

1/2013

SZP BSM

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
Bulletin Suisse de Mycologie
Bollettino Svizzero di Micologia



Erscheint vierteljährlich | Trimestriel | Trimestrale | 91. Jahrgang | 91^e année | Anno XCI

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
BSM Bulletin Suisse de Mycologie
BSM Bollettino Svizzero di Micologia

91. Jahrgang | Februar 2013 | Heft 1 | ISSN 0373-2959

Inhalt | Sommaire | Sommario

- 3 Editorial | Éditorial
- 4 **Portrait d'un champignon 1:** *Hydropus tricharina* | F. FRELÉCHOUX & F. CONSOLINI
- 6 **Pilzportrait 1:** Der Faltgrunzelige Wasserfuss | F. FRELÉCHOUX & F. CONSOLINI
- 6 **Pilzportrait 2:** Der Weissbeschleierte Flämmling (*Gymnopilus stabilis*) | M. URBEN
- 7 **Portrait d'un champignon 2:** *Gymnopilus stabilis* | M. URBEN
- 9 Keulenpilze | B. SENN-IRLET
- 16 Périgord-Trüffel bald auch in der Schweiz? | S. EGLI & U. BÜNTGEN
- 17 Les truffes du Périgord - bientôt en Suisse? | S. EGLI & U. BÜNTGEN
- 18 Truffe blanche, incroyable découverte à Genève | J.-P. PFUND
- 19 Da drückt der Schuh... Ein Gespräch mit Verbandspräsident Rolf Niggli | P. MEIER
- 20 Bienvenue dans le Canton de Genève pour la 95^e AD de l'Union suisse | J.-J. ROTH
- 21 Willkommen im Kanton Genf zur 95. Delegiertenversammlung des VSVP | J.-J. ROTH
- 22 Die Cortinarien-Familien in Schwarzenburg 2012 | O. ROHNER
- 23 **Rezepte | Recettes | Ricette**
- 24 Bezug von Chemikalien zur Pilzbestimmung | Commande de réactifs pour la macro- et la microscopie
- 25 **Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni**
- 28 Kreuzworträtsel 18 | N. KÜFFER
- 30 **Vereinsmitteilungen | Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale**
- 28 **Impressum**

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

ULF BÜNTGEN, Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: ulf.buentgen@wsl.ch
 FRANÇOIS CONSOLINI, Rue Girardet 62, CH-2400 Le Locle, E-Mail: francois.consolini@bluewin.ch
 SIMON EGLI, Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: simon.egli@wsl.ch
 FRANÇOIS FRELÉCHOUX, Allée des Erables 6, CH-2053 Cernier, E-Mail: francois.frechoux@gmail.com
 NICOLAS KÜFFER, Redaktion SZP, Bahnstrasse 22, CH-3008 Bern, E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch
 PETER MEIER, Einzelweg 6, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch
 JEAN-PIERRE PFUND, Passage Baud-Bovy 4, CH-1205 Genève, E-Mail: jean-pierre.pfund@etat.ge.ch
 OSWALD ROHNER, Mittlere Bahnhofstrasse 5, CH-8853 Lachen, E-Mail: o.rohner@bluewin.ch
 JEAN-JACQUES ROTH, Rédaction BSM, Chemin Babel 2, CH-1257 Bardonnex, E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com
 BÉATRICE SENN-IRLET, Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: beatrice.senn@wsl.ch
 MARTIN URBEN, Kunibergstrasse 16, CH-3954 Leukerbad, E-Mail: martin.urben@hotmail.com

Titelbild | Couverture | Copertina: Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) | Foto: GUIDO BIERI, Ecole d'humanité, CH-6085 Hasliberg Goldern, E-Mail: gb@tuttifunghi.ch

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser
 In den letzten Jahren hat die SZP inhaltlich einige Veränderungen erfahren. Mit dem neuen Format wollen wir die Attraktivität nochmals steigern. Damit die Zeitschrift interessanter wird, genügt jedoch dies als einzige Massnahme nicht. Die SZP ist auch deine Zeitschrift. Wir fordern Dich hiermit auf, ebenfalls Beiträge zu liefern. Wie geht das? Dein Verein erstellt jedes Jahr ein vielseitiges Jahresprogramm. Nach jedem Anlass (über die Organisation, Vorarbeiten oder den Anlass selber) gibt es sicher viel zu erzählen. Genau das sind die Grundlagen für gute Berichte. Ich habe letztes Jahr viele Veranstaltungen in den Vereinen besucht. Sehr oft habe ich darum gebeten, einige Zeilen darüber zu schreiben. Leider wurden bis jetzt keine Artikel an die Redaktion gesandt. Ich bedaure dies ausserordentlich, denn mit diesen Ereignissen kommt erst recht Leben in deine Zeitschrift. Dürfen andere Leute nicht erfahren, was bei Dir im Verein abgeht? Warum verschliesst man sich gegen aussen? Bitte informiere die Öffentlichkeit über Aktivitäten in deinem Pilzumfeld! Wenn man Pilze sammelt oder auf Exkursion geht, gibt es immer wieder tolle Erlebnisse. Ich und auch viele Leute warten in der SZP gespannt auf solche Geschichten. Heute gibt es mit der digitalen Fotografie sehr gute Möglichkeiten seine «Abenteuer» zu dokumentieren. Erstelle bitte deine Bilder mit der grösstmöglichen Auflösung, damit die Qualität nicht zu kurz kommt.

Wenn Du einen Artikel schreiben willst, jedoch unsicher bist, darfst du deine Fragen der Redaktion (Nicolas Küffer und Jean-Jacques Roth) oder Peter Meier (Pressearbeit) stellen. Sie werden dich beraten und kompetente Auskunft geben.

Wir alle werden uns freuen, wenn nun in Zukunft viele Beiträge über Vereinsanlässe, persönliche Erlebnisse, Vorstellung von Persönlichkeiten oder sonstiges in der SZP veröffentlicht wird.

Zum Schluss habe ich leider noch eine betrübliche Information. Aus Spargründen wird die SZP nur noch viermal im Jahr publiziert werden...

Trotzdem wünsche ich nun viel Freude und Spass beim Lesen unserer wichtigen und interessanten Lektüre.

ROLF NIGGLI, PRÄSIDENT VSVP

Éditorial

Chère Lectrice, cher Lecteur,
 Au cours de ces dernières années, le BSM a montré des changements dans son contenu. Avec un nouveau format, nous aimerions renforcer encore le caractère attractif de notre publication. Pour gagner ce nouvel objectif, une seule et unique mesure ne suffit pas. Le BSM, c'est avant tout ta revue. Par ce message, nous espérons t'encourager à y apporter tes propres contributions. Comment faire? Ta société organise année après année, un programme d'activités variées. Après chaque événement, il y a bien des choses à raconter, que ce soit sur l'organisation elle-même, les préparatifs ou la manifestation proprement dite. Voilà de bonnes bases pour un excellent article!

L'an passé, j'ai visité bien des sociétés et assisté à leurs manifestations. Souvent, j'ai demandé d'écrire quelques lignes à cette occasion. Jusqu'à maintenant, malheureusement, aucun article n'est parvenu à la Rédaction. Je regrette cela, car ces événements amènent de la vie dans ta revue. Pourquoi les autres membres d'autres sociétés ne peuvent-ils pas apprendre ce qui se passe chez toi? Pourquoi et contre quoi doit-on se protéger? Pourquoi se refermer sur soi? S'il te plaît, informe donc les autres des activités que tu organises! Si l'on va récolter des champignons, il y a souvent des

expériences très intéressantes à relater. Bien des lecteurs, moi y compris, nous attendons de lire de telles histoires dans le BSM. Aujourd'hui, il existe les photos numériques pour illustrer et présenter „ces aventures“. Prends donc, s'il te plaît, de belles images, avec une grande résolution, afin de disposer de photos de grande qualité.



Si tu désires écrire un article, mais que tu manques de sûreté, tu peux demander conseil et aide auprès de notre rédaction (Nicolas Küffer et Jean-Jacques Roth) ou auprès de Peter Meier (responsable du secteur de la presse). Ils pourront te conseiller et te donner des renseignements adéquats.

Nous nous réjouissons tous de publier à l'avenir dans le BSM, de nombreuses contributions sur les événements des sociétés, des expériences amusantes ou surprenantes, des présentations de personnalités ou d'autres articles sur des sujets variés et passionnants.

Pour terminer, je désire vous faire part d'une information un peu triste. Pour des raisons d'économie, nous ne publierons le BSM que quatre fois par année...

Malgré cela, je vous souhaite bien du plaisir et de l'intérêt à la lecture de nos articles importants et intéressants.

ROLF NIGGLI, PRÉSIDENT DE L'USSM

TRADUCTION: J.-J. ROTH

Hydropus trichoderma

FRANÇOIS FRELÉCHOUX & FRANÇOIS CONSOLINI

Résumé

Hydropus trichoderma est une espèce à port de mycène considérée comme rare, bien caractérisée macroscopiquement par son chapeau finement plissé radialement et son pied ponctué. Sa cuticule présente des hyphes radiales lâches à extrémités dressées et à double pigmentation (pariétale et vacuolaire) posées sur un hypoderme cellulaire. La présence de cystides faciales et marginales sur les lames ainsi que des caulocystides à double pigmentation renforce la diagnose microscopique, comme celle des spores elliptiques, nettement amyloïdes et uniguttulées. L'espèce semble avoir une valence écologique assez large et son occurrence en bordure de chemins, en forêts riveraines et aulnaies vertes laisse à penser qu'elle est nitrophile.

Avant-propos

«Les plus belles observations sont celles que l'on fait dans son jardin» nous disait un ami naturaliste il y a bien longtemps. Cette maxime s'est vérifiée de la plus belle façon avec la récolte, par un ami de la Société mycologique des montagnes neuchâteloise (SMMN), d'un rare champignon à port de mycène qui a poussé tardivement plusieurs années dans les plates-bandes de son jardin. Après avoir travaillé deux récoltes et tenté de réaliser de bonnes photos, voici la description que nous proposons.

Hydropus trichoderma (Joss.) Singer

Chapeau I (1,5-) 2-3,5 (-4,5) cm, d'abord convexe-campanulé, humide-visqueux et brillant, puis étalé, parfois déprimé, montrant parfois une papille centrale, brun

bistre verdâtre sur le frais (Y70-M60-C60, Küppers 1991), puis envahi de brun foncé (Y70-M99-C90) et finalement noir sur les vieux exemplaires ou les exsiccata. Le revêtement du chapeau est délicatement fibrilleux, puis finement plissé radialement sur le sec. La marge du chapeau est irrégulière, réfléchie et fissurée dans la vétusté.

Lames I très larges, ventruées et libres à uncinées, moyennement serrées (6-7 par cm de marge), relativement épaisses, blanches puis beiges (S30-Y20-M20). Sporée blanche.

Pied I (1,8-) 2-4 × 0,2-0,5 (-0,8) cm, fin mais s'élargissant vers le bas et fortement adhérent au substrat (terre), creux et fragile, présentant le plus souvent un sillon important sur toute sa longueur, très finement strié-plissé avec l'âge et sur exsiccata, prulineux, blanc grisâtre sous

HYDROPUS TRICHODERMA Fructifications | Fruchtkörper

FRANÇOIS FRELÉCHOUX



le chapeau, brun-vert (S50-Y40-M40) dans la zone médiane, brun foncé à noir à sa base montrant toujours de très fines ponctuations. Basidiocarpes souvent réunis par 2-3 individus à pieds confluents.

Chair I très mince, blanche, sans odeur ni saveur remarquables. Nous n'avons pas vraiment observé de latex car les exemplaires semblaient trop vieux et secs.

Spores I série No 1: (8,4-) 9,4-11,4 (-12,4) µm de longueur (moyenne=10,4; écart-type=0,99; n=18) × (4,7-) 4,9-5,8 (-6,2) ovale avec un rapport longueur-largeur de 1,96 en moyenne (écart-type=0,17); série No 2: (7,4-) 8,1-9,5 (-10,2) µm de longueur (moyenne=8,8; écart-type=0,70; n=20) × (4,0-) 4,4-5,2 (-5,6) elliptique avec un rapport longueur-largeur de 1,84 en moyenne (écart-type=0,16); série No 3: (5,4-) 6,5-8,8 (-9,9) µm de longueur (moyenne=7,6; écart-type=1,14; n=31) × (3,7-) 4,4-5,7 (-6,3) brièvement elliptiques avec un rapport longueur-largeur de 1,53 en moyenne (écart-type=0,23), dans tous les cas nettement amyloïdes et à paroi mince, pourvues d'un gros apicule, souvent uniguttulées.

Basides I 31-36 × 7-9 µm, tétrasporiques ou bisporiques.

Pleurocystides I (60-) 70-95 × 9-15 µm cylindriques, élargies à différentes hauteurs, souvent ampullacées et atténuées en pédicelle à la base.

Cheilocystides I peu fréquentes, semblables aux pleurocystides mais de plus petite taille.

Revêtement du chapeau I cuticule constituée d'hyphes radiales en surface et de pilocystides dressées (25-50 × 10-15 µm), ces deux éléments montrant un pigment pariétal noir et un pigment vacuolaire brun. L'hypoderme est formé de cellules en forme d'ogives.

Revêtement du pied I montrant, au niveau des fines ponctuations du pied, des poils en amas avec une double pigmentation identique à celle observée dans la cuticule.

Caulocystides I cylindracées, souvent arquées et montrant une double pigmentation pariétale et vacuolaire.

Station et habitat

Récolte le 16 novembre 2011 de 8 spécimens en deux endroits différents, sur terre nue dans les plates-bandes d'un jardin en ville du Locle, CN 1:25'000 No 1143 Le Locle; coord. 547.200 E /

211.950 N; 940 m d'altitude. Leg Herbarium de Genève: No. G 00057836. Observations et récolte au même endroit le 21 octobre 2008.

Observations

Cette espèce a causé passablement de difficultés aux systématiciens. C'est Josserand qui en donne la première description dans la monographie de Kühner (1938) dédiée aux mycènes. Il remarque la grande originalité de l'espèce qu'il classe à la périphérie du genre *Mycena*. Cette espèce surprend par son chapeau froncé-rugueux qui possède une cuticule très originale, formée d'hyphes couchées radiales prolongées, à leur extrémité, de poils cuticulaires, ces éléments étant doublement pigmentés et posés sur un hypoderme cellulaire, non entièrement recouvert. Les cystides faciales et marginales, la teinte bistre noirâtre du chapeau et les ponctuations du pied par les caulocystides permettent de reconnaître cette espèce myceno-collybioïde. Les spores sont courtement elliptiques, nettement amyloïdes et uniguttulées. Singer (1946) attribue l'espèce au rang d'un nouveau genre: *Hydropus*. Josserand (1965) complète encore la description qu'il fait de l'espèce et documente encore plusieurs stations trouvées dans un même parc aux environs de Lyon.

Le genre *Hydropus* comprend des espèces mycenoïdes, omphaloïdes ou encore clitocyboïdes à chair fragile exsudant un latex hyalin, immuable ou noirissant. La trame des lames est régulière et n'est pas dextrinoïde, ni métachromatique. La sporée est blanche, les spores sont amyloïdes ou non, mais dans ce cas, ce pourrait être en raison de l'extrême minceur de la paroi sporale (Bas 1999). Présence de cheilocystides, caulocystides et souvent de piléocystides. La cuticule est le plus souvent hyméniforme. On dénombre une dizaine d'espèces en Europe. Dans les montagnes neuchâteloises, nous récoltons régulièrement deux espèces saprologéniques: *Hydropus subalpinus*, espèce printanière remarquablement radicante qui pousse sur bois mort de hêtre (*Fagus sylvatica*) et *Hydropus marginellus*, espèce estivo-automne venant sur souches très vermoulues de sapin (*Abies alba*).

Nos observations montrent que les dimensions sporales sont très variables, ce

qui est montré par les deux séries (No 1 et No 2) réalisées à partir d'exsiccata de nos récoltes. La série No 3 a été réalisée à partie de matériel frais sur la récolte de 2008. Nous n'avons pas pu faire de sporée car les exemplaires de cette année étaient trop vieux. La variabilité des dimensions sporales pourrait être due à plusieurs facteurs: 1) les spores sont issues de basides bisporiques et tétrasporiques; 2) les spores sont à paroi mince et pourraient se déformer par la dessiccation. Par ailleurs, le rapport longueur/largeur est nettement plus élevé sur les spores prélevées sur exsiccata (récolte de 2011) par rapport aux mesures faites sur les exemplaires frais (récolte de 2008).

L'écologie de l'espèce reste à préciser dans nos régions: la première description se base sur une récolte en milieu forestier sur humus de résineux (*Abies alba* ou *Picea abies*) (Josserand in Kühner 1938) mais plusieurs autres récoltes proviennent de parcs (Josserand 1965). Brezinski & Besl (2008) mentionnent l'espèce dans différents types de hêtraies, en forêts alluviales et dans des groupements de lisières. Les récoltes répertoriées en Suisse (voir www.swissfungi.ch) montrent que l'espèce vient dans différents types de forêts (certainement > 50 %), mais souvent en bordure de chemins (17 %); elle apparaît en forêts riveraines (13 %), en milieux anthropisés (11 %) et en aulnaies vertes subalpines (8%) (comm. pers. B. Senn-Irlet). Par conséquent, ce rare *Hydropus*, probablement saprophyte, humicole ou lignicole, semble avoir une valence écologique assez large. Son occurrence en bordure de chemins, en forêts riveraines et aulnaies vertes laisse à penser qu'elle est nitrophile.

Remerciements

Nous remercions très chaleureusement notre ami Maurice Mettraux du Locle pour avoir récolté l'espèce, nous l'avoir apportée et avoir suivi avec attention la station depuis plusieurs années, notamment en prévision de la présente publication. Notre gratitude va aussi à Béatrice Senn-Irlet (WSL, Birmensdorf) qui nous a transmis l'extrait relatif à cette espèce de la base de données des champignons de Suisse.

Bibliographie voir le texte en allemand

Der Faltgrunzelige Wasserfuss (*Hydropus trichoderma*)

FRANÇOIS FRELÉCHOUX & FRANÇOIS CONSOLINI • ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Zusammenfassung

Der Faltgrunzelige Wasserfuss ist eine helmflingsähnliche, eher seltene Art, die makroskopisch gut charakterisiert ist, durch ihren radial fein gefalteten Hut und seinen punktierten Stiel. Die Kutikula besteht aus lockeren radialen Hyphen mit aufgerichteten Enden und doppelter Pigmentierung (in der Wand und in den Vakuolen), die auf einer zellulären Hypodermis stehen. Das Vorhandensein von Zystiden auf der Fläche und am Rand der Lamellen, sowie die doppelt pigmentierten Kaulozystiden bestätigen die mikroskopische Diagnose wie die elliptischen amyloiden Sporen mit einem Tröpfchen. Die Art scheint nicht sehr enge ökologische Ansprüche zu haben. Ihr Vorkommen an Wegrändern, in Auenwäldern oder Grünerlengebüschchen lassen an eine stickstoffliebende Art denken.

Einleitung

«Die schönsten Entdeckungen macht man in seinem eigenen Garten» sagte uns ein Freund vor einiger Zeit. Diese Maxime bewahrheitete sich in ihrer schönsten Form mit einem Fund eines Freundes der Société mycologique des montagnes neuchâteloise (SMMN). Er fand einen seltenen helmflingsartigen Pilz über mehrere Jahre hinweg sehr spät im Jahr in seinen Blumenbeeten. Nachdem wir zwei Aufsammlungen bearbeiten und schöne Bilder davon machen konnten, möchten wir diese Art hier vorstellen.

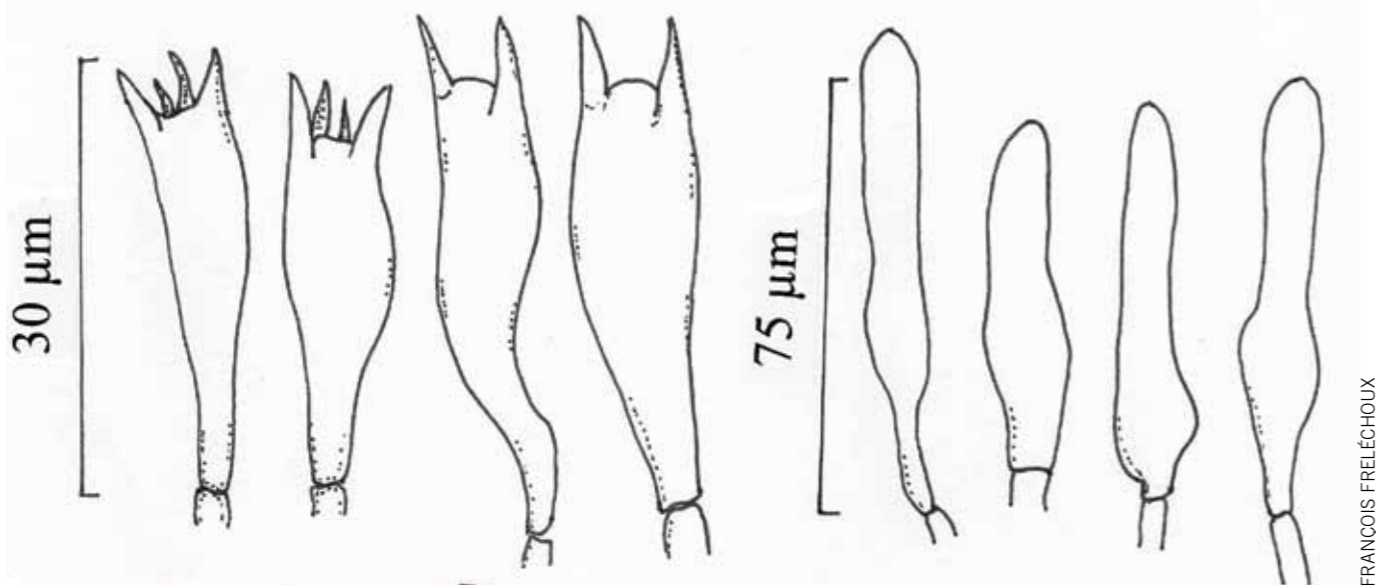
Hydropus trichoderma (Joss.) Singer

Hut I (1,5–) 2–3,5 (–4,5) cm, zuerst konvex bis glockenförmig, feucht-schmierig und glänzend, später ausgebreitet, manchmal eingefallen mit einem zent-

ralen Höcker. Frisch grünlich russbraun (Y70-M60-C60 in Küppers 1991), danach eher dunkelbraun (Y70-M99-C90) und schliesslich schwarz bei alten Exemplaren oder bei Exsikkata. Die Hutdeckschicht ist fein faserig, später wenn trocken fein gefaltet. Der Hutrand ist unregelmässig zurückgeschlagen, im Alter rissig.

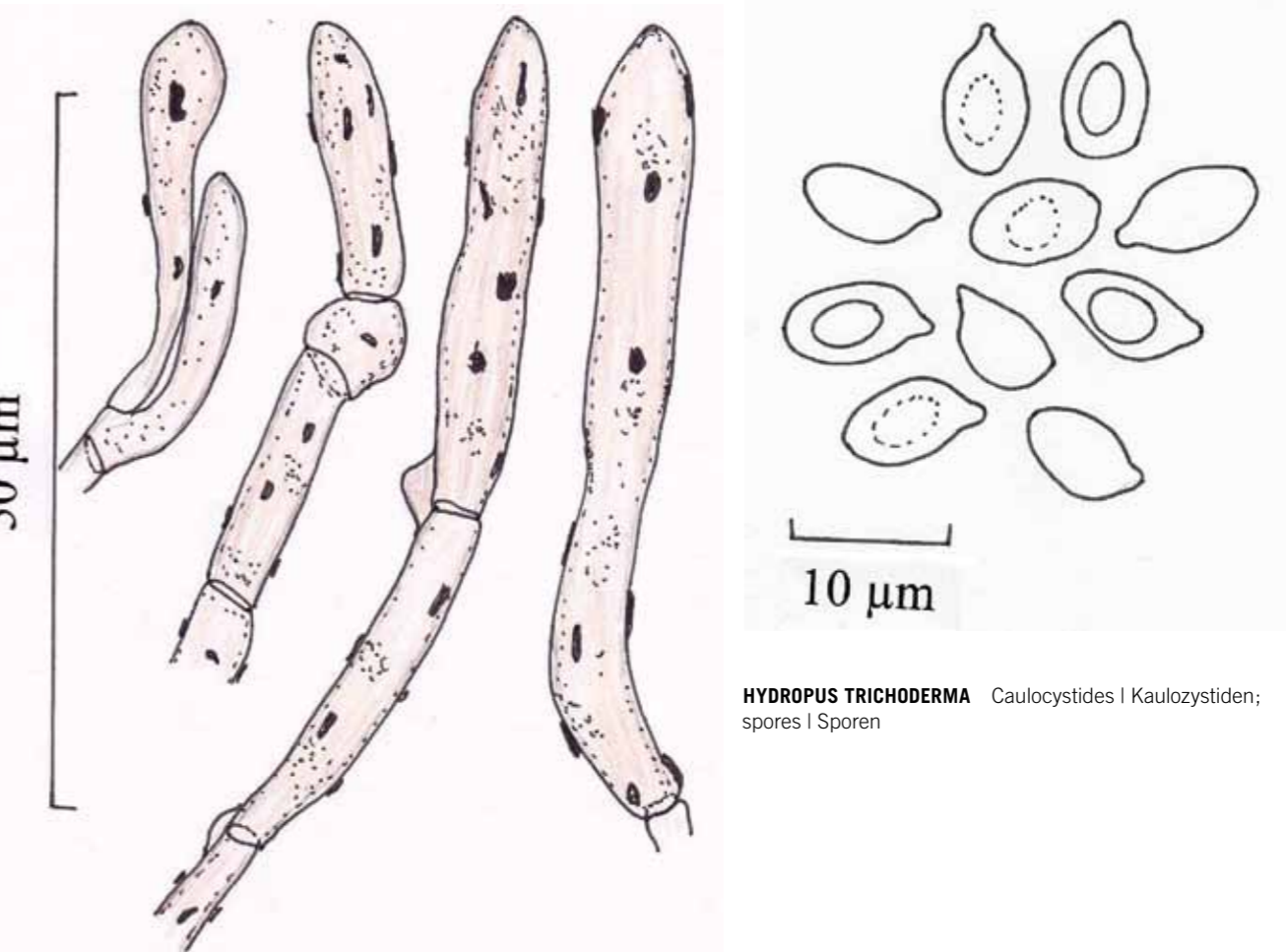
Lamellen I sehr breit, bauchig und frei bis hakig, ein bisschen eng stehend (6–7 pro cm am Rand), relativ dick, weiss bis beige (S30-Y20-M20). Sporenpulver weiss.

Fuss I (1,8–) 2–4 × 0,2–0,5 (–0,8) cm, fein sich nach unten verbreiternd und stark dem Substrat (Erde) anhaftend, hohl und zerbrechlich, meistens auf der ganzen Länge mit einer Furche überzogen, im Alter und als Exsikkata sehr fein gerieft bis gefaltet, körnig, weiss bis gräulich unter dem Hut, braun-grün (S50-Y40-M40)



FRANÇOIS FRELÉCHOUX

HYDROPUS TRICHODERMA Basides I Basidien; pleurocystides I Pleurozystiden; cuticule I Kutikula



HYDROPUS TRICHODERMA Caulocystides I Kaulozystiden; spores I Sporen

in der Mitte, dunkelbraun bis schwarz an der Basis immer fein schwarz gepunktet. Oft stehen 2–3 Fruchtkörper zusammen auf einem zusammengewachsenen Fuss. **Fleisch I** sehr fein, weiss, ohne auffallenden Geruch oder Geschmack. Wir konnten keine Milch beobachten, da die Exemplare wahrscheinlich zu alt der zu trocken waren.

Sporen I Erste Serie. Länge: (8,4–) 9,4–11,4 (–12,4) µm (Mittelwert=10,4; Standardabweichung=0,99; n=18), Breite: (4,7–) 4,9–5,8 (–6,2) µm, oval mit einem Längen-Breitenverhältnis im Mittel von 1,96 (Standardabweichung=0,17). Zweite Serie. Länge: (7,4–) 8,1–9,5 (–10,2) µm (Mittelwert=8,8; Standardabweichung=0,70; n=20), Breite: (4,0–) 4,4–5,2 (–5,6) µm, elliptisch mit einem Längen-Breitenverhältnis im Mittel von 1,84 (Standardabweichung=0,16). Dritte Serie. Länge: (5,4–) 6,5–8,8 (–9,9) µm (Mittelwert=7,6; Standardabweichung=1,14; n=31), Breite: (3,7–) 4,4–5,7 (–6,3) µm, kurz elliptisch mit einem Längen-Breitenverhältnis im Mittel von 1,53 (Standardabweichung=0,23). In allen Fällen stark amyloid, dünnwandig, ohne dicken Api-

kulus oft mit nur einem Tröpfchen.

Basidien I 31–36 × 7–9 µm, vier- oder zweisporig.

Pleurozystiden I (60–) 70–95 × 9–15 µm, zylindrisch, an verschiedenen Stellen verbreitert, oft ampullenförmig und an der Basis oft stielartig verschmälert.

Cheilozystiden I wenig häufig, ähnlich den Pleurozystiden, sind jedoch kleiner. **Hutdeckschicht I** Kutikula besteht an der Oberfläche aus radialen Hyphen und ausgerichteten Pilozystiden (25–50 × 10–15 µm). Beide Elemente besitzen ein schwarzes Pigment in der Wand und ein braunes in den Vakuolen. Die Hypodermis ist aus spitzbogenförmigen Zellen aufgebaut.

Stieldeckschicht I zeigt bei den fein gepunkteten Stellen büschelige Haare, die gleich gefärbt sind, wie in der Kutikula.

Kaulozystiden I zylindrisch, oft gebogen und mit einer doppelten Pigmentierung in der Wand und in den Vakuolen.

Fundort und Ökologie

Gefunden 8 Exemplare am 16. November 2011 an zwei verschiedenen Stellen auf nackter Erde in einem Blumenbeet in Le Locle NE. Koordinaten: 547.200/211.950,

940 m ü.M. Exsikkata im Herbarium in Genf, Nr. G 00057836.

An der gleichen Stelle wurde schon am 21. Oktober 2008 diese Art gefunden.

Bemerkungen

Diese Art bereitete den Systematikern lange einige Schwierigkeiten. Josserrand beschrieb sie als erster in der *Mycena*-Monographie von Kühner (1938). Er erwähnt ihre grosse Besonderheit und platziert sie am Rande der Gattung *Mycena*. Die Art überrascht mit ihren kraus bis rauen Hut, der eine ganz spezielle Kutikula besitzt. Dieser ist aus verlängerten radialen Hyphen zusammengesetzt, die an ihrem Ende kutikuläre Haare besitzen. Alle diese Elemente sind noch zusätzlich doppelt pigmentiert. Sie liegen auf einer zellulären Hypodermis, die nicht vollständig zugedeckt ist. Die oberflächlichen und Randzystiden, die russbraune Farbe des Hutes und der durch Kaulozystiden gepunkteter Stiel kennzeichnen diese myceno-collybioide Art gut. Die Sporen sind kurz elliptisch, deutlich amyloid und mit einem Tröpfchen. Singer (1946) stellt die Art dann in eine neue Gattung:

Hydropus. Josserand (1965) ergänzt die Beschreibung und fügt mehrere neue Fundorte aus einem Park in der Nähe von Lyon hinzu.

Die Gattung *Hydropus* umfasst mycenoide, omphaloide und clitocyboide Arten mit zerbrechlichem Fleisch und einer hyalinen Milch, die schwärzt oder auch nicht. Die Trama der Lamellen ist regelmässig und weder dextrinoid noch metachromatisch. Die Sporenfarbe ist weiss. Die Sporen sind amyloid oder nicht, das könnte aber auch nur durch die extrem dünne Sporenwand verursacht sein (Bas 1999). Vorkommen von Cheilozystiden, Kaulozystiden und oft auch von Pileo-zystiden. Die Kutikula ist meistens hymeniform. In Europa findet man ungefähr zehn Arten in dieser Gattung. Im Neuenburger Jura konnten wir regelmässig zwei saprophytische Arten auf Holz finden: den Buchenwald-Wasserfuss (*Hydropus subalpinus*), eine Frühlingsart, die auf totem Buchenholz (*Fagus sylvatica*) wächst und den Braunschneidigen Wasserfuss (*Hydropus marginellus*), eine Sommer-Herbstart, die auf stark morschen Strünken von Weisstanne (*Abies alba*) wächst. Unsere Beobachtungen zeigen die

Sporenmasse als sehr variabel: dies zeigen die Messungen der beiden Serien, die an unterschiedlichen Exsikkata gemacht wurden. Die dritte Serie wurde direkt mit Frischmaterial von 2008 realisiert. Leider konnten wir davon keinen Sporenabdruck nehmen, da jene Exemplare bereits zu alt waren. Die grosse Variabilität der Sporenmasse könnte von verschiedenen Ursachen herkommen: 1) die gemessenen Sporen stammen von zwei- oder viersporigen Basidien; 2) die Sporen besitzen nur eine dünne Wand und verformen sich bei Austrocknung. Ausserdem ist das Längen-Breiten-Verhältnis bei Sporen, die aus Exsikkata genommen wurden viel grösser (Fund 2011), als bei den Messungen, die an Frischmaterial gemacht wurden (Fund 2008).

Bleibt noch die Ökologie dieser Art in unserer Region zu präzisieren: die erste Beschreibung stammt von einem Fund in einem Nadelwald (Weisstanne oder Fichte, Josserand in Kühner 1938), verschiedene andere Funde stammen jedoch aus Parks (Josserand 1965). Brezinski & Besl (2008) erwähnen die Art in verschiedenen Buchenwaldtypen,

in flussbegleitenden Wäldern und Lichtungen. Die Verbreitung der Art in der Schweiz (siehe www.swissfungi.ch) zeigt, dass die Art in verschiedenen Waldtypen vorkommt (sicher > 50%), jedoch auch an Wegrändern (17 %), in Auenwäldern (13 %), an anthropogen beeinflussten Stellen (11 %) und in subalpinen Grünerlengebüsch (8 %) (Senn-Irlet, pers. Mitteilung). Diese seltene Wasserfussart (*Hydropus*), scheint ziemlich breite ökologische Ansprüche zu haben und wächst wahrscheinlich saprophytisch, humicol oder lignicol. Ihr Vorkommen an Wegrändern, in Auenwäldern und in Grünerlengebüsch lassen an eine stickstoffliebende Art denken.

Dank

Wir möchten Maurice Mettraux aus Le Locle sehr herzlich danken für das Auffinden dieser Art, dass er sie uns überlassen hat und dass er den Fundort über Jahre im Auge behält. Wir bedanken uns auch bei Béatrice Senn-Irlet (WSL, Birmsdorf), die uns den entsprechenden Auszug aus der Schweizerischen Pilzdatenbank schickte.

Bibliographie | Literatur

BAS C. 1999. Flora Agaricina Neerlandica. Volume 4. Edited by C. Bas et al. A.A. Balkema, Rotterdam, Brookfield.

BREZINSKI A. & H. BESL 2008. Die Gattungen *Hydropus* bis *Hypsizyus*. Regensburgische Botanische Gesellschaft, Regensburg, Band 15.

JOSSERAND M. 1965. Champignons de la région lyonnaise. Bulletin de la société mycologique de France LXXXI: 523-527.

KÜHNER R. 1938. Le genre *Mycena* (Fries), étude cytologique et systématique des espèces d'Europe et d'Amérique du Nord. Lechevallier, Paris.

HYDROPUS TRICHODERMA Fructifications | Fruchtkörper

FRANÇOIS FRELÉCHOUX



Pilzporträt 2 | Portrait d'un champignon 2 | Il fungo speciale 2

Der Weissbeschleierte Flämmling

Ein auffallend schöner Pilz im Waldbrandgebiet von Leuk VS

MARTIN URBEN

Einleitung

Der Waldbrand von Leuk hat am 13. August 2003 eine Fläche von 310 ha Wald verwüstet. Über 200'000 Bäume sind dem Feuer zum Opfer gefallen. Es sah aus wie eine Mondlandschaft. Doch schon im folgenden Frühjahr eroberte die Natur dieses Gebiet zurück. Überall breitete sich das Seifenkraut aus (eine rosa blühende Polsterpflanze). Auch sprossen laut Angaben von Pilzsammellern, sehr viele Morcheln aus dem Boden. Drei Jahre nach dem Brand war an-

scheinend die Artenvielfalt grösser als im intakten Wald. Überraschend war auch das Massenvorkommen von Erdbeerspinat. Auch mykologisch ist dieses Gebiet äusserst interessant. Überall erschienen schon im ersten Jahr nach dem Grossfeuer Pilzarten die hauptsächlich auf Brandstellen fruktifizieren. Am häufigsten war *Pholiota highlandensis* (Kohlenschüppling) anzutreffen. In den ersten drei Jahren gab es jeweils im Frühjahr ein Massenvorkommen. Tausende von

Fruchtkörpern konnte man bestaunen. Auch an den verkohlten Strünken und Stämmen erblickte man bald die ersten Pilzfruchtkörper, von denen eine Pilzart sehr auffällig ist.

Gymnopilus stabilis (Weinm.) Kühner & Romagn. 1985

Hut | 3–8 cm, jung halbkugelig, später konvex bis abgeflacht, manchmal wellig verbogen. Oberfläche glatt, matt, nicht

GYMNOPIUS STABILIS | Fruchtkörper | Fructifications

MARTIN URBEN



hygrophan, trocken hellgelb bis orange-gelb, später orange-braun, jung mit einem weissen seidigen Velum überzogen, später gelborange geflammt. Rand lange eingebogen, scharf, leicht gekerbt.

Fleisch | hellgelb bis zitronengelb, dickfleischig, fest. Geruch: säuerlich, fruchtig mit einer erd-staubartigen Komponente. Geschmack: bitter.

Lamellen | jung hellgelb, später braungelb bis ockerlich, breit, dicht untermischt, am Stiel ausgebuchtet angewachsen und mit Zahn herablaufend. Schneiden weiss bewimpert, im Alter leicht schartig. Lamellenflächen stellenweise braunrot fleckend.

Stiel | 30–80×6–15 mm zylindrisch, leicht verbogen, Basis leicht keulig bis abgerundet, voll, zähfleischig. Oberfläche: Spitze hellgelb, Basis alt bräunend, weisslich überfasert, jung mit wattiger Ringzone, Basis weissfilzig.

Sporen | elliptisch bis mandelförmig, stark warzig bis schollig, ockergelb 7,5–9×4,5–5,5 µm, Q = 1,6–1,8, Sporenpulver tabakbraun.

Basidien | zylindrisch bis keulig 25–28×6,5–8 µm mit 4 Sterigmen und Basalschnalle.

Cheilozytisten | spindelig bis flaschenförmig, apikal meist kopfig 35–45×6–10 µm.

Pleurozytisten | ähnlich, aber kleiner 25–30×6–8 µm, weniger kopfig.

Hutdeckschicht | aus parallel liegenden

Hyphen von 3–10 µm Breite, hyalin bis ockergelb pigmentiert. Septen mit Schnallen. Hymenium und Zystiden färben in Baumwollblau nicht grün.

Ökologie und Fundort

Standort: gesellig bis büschelig am Grunde von morschen und verbrannten Holzstrüngen oder Wurzeln von Fichte und Waldkiefer.

Fundort: Leuk VS, Bannwald, 1350 m ü. M., Koordinaten: 615.800 / 131.060

Datum: 19. Juni 2010. Herbar-Nr. 1906-10 M2, Fotobeleg: 10–74, Leg. und det. Martin Urben

Diskussion

Gymnopilus stabilis ist schon im Felde gut anzusprechen, wenn man folgende Merkmale beachtet:

- die von jung an gedrungene kräftige Statur
- die dickfleischigkeit im Hut und Stiel
- das weisse seidige Velum, das die jungen Pilze wie ein Schleier überzieht.

Verwechseln könnte man diesen Pilz am ehesten mit *Gymnopilus penetrans*, ebenfalls eine Nadelholz besiedelnde Art. Diese Art ist aber viel schwächer und hat vor allem nicht dieses auffällige weisse Velum an jungen Fruchtkörpern. Auffallend ist bei meinen Funden die Erscheinungszeit und der Standort. In den letzten beiden Jahren fand ich diese Pilze

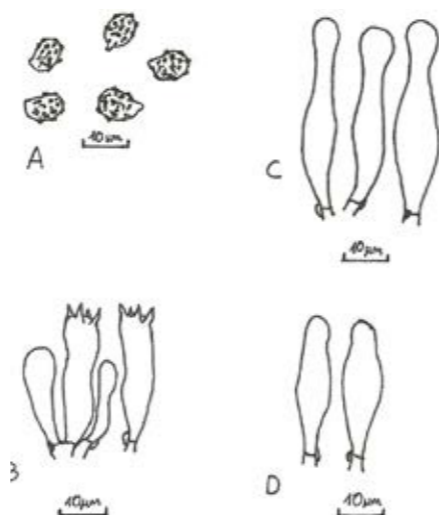


Illustration MARTIN URBEN

GYMNOPIUS STABILIS

- A Sporen | Spores
B Basidien | Basides
C Cheilozytisten | Cheilozystides
D Pleurozytisten | Pleurozystides

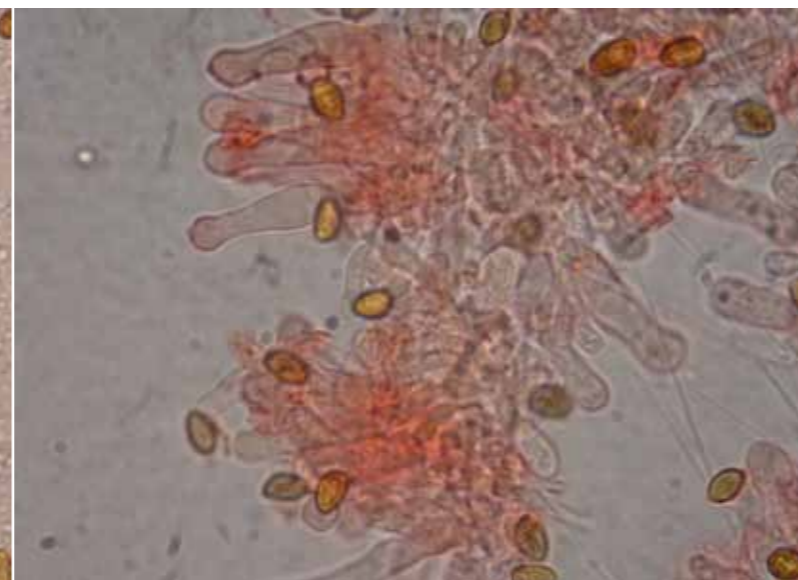
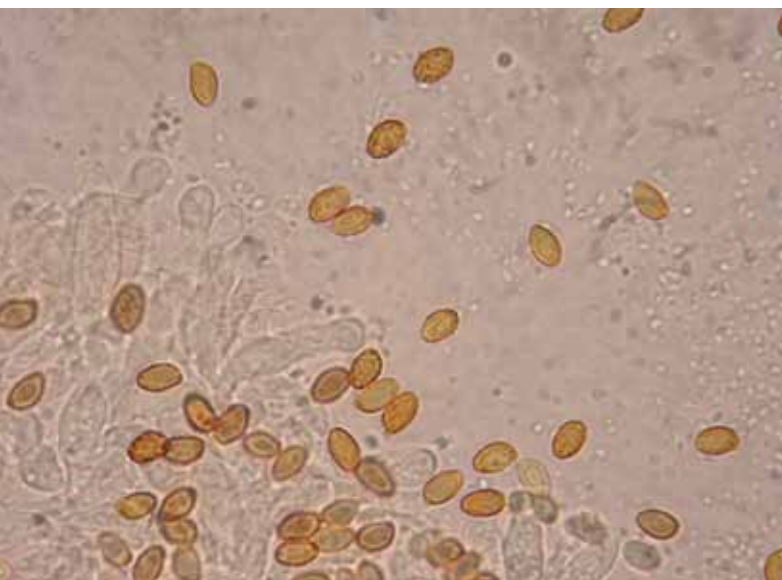
im Vorsommer (Monat Juni). Laut Literatur ist die Erscheinungszeit aber eher im Herbst. Auch wird nirgends erwähnt, dass *Gymnopilus stabilis* auf Brandstellen vorkommt. Bei meinen Funden ist die Vorliebe für verbranntes Holz augenscheinlich. In keinem Wald in der näheren und weiteren Umgebung habe ich diesen Pilz bis jetzt gesehen. Nur in diesem Brandgebiet ist er recht häufig anzutreffen. Wie lange es so bleibt, wird sich zeigen.

Literatur | Bibliographie

- LUDWIG E. 2001. Pilzkompendium. Band 1 Seite 157.
DÄHNKE R.M. 2004. 1200 Pilze in Farbfotos Seite 701.
MOSEMER M. 1983. Die Röhrlinge und Blätterpilze 5. Auflage Seite 342.
HORAK E. 2005. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa, Seite 388.

GYMNOPIUS STABILIS | Sporen in GSD | Spores dans le GSD

Cheilozytisten in Congorot | Cheilozystides dans le Rouge Congo



Gymnopilus stabilis

Une magnifique espèce récoltée dans une forêt victime des incendies à Loèche VS

MARTIN URBEN • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Introduction

C'est une surface de 310 hectares que l'incendie a dévastée, le 13 août 2003. Plus de 200'000 arbres ont été victimes du feu. Le paysage ressemblait à une surface lunaire. Mais déjà au printemps suivant, la reconquête de la nature commençait dans la région. Partout, la Saponaire officinale s'est répandue (une plante à fleurs roses). De même, selon les indications des promeneurs, les Morilles poussaient en grand nombre sur le sol. Trois ans après l'incendie, la diversité des espèces était plus grande apparemment que dans la forêt intacte précédente. La prolifération de Chénopodes était étonnante. Sur le plan mycologique, cette région a montré son grand intérêt. Partout, lors de la première année après l'incen-

die, les espèces fructifiant sur les terrains brûlés ont poussé en grand nombre. La plus fréquente était *Pholiota highlandensis*, la Pholiotte des charbonnières. Puis, au cours des trois ans suivants, en début de saison, les fructifications différentes ont été vues en masse, par milliers. Sur les branches et les souches brûlées, on a pu apercevoir les premières fructifications de cette espèce qui a retenu toute notre attention.

Gymnopilus stabilis (Weinm.) Kühner & Romagn. 1985

Chapeau | 3–8 cm, jeune hémisphérique, puis convexe à aplani, parfois flexueux. Surface lisse, mate, non hygrophane, sec jaune clair à jaune orangé, puis brun

orangé, jeune avec un voile soyeux blanc, plus tard orangé flammé. Marge longuement enroulée, aiguë, parfois crénelée.

Chair | jaune clair à jaune citron, charnue, ferme. Odeur: acidulée, fruitée avec une composante de terre ou de poussière. Saveur: amère.

Lamelles | jeunes jaune clair, puis jaune brunâtre à ocre, larges, densément entremêlées de lamellules, adnées sinuées, décurrentes avec une dent. Marge des lamelles poudrée de blanc; dans l'âge un peu denticulées. Surface des lamelles par endroits tachée de brun rouge.

Stipe | 30–80×6–15 mm, cylindrique, légèrement arqué, avec une base un peu bulbeuse à arrondie, plein, à chair tenace. Surface: jaune clair en haut, avec une base brunissante plus tard;

GYMNOPIUS STABILIS | Fruchtkörper | Fructifications

Photos MARTIN URBEN



avec des fibrilles blanchâtres. Jeune avec une zone annulaire ouateuse, à la base fibrilleux blanchâtre.

Spores I elliptiques à amygdalines, fortement verruqueuses à boursouflées, jaune ochracé 7,5–9 / 4,5–5,5 mm, Q = 1,6–1,8. Sporée: brun tabac.

Basides I cylindriques à clavées 25–28×6,5–8 mm avec 4 stérigmates et boucles basales.

Cheilocystides I fusiformes à lagéni-formes, souvent capitées au sommet, 35–45 x 6–10 mm

Pleurocystides I de forme analogue mais de dimensions plus petites 25–30×6–8 mm, moins ampullacées

Revêtement piléique I constitué d'hyphes parallèles, couchées, de 3–10 mm de largeur, hyalines à pigmentées en jaune ochracé. Septées avec des boucles. L'hyménium et les cystides ne se colorent pas en vert dans le bleu coton

Ecologie et station

Habitat: grégaire à cespiteux, sur des débris ligneux brûlés ou des racines d'épicéas et de pins.

Station: Loèche VS, Bannwald, 1350 m d'alt., Coordonés: 615.800 / 131.060

Date: le 19 juin 2010, Herbar: 1906-10 M2, Photos: 10-74, Leg. und det. Martin Urben

Discussion

Gymnopilus stabilis peut être reconnue et déterminée sur le terrain, pour peu que l'on observe les caractères suivants:

- La stature vigoureuse et trapue des jeunes fructifications,
- La constitution charnue du chapeau et du stipe,
- Le voile blanc et soyeux, qui recouvre les jeunes fructifications.

On pourrait confondre cette espèce avec *Gymnopilus penetrans*, qui colonise aussi l'habitat des conifères. Cependant, cette dernière est beaucoup plus fluette et ne possède pas ce voile blanc qui recouvre de manière frappante les jeunes fructifications. A mon avis, le moment de croissance des fructifications et l'habitat de mes récoltes sont frappants. J'ai découvert ces champignons au printemps

(juin) au cours des deux dernières années. Selon la littérature, l'époque habituelle de leur croissance se situe plutôt en automne. Il n'est nulle part indiqué que *Gymnopilus stabilis* apparaît sur places à feu. Pour mes récoltes, ces endroits brûlés ont nettement montré cette préférence. Je n'ai aperçu cette espèce dans aucune des forêts des alentours proches et plus lointains. Ce n'est que dans cette forêt incendiée que j'ai pu la rencontrer vraiment fréquemment. Il faudra regarder attentivement si ce phénomène se produit sur une longue durée.

Littérature voir le texte en allemand

Pilzpostkarten VSVP

Die Pilzpostkarten des VSVP, die jeweils der SZP belegt wurden, können auch separat gekauft werden. Bis Ende Dezember 2012 wurden 32 Sujets gedruckt. 10 Stück kosten CHF 8.–

Verkauf via Buchhandel
www.vsvp.ch > shop



GIAN-FELICE LUCCHINI

Fotos MAX DANZ

Keulenpilze

Wo die Fruchtkörper die systematische Stellung nicht verraten

BÉATRICE SENN-IRLET

Im Verlaufe des letzten Jahres wurden an verschiedenen Orten in der Schweiz Pilze mit keulenförmigen Fruchtkörpern gefunden. Mit Ausnahme von wenigen sehr auffälligen Arten wie den Grünen Erdzunge (*Microglossum viride*, Abb. 3) mit den dunkel-olivgrünen Farben oder der Behaarten Erdzunge (*Trichoglossum hirsutum*, Abb. 8) wo mit einer guten Lupe die abstehenden Borsten am ganzen Fruchtkörper zu sehen sind, bedürfen die Keulenpilze in der Regel einer Kontrolle von mikroskopischen Merkmalen, um eine sichere Bestimmung zu gewährleisten.

Keulenförmige Fruchtkörper mit mehr oder weniger glatten Oberflächen gibt es sowohl bei den Ständerpilzen (Basidiomyceten) wie bei den Schlauchpilzen

(Ascomyceten) und dies je in unterschiedlichen Gattungen.

Solche Keulenpilze zeigen keine eindeutige Bindung an einen Lebensraum, womit auf eine Deutung dieses besonderen Fruchtkörpertypes spekuliert werden könnte. In offenen grasigen Lebensräumen hat man die grössten Chancen solchen Pilzen zu begegnen. So sind die Schwarzbraune Keule (*Clavaria atrofusca*, Abb. 1) und die Rauchgraue Keule (*Clavaria fumosa*, Abb. 2) in Grasland gefunden worden, die Weisse Keule (*Clavaria falcata*, Abb. 4) im Hausgarten unter Weigelie zwischen Seggenräsern und das Kolbenförmige Sklerotienkeulen (*Typhula uncialis*, Abb. 5) an einen letztjährigen Stängel einer Hochstaudenpflanze im subalpinen Fichtenwald. Die Behaarte

Erdzunge (*Trichoglossum hirsutum*, Abb. 8) findet sich oft in Mooren zwischen Torfmoosen, aber auch auf mageren sandigen Böden, oft in Gesellschaft von anderen Erdzungen (*Geoglossum spec.*).

Während die Weisse Keule (*Clavaria falcata*, Abb. 4) eine überaus häufige Art in den unterschiedlichsten Lebensräumen ist, sind alle andern abgebildeten Arten eher selten bis sehr selten. Mit der Schwarzbraunen Keule (*Clavaria atrofusca*, Abb. 1), der Braunroten Erdzunge (*Microglossum fuscorubrum*, Abb. 6) und der Viersporigen Erdzunge (*Trichoglossum tetrasporum*, Abb. 7) sind letztes Jahr gar drei Erstnachweise für die Schweiz (nach Angaben von SwissFungi) getätigt worden.

1. SCHWARZBRAUNE KEULE (CLAVARIA ATROFUSCA)



JÖRG GILGEN

2. RAUCHGRAUE KEULE (CLAVARIA FUMOSA)



DANIEL SCHLEGEL

6. BRAUNROTE ERDZUNGE (MICROGLOSSUM FUSCORUBRUM)



DANIEL SCHLEGEL

7. VIERSPORIGE ERDZUNGE (TRICHOGLOSSUM TETRASPORUM)



DANIEL SCHLEGEL

3. GRÜNE ERDZUNGE (MICROGLOSSUM VIRIDE)



MONIKA CHRISTEN

8. BEHAARTE ERDZUNGE (TRICHOGLOSSUM HIRSUTUM)



MARKUS WILHELM

4. WEISSE KEULE (CLAVARIA FALCATA)



BÉATRICE SENN-IRLET

5. KOLBENFÖRMIGES SKLEROTIENKEULCHEN (TYPHULA UNCIALIS)



BÉATRICE SENN-IRLET

Périgord-Trüffel bald auch in der Schweiz?

SIMON EGLI & ULF BÜNTGEN

Eine kürzlich erschienene Studie eines internationalen Forscherteams zeigt, dass der kontinuierliche Rückgang der Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) mit zunehmender Sommertrockenheit im Mittelmeerraum zu erklären ist (Büntgen et al. 2012a). Ein Vergleich der jährlichen Ertragszahlen von Périgord-Trüffeln in einzelnen Regionen Nordost-Spaniens (Aragonien), Süd-Frankreichs (Périgord) und Nord-Italiens (Piemont und Umbrien), den drei wichtigsten europäischen Anbauländern mit meteorologischen Aufzeichnungen seit den 1970er Jahren, zeigt einen deutlichen Zusammenhang zwischen dem Sommerklima und den darauf folgenden Trüffel-Erntemengen. Gleichzeitig liess sich eine Abhängigkeit zwischen der Häufigkeit dieser kulinarisch begehrten wildwachsenden Speisepilze und dem Wachstum ihrer Wirtsbäume nachweisen. Fällt zwischen Juni und August bei relativ geringen Temperaturen viel Niederschlag, ist mit einem gesteigerten Eichenwachstum und einer guten Trüffelernte zu rechnen (Abb. 1). Sind die Sommer jedoch trocken und heiss, wirkt sich dies nicht nur negativ auf das Baumwachstum aus, sondern auch auf die winterliche Pilzproduktion zwischen November und Februar.

Unter Berücksichtigung zahlreicher Klimamodelle ist eine weitere Zunahme der Trockenheit im Mittelmeerraum und einen dadurch anhaltenden Rückgang der Périgord-Trüffel in Spanien, Frankreich und Italien zu erwarten. Gleichzeitig sind durch den anhaltenden Klimawandel, der

sich im Mittelmeerraum bereits heute negativ auf viele Waldökosysteme auswirkt, nördlich der Alpen günstigere ökologische Bedingungen für Trüffel zu erwarten. Sowohl das natürliche Vorkommen von Périgord-Trüffeln als auch deren Anbau in sorgfältig angelegten und gepflegten Plantagen könnte sich klimabedingt Richtung Norden verschieben, auch in die Schweiz. Diese Prognose deckt sich mit neusten Erkenntnissen aus der Schweiz und Süddeutschland, die nicht nur eine allgemeine Zunahme des Pilzwachstums beschreiben (Büntgen et al. 2012b), sondern besonders auf das unerwartet häufige Vorkommen von Burgunder-Trüffeln (*Tuber aestivum*) nördlich der Alpen aufmerksam machen (Stobbe et al. 2012). Diese bei uns heimische Trüffelart könnte in Zukunft stark an kulinarischer und somit wirtschaftlicher Bedeutung gewinnen.

Die Gründe für die stetig abnehmende Produktion von Périgordtrüffeln während der letzten 40 Jahre waren bisher nicht bekannt. In den traditionellen Anbaugebieten Spaniens (Aragonien und Katalonien), Frankreichs (Périgord) und Italiens (Piemont und Umbrien) führte dies nicht nur zu lokaler Verunsicherung, sondern trieb global die Preise für den begehrten kulinarischen Leckerbissen in die Höhe. Mit bis zu 2000 EUR/kg gehört der Périgord-Trüffel zu den kostbarsten Delikatessen. Besseres Verständnis über Klima-Wachstumsbeziehungen von Trüffeln ist von grossem wissenschaftlichen Interesse und direkter ökonomischer Bedeutung, vor allem in den strukturschwachen, länd-

lichen Regionen im Mittelmeerraum.

Da neben ihrem kulinarischen Wert Trüffeln als Mykorrhizapilze für das Wachstum und die Stressresistenz der Wälder von grosser Bedeutung sind, will die WSL die Forschung auf diesem Gebiet weiterverfolgen. In einer mehrjährigen Feldstudie sollen nun wichtige Erkenntnisse über das Wachstum und die Produktivität unterschiedlicher Trüffelarten unter besonderer Berücksichtigung ökologischer Standortseigenschaften, dem Wachstum der assoziierten Waldbäume, sowie meteorologischer Steuergrössen gewonnen werden. Die Ergebnisse der Studie werden mithelfen, das ökologische System der unterirdisch lebenden Pilze besser zu verstehen und die wissenschaftlichen und praktischen Grundlagen bilden um diese wertvolle Waldressource nachhaltig nutzen zu können.

Literatur | Bibliographie

BÜNTGEN U., EGLI S., CAMARERO J.J., FISCHER E.M., STOBBE U., KAUSERUD H., TEGEL W., SPROLL L. & N.C. STENSETH 2012 A. Drought-induced Périgord black truffle decline. *Nature Climate Change* 2: 827-829.

BÜNTGEN U., KAUSERUD H. & S. EGLI 2012 B. Linking mushroom productivity and phenology to climate variability. *Frontiers in Ecology and the Environment* 10: 14-19

STOBBE U., BÜNTGEN U., SPROLL L., TEGEL W., EGLI S. & S. FINK 2012. Spatial distribution and ecological variation of re-discovered German truffle habitats. *Fungal Ecology* 5: 591-599.

Les truffes du Périgord - bientôt en Suisse?

SIMON EGLI & ULF BÜNTGEN

Une première. Une équipe internationale de chercheurs a réussi à identifier la cause du recul continu de la truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*): la sécheresse estivale accrue dans l'espace méditerranéen (Büntgen et al. 2012a). La comparaison entre le rendement annuel des truffes du Périgord dans différentes régions – nord-est de l'Espagne (Aragon), sud de la France (Périgord) et Italie du Nord (Piémont et Ombrie), soit dans les trois principaux pays européens concernés par cette culture –, et des enregistrements météorologiques effectués depuis les années 1970, a révélé un lien évident entre le climat estival et les quantités de truffes récoltées. En parallèle, il a été possible de démontrer la corrélation entre la fréquence de ces champignons comestibles convoités sur le plan culinaire, qui poussent à l'état sauvage, et la croissance de leurs arbres-hôtes. En présence de températures relativement basses, avec une pluviométrie élevée entre juin et août, il faut s'attendre à une croissance accrue du chêne et à une bonne récolte de truffes (Fig. 1). Si les étés sont au contraire chauds et secs, l'impact sera non seulement négatif sur la croissance de l'arbre, mais aussi sur la production hivernale de champignons entre novembre et février.

En s'appuyant sur de nombreuses modélisations climatiques, les chercheurs tablent sur une poursuite de l'augmentation de la sécheresse dans l'espace méditerranéen et de ce fait, sur un recul continu de la truffe du Périgord en Espagne, en France et en Italie. Mais ils soulignent en même temps qu'aujourd'hui, l'impact du changement climatique est déjà négatif sur nombre d'écosystèmes forestiers de l'espace méditerranéen. Ils prévoient donc des conditions écologiques plus

favorables pour les truffes au nord des Alpes. L'habitat naturel des truffes du Périgord, ainsi que leur culture dans des plantations aménagées et entretenues avec soin, pourraient ainsi se déplacer vers le nord, Suisse incluse, à cause du climat.

Cette prévision recoupe les dernières connaissances en provenance de Suisse et du sud de l'Allemagne. Elles décrivent en effet non seulement une augmentation générale de la croissance des champignons (Büntgen et al. 2012b), mais attirent encore l'attention sur la fréquence inattendue des habitats de truffe de Bourgogne (*Tuber aestivum*) au nord des Alpes (Stobbe et al. 2012). Cette espèce de truffe indigène dans nos régions pourrait à l'avenir fortement gagner en importance culinaire, et de ce fait en importance économique.

Les raisons d'une diminution continue de la production de truffes, ces 40 dernières années, étaient jusqu'à ce jour inconnues. Dans les zones traditionnelles de culture en Espagne (Aragon et Catalogne), en France (Périgord) et en Italie (Piémont et Ombrie), cette baisse s'est traduite à la fois par de l'insécurité au niveau local, et au niveau mondial par une augmentation vertigineuse du prix de ces friandises convoitées. Avec un prix

pouvant atteindre 2000 EUR/kg, la truffe du Périgord figure parmi les mets de choix les plus précieux. Une meilleure compréhension des relations entre le climat et la croissance des truffes présente un grand intérêt scientifique et revêt une importance économique directe. L'évolution future des rendements de truffes risque d'amoindrir notamment la force économique des régions rurales faiblement structurées de l'espace méditerranéen.

En plus de leur valeur culinaire, les truffes, en tant que champignons mycorrhiziens, jouent un rôle prépondérant dans la croissance et la résistance au stress des forêts. D'où le souhait du WSL de poursuivre la recherche en ce domaine. Une étude pluriannuelle sur le terrain, qui prendra particulièrement en compte plusieurs paramètres – caractéristiques écologiques de la station, croissance des arbres associés, facteurs d'influence météorologiques –, doit apporter des connaissances décisives sur la croissance et la productivité des différentes espèces de truffes. Les résultats de cette étude aideront à mieux comprendre le système écologique des champignons souterrains, et à fonder les bases scientifiques et pratiques en vue d'une exploitation durable de cette ressource forestière précieuse.

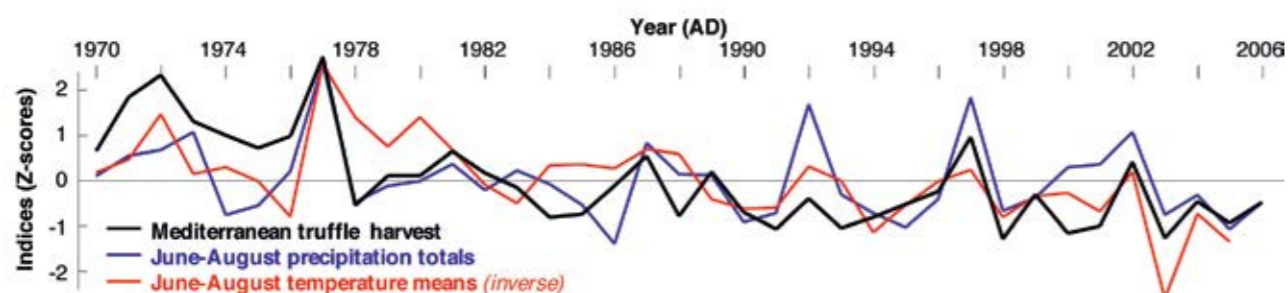


ABB. 1 | FIG. 1: Zusammenhang zwischen mediterraner Ernte von Périgordtrüffeln (Jährliches Mittel der Erntemengen aus Spanien, Frankreich und Italien; schwarz), der Niederschlagssumme (blau) und dem Temperaturmittel (invers, rot). | Rapport entre la récolte méditerranéenne de truffes du Périgord (moyenne annuelle des quantités de récolte en provenance d'Espagne, de France et d'Italie; en noir), les quantités pluviométriques (en bleu) et les températures moyennes inversées (en rouge).

ABB. 2 | FIG. 2: Junge Trüffelplantage in Castilla y Leon (Spanien) mit Steineichen (*Quercus ilex*), deren Wurzeln mit der Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) geimpft wurden. | Jeune plantation de truffes en Castille-et-Léon (Espagne), comportant des chênes verts (*Quercus ilex*) dont les racines ont été inoculées avec la truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*).



Truffe blanche, incroyable découverte à Genève

JEAN-PIERRE PFUND

Que les spores soient venues portées par le vent ou par une autre facétie de l'homme ou de la nature, le résultat est bien là. La truffe blanche du Piémont (*Tuber magnatum* Pico) a franchi la barrière mythique des Alpes et s'est établie dans la région genevoise.

C'est lors d'une ballade en compagnie de son magnifique chien d'eau italien appelé «Giano», un Lagotto Romagnolo, utilisé traditionnellement pour la recherche des truffes, que notre promeneuse a découvert, grâce à l'odorat exceptionnel de celui-ci, le fameux champignon hypogé.

Déjà fine connaisseuse des truffes de nos régions et d'ailleurs, c'est une véritable passion chez notre «promeneuse solitaire»; elle et son mari, président du Lagotto Club suisse, ont tout de suite pensé à la truffe blanche en la nettoyant de sa terre, au vu de son aspect typique et de son parfum si intense, si particulier, si complexe où l'on retrouve à la fois une odeur d'ail très forte et entêtante, rehaussée d'une touche de fromage et de gaz méthane. Cela plaît ou ne plaît pas, les avis sont souvent très tranchés.

Pour être sûr de sa magnifique découverte, notre «fin limier» a emmené son trésor au service de la consommation au guichet du contrôle des champignons où les experts, une fois remis de leur étonnement; «cela ne peut pas être de la truffe blanche à Genève, pensez donc!» ont bien dû reconnaître une fois les examens organoleptiques et microscopiques effectués que celle-ci était bien la noble truffe blanche, considérée en Italie comme le roi des champignons.

Pour valider cette découverte d'importance, nous avons demandé une confirmation de notre diagnose à deux mycologues de la Société Mycologique de Genève. Pour compléter le dossier, nos promeneurs ont également sollicité l'avis de deux instituts de biologie et mycologie de l'École Polytechnique Fédérale de Zurich qui ont effectué, en plus, des analyses ADN sur la truffe précitée ainsi que sur les racines de l'arbre-hôte. Résultats unanimes: *Tuber magnatum* Yes!

Les truffes blanches genevoises!



ANDREAS LENDORFF

Da drückt der Schuh...

Ein Gespräch mit Verbandspräsident Rolf Niggli

PETER MEIER

192 Vereine mit insgesamt rund 5000 Mitgliedern sind im Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde (VSVP) zusammengeschlossen: 67 aus der deutschen, 23 aus der französischen und 2 aus der italienischen Schweiz.

Im folgenden Gespräch beantwortet Rolf Niggli Fragen zu den Freuden und Leiden des Verbandspräsidenten.

SZP: Was steht für dich im Moment im Vordergrund?

Rolf Niggli: Es sind drei Probleme, die mich besonders beschäftigen: Wir haben jedes Jahr etwas weniger Einnahmen. Das hängt direkt mit dem zweiten Punkt zusammen, dem Mitgliederschwund, weil einzelne Vereine aus dem Verband austreten. Sehr wichtig ist die Nachwuchsarbeit; darum wurden jetzt Arbeitsunterlagen für junge PilzlerInnen erstellt. Wir müssen Samen säen für die Zukunft.

SZP: Warum kommt es zu den von dir erwähnten Verbandsaustritten?

Rolf Niggli: Ich kann feststellen, dass meistens sehr kleine Vereine austreten; diese haben mehr Probleme, die Chargen im Vorstand und in der TK zu besetzen. Die Vereinsaktivitäten werden reduziert und deshalb kommt es zum Austritt von Mitgliedern; zudem sterben ältere Personen weg. Solche Vereine sehen oft keine Zukunft mehr und meinen, es habe keinen Sinn mehr, dem Verband Beiträge zu bezahlen.

SZP: Zum VSVP gehören Vereine aus den drei Sprachregionen der Schweiz. Stellt das die Verbandsleitung vor Probleme?

Rolf Niggli: Manchmal merkt man die verschiedenen Mentalitäten. Ich bin aber der Meinung, dass es keine grösseren Probleme gibt. Wichtig ist, dass wir die Kontakte zu den Vereinen pflegen. Neu haben wir im Tessin die jährliche Frühlingstagung eingeführt. Dort werden die Anliegen der Vereine und des VSVP diskutiert. Der Vizepräsident des Verbandes wohnt im Kanton Tessin und ist zweispra-

chig. In der Pilzzeitung erscheinen Artikel in allen drei Sprachen, zum Teil werden sie zusätzlich übersetzt. Unser SZP-Redaktor für die Westschweiz und einer der Vizepräsidenten der WK leben in der Romandie und sind wertvolle Bindeglieder für die französische Schweiz. Ich besuche regelmässig verschiedene Anlässe (Pilzausstellungen, Jubiläen etc.) in allen Sprachregionen. Durch all diese erwähnten Ansprechpersonen sind die Vereine optimal in den Verband integriert.

SZP: Die Schweiz zählt 26 Kantone und Halbkantone und fast so viele (unterschiedliche) Reglemente über den Pilzschutz (Schontage, geschützte Gebiete, Mengenbeschränkung). Welche Meinung hat der Verband in dieser Angelegenheit?

Rolf Niggli: Für uns wäre es sinnvoll, wenn in der ganzen Schweiz einheitliche Regelungen bestehen würden. Wir sind der Meinung, dass es keine Schontage mehr braucht, für spezielle Biotope ein Pflückverbot bestehen darf, wir mit einer einfach deklarierten Mengenbeschränkung leben können. Da wir politisch nur eine ganz kleine Lobby haben, können wir

unsere Anliegen nur selten und erst noch sehr mühsam einbringen.

SZP: Was gefällt die besonders am Amt des Verbandspräsidenten?

Rolf Niggli: Die vielen Kontakte und Gespräche mit interessanten Leuten, dann der Einblick in die Vereine mit ihren verschiedenen Arbeitsweisen. Ganz wichtig ist die Zusammenarbeit mit dem sehr guten Vorstandsteam.

SZP: Wo drückt dich der Schuh?

Rolf Niggli: Alle Vorstandsmitglieder machen ihre Arbeit ehrenamtlich. So fehlen oft die Zeit und vor allem das Geld, um Probleme professionell angehen zu können. Viele Aufgaben können deswegen zeitlich nur schleppend erledigt werden.

SZP: Hast du hie und da noch Zeit, um selbst Pilze zu sammeln?

Rolf Niggli: Ja, ab und zu finde ich noch Zeit dazu. Am liebsten mag ich die Pilze, wenn sie frisch aus dem Wald kommen und direkt in der Pfanne zubereitet werden.

ROLF NIGGLI Präsident VSVP



Bienvenue dans le Canton de Genève pour la 95^e Assemblée des Délégués de l'Union suisse

JEAN-JACQUES ROTH

C'est en 1913 que la Société Mycologique de Genève (SMG) a été fondée. Pour notre société, cette année 2013 marque donc son centième anniversaire. La SMG comptait vingt-six membres fondateurs, amateurs et scientifiques, vrais connaisseurs de champignons. Cette petite équipe a su, dès le début de sa longue existence, approfondir et partager ses connaissances mycologiques et donner à la population genevoise des cours pour rendre les cueillettes des champignons plus sûres.

Une des plus grandes figures de la SMG, très actif bien avant sa fondation, Charles-Edouard Martin a étudié les champignons de la région genevoise. Son œuvre immense (plus de quatre mille aquarelles et fiches de description) est conservée aux Conservatoire et Jardin botaniques de Genève.

Bien des années plus tard, Jules Favre, secondé par son épouse Jeanne Favre, a fortement marqué notre société et par ses écrits, la mycologie elle-même. Jean-

ne a créé les aquarelles des espèces décrites par son compagnon; mais on oublie parfois que ses connaissances mycologiques étaient très profondes. Jules Favre lui demandait fréquemment son avis sur les espèces qu'il étudiait.

La société mycologique actuelle, fière de ses prédécesseurs, joue un rôle important dans la protection de l'environnement et de la sauvegarde des milieux en danger. Elle a participé activement à la création de l'Atlas mycologique suisse et s'appuie sur la Liste Rouge des espèces menacées en Suisse. Les inventaires mycologiques qu'elle a conduits sur demande du Service de la Conservation de la Nature et du Paysage de l'Etat de Genève aident ces instances à gérer au mieux les milieux sensibles de notre petit territoire cantonal. La SMG donne des cours de printemps et d'automne, organise tous les lundis soir, des séances de détermination ainsi que des conférences dans son local, sis à Sciences III.

Mesdames et Messieurs les Délégués de l'Union Suisse.

La Société Mycologique de Genève est fière et se réjouit de vous recevoir pour participer à la 95^e Assemblée des Délégués, dans les locaux de l'Ecole primaire de Cointrin, 39 chemin du Ruisseau (Commune de Meyrin). Cette école est située à dix minutes de marche de la Gare CFF de l'aéroport de Cointrin. Bien que des places de parc pour les voitures existent autour de l'école, nous vous recommandons de venir à Genève-Cointrin avec le train.

Nous espérons vous voir nombreux et nous vous souhaitons une chaleureuse bienvenue à Genève, le dimanche 24 mars.

Pour fêter ce mémorable anniversaire, la Société Mycologique de Genève aura le plaisir d'offrir à chaque participant à l'AD, un très beau souvenir!

Willkommen im Kanton Genf zur 95. Delegiertenversammlung des VSVP

JEAN-JACQUES ROTH • ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Im Jahr 1913 wurde die Société Mycologique de Genève (SMG) gegründet. Wir feiern dieses Jahr also das hundertjährige Jubiläum! Die SMG zählt 26 Gründungsmitglieder, Liebhaber und Profis, alle grosse Pilzfans! Diese eher kleine Gruppe vermehrte und vertiefte das mykologische Wissen seit dem Beginn und veranstaltet Kurse für die Genfer Bevölkerung, um das Pilze Sammeln sicherer zu machen.

Eine der grossen Figuren der SMG, bereits aktiv lange vor deren Gründung, war Charles-Edouard Martin. Sein riesiges Werk (mehr als 4000 Aquarelle und Beschreibungen) lagert im Conservatoire et Jardin botaniques de Genève.

Jahre später prägten Jules und Jeanne Favre unseren Verein und mit seinen Arbeiten prägte Jules Favre die Mykologie als Ganzes. Jeanne malte Aquarelle der neuen Beschreibungen ihres Mannes; man vergisst jedoch oft, dass sie grosse mykologische Kenntnisse besass. Jules Favre fragte sie regelmässig nach ihrer

Meinung zu den Arten, die er gerade untersuchte.

Die Mykologische Gesellschaft Genf ist stolz auf ihre Vorgänger und spielt heute eine wichtige Rolle im Naturschutz und im Schutz bedrohter Lebensräume in unserem Kanton. Sie half und hilft aktiv mit beim Verbreitungsatlas der Schweizer Pilze und stützt sich auf die Rote Liste der gefährdeten Pilze der Schweiz. Im Auftrag des Service de la Conservation de la Nature et du Paysage des Kantons Genf führen wir mykologische Inventare durch und helfen diesen Instanzen so besonders sensible Lebensräume zu schützen. Die SMG veranstaltet im Frühling und Herbst Kurse, jeden Montag Bestimmungsabende oder Vorträge in ihrem Vereinslokal.

Meine Damen und Herren Delegierte des VSVP

Die Société Mycologique de Genève freut sich und ist stolz Sie an der 95. Delegiertenversammlung des VSVP begrüessen zu dürfen. Diese findet statt in der Primarschule Cointrin (39, chemin du Ruisseau, Meyrin). Die Schule befindet sich 10 Minuten zu Fuss vom Bahnhof Genf-Flughafen entfernt. Obwohl um die Schule herum Parkplätze vorhanden sind, empfehlen wir mit dem Zug nach Genf-Flughafen anzureisen.

Wir hoffen Euch zahlreich begrüessen zu dürfen und heissen Sie am 24. März 2013 sehr herzlich willkommen in Genf!

Um unser Vereinsjubiläum gebührend zu feiern, wird die Société Mycologique de Genève jeder Teilnehmerin und jedem Teilnehmer ein kleine Überraschung überreichen können!

La région genevoise vous attend! | Die Region Genf erwartet Sie!

L'école de Coitrin où l'AD aura lieu. | Die Schule Cointrin, wo die DV stattfinden wird.



Die Cortinarien-Familie in Schwarzenburg 2012

OSWALD ROHNER

Ein Kurzbericht von der J.E.C.-Tagung

Rund 100 Cortinarien- und andere Pilz-Freaks aus 10 europäischen Ländern haben an der Cortinarien-Tagung in Schwarzenburg bei Bern vom 16.–22.09.2012 teilgenommen. Die Erwartung, den richtigen Zeitpunkt getroffen zu haben, um endlich wieder in einer Cortinarien-Schwemme zu schwelgen, blieb unerfüllt. Dennoch fand sich genügend interessantes Fundmaterial zur Bearbeitung. Die Tagung war von Mohan Rolf und Monika Weber, Präsident bzw. Aktuarin der SVEC (Schweizerische Vereinigung zur Erforschung der Cortinarien) bis ins Detail hervorragend organisiert. Zusammen mit ihren Helferinnen und Helfern haben sie den Teilnehmern eine unvergessliche Woche beschert, wofür dem ganzen Team ein riesengrosser Dank gebührt.

Das EAZS als Kongress-Zentrum

Das Ausbildungszentrum des Bundes in Schwarzenburg (EAZS) als Tagungsort war ideal. Die Kongress-Teilnehmer schätzten es sehr, dass Übernachtung, Verpflegung und Arbeits-räume sich in einem Umkreis von nicht einmal 100 m befanden. Zudem bot die EAZS-Infrastruktur mit den grosszügigen Räumlichkeiten und den modernsten technischen Einrichtungen den Teilnehmern beste Voraussetzungen, um ihre Funde zu bearbeiten.

Exkursionen und Funde

Der Morgen war jeweils für Exkursionen in Laub-, Nadel- oder Mischwälder der näheren Umgebung reserviert. Täglich besprachen die Mykologen André Bidaud, Dr. Francesco Bellù, Günter Saar und Karl Soop unter Einsatz eines Projektionsgeräts interessante Gruppen von Cortinarien. Diese Fundbesprechungen sind wertvoll zur Weiterbildung und bieten den Teilnehmern Gelegenheit, den Experten ihr Wissen durch Fragen zu entlocken. Günter Saar, Mitglied der seit 2 Jahren tätigen J.E.C.-Arbeitsgruppe Gen-Sequenzierungen, bezog jeweils die neuesten Ergebnisse von DNA-Analysen, z.B. der Sektionen Scauri und Caerulescentes, in die Besprechungen ein. Auf die Taxonomie und die Nomenklatur der Pilze haben diese DNA-Analysen weitreichende Auswirkungen.

Alle mit Namen und Daten versehenen Funde und Fundzettel wurden von Dr. Ingvor Cramer mit seiner Crew täglich fotografisch erfasst und in eine Datenbank überführt. Diese neue Art der Funderfassung könnte für Tagungen Standard werden, bedarf aber noch der Optimierung, was das korrekte und vollständige Ausfüllen der Fundzettel und die Kontrolle der Bestimmung anbelangt. Für den persönlichen Gebrauch ist bei Dr. Cramer (ycr@svec.cortinarius.ch) die Liste mit den Fundzetteln und Pilz-Bildern als pdf-Datei erhältlich. Damit hat man gleichsam ein Archiv der

eigenen, aber auch der Fremd-Funde und kann sofort darauf greifen.

Cortinarien-Funde seltener oder sonst wie interessanter Arten der Tagung 2012 sind als Exsikkate im Naturkundemuseum in Bozen herbarisiert. Die Liste aller jeweiligen Exsikkate der Kongresse ist in den Journalen 9/2007 bis 14/2012 publiziert.

Gala-Abend und GV

Das gesellschaftliche Highlight war wie an jedem Kongress der Gala-Abend. Die Teilnehmer wurden nicht nur kulinarisch, sondern auch mit einheimischer Kultur (Schüler-Steelband und Chörli Heimelig, je von Schwarzenburg) verwöhnt. Vorgängig fand die Generalversammlung statt, an welcher Oswald Rohner, Einsiedeln, das Präsidium von Dr. Karl Kob aus Bozen übernahm. Zur neuen Kassiererin anstelle von Maria Fresi wurde Monika Weber aus Müllheim, Thurgau, gewählt.

2013: 30jähriges Jubiläum

Die Association Journées Européennes du Cortinaire J.E.C. wurde 1983 in Bédarieux, Südfrankreich, vom berühmten Mykologen René Charles Azéma (1909-2008) gegründet. 2013, wenn die J.E.C. ihr 30jähriges Bestehen feiern darf, findet die Tagung wiederum in Bédarieux statt, und zwar vom 20.-26. Oktober 2013. Der neue Präsident wird sich freuen, wenn auch aus der Schweiz viele Cortinarienfreunde am Kongress teilnehmen werden.

Neuerungen in Schwarzenburg: Fund...

... und Fundzettel.

Begrüssung der JEC-Teilnehmer mit Alphorn.



Fundmeldezettel JEC-2012-1071

Gattung: *Cortinarius*
 Art: *botanus* Autor: *Fries*
 Var.: Autor:
 Fundort (Gemeinde, Kanton, Flussname): *Gibel, Egg*
 Koordinaten: Y: X: Höhe:
 Genauigkeit: 100 m 250 m 500 m Datum: *17.9.2012*
 Find.: *Kawalek/Hanke* Best.: *Kawalek/Hanke*
 Exsikkat-Nr.: Best. Lt. Seite: *Funga Nordica S.730*

Lebensraum:	Substrat:	Wirtspflanze:
<input checked="" type="checkbox"/> Buchenwald	<input type="checkbox"/> Streu, oberirdische Pflanzenteile:	<input type="checkbox"/> Posa Fichte
<input type="checkbox"/> Eichen-Hagibuchenwald	<input checked="" type="checkbox"/> Laubstreu	<input type="checkbox"/> Abies Tanne
<input type="checkbox"/> Tannen-Buchenwald	<input type="checkbox"/> Nadelstreu	<input type="checkbox"/> Pinus Föhre
<input type="checkbox"/> Wärmelieb. Föhrenwald	<input type="checkbox"/> Humus <input type="checkbox"/> Erde <input type="checkbox"/> Torf	<input type="checkbox"/> Larix Lärche
<input type="checkbox"/> Tannen-Fichtenwald	<input type="checkbox"/> Holz:	<input checked="" type="checkbox"/> Fagus Buche
<input type="checkbox"/> Subalpiner Fichtenwald	<input type="checkbox"/> Stamm stehend	<input type="checkbox"/> Quercus Eiche
<input type="checkbox"/> Bruch- und Auenwald	<input type="checkbox"/> Stamm liegend	<input type="checkbox"/> Fraxinus Esche
<input type="checkbox"/> Fortpflanz., Einzelbaum	<input type="checkbox"/> Ast liegend	<input type="checkbox"/> Betula Birke
<input type="checkbox"/> Gebüsch in Garten, Park	<input type="checkbox"/> Brandstelle	<input type="checkbox"/> Acer Ahorn
<input type="checkbox"/> Magerrasen	<input type="checkbox"/> Pilz	<input type="checkbox"/> Salix Weide
<input type="checkbox"/> Fettweide	<input type="checkbox"/> Holzige Früchte	<input type="checkbox"/> Populus Pappel
<input type="checkbox"/> Obstgarten	<input type="checkbox"/> Sierische und sonstige Substrat	<input type="checkbox"/> Alnus Erle
<input type="checkbox"/> Hochstaudenflur	<input type="checkbox"/> Torfmoos	<input type="checkbox"/> Corylus Hasel
<input type="checkbox"/> Ruderalplatz	<input type="checkbox"/> Moos	<input type="checkbox"/> Tilia Linde
<input type="checkbox"/> Alpwäldle		<input type="checkbox"/> Ulmus Ulme



Rezepte Recettes Ricette

Champignons à l'Anglaise

Grâce à Albert et Frieda Loesch, j'ai pu retrouver cette recette de Mme Dupertuis (1913)

JEAN-JACQUES ROTH

Tout d'abord, deux avertissements

1° il faut se souvenir que les champignons sont malheureusement indigestes pour bien des estomacs. Il faut donc les consommer avec modération, en accompagnement et bien cuits.
 2° La cuisine des champignons, connue depuis l'Antiquité, est pratiquée depuis fort longtemps. Cela ne veut pas dire qu'ils puissent être consommés sans précaution. Ils ont empoisonné bien des personnes, même de célèbres, comme Tibère, Claude, le pape Clément VII, le roi Charles VI, dit-on! Alors, prudence!

Préparation

Peler 5 à 6 gros champignons (Tricholomes de la St-Georges, Amanites des Césars ou rougissantes, Agarics...).

Inciser les chapeaux pelés et les pieds avec la pointe d'un couteau.

Faire macérer pendant une heure avec de l'Huile, du jus de citron, sel, poivre et persil.

Saupoudre de panure et les placer sur le grill à feu doux, en les retournant.

Dresser en couronne sur les assiettes avec une sauce chaude «beurre Maître d'hôtel».

AGARICUS ARVENSIS Agaric des jachères | Schafchampignon

FRANCIS MEIGNIEZ



Bezug von Chemikalien zur Pilzbestimmung

Die Chemikalien werden im Frühling an der Delegiertenversammlung gegen Barzahlung ausgeliefert.

Einheitspreis pro Fläschchen: Fr. 5.–. Aus Sicherheitsgründen erfolgt kein Postversand.

Makrochemikalien/Réactifs macrochimiques

- Kalilauge (KOH) 20% – Potasse (KOH)
- Natronlauge 20% – Soude
- Ammoniak 25% – Ammoniaque
- Salzsäure 36% – Acide chlorhydrique
- Salpetersäure 65% – Acide nitrique
- Schwefelsäure 60% – Acide sulfurique
- Eisen-II-Sulfatlösung 10% – Sulfate de fer
- Anilin – Aniline
- Formalin 35% – Formaline
- Guajak-Tinktur – Teinture de gaïac
- Sulfovanillin – Sulfovanilline

Mikrochemikalien/Réactifs microchimiques

- Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) – Tampon glycéric GSD (remplace le L4)
- Melzers Reagens – Réactif de Melzer
- Baumwollblau – Bleu coton
- Brillantkresylblau – Bleu de crésyl
- Kongorot SDS – Rouge Congo SDS
- Sudan IV – Soudan IV
- Toluidinblau – Bleu de toluidine
- Phloxin B – Phloxine B
- Immersionsöl – Huile d'immersion

Chemikalien für Spitaldiagnostik/Réactifs hospitaliers

- Kalilauge 3% – Potasse (KOH)
- Salzsäure 25% – Acide chlorhydrique
- Salzsäure 5% – Acide chlorhydrique
- Karbofuchsin – Fuchsin phénolique
- Eisenbeize – Solution acétique de chlorure de fer
- Karminessigsäure – Carmin acétique
- Eisenchloridlösung – Solution de chlorure de fer

Weitere Chemikalien nach Absprache. Leere Fläschli komplett mit Pipette oder Spatel Fr. 1.–, Ersatzpipetten Fr. –.80.

Bestellungen bitte schriftlich an:

Maria Neuhäusler, Risiweg 18, 8810 Horgen
Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluewin.ch
 oder

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon
Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Bestellschluss für die DV vom 24. März in Genf: **15. März 2013.**

Commande de réactifs pour la macro- et la microscopie

L'USSM organise des livraisons de réactifs, sur commande, pour l'étude macro- et microscopique des champignons: au printemps lors de l'Assemblée des délégués. Paiement comptant à la livraison.

Prix de chaque flacon: CHF 5.–. Pour des raisons de sécurité, nous ne pouvons pas effectuer des livraisons par colis postaux.

Autres réactifs selon entretien. Bouteilles vides complètes avec pipette ou bêche Fr. 1.–; Pipettes Fr.–.80.

Adressez vos commandes par écrit à:

Maria Neuhäusler, Risiweg 18, 8810 Horgen
Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluewin.ch
 ou

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon
Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Délai de commande pour l'AD du 24 mars à Genève: **15 mars 2013**

Kalender 2013 | Calendrier 2013 | Calendario 2013

So, 24. März di, 24 mars do, 24 marzo	Delegiertenversammlung VSVP Assemblée des délégués USSM Assemblea dei delegati USSM	Genf Genève Ginevra
So–Sa, 11.–17. August	Dreiländertagung Infos unter: http://tamsweg2013.mykodata.net	Tamsweg (Salzburg, Österreich)
Sa–So, 31. August–1. September	Pilzbestimmertagung	Bienenberg, Verein für Pilzkunde Laufental-Thierstein
Sa–Fr, 7.–13. September	Ausbildungskurs für Pilzkontrolleure	Landquart, VAPKO, Th. Schenkel
lu–ve, 9–13 septembre	Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommun
So–Sa, 15.–21. September	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt, VSVP, M. Wilhelm
Sa, 21. September sa, 21 septembre sa, 21 settembre	Nationaler Tag des Pilzes Journée nationale du champignon Giornata nazionale del fungo	Schweiz Vereine Sociétés Società
Mo–Sa, 23.–28. September lu–sa, 23–28 septembre lu–sa, 23–28 settembre	WK-Tagung Journées de la CS Giornate della CS	Menzberg, VSVP, R. Niggli und Pilzverein Willisau
do–ve, 29 settembre– 4 ottobre	Corso di formazione per controllori di funghi	Monte Ceneri VAPKO, M. Candeago
Sa–So, 5.–6. Oktober	VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz	Männedorf ZH VAPKO, L. Theurillat
ma–sa, 15–19 octobre ma–sa, 15–19 ottobre	Journées romandes d'études et de détermination Giornate romande di studio e di determinazione	Posieux Société fribourgeoise de mycologie
So–Sa, 20.–26. Oktober di–sa, 20–26 ottobre	Europäische Cortinarietagung Journées europ. du Cortinaire	Bédarieux (Languedoc-Roussillon, France)

Neues aus der Verbandsbuchhandlung

Ob ein seltenes antiquarisches Buch, die neueste Pilzliteratur oder ein interessantes Kochbuch – bei mir findest Du (fast) alles.

Letzte Möglichkeit, gratis die Schweizer Pilztafeln zu beziehen. Bitte melde Dich bis Ende Februar 2013 – „es hat solangs hat“! Die aktuelle Liste mit den antiquarischen Büchern (Stand Dezember 2012) ist jetzt Online.

Gröser Band 2 sollte im Sommer 2013 veröffentlicht werden. Ich werde Euch frühzeitig über den Ausgabetermin informieren.



Mykologische Studienwoche Escholzmatt 2013

Die Studienwoche des VSVP findet wiederum in Escholzmatt (Entlebuch, Kanton Luzern) statt. Wir werden uns also weiterhin mit der reichhaltigen Pilzflora des Biosphärenreservates Entlebuch beschäftigen können. Das gemütliche, durch die Familie Lauber geführte Hotel Löwen, liegt in der Ortsmitte in Bahnhofsnähe und verfügt über die von uns benötigte Infrastruktur. Arbeitsplätze sowie Parkplätze sind genügend vorhanden, die Zimmer (vorwiegend Zweibettzimmer) komfortabel und auch die Küche hat einen guten Ruf. Wir konnten uns in den letzten Jahren vom guten Preis/Leistungsverhältnis überzeugen lassen. Hundebesitzer müssen ihren Liebling leider zuhause lassen: Im Hotel werden keine Hunde toleriert. Ich bin überzeugt, dass wir uns auch heuer im Löwen wohl fühlen werden.

Durch den Besuch der Studienwoche des VSVP bietet sich ernsthaften Pilzinteressierten die ausgezeichnete Gelegenheit, ihr Wissen zu erweitern, die Bestimmungsmethoden zu verfeinern und eine Woche lang mit Gleichgesinnten Erfahrungen auszutauschen. Vom Anfänger bis Kenner hat es Platz für alle!

Kursziel	<ul style="list-style-type: none"> • exaktes Pilzbestimmen. Mein Ziel ist es, dass wieder vermehrt mit zuverlässigen Schlüsseln gearbeitet wird! (Gröger, Horak) Da ziemlich sicher Band 2 von Gröger herauskommt, sollte das neu als Standardwerk benutzt werden! • Pilze makroskopisch, mikroskopisch, unter Einsatz aller Mittel (Optik, chemische Reagenzien, Spezialliteratur) untersuchen, bestimmen, beschreiben, kartieren, zeichnen oder malen.
Programm	<p>Sonntag, 15. September: Ankunft, Zimmerbezug, Einrichten Arbeitsplatz, Orientierung, Nachtessen. Montag bis Freitag: 16.–20. September: Exkursionen, Fundbearbeitung, Vorträge Samstag, 21. September: Diavortrag, Schlussbesprechung, Abreise Es wird erwartet dass man während der ganzen Woche teilnimmt! (besondere und begründete Ausnahmefälle ausgenommen).</p>
Ort	Hotel Löwen, Familie Lauber, Hauptstrasse 112, CH-6182 Escholzmatt Zweibettzimmer (Einzelzimmer sind sehr rar, Anspruch auf ein Einbettzimmer besteht nicht).
Spezielles	<p>Exkursionsgebiete: Verschiedene Waldgesellschaften und Hochmoore. Die Teilnehmer haben die Wahl zwischen folgenden Arbeitsgruppen: Anfänger: Erste generelle Schritte in der Pilzkunde Mikroskopie Anfänger: Erste Schritte mit dem Mikroskop Mikroskopie: Weiterführende Mikroskopie für Leute mit 2-3 Jahren Erfahrung. Praktisches Bestimmen: geleitetes Bestimmen der Gattung/Art mit Schlüsseln Freie Studien: Selbständiges Bestimmen und Arbeiten. Voraussichtliche Gruppenleiter: Peter Buser, Jörg Gilgen, Köbi Humbel, Angela Meier. Für wissenschaftliche Belange steht uns Herr Prof. Heinz Cléménçon mit Rat und Tat zur Seite. Literatur: Zur Verfügung stehen die Verbandsbibliothek mit ausgesuchten Standardwerken, ein Beamer und ein Diaprojektor. Mitbringen: Kameradschaftsgeist und Humor, Stiefel, Regenschutz, Sammelutensilien, persönliche Literatur («Moser» oder «Horak», «Gröger») von Vorteil, Lupe und falls vorhanden, Reagenzien, Mikroskop (für Teilnehmer Gruppe Mikroskopie obligatorisch!), Tageslichtbeleuchtung inkl. Verlängerungskabel und Mehrfachstecker. (der Saal ist relativ dunkel!).</p>
Kosten	<p>wie 2012: Kursgeld CHF 150.- pro Person (CHF 250.- für Personen ohne VSVP- Mitgliedschaft) Vollpension: CHF 100.- pro Person und Tag für Doppelzimmer, CHF 120.- für Einbettzimmer. Plus CHF 20.- Kurtaxe/ Saalmiete (pro Woche). Reduktion für Halbpension bei frühzeitiger Absage am Abend vorher: CHF 15.- pro Tag (Keine Kreditkarten!). Hunde sind nicht erlaubt. Der Wirt freut sich, uns wiederum als seine geschätzten Gäste begrüßen zu dürfen!</p>
Anmeldung	<p>Bis spätestens 31. Mai 2013 bei Markus Wilhelm, Felsenweg 66, 4123 Allschwil Tel. 061 481 16 35 oder Email: amwilhelm@hispeed.ch Bemerkungen: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und im Monat Juli schriftlich bestätigt.</p>

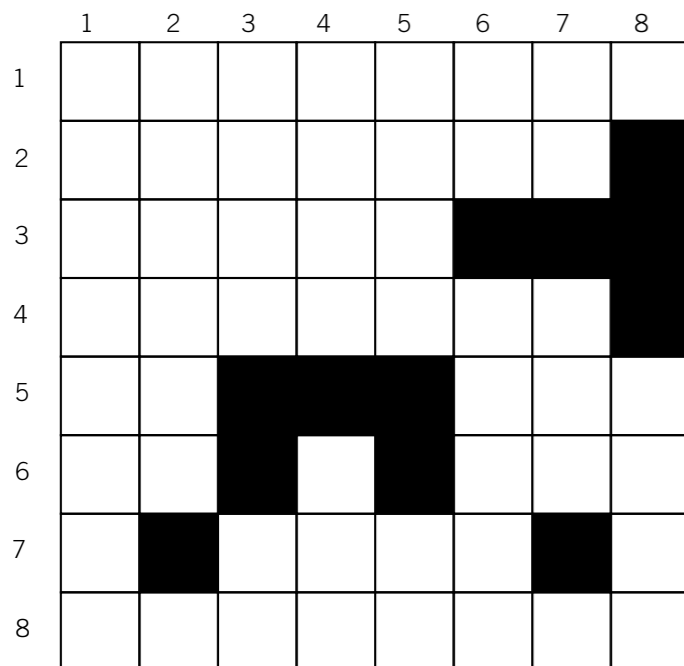
Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung sowie WK 2013

VAPKO

Wie gewohnt organisiert die VAPKO auch im Jahr 2013 einen Wochenkurs für angehende oder sich im Amt befindende Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure.	
Kursbeschreibungen	<p>Der Kurs ohne Prüfung richtet sich an Pilzinteressierte mit guten Vorkenntnissen, der Kurs mit Prüfung an Personen mit umfassenden Vorkenntnissen. Die Kursunterlagen werden nach Einzahlung des Kursgeldes geliefert. Eine sorgfältige Einarbeitung in die Materie ist insbesondere für PrüfungskandidatInnen unumgänglich. Um den Fähigkeitsausweis der VAPKO als ausgewiesene Pilzfachperson zu erhalten, müssen während dem Kurs fünf Prüfungen bestanden werden. Die Wiederholungskurse mit und ohne Mikroskop sind für ausgebildete Pilzkontrolleure. Auch dieses Jahr wird ein WK-Kombi angeboten. In diesem wird die Hälfte der Zeit makroskopisch, die andere Hälfte mikroskopisch bestimmt. Voraussetzung für die Teilnahme sind ein absolvierter WK-«Mik» und die Fähigkeit, selbstständig Präparate herzustellen sowie die mikroskopischen Beobachtungen zu interpretieren.</p>
Datum	Samstag, 7. September bis Freitag, 13. September 2013
Ort	Landwirtschaftliche Schule «Plantahof», Landquart
Kosten	Das Kursgeld beträgt CHF 650.–. Die aktuellste Version des Leitfadens wird als CD an alle Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer geliefert. Personen, welche Einzelmitglied der VAPKO sind oder von einer der VAPKO angeschlossenen Gemeinde in den Kurs geschickt werden, erhalten einen Rabatt von CHF 100.–. Der Pensionspreis beträgt knapp CHF 600.– für 6 Tage Vollpension.
Anmeldung	<p>Die Anmeldung ist definitiv, sobald das Kursgeld von CHF 650.– resp. CHF 550.– einbezahlt ist. Anschliessend wird die Leitfaden-CD zugestellt. <i>Achtung: Für den Prüfungskurs sind nur noch wenige Plätze frei!</i></p>
Anmeldeschluss	<p>31. Mai 2013. Es können nur schriftliche Anmeldungen entgegengenommen werden. Diese werden nach Eingang berücksichtigt. Der Prüfungskurs ist ausgebucht! Für den WK ohne Mik sind nur noch wenige Plätze verfügbar.</p>
	<p>Anmeldeformulare telefonisch, per E-Mail oder schriftlich beim Kursleiter:</p> <p>This Schenkel Friedhofstrasse 97, 8048 Zürich Tel. 044 431 52 35 oder 079 219 91 02 E-Mail vapkokurs@pilze.ch</p>

Kreuzworträtsel 18

NICOLAS KÜFFER



Waagrecht

- Die Blätter der Pilze
- Das Jahresthema 2013 des VSP
- Stadt im Kanton ZH
- römische Münze
- Leichtmetall | ein Halogen
- Normalnull | der wichtigste Flughafen von Benin (Abk.)
- ein Elf oder eine schwarze Scheibe
- Sumpfgas-Hautkruste

Senkrecht

- Stadt am Genfersee
- schwarze Vögel
- schwedischer Vorname | 3,14159
- drüben | auf dem Kopf
- Jean macht dies mit einem Buch | unser Land
- Litauen | mit einer Tessiner Sängerin ein Heftelabeling
- zwei Vokale | Tierpark
- Stadt im französischen Jura

Die Lösungen erscheinen in der nächsten SZP.

Solutions des mots croisés 17 (BSM 6/2012):

Horizontalement: 1 ornières; 2 un Il ora; 3 Emae Il Bob; 4 ND Il ISU; 5 cyan; 6 lait Il STO; 7 ère Il tors; 8 sardonia
Verticalement: 1 oreilles; 2 ara; 3 nuancier; 4 inédit; 5 TO; 6 Robinson; 7 Eros Il tri; 8 sabulosa

Impressum

REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE
Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch
Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
Jean-Jacques Roth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48 E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com
REDAKTIONSSCHLUSS | DELAIS RÉDACTIONNELS | TERMINI DI CONSEGNA
Für die Vereinsmitteilungen 28.01., 28.04., 28.07. und 28.10. Für andere
Beiträge jeweils zwei Wochen früher. | Pour les communications des Sociétés:
28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces
dates. | Per il notiziario sezionale: 28 01, 28 04, 28 07 e 28 10., per gli altri
contributi due settimane prima di queste date.
ADRESSVERWALTUNG | ADRESSES | INDIRIZZI
Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon
Fax 052 375 25 50, E-Mail: silvana.fueglistaler@vsvp.com
DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE
www.jordibelp.ch

ABONNEMENTE | ABONNEMENTS | ABBONAMENTO
Ruedi Furrer, Mühlacker 25, 4324 Obermumpf
Tel. 079 209 35 83, E-Mail: rudolf.furrer@vsvp.com
Abonnementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz
CHF 35.–, Ausland CHF 40.– oder EUR 30.–
Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans
la cotisation. Membres isolés: Suisse CHF 35.–, étranger CHF 40.– ou EUR 30.–
Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. Per i
membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è
compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della
Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.–, estero CHF
40.– o EUR 30.–
INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)
1 Seite | page | pagina CHF 1000.–
½ Seite | page | pagina CHF 600.–
1/3 Seite | page | pagina CHF 400.–
¼ Seite | page | pagina CHF 300.–
Mitglieder des VSP | Membres de l'USSM | Membri dell'USSM -30 %



Fritz Burkhalter
Sekretär
Verband Schweizer
Pilzproduzenten
VSP



Geschäftsstelle

75 Jahre Verband Schweizer Pilzproduzenten

Auf 75 Jahre bewegte Verbandsgeschichte schauen wir im „Jubiläums-Champ“ zurück, den Sie, liebe Leser, gerne bei uns anfordern dürfen. Das Jubiläumsjahr nutzen wir, um einen Einblick in die Schweizer Pilzproduktion zu geben und die sieben heimisch angebauten Pilze und ihre Produzenten besser kennen zu lernen. Dies mit Medienkonferenzen auf allen Mitgliederbetrieben durchs ganze Jubiläumsjahr. Zur langfristigen Sicherung einer wirtschaftlichen Pilzproduktion in der Schweiz sind Themen wie Bauen in der Landwirtschaftszone und die Ausgestaltung einer Erzeugerorganisation aktuell.

Veranstaltungen

Dienstag, 05. Februar 2013
Medienkonferenz zum Thema
Energiekreislauf, Wauwiler
Champignons AG, Wauwil

Dienstag, 12. Februar 2013
Medienkonferenz zum Thema
Nachfolgeregelung im Familienbetrieb,
Stadler Champidistribution SA, Aigle

Freitag, 12. April 2013
Jubiläums-GV VSP, Hotel Bellevue-au-Lac,
Hilterfingen

Samstag, 13. April 2013
Mitarbeiteranlass Mitgliedbetriebe VSP,
Zürcher Champignonkulturen, Belp

Rezept

Carpaccio von Kräuterseitlingen Zutaten (für 4–6 Personen)

- | | |
|-------|----------------------------|
| 3 | Zweige Estragon |
| 1/2 | Knoblauchzehe |
| 1 TL | abgeriebene Zitronenschale |
| 2 TL | Zitronensaft |
| 50 g | Mayonnaise |
| 1 TL | scharfer Senf |
| 2 EL | Milch |
| 350 g | Kräuterseitlinge |
- Salz
Olivenöl zum Braten
Pfeffer
junger Pecorino
(ersatzweise junger Parmesan)
zum Bestreuen Baguette

Zubereitung

- Estragon grob hacken, Knoblauch durchpressen und alles mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Mayonnaise, Senf und Milch glatrühren. Mit Salz würzen.
- Die Pilze längs in Scheiben schneiden und portionsweise in einer heißen Grillpfanne oder Pfanne in etwas Olivenöl von jeder Seite 1–2 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Pilze auf Tellern anrichten, nach Geschmack mit zerbröseltem Pecorino bestreuen und mit der Zitronenmayonnaise beträufeln. Mit frisch gehacktem Estragon bestreuen und sofort servieren. Dazu schmeckt Baguette. Zitronenmayonnaise und Estragon verleihen diesem Pilzcarpaccio die richtige Würze.

Täglich frisch aus Schweizer Produktion



Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Gotthard-Pilze GmbH, Erstfeld UR
Kernser Edelpilze GmbH, Oberdorf NW
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny VD
Lupi Austernpilze, Oberdorf-Stans
Romanens Pilz GmbH, Gossau ZH
Stadler Champidistribution SA, Aigle
Suter Champignon-Kulturen, Frick
Wauwiler Champignons AG, Wauwil
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp

Rezepte und Tipps:
www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.

Vereinsmitteilungen

Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | Jeden Montag ab 19 Uhr: Pilzbestimmung und freie Zusammenkunft. Während den Walder Schulfestferien und Feiertagen bleibt das Pilzlokal am Schlipflatz geschlossen.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach | www.centerpoint.ch, Zurzach, Verein für Pilzkunde.

Basel | Jeden Montag ab 19.30 Uhr: Bestimmungabend im Praktikumsraum des Botanischen Gartens der Universität Basel beim Spalenter. www.pilze-basel.ch

Bern | www.pilzverein-bern.ch

Bern-Bümpfliz | www.pilzverein-buempliz.ch

Biberist | Samstag, 9. März, 17 Uhr: Generalversammlung im Restaurant Post, 4562 Biberist.

Biel | www.seelandpilze.ch

Birsfelden | Montag, 11. März: Generalversammlung.

Burgdorf | Jeden Montagabend (ausgenommen Schontage) vom 16. Juli bis 29. Oktober: Pilzbestimmung.

Cham | Jeden letzten Montag im Monat, von November bis Juli, Pilzhöck um 19.30 Uhr im Restaurant Pöstli in Steinhäusern. www.pilzverein-cham.ch

Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe jeweils um 19.30 Uhr im Restaurant Schweizerhof in der Salvatorenstrasse 56 in Chur statt. Montag, 4. März, 19.30 Uhr: 77. Generalversammlung. www.pilzverein-gr.ch

Cossonay | Lunds soirs à 20h15: séances de déterminations les 3 et 24 septembre ainsi que du 8 octobre au 12 novembre.

Dietikon | www.pilzverein-dietikon.ch

Einsiedeln | Für Veranstaltungen und Exkursionen siehe www.pilzverein-einsiedeln.ch

Escholzmatt | www.pilzvereine.org/escholzmatt

Fribourg SFM | Cercle d'étude au local de l'Allée du Cimetière 7 à Fribourg, tous les lundis soir dès 19h.

Fricktal | Informationen über Veranstaltungen: www.moehlin.ch/verein.

php?id=73&club_id=102

Genève | Toutes les séances ont lieu le lundi dès 19 h, sauf les lundis fériés et entre Noël et Nouvel An. Visitez notre site: <http://champignons-geneve.ch> A 19 h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Les conférences ont lieu à 20 h. Celles-ci se tiennent dans le bâtiment de Sciences III, au bd d'Yvoy, salle 0009. Jeudi 14 mars, 18 h: Vernissage de l'Exposition «La SMG, 100 ans de Mycologie», Musée d'Histoire naturelle de Malagnou, 1^e étage. – Samedi 16 mars, 14 h: Sortie La Laire, rdv au Pont des Râclerets, dir. Valleiry, Chancy II. Rens. J.-J. Roth (tél 022 771 14 48). – Lundi 25, 20 h: Conférence de M. Fatton: les morilles, ce que l'on en sait! salle 0009, Sciences III. – Samedi 13 avril, 14 h: Sortie Bois de Versoix, rdv sortie de Bossy, dir. Sauvigny, parking du Pont sur la Versoix, Rens. JJ Roth (tel 022 771 14 48) – Lundi 29 mars, conférence. – Dimanche 26 avril, 9 h: Sortie en association avec la Société mycologique de Divonne: forêt de Disse rdv au parking de Gex, fin officielle de la sortie à midi. Rens. M Chemarin, (tél: +33 450 42 02 14). – Lundi 27 avril, 20 h: Conférence. – Samedi 8 juin, 14 h: Sortie Bois de Jussy, rdv prendre à Jussy la route en direction de Monniaz sur environ 1 km. Parking à l'entrée du bois. Rens. C. Boujon (tel: 022 349 09 47) – Lundi 24 juin, 20 h: Travaux des membres. Plusieurs sujets seront présentés par nos membres. Venez nombreux! – Dimanche 18 août, 9h30: Sortie Les Hauts-marais, Rdv à La Givraine. Rens. I. Favre (tél: 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique! – Samedi 14 septembre, 14 h: Sortie Bonmont. Lieu de récolte, plus haut que le stand de tir. Détails à fixer. – Samedi 12 et Dimanche 13 octobre: Weekend de la SMG, Besain, selon inscription. – Dimanche 18 octobre, 14 h: Sortie Près du Cynodrome, parking de la cabane forestière, chemin des Douves, Versoix. Rens. A. Schrupf (tél: 022 344 14 76). – Lun-

di 28 octobre, 20 h: Présentation des champignons de saison. Entrée libre, visite ouverte à tous les membres de la SMG, salle 0009. Suivi d'une verrée – Samedi 2 novembre, 14 h: Sortie Bois de Versoix, rdv région Bossy, à l'entrée de la forêt de la Vieille-Bâtie, dir. Sauvigny (suivre l'indication Vieille Bâtie). Rens. F. von Niederhäusern (tél: 079 202 29 64).

Horgen | Jeden Montag, 20 Uhr: ab 17. Juni Bestimmungabend im Vereinslokal, Horgen. Der letzte Montag im Monat immer 20 Uhr Monatsversammlung. – Freitag, 1. Februar: Generalversammlung. – Montag, 25. Februar: Kurs Gattungslehre. – Montag, 25. März: Monatsversammlung/Spielenabend. – Samstag, 20. April: Exkursion. – Montag, 22. April: 1. Waldgang/Gäste sind herzlich willkommen. – Montag, 29. April: Monatsversammlung/Infoabend. – Samstag oder Sonntag, 4. oder 5. Mai: Frühstücks-Schiffahrt auf dem Zugersee. – Montag, 13. Mai: 2. Waldgang. – Montag, 27. Mai: Monatsversammlung/ Infoabend. – Montag, 17. Juni: 3. Waldgang und Beginn der wöchentlichen Bestimmungabende. – Montag, 24. Juni: Monatsversammlung/Infoabend. – Montag, 1. Juli: 4. Waldgang. – Freitag, 12. Juli: Grillhock in der Aebnet, Oberrieden. – Samstag/Sonntag, 27/28. Juli: Bergtour. – Montag, 12. August: 5. Waldgang. – Samstag, 24. August: Exkursion mit Pilzessen/Verpflegung Rucksack. – Montag, 26. August: Monatsversammlung/Infoabend. – Sonntag, 29. September: Pilzausstellung im Wildnispark Zürich, Sihlwald. – Montag, 30. September: Monatsversammlung. – Montag, 28. Oktober: Monatsversammlung/Infoabend. – Freitag, 1. November: Pilzessen in der Schützenstube, Oberrieden. – Montag, 25. November: Monatsversammlung/Infoabend. – Montag, 2. Dezember: Klausurhock im Vereinslokal. – Freitag, 7. Februar 2014: Generalversammlung. www.pilzverein-horgen.ch

Laufental-Thierstein | www.pilzverein.ch

Luzern MGL | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr im Restaurant Tribschen, Luzern. – Mikroskopieren im Naturmuseum, Beginn um 20 Uhr. – An allen nicht aufgeführten Montagen ist freie Zusammenkunft, ausser an allg. Feiertagen und an der Fasnacht. – Vormittagsexkursion: Treffpunkt 8.30 Uhr beim Parkplatz Restaurant Tellimatt, Aesch. Montag, 7. Januar: Mikroskopieren, Funde vom 5. Januar (Rolf Mürner). – Montag, 21. Januar: Vortrag: Jahresrückblick (Ueli Graf). – Freitag, 25. Januar: 77. Generalversammlung. – Montag, 4. Februar: Mikroskopieren, aktuelle Funde (Ueli Graf). – Montag, 18. Februar: Vortrag: Stachelinge (Paul Kathriner). – Montag, 4. März: Mikroskopieren, aktuelle Funde (Paul Kathriner). – Montag, 25. März: Vortrag: Pilze in Mooren und an Moorrändern (Fred Kränzlin). – Samstag, 6. April: Vormittagsexkursion Gitzitobel, Aesch (Ueli Graf). – Montag, 8. April: Mikroskopieren, Funde vom 6. April (Hans Wehrmüller). – Montag, 22. April: Vortrag: Tricholomataceae, wenig bekannte Gattungen und deren Pilze, Teil 1 (Peter Meinen). – Samstag, 4. Mai: Vormittagsexkursion Gitzitobel, Aesch (Fritz Müller). – Montag, 6. Mai: Mikroskopieren, Funde vom 5. Mai (Fritz Müller). – Montag, 27. Mai: Reagenzienabgabe. Weitere Abgaben finden nicht statt (Josef Schwander). – Montag, 3. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene mit verschiedener Bestimmungsliteratur. – Samstag, 8. Juni: Vormittagsexkursion Gitzitobel, Aesch (Peter Meinen). – Montag, 10. und 17. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene mit verschiedener Bestimmungsliteratur. Weitere Infos unter www.mglu.ch

Mittleres Tösstal | Die Bestimmungsabende finden alle jeweils montags 20 Uhr im Rest. Splendid in Turbenthal statt. Treffpunkt für die Exkursionen ist um 10 Uhr beim Viehmarktplatz Turbenthal. – Freitag, 8. März: Generalversammlung.

Niederbipp | <http://users.quickline.com/pilznibi>

Nord vaudois | Les lundis à 20.15 h à notre local, anciennes casernes, pavillon des Officiers. www.smnv.ch

Oberbaselbiet | www.pilzverein-oberbaselbiet.ch

Ostermundigen | Montag, 4. März: Hauptversammlung. – Pilzbestimmungskurs 2013 für Einsteiger. Kursort: Naturhistorisches Museum Bern, Bernastrasse 15, Bern. Kursbeginn: Montag, 3. Juni, Kursende: Montag, 16. September, weitere Angaben auf der Website. www.pilzverein-ostermundigen.ch

Schlieren | www.pilzverein-schlieren.ch

Seetal | Ab 26. August jeden Montagabend 20 Uhr: Pilzbestimmung im Schuelhüsl Tennwil.

St. Gallen | Aktuelles über Pilze und Vereinsaktivitäten: www.pilzverein-sg.ch

Thun | www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Jeweils 1. Montag des Monats Pilzbestimmungabend, geselliges Beisammensein ausserhalb der Saison, 4. März, 8. April, 6. Mai, 19.30 Uhr im Pilzlokal. Samstag, 16. März, 18 Uhr: Generalversammlung, Restaurant Eisenbahn, Weinfelden. – Sonntag, 14. April, 9.30 Uhr: Frühlingsexkursion in Thundorf. Organisation Ernst Wickihalder, Info: Tel. 079 596 87 55; Pilzexpertin: Heidi Ulrich, Treffpunkt: Forsthof Egg/Thundorf, Verpflegung aus dem Rucksack /Grillieren. – Montag, 15. April, 19.30 Uhr: Pilzbestimmungabend im Pilzlokal. – Samstag, 4. Mai, 9.30 Uhr: Lernexkursion im Bürgerwald Ermatingen, Thema: Zeigerpflanzen «sauerbasisch, trocken-feucht». Organisation: Heidi Ulrich, Info: Tel. 071 642 14 44; Experte: Hans Nussbaumer, Forstingenieur, Treffpunkt: Parkplatz Forsthof Stöcklerhau, Verpflegung aus dem Rucksack/Grillieren. – Mittwoch 22. Mai, 18.30–22 Uhr: Kochkurs «Kochen mit Pilzen» mit Adelheid Hauptlin. Organisation Kristina Wyss-Böhni, Info: Tel. 052 721 83 58; In der Schulküche der Kantonsschule Frauenfeld, Anmeldung bis 27. April an K. Böhni-Wyss, Kosten CHF 60.- pro Person, ohne Getränke. Alle Infos unter www.pilze-thurgau.ch

Tramelan | Les lundis soirs dès 20h séances de détermination. www.mycotra.ch

Willisau | Jeden Freitag ab 10. Mai, 20 Uhr: Bestimmungabend im Rest. Sonne in Alberswil. – Samstag, 9. März: 77. Generalversammlung im Restaurant Sonne in Alberswil. www.pilzverein.willisau.ch.vu

Winterthur | www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen | Samstag 2. März 2013, 19 Uhr: Generalversammlung. – Samstag, 16. März, 20 Uhr: Film (spez. für Anfänger), Krone. – Samstag, 13. April, 20 Uhr: Film (spez. für Anfänger), Krone. – Samstag, 11. Mai, 20 Uhr: Film (spez. für Anfänger), Krone. – Sonntag, 26. Mai, 9 Uhr: Exkursion (Verpflegung Rucksack), Parkplatz Migros. – Samstag, 8. Juni, 20 Uhr: Film (spez. für Anfänger), Krone. www.vfp.wolhusen.ch.vu

Zug | An jedem Montag im September und im Oktober, 20 Uhr: Pilzbestimmungabend im Restaurant Bären, Zug. Montag, 18. März, 20 Uhr: «Ich hab was gegen Pilze» Fakten und Mythen zu Pilzallergien. Vortrag von Prof. Dr. Peter Schmid-Grendelmeier, Rest. Bären, Zug (Einladung). – Montage, 8., 15., 22. April, 20 Uhr: Einführung in die Pilzmikroskopie. Kursleitung Lucia und Jürg Rothenbühler, Restaurant Bären, Zug (Einladung).

Zürich | Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungabend. – Montag, 4. März: Vortrag Katharina Schenk «Giftpilze, die Schattenseiten eines beliebten Hobbys». – Montag, 8. April: Vortrag Guglielmo Martinelli «Pilze allgemein». – Montag, 6. Mai: Quartalsversammlung, anschliessend Vortrag Xaver Schmid «Pilzgeheimnisse». – Montag, 3. Juni: Vortrag Ivan Cucchi «Moose». – Montag, 1. Juli: Vortrag Lotte Wegmann «Halbjahresrückblick». – Montag, 5. August: Quartalsversammlung ab ca. 21 Uhr grosse Pilzbesprechung mit Arthur Meyer. www.pilzverein-zuerich.ch



Eine Gruppe Fliegenpilze (*Amanita muscaria*).
Un groupe d'Amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*).

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

1. Redaktionelles SZP (deutsch, italienisch): Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09, redaktion@szp-bsm.ch
Publications dans le BSM (français): Jean-Jacques Roth, Chemin Babel 2, 1257 Bardonnex, jean-jacques.roth@vsvp.com
2. Adressänderungen, Mitgliederlisten, Etiketten/ Changements d'adresse, liste de membres, étiquettes: Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon, Tel. 052 375 10 16, Fax. 052 375 25 50, silvana.fueglistaler@vsvp.com
3. Verbandsbuchhandel/Librairie: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen, daniel.schlegel@vsvp.com
4. Andere Korrespondenz/Autre correspondance: VSVP/USSM, Rolf Niggli, Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten, rolf.niggli@vsvp.com
5. Alles über den VSVP | Tout sur l'USSM | www.vsvp.com