

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 70 (1992)
Heft: 8

Artikel: "On devrait interdire les Sociétés mycologiques ... = "Pilzvereine sollten verboten werden ...
Autor: Knuchel, H.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936709>

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>

9. Specie rare, se riconosciute, devono essere protette, quindi qualche esemplare dovrà rimanere sul terreno.
10. Se non siete un conoscitore esperto, non portate mai sulla vostra tavola un piatto cucinato con funghi non controllati preventivamente. Diffidate delle famose ricette domestiche: «cucchiaio d'argento», «cipolle», «i funghi rosicchiati dalle lumache non sono velenosi», e così via, sono solamente vecchie favole.

Soltanto funghi determinati con certezza oppure controllati da esperti in materia ci preservano da avvelenamenti. Gli organi ufficiali di controllo sono pure a disposizione di coloro che raccolgono funghi per uso domestico.

Ai controllori di funghi i raccoglitori devono presentare tutto il loro raccolto e non soltanto qualche esemplare, e possibilmente separati secondo le specie.

Gli indirizzi dei controllori ufficiali possono essere richiesti alle autorità locali in materia di igiene o eventualmente alla polizia. Funghi freschi selvatici, ossia non coltivati, non possono essere dichiarati generi alimentari, e possono essere venduti soltanto dopo il controllo da parte dei competenti organi ufficiali. La vendita ambulante di casa in casa è vietata (ordinanza federale sui generi alimentari, art. 203, 204 et 216).

Soc. mic. di Turgovia

(Traduzione: E. Zenone)

«On devrait interdire les Sociétés mycologiques...»

On devrait aussi supprimer le contrôle officiel des champignons!» Une chose plus extraordinaire encore m'a été dite un jour; «Les membres d'une Société de mycologie devraient avoir l'obligation de détruire en forêt tous les champignons toxiques!» Amis des champignons, c'est lors d'une table ronde tenue chez nous à Biberist, il y a quelque temps, que j'ai entendu de tels propos.

Il est probable que vous aussi, lecteurs du BSM, vous avez entendu des réflexions analogues et vous avez de plus constaté que vos tentatives d'éducation sont restées sans effet. Récemment, un passionné de pêche exprimait les mêmes récriminations. Ils ont beau jeu, les pêcheurs: ils veillent eux-mêmes au repeuplement des rivières. Les amis des champignons sont peut-être mieux lotis, car leurs sujets poussent encore et toujours sans intervention humaine. On peut se demander si les objections à l'adresse des Sociétés de mycologie sont un phénomène purement passager; peut-être que ces réflexions désabusées masquent en réalité une politique d'intérêts individuels.

Je n'ai pas l'intention de déclarer la guerre aux pêcheurs et autres adversaires de nos Sociétés mycologiques, mais je voudrais apporter un autre éclairage, en connaissance de cause, en ce qui concerne la récolte des champignons.

J'ai étudié l'histoire de notre société, fondée en 1917, qui compte donc bientôt trois quarts de siècle. En 1919 fut fondée l'Union Suisse des Sociétés Mycologiques et en 1923 paraissait le premier numéro du Bulletin Suisse de Mycologie. J'ai feuilleté tous les bulletins parus depuis cette date, m'intéressant particulièrement non seulement au développement de notre Société et de l'Union, mais aussi aux observations des mycologues il y a quelques décennies. Si depuis le début du siècle beaucoup de choses ont changé dans la systématique et la nomenclature, il faut néanmoins constater que dans les Sociétés de mycologie le comportement est pratiquement resté inchangé jusqu'à ce jour et qu'il n'est aucunement nécessaire de le modifier.

Il y a 70 ans, il y avait de bons et de mauvais champignons, tout comme aujourd'hui. Il y a 70 ans, il y avait des espèces qui se raréfiaient dans le temps — qu'il s'agisse d'espèces comestibles ou non comestibles — et là aussi rien n'a changé. Ce qui par contre s'est profondément modifié, c'est l'exploitation de nos forêts. Autrefois, on sauvegardait au mieux leur état naturel; aujourd'hui, elles ont été transformées de façon à produire du bois de service — souvent monospécifique — ce qui exerce une forte influence sur le monde des champignons. Plus

rapides sont les modifications dans un peuplement forestier, apportées par l'exploitation dite rationnelle, plus brutale sera la modification du peuplement fongique, en tout cas si l'on tient aux espèces comestibles. Casseroleurs et mycophages en sont fort dépités, mais la chose est bien moins grave à d'autres points de vue. En réalité, on observe seulement une modification de l'éventail des espèces, en relation avec l'étendue de la palette des substrats. Si de telles forêts remaniées ne sont guère favorables aux mycophages, le mycologue y trouve aussi, par contre, un intéressant objet d'étude par temps humide.

Une autre facette des récriminations fréquemment répétées par certains, ce sont les ventes de croûtes et les expositions organisées par les Sociétés mycologiques. En ce domaine, je vous propose un simple calcul. Je pars de l'hypothèse que dans une commune comme Biberist les récoltes d'une bonne année se répartissent comme suit:

Champignons contrôlés (Société et population)	1500 kg
Champignons non contrôlés (population)	<u>350 kg</u>
Total, champignons comestibles	<u>1850 kg</u>

Pour ses ventes de croûtes, la Société mycologique locale emploie au total 150 kg. Les amateurs de champignons ont donc récolté plus de 10 fois autant, soit 1700 kg. Je pense que tout commentaire est superflu.

On ne peut pas raisonnablement prétendre que l'existence des champignons est menacée par nos Sociétés de mycologie et nous ne devrions pas entretenir une polémique pour quelques champignons comestibles qui, il y a 70 ans comme aujourd'hui, n'ont pas toujours apparu en masse et qui ne bloquent nullement l'apparition de milliers d'espèces différentes. Il n'y a pas non plus de motif valable pour supprimer les Sociétés mycologiques, chez qui on trouve de véritables amis des champignons; ceux-ci possèdent les connaissances nécessaires pour approcher toute forme de vie — si humble soit-elle — avec infiniment de respect.

Les contrôleurs officiels protègent contre les accidents, mais il contribuent aussi dans une large mesure à une active protection des champignons. Plus on instruira de telles personnes, mieux ce sera pour le monde des champignons et par conséquent pour la nature dans son ensemble. Chers amis, vous pouvez en toute bonne conscience diffuser cette opinion.

H. R. Knuchel, Blümlisalpstrasse 16, 4562 Biberist

(Traduction: F. Brunelli)

«Pilzvereine sollten verboten werden...»

... und «abfahren» mit den Pilzkontrollstellen!» Aber das Ausgefallenste, was mir jemals gesagt worden ist, lautete: «Die Pilzvereine sollten die Aufgabe haben, im Wald die giftigen Pilze zu vernichten!» Liebe Pilzfreunde, solche Sprüche wurden vor einiger Zeit bei uns in Biberist an einem runden Tisch geklopft.

Sie haben sicher auch schon Ähnliches erlebt und die Erfahrung gemacht, dass dabei jegliche Belehrungsversuche vollständig unnützlich waren. Vor kurzer Zeit hat sich ein eingefleischter Fischer in ähnlicher Weise bei mir beschwert. Klar, Fischer haben es gut, die setzen nämlich ihre Fische vorher aus. Im Gegensatz dazu haben wir Pilzfreunde es etwas besser, weil unsere Pilze immer noch von selbst wachsen. Es ist eine zweite Frage, ob die Vorwürfe gegen Pilzvereine eine reine Zeiterscheinung sind. Vielleicht ist in diesem Verhalten auch noch etwas von eigennützigem Interessenpolitik dabei.

Es ist nicht meine Absicht, hier einen Krieg mit den Fischern und sonstigen Gegnern zu beginnen, sondern ich will die Gelegenheit nutzen, den Sachverhalt auf dem Gebiet des Pilzsammelns etwas auszuleuchten.

Wegen des bald 75jährigen Bestehens unseres Vereins habe ich seine Geschichte seit dem Gründungsjahr (1917) studiert. 1919 ist der Schweizerische Verband gegründet worden, und 1923 erschien erstmals die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde. Ich habe alle bis heute

erschienenen Hefte durchgesehen. Mein besonderes Interesse galt nicht nur der Entwicklung unseres Vereins und des Verbandes, sondern auch der Handhabung der Pilzkunde in früheren Zeiten. Wenn sich in dieser langen Zeit in systematischer und nomenklatorischer Hinsicht vieles geändert hat, so muss an dieser Stelle doch festgehalten werden, dass die Praxis der Pilzvereine bis heute unverändert geblieben ist und sich auch nicht zu ändern braucht.

Vor 70 Jahren hat es gute und schlechte Pilzjahre gegeben, genauso wie das auch heute noch der Fall ist. Vor 70 Jahren hat es Pilzarten gegeben, welche immer seltener wurden — seien das nun Speisepilze oder ungeniessbare Pilze. Daran hat sich auch bis heute nichts geändert. Was sich aber gegenüber früheren Zeiten gewaltig geändert hat, ist die Forstwirtschaft. Wenn früher die Wälder naturnaher gehalten wurden, so sind sie heute grossenteils nur noch Nutzholzgärten, was natürlich das Pilzvorkommen stark beeinflusst. Je schneller eine Waldgesellschaft durch ständige forstwirtschaftliche Eingriffe verändert wird, umso brutaler ist es für das Pilzvorkommen — mindestens dann, wenn wir von Speisepilzen sprechen wollen. Das sieht natürlich für den Laien böse aus, ist aber für die betroffenen Waldstücke weit weniger schlimm. Dort findet nämlich lediglich ein Artenwechsel statt, je nach Breite der Substratpalette. Solche Stellen sind für den Magenbotaniker kaum ergiebig, wohl aber für den Pilzfreund. Er findet nämlich auch da an feuchten Tagen ein Studienobjekt.

Weitere Steine des Anstosses sind immer wieder der Pastetenverkauf und die Pilzausstellungen der Pilzvereine. Am besten machen wir im folgenden einmal eine Rechnung. Dabei gehe ich von der Annahme aus, dass in einer Gemeinde wie Biberist in einem guten Pilzjahr folgende Pilzmengen gesammelt werden:

Kontrollierte Pilze (Pilzverein und Pilzliebhaber)	1500 kg
Nichtkontrollierte Pilze (Pilzliebhaber)	350 kg
Total Speisepilze	<u>1850 kg</u>

Von dieser Menge benötigt der Pilzverein für seinen Pastetenverkauf ganze 150 kg. Mehr als zehnmals soviel, nämlich 1700 kg, haben aber die verschiedenen Pilzliebhaber heimgetragen. Ich denke, dass ein weiterer Kommentar überflüssig ist.

Vom Aussterben der Pilze wegen der Existenz von Pilzvereinen kann keine Rede sein, und wir sollten uns wegen der paar Speisepilze, welche selbstverständlich auch vor 70 Jahren nicht immer massenweise aufgetreten sind, und die Tausenden von verschiedenen Arten gegenüberstehen, nicht in die Haare geraten. Es besteht auch kein Anlass, Pilzvereine zu verbieten, weil ja gerade diese Gemeinschaften wirkliche Pilzfreunde hervorbringen. Solche Leute haben das nötige Wissen, um jedem Lebewesen in der Natur — sei es auch noch so klein — mit Respekt gegenüber zu treten.

Pilzkontrollstellen sind nicht nur da, um Unfälle zu verhüten, sondern sie sind auch massgeblich am aktiven Pilzschutz beteiligt. Je mehr solche Leute ausgebildet werden, um so besser ist es für die Pilzwelt und somit auch für die Natur in ihrer Ganzheit.

Das, liebe Freunde, dürft Ihr mit ruhigem Gewissen weitersagen.

H. R. Knuchel, Blümlisalpstrasse 16, 4562 Biberist

Vapko-Mitteilungen

Communications Vapko

Comunicazioni Vapko

Bestellungen von Kontrollscheinen:

Wegen zweimaligem Spitalaufenthalt in diesem Frühherbst bitte ich alle OPE dringend, ihre Materialbestellungen möglichst rasch telefonisch oder schriftlich an mich zu richten.

Bestellen Sie einen Vorrat für eine pilzreiche Saison.

Ruth Bänziger, Gartenstrasse 7, 8212 Neuhausen