also ... ja, Sie haben es erraten: *Amanita caesarea* – der Kaiserling! Dahinter – ich glaubte meinen Augen nicht trauen zu dürfen – dahinter zwei weitere dieser seltenen Pilze, einer ein kräftiger Jüngling, der andere im besten Mannesalter.

Kaiserlinge! Das Gericht der Cäsaren und Imperatoren – hochgerühmt – wie werden sie zubereitet? – welchen Wein trinkt man dazu?

Als ich mit den Beinen wieder auf festem Grasboden stand, fiel mir ein, dass ich die Pilzausstellung der Vapko besuchen wollte. Ich kniete nieder und grub die Kaiserlinge säuberlich aus, verpackte sie zwischen Gras und Moos und fuhr am gleichen Tag nach Weinfelden. Dort waren sie für manchen Kenner eine Sensation.

Darf ich von einer Sternstunde sprechen? Ich glaube, ja.

Selbstsüchtig wie ich bin, werde ich die Fundstelle nicht verraten. Sie werden wiederkommen, das haben sie versprochen; nur wann haben sie nicht verraten. Dann werde ich mir ein Cäsaren-Gericht zubereiten ...

Ernst Wagner, Gaienhofen

Mitteilung der Redaktion Communication de la rédaction

Korrigenda

Die Neugestaltung unserer Zeitschrift sowie eine längere Schliessungsdauer der Druckerei Benteli AG über die Feiertage bewirkten, dass dem Redaktor zum Überprüfen der Januar-Ausgabe nicht die notwendige Zeit eingeräumt werden konnte. Um Missverständnissen vorzubeugen, gebe ich die nachfolgenden Korrekturen bekannt:

Auf Seite 3, bei den Aufzählungen der besonderen Pilzfunde unserer Vereine, sind *Cortinarius obtusus* richtigerweise in *C. obtusus* und *Hohenbuehelia geogenus* in *H. geogenius* abzuändern. Weiter ist im anschliessenden Abschnitt zu lesen über einen für die Schweiz gemachten Erstfund in Caslano. Dabei handelt es sich nicht um *Lactarius kuehnerius*, sondern um *L. kuehnerianus* n. sp. Malençon.

Der Redaktor bittet die Leserschaft, das Auftreten dieser Fehler zu entschuldigen. Sollten sie unbeabsichtigten Gesprächsstoff geliefert oder gar etliche Pilzler aus dem diesjährigen leichten Winterschlaf aufgeweckt haben, dann dürfte ich schmunzelnd sagen, dass diese Fehler sogar eine echte Daseinsberechtigung hätten.

Der Redaktor