Zeitschrift: Toggenburger Jahrbuch
Band: - (2007)

Artikel: Von Pilzlern und Pilzen im Toggenburg
Autor: Neukomm, Hans-Peter / Senn-Irlet, Beatrice
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-882804

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Von Pilzlern und Pilzen im Toggenburg

Das Toggenburg ist allgemein bekannt für eine grosse Auswahl an verschiedenen in der Küche beliebten Pilzen. Auf relativ engem Raum bieten die unterschiedlichen Vegetationsstufen und viele kleinere und grössere Sumpfgebiete ideale Wachstumsbedingungen für eine artenreiche Pilzflora. So lockt das Toggenburg neben Speisepilzsammlern auch immer wieder Mykologen und pilzinteressierte Kreise an. In Lichtensteig, Ebnat-Kappel und Wildhaus wurden zur Kontrolle des privaten Pilzsammelguts Kontrollstellen eingerichtet. Diese werden von drei ausgebildeten Pilzkontrolleuren unterhalten.

Hans-Peter Neukomm / Beatrice Senn-Irlet

Über 200 000 niedere und höhere Pilzarten sind bis heute auf der ganzen Welt bekannt. Viele von ihnen sind so klein, dass sie nur unter der Lupe zu sehen sind. Von den rund 5000 Grosspilzarten, die in den europäischen Wäldern und Fluren wachsen, sind nur etwa 200 vom Kulinarischen her gesehen auch wirklich gut und zuträglich – ebenso viele sind mehr oder weniger giftig. Der weitaus grösste Anteil an Pilzen ist jedoch ungeniessbar, etwa durch ihre zähe Konsistenz, ihre Bitterkeit, den schlechten Geruch und Geschmack. Pilze, jene Wesen, die neben Pflanzen und Tieren ein eigenes Reich (Fungi) in der Biologie bilden, bergen viel Mystisches. In der grossen Vielfalt gibt es einiges zu entdecken, liegen einige Überraschungen bereit. Davon zeugen auch verschiedene Namen wie beispielsweise Satanspilz, Hexenröhrling, Tintenfischpilz, Kahlkopf, Erdstern oder Stinkmorchel.

Weil Pilze kein Chlorophyll (Blattgrün) wie die meisten Pflanzen bilden, benötigen sie auch kein Sonnenlicht und können im dichtesten und finstersten Wald gedeihen. Der grösste, oft gigantische Teil des Pilzes, die Hyphen (Pilzfäden) und das Mycel (Pilzgeflecht), lebt im Erdboden. Der für uns sichtbare Fruchtkörper ist also nur der kleinste Teil des Pilzes und dient ausschliesslich der Arterhaltung durch Sporulierung. Dass die Pilzfruchtkörper für manchen Gourmet einen kulinarischen

Wert besitzen können, ist nur eine willkommene Nebenerscheinung.

Lebensweise der Pilze

Pilze lassen sich entsprechend ihrer Ernährungsweise in *Saprobionten* (Fäulniserreger), *Parasiten,* die sich ausschliesslich von lebenden Organismen ernähren, und *Mykorrhizen* einteilen. Etwa jede dritte Art in unseren Wäldern ist ein Mykorrhizapilz (von griech. mykes = Pilz und rhiza = Wurzel) und somit in einer Symbiose mit den Feinwurzeln einer höheren Pflanze, in der Regel einem einheimischen Baum. Dabei werden wichtige ernährungsphysiologische Stoffe untereinander ausgetauscht. Werden diese Lebensgemeinschaften gestört oder sogar zerstört, wäre beispielsweise auch die Artenvielfalt und das Funktionieren unserer Wälder stark gefährdet.

Pilzverein Toggenburg

Der im Toggenburg einzige pilzkundliche Verein, mit Namen Pilzverein Toggenburg und Sitz in Wattwil, entstand im Jahre 1978 aus dem damaligen Pilzverein Wattwil und Umgebung. Zurzeit besteht der vom Wattwiler Walter Looser präsidierte Verein aus 85 Mitgliedern. Diese treffen sich jeweils ab April einmal und während der Hauptsaison (August bis Oktober) zweimal pro Monat für Pilzbestimmungsübungen oder Diavorträge. Treffpunkt ist das Restaurant Adler in Wattwil. 2003 organisierte der Verein eine öffentliche, viel beachtete Pilzausstellung in Lichtensteig.

Pilzkontrollstellen im Toggenburg

Es sind viele Pilze bekannt, die mehr oder weniger gefährliche Giftstoffe produzieren, darunter die Knollenblätterpilze, welche die hoch giftigen Amatoxine enthalten. Durch Verwechslung mit Speisepilzen sorgen sie für tragische Todesfälle. Um Sammler und Konsumenten vor Vergiftungen mit wild gewachsenen Pilzen zu schützen, wurden daher 1925 von der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO) in Zusammenarbeit mit den Gemeinden die Pilzkontrollstellen ins Leben gerufen. Im Toggenburg wirken gegenwärtig drei Pilzkontrolleure:

Hans Frey ist 1929 in Ebnat-Kappel geboren und aufgewachsen. Seit 1958 lebt er in Wildhaus, wo er während vieler Jahre für die Gemeinde als Briefträger tätig war. Schon in der Jugendzeit ging er auf Pilzsuche. 1976 bestand er die VAPKO-Prüfung für

Die Pilzkontrolleure des Toggenburgs: (von links) Axel von Wehrden (Lichtensteig), Hans Frey (Wildhaus), Enrico Manna (Ebnat-Kappel). Foto: zvg.

Pilzkontrolleure und wurde noch im selben Jahr von der Gemeinde Wildhaus als offizieller Pilzkontrolleur gewählt. Schon vor der Prüfung hatte er hin und wieder das Sammelgut von Pilzlern geprüft, doch ohne Prüfung war ihm nicht wohl dabei. Die Artenvielfalt im Reich der Pilze ist riesig, und leicht wird ein wohlschmeckender Champignon mit einem tödlich giftigen Weissen Knollenblätterpilz verwechselt. «Diesen fatalen Fehler habe ich zum Glück nie gemacht. Das kann ich mir nicht erlauben und könnte es mir nie verzeihen. Wenn ich nicht 100 Prozent sicher bin, gebe ich den Pilz nicht frei. Auch einem Pilzkontrolleur ist es nicht möglich, alle Pilze zu kennen, und falls einer behauptet, alle Pilze zu kennen, ist sicher etwas suspekt», meint der Fachmann. Frey ist nicht nur als «Wildhauser Wetterfrosch», sondern auch für seine Pilzexkursionen in der näheren und weiteren Umgebung bekannt. Organisiert werden die Pilzwanderungen durch das Verkehrsbüro Wildhaus.

Axel von Wehrden ist 1941 in Niedersachsen geboren. 1958 kam er in die Schweiz und übernahm als gelernter Koch 1974 bis 2001 die Heimleitung des St. Galler Jugendheims Bodenweidli in Wildhaus. 1980 bestand er die VAPKO-Prüfung und leitete mit Hans Frey während 21 Jahren die Pilzkontrollstelle Wildhaus.

Dabei lernte der Pilzfachmann viele gute Pilzplätze kennen, zu denen er nur seine besten Freunde führt. Pilze sammelt er vorwiegend für den Kochtopf und bezeichnet sich selbst etwas despektirlich als «Magenbotaniker». Bei allen Waldspaziergängen trägt er einen roten Schal, damit ihn die Jäger vom Wild unterscheiden können.

Aber nicht nur die geheimnisvolle Welt der Pilze fasziniert ihn. Schon früh hat er aus allerlei ungewöhnlichen Materialien provokative Skulpturen geschaffen. Oft bilden wahre Begebenheiten die Grundlage für seine skurrilen Kunstwerke. Meistens kommentieren sie politisch brisante Episoden. Davon zeugen etwa der «Köfferlimuni», der «Donnerbalken», der «Gnom von Zürich auf dem Weg zum Schliessfach» oder der vom Künstler 2005 projektierte «Schlagbaum», der für den Rathausplatz von Lichtensteig gedacht war und – vom Gemeinderat abgelehnt wurde. Die Naturverbundenheit, das scharfe Sammlerauge und die kulinarischen Genüsse brachten den heute in Lichtensteig wohnenden Künstler zum Pilzsammeln. Aus dieser Passion entstanden – nach einem von ihm selbst ausgeklügelten Verfahren – Pilzsporenbilder, welche ihn in Kunstkreisen sogar über die Landesgrenze bekannt machten.

Enrico Manna ist 1935 in Neapel geboren und zog nach der erfolgreichen Diplomprüfung zum Maschinentechniker 1957 in die Schweiz. Seit 1960 wohnt er in Ebnat-Kappel. Hier ist er Ehrenmitglied der Harmonie und Gründungsmitglied des Fussballklubs. Er bestand 1989 die VAPKO-Prüfung zum Pilzkontrolleur, und noch in der gleichen Saison übernahm er die Pilzkontrolle in Ebnat-Kappel. Der Pilzkontrollstelle in Ebnat-Kappel sind auch die Gemeinden Krummenau, Mosnang, Nesslau, Neu St. Johann und Wattwil angeschlossen. «Schon öfters musste ich einen der beiden tödlich giftigen Weissen Knollenblätterpilze aus den Körben der Pilzsammler entfernen. Aber noch nie brachte jemand den ebenfalls tödlich giftigen und allgemein häufiger erscheinenden Grüne Knollenblätterpilz zur Kontrolle», meint der Pilzkontrolleur etwas erstaunt. Jährlich kontrolliert er durchschnittlich rund 100 Sammlern das Fundgut, in sehr guten Pilzjahren waren es schon über 180 Kontrollen. Exkursionen für Interessierte und Schulklassen gehören zu seiner Spezialität.

Astronomische Pilzuhr

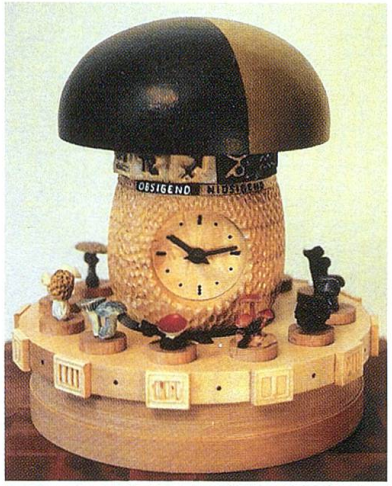
Pilze sind launische und geheimnisumwobene Naturprodukte. In manchen Jahren lassen sich gewisse Arten kaum

blicken, und in einem der nächsten schiessen sie sprichwörtlich aus dem Boden. Mit Sicherheit ist bekannt, dass sie für ihr Wachstum Feuchtigkeit und Wärme benötigen. Dies trifft am ehesten im Herbst zu, der eigentlichen Hauptsaison. Den Zeitpunkt zu bestimmen, in welcher Woche etwa die Steinpilze ihre Fruchtkörper bilden, ist trotz Fortschritten in den Naturwissenschaften nicht möglich. Dadurch wird das Sammeln zu einem reizvollen Erlebnis. «Finde ich heute, nach einer längeren Wärmeperiode und einigen Tagen Regenschauern wild wachsende Speisepilze für die Mahlzeit, die ich den Gästen versprochen habe? Oder muss ich mich mit importierten frischen Steinpilzen und Eierschwämmen aus dem Delikatessengeschäft zufrieden geben?», heisst die bange Frage.

Dies brachte den Pilzexperten und Künstler Axel von Wehrden auf die Idee, in Zusammenarbeit mit dem bekannten Toggenburger Uhrmacher Werner Anderegg aus Nesslau eine astronomische Pilzuhr zu bauen und zu gestalten, denn erfahrungsgemäss hat der Mond einen entscheidenden Einfluss auf das Wachstum der Pilze oder verschiedener Gemüsesorten. Als Beispiel dient der Vollmond im April: Er ist für viele Sammler Start in die Morchelsaison.

Die Pilzuhr sieht der Form eines Steinpilzes ähnlich. In der Stielmitte ist das Zifferblatt mit Stunden- und Minutenzeiger für die «Normalzeit» angebracht. Der Pilzhut deutet die Mondphasen an und dreht sich einmal in $29^1/_2$ Tagen. Die Manschette direkt unter dem Hut besteht aus zwölf Tierkreiszeichen und zeigt den Ort des obsigenden und nidsigenden Mondes an. Sie dreht sich in $27^1/_3$ Tagen einmal. Auf dem Boden stehen zwölf allgemein bekannte Pilze des jeweiligen Monats. Er dreht sich in 365 Tagen einmal.

1992 war das Kunstwerk in zwei Exemplaren zu privaten Zwecken fertig gestellt worden: eine Ausführung in Holz, die andere in Metallen.



Astronomische Pilzuhren aus Holz und Metall, von Werner Anderegg und Axel von Wehrden, 1992. Foto: zvg.

Interessantes Gebiet für seltene Pilzarten

Das Toggenburg ist nicht nur durch den Reichtum an verschiedenen in der Küche beliebten Pilzarten wie Steinpilz, Maronen-Röhrling, Eierschwamm, Schweinsohr, Rehpilz usw. für «Mykophagen» oder «Magenbotaniker» interessant. Durch eine reiche und zum Teil seltene Artenvielfalt ist die Toggenburger Pilzflora immer wieder eine spannende Landschaft auch für Mykologen. Auf relativ engem Raum trifft man verschiedene Vegetationsstufen an:

Der Wurzelfälbling (Hebeloma radicosum) lebt in einer Dreierbeziehung mit Buchen oder Eichen und Maulwürfen. Foto: Guido Bieri.

Kolline Zone

Die kolline Eichen-Hainbuchen-Stufe (200 bis 500 Meter) ist charakterisiert durch das Vorherrschen von Laubbäumen, Eichen und Hagebuchen in den tiefsten Lagen, andernfalls Buchenwälder mit Eichen und Hagebuchen. Hier finden wir die typischen Laubwaldpilze wie den Frauentäubling (Russula cyanoxantha), den Flügelsporigen Milchling (Lactarius pterosporus) oder den schönen Gold-Täubling (Russula aurea), häufig auch den Graugrünen Milchling (Lactarius blennius). An Buchenstümpfen ist immer wieder das Stockschwämmchen (Kuehneromyces mutabilis) anzutreffen. Etwas seltenere Arten dieser Stufe sind der Sparrige Rauhkopf (Cortinarius humicola) oder der Satanspilz (Boletus satanas), einer der wenigen giftigen Röhrlinge.

Zu den Besonderheiten zählt auch der Wurzelnde Fälbling (Hebeloma radicosum), ein kräftiger Pilz, welcher sich durch eine besondere Lebensweise auszeichnet, lebt sein Mycel doch immer in Latrinen von Maulwürfen, d. h. in speziellen Höhlen im unterirdischen Gangsystem dieser Tiere, und steht zusätzlich in der Wurzelsymbiose mit Buchen. Trüffeln und verwandte Arten mit ihren unterirdisch ausreifenden Fruchtkörpern, sogenannten Hypogäen, kommen in allen Wäldern vor, nur bereitet den Pilzfreunden das Finden dieser Schätze etwas Mühe. Bei Laubbäumen, insbesondere in kalkhaltigen Böden, kommen die echten Trüffeln vor, im Toggenburg beispielsweise auch die essbare Sommertrüffel (Tuber aestivum). Einige Hypogäen brechen bei

Anschnitt einer Karottentrüffel. Foto: Beatrice Senn-Irlet.

Die seltene Karottentrüffel (Stephanospora caroticolor) erinnert auf den ersten Blick an ein Stück orangefarbenen Schaumstoff. Foto: Hans Frey.

Ein typischer Buchenwaldbegleiter: der Goldtäubling (Russula aurea). Foto: Georges Meyer.

Ein Giftpilz der Laubwaldstufe: der Satansröhrling (Boletus satanas). Foto: Georges Meyer.

Reife oft aus der Erde hervor, und zumindest ein Teil der Fruchtkörperoberfläche wird sichtbar. Handelt es sich dabei um die Karottentrüffel, (Stephanospora caroticolor) ist das Staunen jedes Mal gross, dass es sich bei diesem orangefarbenen, im Anschnitt kleinporig-schwammigen Klumpen wirklich um einen Pilz handelt und nicht um ein Stück halbvergrabenen Schaumstoffes.

Montane Zone

In der montanen Buchen-Tannen-Stufe (500 bis 1200 Meter) finden wir den typisch schweizerischen Mischwald mit Buchen, Tannen und zahlreichen, vielfach aufgeforsteten Fichten. Entsprechend gross ist die Pilzvielfalt. Aus dem europäischen Blickwinkel bemerkenswert sind die Weisstannen und ihre Pilzbegleiter wie der Lachsreizker (Lactarius salmonicolor) unter den Mykorrhizapilzen, denn das Weisstannenareal ist weltweit gesehen nicht sehr gross und hat seinen Schwerpunkt in den Gebirgen Mittel- und Südeuropas. In Berglagen, insbesondere wenn es sich um etwas weniger gut zugängliche Standorte handelt, sammelt sich Totholz. An toten, stehenden und liegenden Weisstannen findet sich des Öfteren der mehrjährige Tannen-Feuerschwamm (Phellinus hartigii). An absterbenden Ästen am noch lebenden Baum bei luftfeuchten Verhältnissen mit sauberer Luft ist die Blutrote Borstenscheibe (Hymenochaete cruenta) anzutreffen, eine Art, die offensichtlich in den letzten Jahren stark rückläufig ist. An geschwächten Buchen ist ferner der Zunderschwamm (Fomes fomentarius) zu finden, eine Pilzart, die über Jahrhunderte den begehrten Zunder lieferte. Bei Fichten

Mehrjährige Fruchtkörper des Zunderschwammes (Fomes fomentarius) an einer alten Birke. Foto: Hans-Peter Neukomm.

Jüngere Fruchtkörper der Zunderschwammes (Fomes fomentarius). Foto: Hans-Peter Neukomm.

Ein beliebter Speisepilz im sauren Nadelwald ist der Zigeunerpilz (Rozites caperata). Foto: Max Danz.

Borstentramete (Hymenochaete cruenta). Foto: Guglielmo Martinelli.

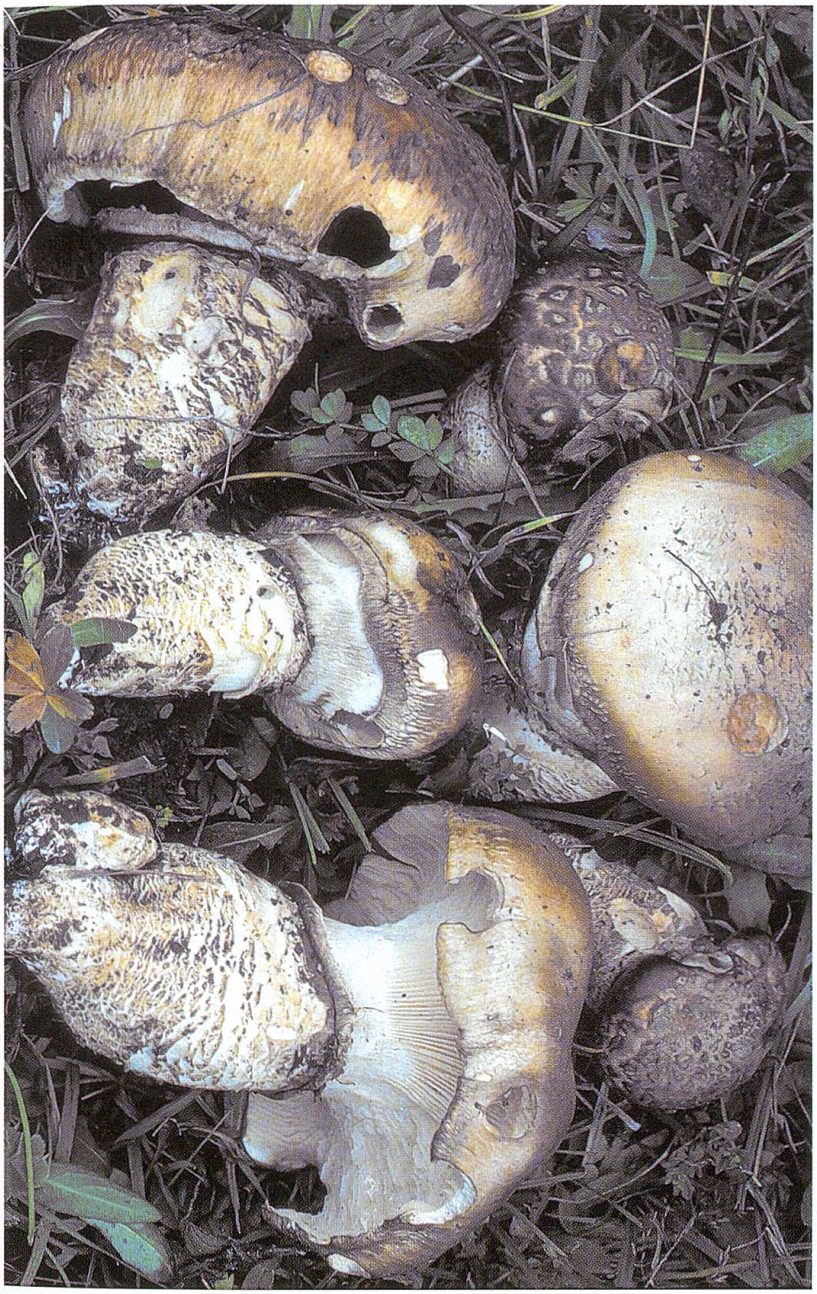
allgegenwärtig sind der Fichtenreizker (Lactarius deterrimus) und der begehrte Zigeunerpilz (Rozites caperata).

Subalpine Zone

In der subalpinen Fichtenstufe (1200 bis 1800 Meter) wechselt die Pilzflora nochmals. Hier sind die vielen braunen und gelbbraunen Pilze aus der Gruppe der Schleierlinge, etwa der Dunkelbraune Gürtelfuss (Cortinarius brunneus) oder der Zitronengelbe Rauhkopf (Cortinarius limonius), typisch. Liegendes Totholz ist auch hier nicht selten und bietet wertvolles Substrat für zahlreiche holzabbauende Pilze. Der seltene Fichten-Feuerschwamm (Phellinus chrysoloma) gehört zu den Besonderheiten an Fichtentotholz.

An feuchteren Stellen, oft zwischen Torfmoosen, tritt der Olivgelbe Schleimkopf (Cortinarius subtortus) auf, erkennbar am eindeutigen Geruch nach Weihrauch. Ebenfalls in moorigen Nadelwäldern ist der Rhabarberflüssige Rauhkopf (Cortinarius callisteus) gelegentlich zu finden, eine Art, die den typischen Geruch nach erhitztem Schmieröl, also einen Lokomotivengeruch aufweist. Auch der tödlich giftige Spitzbucklige Rauhkopf (Cortinarius speciosissimus) wächst an solchen Stellen. An grasigen Stellen, oft an Waldrändern, ist gelegentlich der Wurzelmöhrling (Catathelasma imperiale) anzutreffen.

Der Rhabarberfüssige Rauhkopf (Cortinarius callisteus) ist ein nicht häufiger Pilz des bodensauren, moorigen Nadelwaldes, der sich durch einen ganz charakteristischen Geruch nach Lokomotiven auszeichnet. Foto: Guido Bieri.



Der Wurzelmöhrling (Catathelasma imperiale) ist mit seinem langen, dicken, sich nach unten verjüngendem Stiel, der tief aus der Erde kommt, ein sehr auffälliger und charakteristischer Pilz des Gebirgsnadelwaldes. Oft erscheint er an grasigen Waldrändern. Foto: Guglielmo Martinelli.

Alpine Zone

Die alpine Zone (über 1800 Meter) ist definitionsgemäss waldfrei. Über der Waldgrenze, auch dort, wo diese durch den Menschen herabgesetzt worden ist, folgen alpine Weiden und kleinflächig auch Zwergstrauchgesellschaften. In mageren, oft etwas feuchteren Bergmatten sind die farbenfreudigen Saftlinge (Hygrocybe spp.) anzutreffen. Ursprünglich auch in tieferen Lagen verbreitet und dort leider durch die intensive Landwirtschaft vertrieben, findet diese Pilzgruppe in höheren Lagen eine Art Rückzugsgebiet. Bei den hochalpinen Zwergweiden, etwa der Stumpfblättrigen Weide, sind auch im Toggenburg Arten wie der Alpine Scheidenstreifling (Amanita nivalis) oder der Hoch-

Saftlinge (Hygrocybe spp.) mit ihren freudigen Farben sind eine Augenweide in spätherbstlichen, etwas feuchten Magerwiesen. Die meisten dieser Art sind empfindlich auf Kunstdünger. Foto: Max Danz.

Der Hochgebirgs-Stäubling (Russula nana) ist ein kleinfrüchtiger naher Verwandter der Speitäublinge im Buchen- und Nadelwald. Da er in Symbiose mit kleinen Weiden (z.B. Salix retusa) lebt, können seine Standorte als «alpine Zwergwäldchen» betrachtet werden. Foto: Beatrice Senn-Irlet.

gebirgs-Speitäubling (Russula nana) gefunden worden, welche durch ihre kleinen Fruchtkörper mit Hüten von maximal 5 Zentimeter Durchmesser charakterisiert sind.

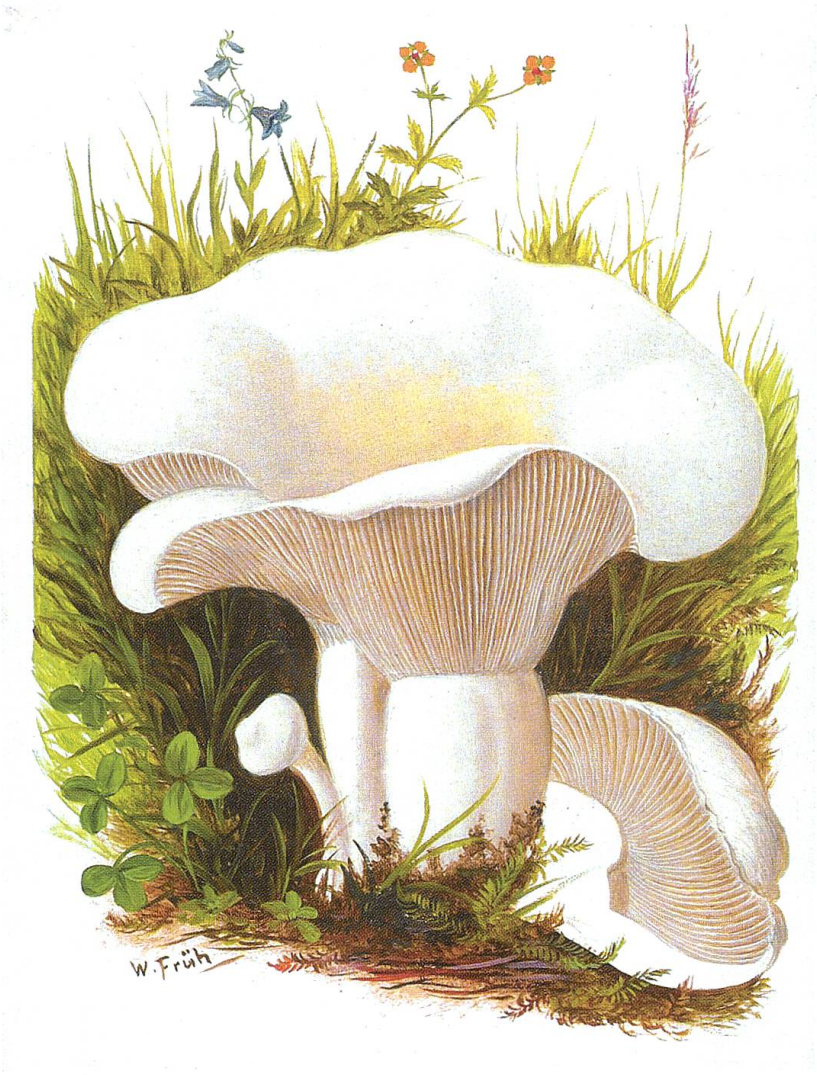
Interessante Feuchtgebiete

Nicht nur die verschiedenen Höhenstufen, sondern auch Feuchtgebiete sind für eine artenreiche Vielfalt der Pilzflora ausschlaggebend. Die Landschaft Toggenburg ist durchsetzt von vielen dieser kleinen Sumpfgebiete. Feuchtgebiete wie die Flach- und Hochmoore im Allmeindswald (Gemeinde Ebnat-Kappel) oder im Hinterschluchen-Lütisalp (Gemeinde Krummenau) warten noch auf eine gründliche Untersuchung der speziellen Moorpilze. Zu erwarten ist eine ganze Reihe hochspezifischer Pilzarten von Mooren, insbesondere von Pilzen, die an Torfmoose oder Seggen gebunden sind.

Berühmte Mykologen der Ostschweiz

Diese Begebenheiten machen das Toggenburg sowohl für die Sammler von Speisepilzen als auch für die Pilzwissenschaft hoch interessant. Davon zeugen Pilzfunde bekannter Mykologen. Dazu gehört der St. Galler *Dr. Emil Nüesch (1877-1959)*, der 1926 sein viel beachtetes, umfangreiches Werk «Die Trichterlinge. Monographie der Agariceen-Gattung Clitocybe mit Bestimmungsschlüssel» veröffentlichte. Nüesch war ein passionierter

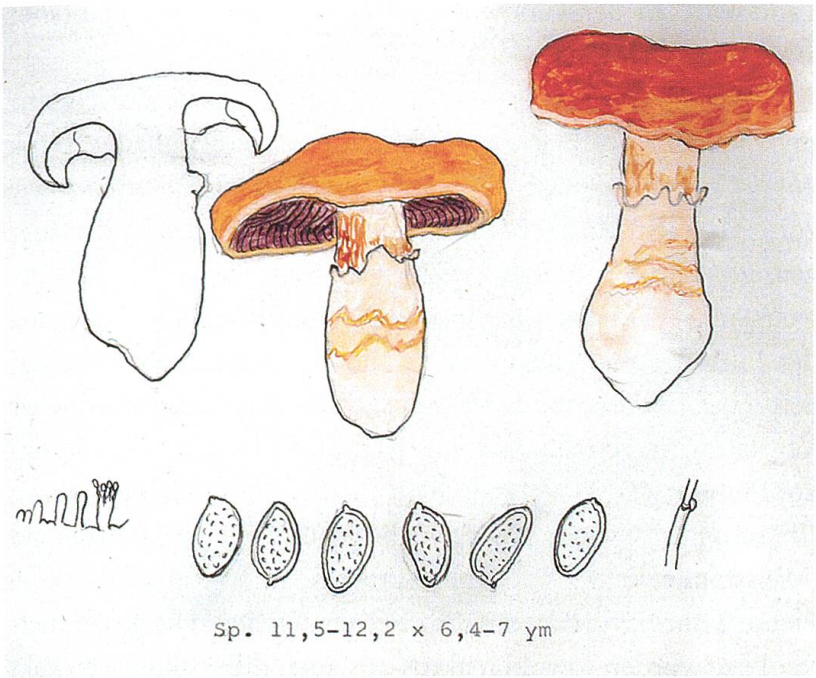
Feuchtgebiet in der Lisigweid (Wildhaus). Foto: H. Büchler.



Weisser Riesen-Trichterling (Clitocybe candida). Ölbild von Kunstmaler Walter Früh, St. Gallen. Aus: «Die Trichterlinge» von Emil Nüesch. Unter anderen mit Fundortangabe Kreuzegg.

Amateurmykologe, Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde, Mitglied der deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und amtlicher Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen. Nüesch begab sich oftmals auf seinen pilzkundlichen Streifzügen auch ins Toggenburg. So werden beispielsweise für den Weissen Riesen-Trichterling (Clitocybe candida), den Mehl-Trichterling (C. ditopa), den Fleischfalben Trichterling (C. diatreta) und den Staubfüssigen Trichterling (C. metachroa) folgende Fundorte in verschiedenen Toggenburger Gemeinden im Buch vermerkt: Kreuzegg, Schwanteln-Schmidberg, Gaisskopf, Köbelisberg, Schönenberg und Ricken.

Ein weiterer Pilzkenner war der Obergärtner *Jakob Lenz (1911-1992)* aus Uzwil. Als Kenner der Wald- und Bergflora betrieb er mit Begeisterung sein Hobby. Er war Pilzkontrolleur und Mitglied des Pilzvereins Uzwil und darüber hinaus in regem Kontakt mit seinem Freund Emil Nüesch und dem Mykologen



Cortinarius crocolithus. Aquarell von Jacob Lenz, aus der Sammlung des Herbariums der ETH Zürich.

Prof. Dr. Meinhard Moser, Universität Innsbruck. Es erstaunt nicht, dass Lenz den grössten Teil seiner Freizeit damit verbrachte, einen Teil der Ostschweizer Pilzflora zu erfassen. Zu seinen Sammelgebieten gehörte auch das Toggenburg, wo er mit seinem Moped vor allem im Hochmoor des Salomonstempel (Hemberg) oder auf der Freienalp (Wildhaus) zu finden war. Die gesammelten Fruchtkörper bestimmte er exakt (auch mikroskopisch), und die Funddaten der bestimmten Pilze notierte er in «Feldheften». Nach Möglichkeit aquarellierte Lenz sein Pilzmaterial mit grösster Genauigkeit. Zu den Farbbildern zeichnete er zur genauen Bestimmung der Pilzart zusätzlich die wichtigsten mikroskopischen Merkmale. Im Laufe der Jahre entstanden so 1465 Datenblätter, die rund 800 verschiedene Pilzarten darstellen. Sein Lebenswerk vermachte die Familie nach seinem Tod im Jahre 1992 dem Kryptogamen-Herbar der ETH Zürich.

Heiterswil, Hemberg, Sommerigkopf, Chäserugg, Rosswald...

Die grosse Menge und Vielfalt an Pilzen im Toggenburg lockt auch immer wieder Vereine an. Während 19 Jahren führte die VAPKO ihre Kurse und Prüfungen für Pilzkontrolleure im Toggenburg durch. Diese fanden jeweils im Herbst während einer Woche von 1961 bis 1970 in Heiterswil und von 1971 bis 1979 in Hemberg statt. Infolge Platzmangels mussten grössere Räumlichkeiten gesucht werden. Heute finden die VAPKO-Kurse in

Landquart an der Landwirtschaftlichen Schule am Plantahof statt.

Jedes Jahr organisiert der Verein für Pilzkunde Zürich eine mykologische Studienwoche für interessierte Mitglieder. Dank guten Kontakten zu den Toggenburger Pilzkontrolleuren sowie zum Pilzverein Toggenburg besuchten seine Mitglieder das Toggenburg seit 1995 bereits zum dritten Mal. Ziel dieser Arbeitswochen in Wildhaus war neben der Weiterbildung die Erfassung der Pilzflora im Toggenburg für die «Kartierung der Pilze der Schweiz». Interessante Exkursionsgebiete mit unterschiedlicher Vegetation waren die Gebiete Gamplüt (Fichte), Sommerigkopf/Oberhaag (Moorlandschaft, Buche, Birke, Fichte, Föhre), Chäserugg (Alpweide, Zwergweide, Grünerle, Fichte), Rosswald (Weisstanne, Fichte), Gamperfin (Hochmoor, Buche, Birke, Fichte, Föhre), vordere Amdener Höhi (Fichte). Die gesammelten Pilze wurden sowohl makros- als auch mikroskopisch exakt bestimmt. Pilzarten, Koordinaten, Ortsnamen und Begleitvegetation wurden computerisiert und zuhanden der Pilzkartierung an die Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL weitergeleitet.

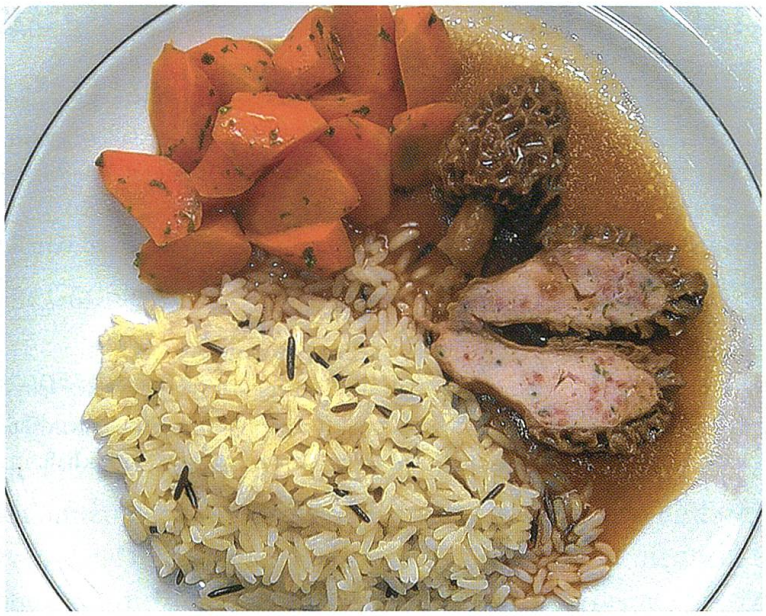
Weitere Information

www.swissfungi.ch
www.vapko.ch
www.vonwehrden.ch
www.vsvp.com

Verbreitungsatlas Pilze der Schweiz

(333 Pilzfunddaten aus dem Toggenburg)

Verschiedene eidgenössische Gesetze verpflichten den Bund, für die Erhaltung der einheimischen Arten zu sorgen. Der Vollzug der eidgenössischen Gesetzgebung ist jedoch nur möglich, wenn Bestandesaufnahmen vorliegen. In der Schweiz sind über die Brutvögel und grösseren Säugetiere gute Kenntnisse vorhanden, während Pilze zusammen mit zahlreichen Gruppen der niederen Tiere (Spinnen, Käfer, usw.) zu den sehr schlecht erfassten Organismen gehören. Landesweit zählt man heute 4974 Grosspilzarten.
Die in den letzten Jahren gesammelten und bei der Projektleiterin Beatrice Senn-Irlet an der WSL eingegangenen Pilzdaten stammen zum grössten Teil von freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der ganzen Schweiz. Zurzeit sind erst 333 Pilzfunddaten zu 261 Pilzarten aus dem Toggenburg verarbeitet. Ziel der zeitintensiven Bestandesaufnahmen ist es, gute Kenntnisse über die geographische Verbreitung, ökologische Ansprüche und zeitliche Veränderungen zu gewinnen, was auch zur Erhaltung eines gesunden Walds von Bedeutung ist. Diese Pilzdatenbank bildet auch die Grundlage für die Ausarbeitung einer roten Liste der gefährdeten Arten und für einen Verbreitungsatlas. Dieser Verbreitungsatlas der Pilze der Schweiz wird laufend aktualisiert und ist unter www.swissfungi.ch einsehbar.



Pilzrezept: «gefüllte Toggenburger»

Der Lichtensteiger Pilzkontrolleur Axel von Wehrden zaubert als gelernter Koch mit grosser Leidenschaft köstliche Pilzgerichte auf den Tisch. Eines seiner Lieblingsrezepte sind die «gefüllten Toggenburger» mit frischen Morcheln, die entlang der Thur im Toggenburg und im Rheintal zur Frühjahreszeit weit verbreitet, aber nicht leicht zu finden sind.
Der Meisterkoch empfiehlt, möglichst grosse Exemplare zu verwenden und vorher gut zu waschen. Für das Gericht eignen sich auch grosse getrocknete Pilze, im Fachjargon «Jumbo-Morcheln» genannt. Getrocknete Morcheln müssen etwa 30 Minuten in Wasser oder Milchwasser einlegt werden. Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter giessen, um mögliche Sandreste zu entfernen. Das Einweichwasser, welches feine Aromastoffe enthält, kann so für die Zubereitung der Sauce verwendet werden.

Vorspeise für 4 Personen
Zutaten
8 grössere Spitz- oder Speise-Morcheln
1 Bratwürfel
200 g Kalbsbrät
2 Tranchen Schinken oder Parma-Schinken
Trocken- oder Wildreis
Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung
Für die Farce das Kalbsbrät mit dem fein gehackten Schinken und der Petersilie mischen. Die Farce in einen Spritzsack geben und damit die Morcheln füllen. Anschliessend die gefüllten Pilze während 15 Minuten in der Sauce (ein Bratenwürfel auf zirka 4 dl Wasser) leicht köcheln lassen. Sauce nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage empfiehlt der Koch einen Trocken- oder Wildreis. Serviert wird das Ganze zu einem trockenen Weisswein.

Literatur

GÖPFERT, H. (1995): Vernissage zum Gedenken an Jacob Lenz (1911–1992). Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 73, Heft 9/10.

HÄSSIG, T. (19. August 2005): Wildhaus unter dem Mikroskop. Der Toggenburger.

NEUKOM, H.-P. (1. April 2006): Die Tricks der Morchelsucher. St. Galler Tagblatt.

NÜESCH E. (1926): Die Trichterlinge. Druck und Verlag: F. Schwald, Handels- und Gewerbedruckerei, St. Gallen.

RUDMANN, F. (1992): Wald und Naturschutz im Toggenburg, Erbe und Verpflichtung. Schweiz. Z. Forstwes. 143, 7: 548–554.

Toggenburg aktuell (Herbst 2003): Pilzsaison. Heft Nr. 42.

Toggenburger Nachrichten (2. Juli 1999): 40 Jahre Betriebstreue.

WSL (2005): Pilzdatenbank Fungus. Datenbankauszug der bis zum März 2005 erfassten Fundmeldungen zu Grosspilzen aus Toggenburger Gemeinden. Guido Bieri, Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft.