

Jahresbericht 1984 des Zentralpräsidenten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **63 (1985)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Jahresbericht 1984 des Zentralpräsidenten

Das Jahr 1984 darf aufgrund der zeitgerecht eingegangenen 65 Aktivitätsrapporte der Sektionspräsidenten (von insgesamt 91 Sektionen) in jeder Hinsicht als befriedigend bezeichnet werden und, was die Anlässe der Vereine und des Verbandes anbetrifft, sogar als gutes Jahr.

Hauptversammlungen der Vereine

Die an den Hauptversammlungen unserer Vereine gefassten Beschlüsse betreffen wie gewohnt eine Erhöhung des Mitgliederbeitrages, die Organisation von Jubiläumsveranstaltungen und die Durchführung von Tagungen, Kursen, Ausstellungen und Pilzexkursionen.

Bestimmungsabende

Von den einzelnen Vereinen wurden im Verlaufe des Jahres im Durchschnitt 20 Bestimmungsabende abgehalten (im Minimum 3 und im Maximum 50).

Kurse

Die Vereine hatten in ihren Jahresprogrammen auch verschiedene Ausbildungskurse vorgesehen, im besonderen Einführungskurse für Anfänger in der Pilzkunde, andere Kurse für bereits Fortgeschrittene, Mikroskopierkurse, Fotokurse, Bestimmungskurse usw. Die technischen Kommissionen einzelner Vereine treffen sich regelmässig (gewöhnlich einmal monatlich), um ein vertieftes Pilzstudium zu betreiben. Diese Initiative, die besonders im Wallis, im Kanton Freiburg und im Waadtland, im Kanton Neuenburg und im Jura, aber auch im Tessin zur Gewohnheit geworden ist, muss besonders hervorgehoben werden, da sie das ernsthafte Studium der Pilze nur fördert.

Exkursionen

Letztes Jahr wurden von den einzelnen Vereinen im Mittel drei bis vier Exkursionen abgehalten. Erfreulicherweise wurden diese oft mit befreundeten Nachbarvereinen gemeinsam durchgeführt, was für das Studium der Pilze in ihrem Umgebungsgelände nur förderlich ist. Einzelne Vereine bewiesen ihren Unternehmungsgeist, indem sie Schulklassen bei einem Gang in die Natur begleiteten. Ein derartiger Einsatz lohnt sich bestimmt immer.

Ausstellungen

Die verschiedenen Pilzvereine in der Schweiz führten rund 20 Pilzausstellungen durch. Der Erfolg dieser Ausstellung fiel jedoch sehr unterschiedlich aus. Die Anzahl der Besucher dieser Ausstellungen lag dabei zwischen 75 (min.) und etwa 10 000 (max.). Die Vereinigung für den Schweizer Naturschutz führte wieder die Ausstellung «Pilze und der Mensch» in Champittet bei Yverdon während der Dauer von mehreren Monaten durch. Diese Ausstellung wurde von den für das Zentrum Verantwortlichen unter Mithilfe dreier benachbarter Pilzvereine (Yverdon, Cossonay und Payerne) organisiert, aufgebaut und durchgeführt.

Vorträge

Für die Vereinsmitglieder wurden auch verschiedene Vorträge organisiert, an denen meistens die Pilze abgehandelt wurden. Aber auch allgemeine Themen fanden Aufnahme (Botanik, Zoologie, Geographie).

Material

Mehrere Vereine für Pilzkunde haben ihre Fachbibliothek durch den Ankauf von neu erschienenen oder

auch älteren Pilzwerken erweitert. Ich erwähne dabei nur das neue Bestimmungsbuch von Jülich, das die Nichtblätterpilze, die Gallertpilze und die Bauchpilze behandelt.

Vorschläge, kritische Bemerkungen usw.

Zu zahlreichen Fragen wurden auch verschiedene Gedanken eingereicht:

- die SZP soll in Zukunft wieder 12mal pro Jahr erscheinen;
- Vereinheitlichung der Pilzsammelverbote in der gesamten Schweiz;
- Übersetzung der neuen Verbandsstatuten auch ins Französische;
- vorstellig werden bei den Behörden, um zu erreichen, dass anlässlich wichtiger mykologischer Veranstaltungen in der Schweiz auch einmal Sonder-Briefmarken mit Pilzmotiven herausgegeben werden können;
- Verzicht auf die Verlesung der verschiedenen Jahresrapporte anlässlich der Delegiertenversammlung, um so Zeit einzusparen;
- Wiederdurchführung der ehemals so beliebten Kurswochen in Prés-d'Orvin im Juli/ August (während der Sommerferien);
- Überlegungen betr. einzunehmender Stellungnahme gegenüber den Sammlern von halluzinogenen Pilzen (Drogenpilze);
- Überprüfung der Möglichkeiten, der Überalterung des Mitgliederbestandes der Vereine entgegenzuwirken. Heute schon sind einzelne Vereine nicht mehr in der Lage, unter ihren Mitgliedern die erforderlichen Vorstandsmitglieder zu finden.

Anlässe

Den üblichen Erfolg wiesen die traditionellen Treffen auf dem Mont Soleil (24. Juni) und am Gardot (1. Juli) auf. Es ist sogar vorgesehen, das Treffen am Gardot auf ein ganzes Wochenende auszudehnen. Die Pilzbestimmertagung in Schwanden (18./19. August), die «Journées romandes de Mycologie» in Pully (25./26. August), der Pilzbestimmerekurs in Martigny (31. August bis 2. September) und die Pilzbestimmerwoche in Meienberg (9.–15. September) waren alle gut vorbereitet, und es nahmen daran auch zahlreiche Mitglieder unserer Pilzvereine teil.

In der Schweiz fanden im letzten Jahr auch drei internationale Anlässe statt, die durch Verbandsmitglieder oder einzelne Sektionen des Verbandes organisiert und durchgeführt wurden:

- ISAM II (International Symposium arctico-alpine Mycology), das durch die Herren M. Müller, Horak und Petrini von der ETH Zürich in Fetan vom 26. August bis 2. September durchgeführt wurde und an dem rund 20 namhafte Mykologen aus der ganzen Welt teilnahmen.
- Dreiländertagung in Willisau (LU) vom 18.–22. September. Sie wurde wieder mit meisterlicher Hand von O. Affentranger und seinen Helfern vorbereitet und durchgeführt. An dieser Dreiländertagung waren etwa 200 Teilnehmer aus 8 verschiedenen europäischen Ländern anwesend.
- Symposium Italien—Schweiz in Serpiano (TI) vom 27.–30. September, auch vorzüglich vorbereitet und durchgeführt von A. Riva und seinen Mitarbeitern. Rund 40 Mykologen hatten dabei Gelegenheit, ihre Kenntnisse über die im Tessin wachsenden Pilze zu vervollständigen.

Todesfälle

Wie jedes Jahr müssen wir auch diesmal wieder den Tod von etwa 40 Verbandsmitgliedern beklagen. Wir werden ihrer anlässlich der nächsten Delegiertenversammlung ehrend gedenken.

Interessante Pilzfunde im letzten Jahr in der Schweiz

- | | |
|-----------|--|
| Biberist: | <i>Inonotus cuticularis</i> , <i>Rutstroemia echinophila</i> , <i>Macrotyphula juncea</i> , <i>Macrotyphula fistulosa</i> , <i>Leucopaxillus mirabilis</i> . |
| Ersigen: | <i>Squamanita schreyeri</i> , <i>Agaricus maleolens</i> . |
| Fribourg: | <i>Cystoderma superbum</i> . |
| Glarus: | <i>Lepista piperata</i> . |

Le Locle: Stropharia squamosa, Clitocybe puberula, Cantharellus friesii, Ustilago maydis.
Lugano: Mutinus elegans, Clathrus cancellatus, Chamaemyces fracidus, Callistosporium xanthophyllum, Neotiella rutilans, Clavaria dissipabilis.

Schlussfolgerungen

Das erfolgreiche Jahr 1984 mit seinen zahlreichen Anlässen und Ereignissen verdanken wir in erster Linie all denen, die weder Zeit noch Aufwand gescheut haben, um all das im Rahmen ihrer Vereine oder im grösseren Rahmen des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde oder in noch grösserem Rahmen zu verwirklichen. Für ihren Einsatz sei hier allen recht herzlich gedankt. Ich weiss dies sehr zu schätzen. Denn ohne sie würde sich im Rahmen unseres Verbandes nichts ereignen. Ich möchte aber auch all den Vereinsmitgliedern danken, die an den verschiedenen Anlässen und Kursen teilgenommen haben, wobei sie auf dem Gebiet der Pilzkunde neue Erkenntnisse und Erfahrungen sammeln konnten. Mit ihrem Interesse und ihrer Begeisterung werden sie auch andere Mitglieder ihrer Vereine anstecken. Schlussendlich will ich auch nicht die Vereinspräsidenten, die Vorsitzenden und Mitglieder der verschiedenen Kommissionen, die Redaktoren und die Mitglieder des Verbandsvorstandes vergessen, denn auch sie erfüllen das ihnen übertragene Mandat uneigennützig und opfern hierfür ihre Zeit und Kraft. Herzlichen Dank dafür!

(Übersetzung: R. Hotz)

Jean Keller

Essbar?

Pilzausstellung. Ein Pilzexperte erklärt den staunenden Besuchern die Fencheltramete. Dieser Pilz sei praktisch an jedem vermodernden Baumstrunk anzutreffen, von korkartiger Beschaffenheit und an seinem charakteristischen Fenchelgeruch gut zu erkennen.

«Essbar?» will einer der Zuhörer wissen. Der Experte verneint. Sichtlich enttäuscht mault der Fragesteller, er sei eigentlich in die Ausstellung gekommen, um echte Pilze kennenzulernen und nicht so nutzloses Zeug. An einem Diavortrag wird die Nahaufnahme eines Tiegelteuerlings gezeigt. Dieses reizende Miniaturpilzchen wird etwa 5 Millimeter gross. Es besteht aus einem becherartigen Fruchtkörper und enthält einige runde Sporenbehälter und sieht deshalb wie ein winziges Vogelnestchen aus. Ernstgemeinter Zwischenruf aus dem Zuschauerkreis: «Kann man den essen?» Der als Spassvogel bekannte Referent geht auf die Frage ein. Ja, es gäbe da ein hervorragendes Rezept. Die Sporenbehälter würden mittels Lupe und Pinzette dem Becher entnommen, mit 6 Eigelb vermischt und mit Pfeffer, Salz und etwas Bohnenkraut gewürzt. Die Farce werde dann sorgfältig in das Becherchen eingefüllt, dieses in eine gebutterte Auflaufform gestellt, mit Käse überstreut, 10 Minuten gratiniert, fertig sei der «Tiegelteuerling au gratin». Brüllendes Gelächter im Saal. Die Fragestellerin ist tödlich beleidigt. Der Vereinsaktuar wird höchstwahrscheinlich ein gehässig abgefasstes Austrittsschreiben erhalten... Wir Pilzler sind ja schon sonderbare Naturfreunde. Unser Hauptinteresse gilt hauptsächlich den essbaren Pilzen und deren giftigen Doppelgängern. Mit den Giftpilzen beschäftigen wir uns jedoch in der Regel auch nur, um nicht durch eine fatale Verwechslung im Spital oder gar allzufrüh im Pilzlerhimmel zu landen. «Was fällt diesem Boletus denn ein, alle Pilzsammler in Bausch und Bogen zu verurteilen?», wird manch senkrechter Pilzler nicht zu Unrecht entrüstet ausrufen, «die Pilze werden nicht von ungefähr das Fleisch des Waldes genannt, und ohne dass wir die entdeckten Köstlichkeiten ernten können, macht uns unser Steckenpferd keinen Spass mehr!» Gott bewahre, ich gehöre auch nicht zu jenen Fanatikern, die ihre normalveranlagten Kollegen verächtlich als «Küchenmykologen» abqualifizieren und sieben heilige Eide schwören, noch niemals einen Pilz gegessen zu haben. Auch ich weiss eine köstliche Stockschwämmchensuppe zu schätzen, und beim blossen Gedanken an gebratene Hüte von Riesenschirmlingen läuft mir das Wasser im Munde zusammen. Trotzdem bin ich aber der Meinung, dass ein echter Naturfreund zwar die reichen Geschenke des Waldes dankbar entgegennimmt, aber darüber hinaus auch die für die Küche ungeeigneten Vertreter unserer Flora und Fauna in Ehren hält. Übrigens, haben Sie, lieber Leser, schon einen Orchideenfreund angetroffen, der wissen wollte, ob wohl der Frauenschuh gegessen werden könne? Mir ist bisher auch