

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 55 (1977)
Heft: 7

Artikel: Briefe aus der Provence (V)
Autor: Wagner, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937363>

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>

Briefe aus der Provence (V)

Eigentlich sollten meine Berichte aus der Provence mit dem Brief Nummer IV abgeschlossen sein. Ich habe aber Briefe erhalten, die mich ermutigen, noch einen Schlussbericht folgen zu lassen.

Was ist zu berichten? Natürlich über Trüffeln, diese «schwarzen Perlen der Provence». Es ist erfreulich, dass ich, ein Mitglied des St. Galler und des Zurzacher Pilzvereins, hier im Süden Frankreichs, in dem Lande der Trüffeln, vor die Aufgabe gestellt werde, bei der Anlage einer «truffière» mitzuwirken. Wie es dazu kam?

Als ich meinen ersten Winter in der Vaucluse verlebte, war ich allein. Die manchmal langen Nachmittage verbrachte ich in der berühmten Inguimbertainischen Bibliothek in Carpentras, wo ausser Manuskripten von Bach und Schumann eine Unzahl unveröffentlichter und veröffentlichter Berichte über das Trüffelproblem zu finden ist. Ich las mich mühsam durch den Wust alter, handgeschriebener Manuskripte durch, machte Fotokopien und erwarb mir dadurch das Ansehen, ein «spécialiste» für Fragen der «rabassos» zu sein. Ich musste lächeln: die Bibliothek steht jedem zur Verfügung.

In Maillane fand ich in M. Rioussset und seiner Frau, ihrem Bruder und den Hunden Pitou und Manon Helfer, die mich weiterbrachten. Madame Rioussset bei den stundenweiten Wanderungen, die uns manchmal mit prallgefüllten Trüffeltaschen heimkommen liessen; M. Rioussset mit seiner umfassenden Bibliothek, seinen Exsikkaten, seinen mikroskopischen Studien und seinen weitgespannten Kenntnissen der Hypogäen.

Der letzte Winter 1976/77 war etwas getrübt durch die Tatsache, dass die Trockenheit des Sommers die Trüffel weniger als sonst geraten liess. Andererseits bekam uns, meiner Frau und mir, der arg wechselhafte Winter schlechter als gewohnt. Aber wo war dieser Winter «normal»?

Es muss wiederholt werden, dass wir in der Familie d'Ollone in «Le Barroux» ein gleichgesinntes Ehepaar kennengelernt hatten. Weite Weinreben-Kirschen-Aprikosen-Pfirsich-Plantagen umgeben wie in einem Märchenland das geräumige Landhaus. Es ist aufregend, dass die Gastgeberin, eine ungemein musikalische Frau, die in der Zeit, die ihr der Haushalt übriglässt, malt – der Hausherr ist der Sohn des Komponisten und ehemaligen Direktors der «Opéra-Comique» in Paris, Max d'Ollone –, dass Madame d'Ollone ihre Ahnenreihe – etwas augenzwinkernd – bis auf Attila, den Hunnenkönig aus Budapest, zurückführen kann. Bis zu einem Dogen von Venedig ist er verbürgt, der für sich in Anspruch nimmt, ein legitimer (?) Nachfahre des Hunnenkönigs zu sein.

Nun, in diesem Hause lernten wir einen Freund der Familie kennen, der bereits vor Jahren in Vaison-la-Romaine eine Domäne erstanden hatte. Spargelanpflanzungen umgeben das Haus: eine durchaus sinnvolle Beschäftigung in diesem «Garten Frankreichs». Da Spargel allein wächst, musste etwas Neues geschaffen werden: die Anlage einer «truffière». Obwohl ich versicherte, weder ein Wissenschaftler noch ein Trüfflexperte zu sein, sondern nur ein simpler Amateur, wurde meinen «Erfahrungen» gelauscht: Ich konnte einen Monsieur Signoret in der Vaucluse benennen, der, wie es hiess, das «Geheimnis der Trüffel» entdeckt hatte. In Wirklichkeit hatte er nichts anderes getan, als das Entstehen einer Trüffelkultur zu studieren und zu imitieren. Er hatte aus Eicheln der Grüneiche (*chêne vert*), die bereits Mikorrhiza mit der *Tuber brumale* und der *T. melanosporum* gebildet hatte, eine Baumschule angelegt, wobei jede einzelne Eichel vorher mit einer Mischung von Trüffelsporen und einem «vermiculate» – Eisen- und Magnesiumsilikaten – geimpft waren. Er hatte mit diesem kalkig-lehmigen Substrat die Vorbedingungen geschaffen, welche die Symbiose zwischen Trüffel und Baum begünstigt. Damit brachte er preiswerte Setzlinge auf den Markt. Das Institut National de la Recherche Agronomique (I.N.R.A.) verkauft seine in Töpfen gezogenen Setzlinge zu einem Preis, der fast das Fünffache beträgt.

Nun muss noch das richtige Mikroklima für die Anpflanzung gefunden werden. Da es seit Jahrhunderten heisst, dass ein Boden für Trüffeln und Weinreben in gleicher Weise geeignet ist, muss

ein alter, erfahrener Weinbauer die Richtung der Anpflanzung angeben. Windrichtung, optimale Entfernung, Nebelbildung, Bodenfrost usw. müssen dabei berücksichtigt werden, etwas, was kein Buch lehren kann.

Diese Anlage einer «indirekten» Trüffelplantage wird sicher zum Erfolg führen, der sich erst in fünf bis acht Jahren zeigen kann. Ich werde – ich hoffe es – von Jahr zu Jahr im Mikroskop untersuchen können, ob und welche Art von Mykorrhiza sich bilden wird, die die Voraussetzung einer Trüffelbildung ist. Wenn dann die berühmte «terre brûlée» auftreten wird, das Vergilben und Absterben der Gräser am Traufenrand der Grüneichen, wird mit der ersten Ernte zu rechnen sein.

Vielleicht erlebe ich noch die erste getrüffelte Omelette oder einen getrüffelten Braten aus dieser Ernte. Es wird zu einem Wettlauf kommen mit den Trüffeln, die ich in «direkter» Kultur heranziehen möchte. Vor einem Jahr etwa ist uns in Hornberg im Schwarzwald die Anzucht von Trüffelmyzel gelungen. Eine von vielen geimpften Petrischalen zeigte überreich Kulturen, die genügend, um eine Reihe anderer zu schaffen. Warum soll dieser Versuch nicht wiederholt werden? Allerdings sind einige Jahre Arbeit dafür erforderlich ...

Ernst Wagner, Gaienhofen / La Roque-sur-Pernes

Fungistud und Mycophil (6)

Fungistud am Ende eines Abends für das praktische mykologische Mikroskopieren: «Nun, meine lieben Pilzfreunde, heute abend haben wir unter anderem gesehen, wie wir mit dem Melzer feststellen können, ob die Sporen einer Art amyloid, dextrinoid oder ohne dementsprechende Reaktion sind. Besonders bei den Täublingen und den Milchlingen wird die Ornamentation der Sporen dank ihrer starken Amyloidität gut sichtbar. Am schönsten sind vielleicht aber die Stacheln der riesigen Sporen von *Aleurodiscus amorphus*, der Orangen Mehlscheibe. Bei der Amyloidität sind alle Schattierungen vom Graublau bis zum tiefen Violett möglich. Aber, aber ... ich merke erst jetzt, dass ich vergessen habe, Ihnen besonders schöne Sporen zu zeigen. Die Zeit ist schon vorangeschritten, ich will Sie nicht mehr allzu lange zurückhalten. Deshalb bereite ich das Präparat schon jetzt mit Melzer vor. Bitte schauen Sie es an und sagen Sie mir, was Sie gesehen haben, und auch, welche Reaktion Sie bemerkt haben.»

Ein Pilzler: «Oh! die wunderbaren violettlichen Sporen.»

Ein anderer Pilzler: «O ja! Sie sind tiefviolett, nicht mehr so trüb graublau wie bei anderen Arten.»

Ein dritter Pilzler: «Und habt ihr die geprägte Ornamentation gesehen?»

Fungistud: «Nun, meine lieben Pilzfreunde, sagen Sie mir, ob eine Reaktion stattgefunden hat, und wenn ja, welche.»

Alle Pilzler sind sich darüber einig, dass die Sporen tiefviolett geworden sind, und dass sie demzufolge amyloid sind.

Ein Pilzler: «Komisch allerdings, dass einige Sporen irgendwie gelblich geblieben sind.»

Fungistud: «Nun, sind die Sporen amyloid, dextrinoid, oder ohne Reaktion?»

Derselbe Pilzler: «Bis auf die gelblichen Sporen, würde ich sagen, amyloid.»

Fungistud: «Nun, meine Damen und Herren, Sie haben mir alle gesagt, dass diese Sporen amyloid sind. Sie sind im Melzer tatsächlich violett geworden, wenigstens die, die Sie im Mikroskop gesehen haben. Und trotzdem zweifle ich stark, dass diese Sporen amyloid sind.»

Mycophil: «He, he! Fungistud, das geht zu weit. Bist du schizophr geworden? Während fast des ganzen Abends zeigst du uns die verschiedensten Sporen, die amyloid sind, weil sie im Melzer blau, graublau oder violett geworden sind, und am Ende dieses Abends sollten diese Sporen, die tiefviolett geworden sind, nicht amyloid sein? Hör auf mit deiner Mikroskopie, wenn es so ist!»