



Österreichische Mykologische Gesellschaft
Fakultätszentrum für Biodiversität der Universität Wien
Rennweg 14, A-1030 Wien, ZVR: 116502051
Tel.: 4277/54050, Fax: ++1/4277/9541
Email: irmgard.greilhuber@univie.ac.at
[http:// www.myk.univie.ac.at/](http://www.myk.univie.ac.at/)
IBAN: AT04 6000 0000 0722 8713, BIC: OPSKATWW

Wien, im Dezember 2009

MITTEILUNG Nr. 177/2 (2009)

der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft

Liebe Pilzfreunde!

Herzlich willkommen zum Winterbeginn 2009 und im Neuen Jahr 2010!

Gerne möchten wir Sie in den pilzärmeren Monaten wieder zu unseren Vorträgen einladen und hoffen, Sie möglichst zahlreich begrüßen zu dürfen!

Ihnen allen wünscht die Österreichische Mykologische Gesellschaft Gesundheit, Frieden und Glück im Jahr 2010!

1) Vorträge im Frühjahr 2010:

Ort: Hörsaal des Fakultätszentrums für Biodiversität der Universität Wien, 1030 Wien, Rennweg 14.

Zeit: immer Montag 19:00 bis 20:30 Uhr.

**Die Vorträge werden als Powerpoint-Präsentation gehalten oder mit Farbdias illustriert!
Gäste sind immer herzlich willkommen!!**

18. Jänner 2010, Mag. Dr. Alexander Urban:
STACHELPILZE

25. Jänner 2010, Mag. Dr. Thomas Kirisits:
DAS ESCHENTRIEBSTERBEN - EINE NEUE KRANKHEIT VERURSACHT VON HYMENOSCYPHUS ALBIDUS

8. Februar 2010, Mag. Dr. Gabriele Kovacs:
PILZE AN WEINREBEN - MIT PILZBEGLEITUNG VOM WEINGARTEN BIS INS FASS.

22. Februar 2010, Mag. Dr. Karl Plsek:
PILZE – LEBENSMITTEL
RECHT – TECHNOLOGIE – VERWENDUNG ALS LEBENS-, FUTTER-, UND ARZNEIMITTEL
TEIL 4: VERWENDUNG

GASTVORTRAG

1. März 2010, Helmut Pidlich-Aigner (Graz):

ERDSTERNE UND STIELBOVISTE

Erdsterne und Stielboviste sind Bauchpilze, bei denen das Hymenium eingebettet ist und nicht offen liegt. Bei den Erdsternen reißen die Fruchtkörper bei Reife sternförmig auf, bei den Stielbovisten werden die unterirdischen Fruchtkörper mittels eines Stieles an die Oberfläche gehoben. Arten dieser beiden und einiger verwandter Gattungen werden vorgestellt und vor allem anhand von Morphologie und Ökologie wird die Bestimmung dieser attraktiven Pilze erläutert.

8. März 2010, ACHTUNG! Beginn bereits um 18 Uhr 30!

**HAUPTVERSAMMLUNG DER ÖSTERREICHISCHEN MYKOLOGISCHEN GESELLSCHAFT,
ANSCHLIESSEND Dkfm. Anton Hausknecht: DIE MILCHLINGE – TEIL 2**

15. März 2010, Wolfgang Klofac:

BOLETALES 9: PFEFFERRÖHRLINGE, GOLDPORIGE UND ANDERE SELTENE RÖHRLINGE

22. MÄRZ 2010, Walter Haidvogel:

KLEINE GESCHICHTE UND EINFÜHRUNG IN DIE PILZZUCHT

2) Einladung zur ordentlichen Hauptversammlung der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft:

Ort: im Hörsaal des Fakultätszentrums für Biodiversität der Universität Wien, Rennweg 14, 1030 Wien, Haltestelle Rennweg der Linien 71 und O sowie der Schnellbahn.

Zeit: Montag 8. März 2010, 18 Uhr 30 s. t.

Tagesordnung:

- a) Eröffnung und Begrüßung durch den Präsidenten, Herrn Dkfm. Anton Hausknecht.
- b) Tätigkeitsbericht über das abgelaufene Vereinsjahr 2009
- c) Kassabericht
- d) Erteilung der Entlastung für die Jahresgebarung
- e) Jahresmitgliedsbeitrag
- f) Allfälliges

Im Anschluss an die Versammlung hält Herr Präsident Dkfm. Anton Hausknecht einen Vortrag über „Die Milchlinge – Teil 2“.

Für die Nachsitzung wird im Stadtparkbräu Platz reserviert werden.

Gemäß 13/3 der Satzungen müssen selbständige Anträge der Mitglieder für die Hauptversammlung in vollem Wortlaut mindestens acht Tage vor derselben bei der Österr. Mykologischen Gesellschaft schriftlich angemeldet werden.

3) Arbeitsabende und Pilzauskunft:

Unser Arbeitsraum mit Mikroskop, Bibliothek und Herbar ist wieder am Montag (mit Ausnahme von Feiertagen und Vortragstagen) von 18.30 bis 19.30 Uhr geöffnet:

1030 Wien, Fakultätszentrum für Biodiversität, Rennweg 14, 2. Stock, Zimmer 248.

Achtung: in den Universitätsferienmonaten Juli, August, September ist das Fakultätszentrum bisweilen nur bis 15 Uhr 30 geöffnet. Für Türöffnung zur Pilzauskunft dann bitte unmittelbar vorher anrufen: 4277-54056 (per Mobiltelefon oder von der Telefonzelle schräg gegenüber am Rennweg beim Sacre Coeur). Es wird dann geöffnet. Auskunftsuchende und an Weiterbildung in der Pilzkunde Interessierte sind stets herzlich willkommen.

4) Mitgliedsbeitrag 2010:

Für die pünktliche Einzahlung des Mitgliedsbeitrages für 2009, Euro 25,- bzw. 18,- (Studenten bis 30 Jahre und bei Vorlage der Inskriptionsbestätigung Euro 12,-) und die bisher eingegangenen Spenden danken wir herzlich und bitten um Überweisung des Beitrages für das nächste Jahr 2010. **ACHTUNG: DER ELEKTRONISCH ÜBERMITTELTEN MITTEILUNG LIEGT KEIN ERLAGSCHEIN BEI!** Da die meisten Überweisungen ohnehin bereits online getätigt werden, nur mehr wenige Zahlscheine verwendet werden und diese außerdem nur innerhalb Österreich verwendbar sind, finden nur mehr inländische Mitglieder, die die Mitteilungen noch per Post erhalten einen Erlagschein beiliegend. Bitte begleichen Sie ihren Mitgliedsbeitrag für 2010 UND eventuelle Beitragsrückstände ZU JAHRESBEGINN! Nur Ihre regelmäßige und pünktliche Einzahlung des Beitrages sowie die zahlreichen Spenden sichern das weitere Erscheinen unserer Zeitschrift! Mitglieder, die ihren Beitrag für 2009 noch nicht eingezahlt haben, erhalten eine Erinnerung. Bitte vergessen Sie nicht, Ihren Namen **DEUTLICH** anzugeben, da wir Eingänge ohne Absender bzw. unleserliche nicht zuordnen können!

Unsere Kontodaten:

BLZ 60 000, Konto Nr. 7228713, IBAN: AT04 6000 0000 0722 8713, BIC: OPSKATWW.

Wir führen folgende Kategorien der Mitgliedschaft:

1. Mitgliedschaft mit Bezug der Mitteilungen und der Österreichischen Zeitschrift für Pilzkunde	Euro 25,-
2. Zeitschriftenabonnement (Zeitschrift gegen Rechnung, keine Mitteilungen)	25,-
3. Mitgliedschaft mit Bezug der Mitteilungen, aber ohne Zeitschrift	18,-
4. Studenten (bis 30 Jahre, mit Zeitschrift)	12,-
5. Förderer (Werbemöglichkeit)	200,-
6. Stifter (lebenslange Mitgliedschaft)	2000,-

Für unsere ausländischen Mitglieder:

Leider sind die Bank- und Postspesen bei Einzahlung aus dem Ausland bereits derartig hoch, dass diese von uns im Rahmen des geringen Mitgliedsbeitrages nicht übernommen werden können. Bitte achten Sie daher darauf, dass uns der gesamte Beitrag ohne Abzug erreicht. Zur Einzahlung sind folgende Möglichkeiten geeignet:

- Überweisung auf das Postscheckkonto Nr. 72 28 713, 1030 Wien, Österr. Mykolog. Ges., IBAN: AT04 6000 0000 0722 8713, BIC: OPSKATWW, **bitte keine Eilüberweisungen!!**
- oder Einzahlung mit internationaler Postanweisung
- oder stecken Sie den Betrag in einen Briefumschlag (ev. eingeschrieben, in Alufolie gewickelt, mit Karton o. ä.).

5) Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde:

Heft 18 der Österreichischen Zeitschrift für Pilzkunde ist soeben erschienen. Alle Mitglieder mit Zeitschriftenbezug, die mit der Beitragszahlung auf dem Laufenden sind, erhalten sie

diesmal direkt von der Druckerei. Mitglieder, die mit der Zahlung im Rückstand sind, erhalten eine Erinnerung. Artikel (in Deutsch, Englisch oder Französisch) für Heft 19 des Jahres 2010 bitte wieder bis Ende Mai bei der Gesellschaft einreichen (z. H. Dr. I. Greilhuber, Rennweg 14, A-1030 Wien). Wir bitten die Autoren die formalen Anforderungen der Manuskriptgestaltung, die in jedem Heft abgedruckt sind, freundlich zu beachten.

6) Online-Datenbank der Pilze Österreichs – <http://austria.mykodata.net>:

Die Österreichische Mykologische Gesellschaft betreibt eine Datenbank, in der alle verfügbaren Daten zur Verbreitung von Pilzen in Österreich erfasst werden. Diese Datenbank mit aktuell 263.000 Verbreitungsdaten von 7.160 Pilztaxa ist seit März 2009 im Internet verfügbar. Die Online-Datenbank ist frei zugänglich und erfreut sich großer Beliebtheit. Die Webseiten wurden in den ersten sechs Monaten über 10.000 Mal besucht (durchschnittlich 56 Besuche pro Tag). Dabei wurde über 500.000 Mal auf die Daten zugegriffen (durchschnittlich 2.950 Zugriffe pro Tag). Zu den Web-Besuchern zählen neben Pilzfreunden und Mykologen „aus aller Welt“ auch viele Interessierte aus anderen Wissenschaften sowie aus den Bereichen Umwelt und Naturschutz, Schule und Bildung, Behörden und Gemeinden, Medien und anderen mehr. Das Datenbankprojekt wurde darüber hinaus bei Fachtagungen präsentiert und in verschiedenen Medienberichten der Öffentlichkeit vorgestellt.

Die Resonanz zur Online-Datenbank ist ausgesprochen positiv, sowohl in Bezug auf die Dateninhalte, als auch in Hinblick auf die Gestaltung und Funktionalität der Webseiten. Wir danken insbesondere für die zahlreichen spontanen, direkten Rückmeldungen (einige davon haben wir auf den Webseiten zusammengestellt und können dort nachgelesen werden). Informationen aus der Online-Datenbank werden bereits regelmäßig in Publikationen zitiert und sind immer wieder Anlass für neue Kontakte und Kooperationen zwischen Mykologen. Durch die Internet-Präsenz konnten wir für unser Projekt auch zahlreiche neue Datenmelder und Datenbringer gewinnen.

Seit der Ankündigung und kurzen Beschreibung der Online-Datenbank in den ÖMG-Mitteilungen 177/1 (März 2009) gibt es auf den Webseiten mehrere wichtige Neuerungen und Weiterentwicklungen:

- Für alle Fundorte der Pilze kann österreichweit die genaue Lage auf der topografischen Karte 1:200.000 angezeigt werden. Eine entsprechende Lizenz wurde vom BEV erworben.
- Für alle Pilzarten kann aufgrund der bisher bekannten Fundorte ein einfaches „Verbreitungsmodell“ berechnet und als potenzielles Verbreitungsgebiet in Österreich dargestellt werden.
- Die Webseiten sind vollständig auch in einer englischen Sprachversion abrufbar.

Die aktuellen Kartierungsdaten der ÖMG, die von Herrn Anton Hausknecht koordiniert und digitalisiert werden, sowie weitere Verbreitungsdaten von Pilzen in Österreich aus verschiedenen Quellen werden laufend in die Datenbank integriert. Derzeit sind umfangreiche, bisher nicht publizierte Datenbestände aus Vorarlberg, Tirol und Oberösterreich in Bearbeitung, für deren Bereitstellung wir dem Landesmuseum inatura (Frau Margit Schmid), Familie Isabella und Werner Oswald, dem Institut für Mikrobiologie der Universität Innsbruck (Frau Regina Kuhnert-Finkernagel), der Mykologischen Arbeitsgemeinschaft am Biologiezentrum Linz (Herrn Friedrich Sueti) sowie Herrn Karl Helm (Grünburg) und Frau Dietlinde Krisai (Braunau) herzlich danken! Das bevorstehende, für Anfang 2010 geplante größere Update der Online-Daten wird somit wieder viele Tausende zusätzliche Fundangaben und Einzelnachweise beinhalten, die unsere Kenntnisse über die Pilze Österreichs maßgeblich erweitern.

7) 35. Internationale Dreiländertagung 26. September bis 2. Oktober. 2010 in der Schweiz:

Die 35. Internationale Dreiländertagung wird vom 26. 9 - 2. 10. 2010 in Wattwil (SG) in der Schweiz stattfinden. Näheres in der nächsten Mitteilung bzw. Auskünfte auch beim Präsidenten des Verbandes der Schweizerischen Vereine für Pilzkunde, Herrn Rolf Niggli, Email: rolf.niggli@vsvp.com. Anfragen mit normaler Post bitte an die ÖMG richten, sie werden dann weitergeleitet.

8) Pilze sammeln, kennen lernen und genießen vom 27. bis 29.8. 2010 im Geozentrum Hüttenberg:

In erster Linie richtet sich der Kurs an Anfänger und Leute die vor allem kulinarisch auf Pilzsuche gehen, aber darüber hinaus auch mal die ein oder andere neue Art kennen lernen wollen.

Leitung: Forstoberrat Markus Blaschke (Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie) Auf drei Exkursionen in der unmittelbaren Umgebung von Hüttenberg gehen wir auf die Suche nach zahlreichen Pilzarten.

Anschließend besprechen wir unsere vielseitigen Funde und genießen am Abend eine feine Auswahl. Weitere Infos: www.vereingeozentrumhuettenberg.at/

Übernachtungsangebot besteht direkt vor Ort in der Musikakademie Kärnten www.cma-musikakademie.at/knappenberg/

9) 9th International Mycological Congress 2010:

The British Mycological Society (BMS) will host the 9th International Mycological Congress (IMC9) in Edinburgh, Scotland during the period 1-6 August 2010. For further information see: <http://www.imc9.info/>

10) Russulales 2010:

The Congress "RUSSULALES - 2010" will be organized in Massembe (Belgium, 07-12 September 2010) by the mycologists of southern Belgium (Association des mycologues francophones de Belgique). All the mycologists interested in Russulales, both amateur and professional, are welcome. The second circular is available at the following address: <http://www.amfb.eu/russulales-2010.htm> It contains the provisional programme as well as all the necessary information and the registration form.

11) Mycorama, ein Museum, das ganz den Pilzen gewidmet ist:

Es befindet sich in Cernier im Kanton Neuenburg in der Schweiz.

Das Mycorama hat zum Ziel die unterschiedlichsten Facetten der Pilzkunde vorzustellen. Angesprochen wird ein breites Publikum von jung bis alt, von Amateuren bis zu Profis. Das Mycorama ist aber auch ein Zentrum für Forschung, Studium und wissenschaftlichen Austausch, dank eines Plenarsaales und eines Forschungslabors.

Das Mycorama befindet sich auf dem Gelände von Evologia, das mehrere unterschiedliche Organisationen beherbergt, wie die kantonale Berufsschule für Landwirtschaft oder eine Aus-

bildungsstätte für Behinderte. Das Mycorama arbeitet eng mit diesen Organisationen zusammen, wie z.B. bei den «Jardins Musicaux» oder dem Tag des Pilzes. Selbstverständlich steht auch ein Restaurant auf dem Gelände, das verschiedene Pilzgerichte und ein Menu «Mycorama» anbietet. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage des Mycorama oder von Evologia:<http://www.mycorama.ch>

12) Schwarzwälder Pilzlehrschau:

Das Pilzseminarprogramm der Schwarzwälder Pilzlehrschau in Hornberg im Schwarzwald für 2010 mit näheren Informationen ist wieder bei Herrn Walter Pätzold, Schw. Pilzlehrschau, Werderstraße 17, D-78132 Hornberg, Tel. ++49 7833/6300, Fax: ++49 78 33 83 70, E-Mail: info@pilzzentrum.de, Homepage. <http://www.pilzzentrum.de> erhältlich.

13) Tibet – Pilzreich, eine Reise zu Raupenpilzen und Krokodilritterlingen von Daniel Winkler 2010:

Wer hat nicht die Bilder von Tibets atemberaubenden Landschaften gesehen, seien es sich schier endlos erstreckende Hochweiden, tief eingeschnittene Täler oder vergletscherte Gipfel, in deren Vordergrund Yaks weiden oder weiße Stupas stehen, die den erleuchteten Geist symbolisieren? Und natürlich kennen wir alle die Photos von zahnluckerten lächelnden Tibetergreisen, die in Felljacken gehüllt der Kälte trotzend ihre Gebetsmühlen ewig kreisen lassen oder von rotberobten Mönchen, deren Mangel an Haartracht auf Überfluss an Weisheit hoffen lässt.

Aber wer kennt schon das pilzreiche Tibet? Die Geschichte tibetischer Reiche erstreckt sich in graue Vorzeiten zurück wie historische Aufzeichnungen der königlichen Thronfolgen belegen. Sicher reicht auch der Pilzgenuss weit zurück, ist er doch über den ganzen tibetischen Kulturraum weit verbreitet. Viel später dann, im 15. Jahrhundert, finden sich erste Aufzeichnungen zur medizinischen Verwendung des tibetischen Raupenpilzes, *Cordyceps sinensis*, der in Tibet als "Yartsa Günbu", zu deutsch „Sommergras–Winterwurm“, bekannt ist.

Während der Raupenpilzsaison passt sich das gesamte Leben der Tibeter ganz der Sammeltätigkeit an, da die Chinesen bereit sind unglaubliche Preise für diesen Medizinpilz zu zahlen, was sich in einem Kilogrammpreis von 6000 bis 12000 € in Tibet und bis zu über 20000 € in China selber widerspiegelt. Jeder, der noch laufen kann, ist, um ein Bareinkommen für das ganze Jahr sicherzustellen, auf den Hochweiden unterwegs, die auch nochmal für einen oder zwei Tage verschneit sein können. Normalerweise aber taut der Schnee dank der intensiven subtropischen Sonne sehr schnell wieder ab. In den besten Sammelgebieten trägt der tibetische Raupenpilz oft 70-90 % zum jährlichen Bareinkommen bei, landesweit in Tibet in etwa 40 % und immerhin fast 10 % zum tibetischen Bruttosozialprodukt (Winkler 2008).

Vielerorts schließen etliche Geschäfte, und die Schulen machen Ferien, da die Hilfe der scharfäugigen Kinder bei der langwierigen und mühsamen Suche sehr geschätzt wird, um den braunen, bleistiftdicken Fruchtstand, der nur 3 bis 10 cm aus dem Boden ragt, zu finden. Erwachsene suchen oft auf Knien die Hochweiden ab. Um die Sammeltätigkeit zu ermöglichen und auch als Nebenverdienstmöglichkeit werden auf den Hochweiden Versorgungsläden und "Bierzelte" komplett mit Billardtischen eingerichtet, denn die Tibeter wissen wie man die Sammelsaison gemeinsam in vollen Zügen genießen kann. In den Kreisstädten, wo die chinesi-

sche Präsenz immer sehr deutlich ist, wird der Raupenpilz überall auf den Straßen getrocknet und gehandelt, und die Tibeter mit prall mit Pilzgeld gefüllten Taschen der neu gekauften bunten Jacken gehen mit der ganzen Familie essen und tätigen Großeinkäufe für das Jahr.

Wenn der oft zögerliche Frühling die tiefen Täler wieder voll zum Leben erweckt hat, sprießen nach Regengüssen auch die Morcheln (*Morchella esculenta* und andere Arten wie z. B. *Morchella crassipes*, *M. angusticeps* und *M. conica*) und andere Frühlingspilze in den Urwäldern. Die gesammelten Morcheln werden in den Kreisstädten an Fäden getrocknet und fahrenden Händlern zum Kauf angeboten. Ein tibetischer Name für die Morchel ist "Khukhu Shamo", der Kuckuckspilz. Dieser Name leitet sich von der Sammelzeit ab, die mit der Rückkehr des Kuckucks zusammenfällt, der einer der bekanntesten und beliebtesten Singvögel Tibets ist und ein Symbol für die wieder aufsteigenden Säfte in der Natur und die wieder erstarkenden Kräfte im Menschen ist. Sogar ein berühmtes Liebesgedicht des 6. Dalai Lamas handelt vom Kuckuck. Ökonomisch gesehen ist der „Kuckuckspilz“ unter den fünf wichtigsten Pilzen Tibets, aber weit abgeschlagen hinter dem tibetischen Raupenpilz und dem Matsutake-Ritterling zu finden. Die Morcheln werden zumeist nach Frankreich, Deutschland, Österreich und in die Schweiz exportiert (Winkler 2007). Auch erwacht zur Morchelzeit die Flora wieder und zahllose Arten von Primeln, Iris, Schaumkräutern, Gloxinien, Edelweiß und auch Pfingstrosen, um nur ein paar zu nennen zieren die Täler. In Wäldern und auf den Weiden fangen die Rhododendren und Seidelbaste zu blühen an.

Tibets Pilzreichtum findet sich in einer Naturlandschaft, die jedem, der die Alpen kennt und liebt, wohlvertraut scheint, zumindest wenn man nicht zu genau hinschaut. Die Vegetationsgesellschaften wie z. B. Tannen- und Fichtenwälder, Föhren- und Eichenwälder, Birken und Pappelbestände, Wacholderwälder und Rhododendrongebüsche lassen kein Heimweh zu, sondern beflügeln die Neugier, da vieles vertraut, aber doch zumeist anders ist. Dass man nicht zuhause unterwegs ist, wird nicht nur durch die Qualität der Straßen schnell deutlich, sondern auch wenn man Tibetern im Wald begegnet, die immer bereit und erfreut sind, sich über Pilze auszutauschen. Und wenn man in Tibet unterwegs ist um sich den Pilzreichtum auf der Zunge zergehen zu lassen, sei es chinesische oder tibetische Küche, darf man natürlich nicht all die Sehenswürdigkeiten auslassen, für die die meisten anderen so weit nach Tibet reisen.

Neben all den Naturerlebnissen muss man sich auch genug Zeit nehmen um sich auf die unvergleichliche Kultur Tibets einzulassen und buddhistische Klöster und Tempel, heilige Quellen, Seen und Berge zu besuchen. Tibets mysteriöse, formenreiche und farbenfrohe Spiritualität, das Herz der tibetischen Kultur, ist allgegenwärtig. Zudem ist man immer ein willkommener Gast - die Neugierde ist beiderseitig - wenn man Bauern in ihren stattlichen, oft dreistöckigen Bauernhäusern oder Nomaden in ihren erstaunlich bescheidenen Zelten besucht, wo man auch immer auf frischen "Yakghurt" hoffen kann, oder auch auf den salzigen tibetischen Buttermilch, der aber nicht jedem Westler liegt, allerdings bei einer traditionellen Bewirtung fast unumgänglich ist.

Insgesamt ist die Vielgestaltigkeit der Landschaften, wenn die Reiseroute geschickt gelegt ist, absolut erstaunlich. Tibet bietet eine traumhafte, abwechslungsreiche Landschaft, die geprägt ist von tiefen, fruchtbaren und oft bewirtschafteten Tälern und tiefbewaldeten Hängen, gekrönt von schier unendlichen vergletscherten Gebirgszügen. Eine Vielzahl von sehr unterschiedlichen Höhenregionen, von subtropisch unter 2000 m Höhe bis hochalpin in fast 5000 m kann

man an einem oder etlichen Tagen durchkreuzen. Und alle Höhenstufen beherbergen ihre jeweiligen Ökosysteme mit einer einzigartigen Flora, Fauna und Funga.

Die Frühjahrspilzsaison ebbt im Spätjuni ab. Im Juli, mit den ersten Regen des Sommermonsuns, beginnt die eigentliche Pilzsaison (in dieser Beschreibung beschränke ich mich auf die beliebtesten Speisepilze). Zuerst fruchtet der blassviolette Himalaya Reifpilz (*Cortinarius* oder *Rozites emodensis*, s. Winkler 2009) und bald später folgen viele andere Mykorrhizapilze in den Nadel- und Lauburwäldern. Ökonomisch am wichtigsten ist der Krokodil- oder Matsutake-Ritterling (*Tricholoma matsutake*), dessen Sammlung die ländliche Pilzwirtschaft im Sommer absolut dominiert, wo er immer vergesellschaftet mit Steineichen wächst. Deswegen kennen die Tibeter den Matsutake, was auf japanisch Föhrenpilz heißt, als „Beshing shamo“ oder kurz „Besha“, den Eichenpilz. Im Verbreitungsgebiet gibt es spezielle Matsutakemärkte, die bis in die Nacht hinein das Frischgut umschlagen, um es möglichst schnell auf den japanischen Markt zu bringen. Manche Orte wurden sogar elektrifiziert nur um Eis zur Kühlung für den zweitägigen Eiltransport zum Flughafen produzieren zu können (Winkler 2008a).

Auch in rauen Mengen wird der Habichtspilz (zumeist *Sarcodon imbricatus*) gesammelt, aber da er nur ins chinesische Tiefland exportiert wird, ist er fast nur ein Zehntel im Vergleich zum Matsutake wert. Wertvoller ist ein tibetischer Kaiserling (*Amanita hemibapha*) der in warmtemperierten Gebieten verbreitet ist. Auch in den Märkten finden sich viele Röhrlingsarten einschließlich Steinpilz (*Boletus edulis*), Schusterpilze (*B. erythropus* und andere) und viele andere *Boletus*-Arten, aber auch zahlreiche Rotkappen und Birkenpilze (*Leccinum* spp.). Bei den Leistlingen dominieren die Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius* und *C. minor*), aber hin und wieder werden auch Schweinsohren (*Gomphus clavatus*) gehandelt. Unter den Blätterpilzen finden sich noch andere, wie etliche Ritterlinge (*Tricholoma zangii* u. a.), der Wurzelmöhrling (*Catathelasma imperiale*), Täublinge (*Russula cyanoxantha*, *R. nigricans* u. a.) und auch Lacktrichterlinge (*Laccaria laccata*). Auf den ausgedehnten Hochweiden wächst „Ser Sha“, der „Goldene Pilz“ (*Floccularia luteovirens*), ein wohlschmeckender Verwandter des Hallimasches und etliche Champignon-Arten (z. B. *Agaricus campestris*). Im Sommer blühen dazu Unmengen von Wildpflanzen, wie etwa Rittersporne, Eisenhüte, Lilien, Waldreben, Cremathodia, Ligularen und Läusekräuter. Der tibetische Sommermonsun, der im September zu Ende geht, lässt sich nicht mit der Intensität des Monsuns im Himalaja vergleichen. Es regnet immer wieder einmal, aber ein blauer Himmel ist keine Rarität im Sommer und die Sonne zeigt sich oft.

Die Vielfalt der Funga und Flora spiegelt sich auch in der Vielfalt der Eindrücke wieder, die jeden Reisenden in Tibet erwarten. Für manche ist die Begegnung mit dem tibetischen Buddhismus, sei es dessen Philosophie oder seine Kulturdenkmäler, tief bewegend, andere beschäftigen sich mehr mit der faszinierenden traditionellen Lebensweise der Bauern und Nomaden, einer Landbevölkerung, deren Lebensweise stetig im Umbruch ist durch Sinisierung und Modernisierung, wobei das Einkommen aus der Pilzindustrie eine sehr wesentliche Rolle spielt. Und so ist es ein Kinderspiel wunderschöne Reisebilder zu machen, mit deren Hilfe sich so ein einzigartiges Erlebnis noch auf Jahre genießen lässt und unbestimmte Pilze oder Blüten einen noch auf Jahre beschäftigen können.

P. S: Bilder zu all den genannten Pilzen und Pflanzen und vielem mehr finden sich auf meinen Netzseiten: www.

Literatur:

- Winkler, D. 2007: The return of the Cuckoo or Morels in Tibet. - In: Mushroom - The Journal of Wild Mushrooming 97, vol. 25/4:5-8.
- 2008 a: Yartsa Gunbu (*Cordyceps sinensis*) and the fungal commodification of Tibet's rural economy. - Economic Botany 62: 291-305.
- 2008 b: The Mushrooming Fungi Market in Tibet exemplified by *Cordyceps sinensis* and *Tricholoma matsutake*. - J. International Association for Tibetan Studies (JIATS) 4:1-47.
- 2009: Tales of the Himalayan Gypsy - Wandering between *Rozites* and *Cortinarius emodensis*. - The Journal on Wild Mushrooms (in press).

Zum Autor:

Daniel Winkler arbeitet seit 20 Jahren an Umweltfragen in Tibet (siehe: www.danielwinkler.com). Er ist in München aufgewachsen, sammelt Schwammerl seit frühester Kindheit und ist Diplom Geograph. Seit 1985 ist Daniel über 30-mal in Tibet und im Himalaja gewesen, zumeist um in Umwelt- und Entwicklungsprojekten zu arbeiten oder Feldforschung in Sachen Vegetation, Waldwirtschaft, Landnutzung und seit 1999 auch Pilzmärkte und Ethnomykologie in Tibet durchzuführen. Zudem macht Daniel, der mit Frau und zwei Töchtern (15, 17) in Kirkland, Washington, wohnt, seit zehn Jahren auch Reiseleitungen in Tibet.

Reisen 2010:

Auch nächstes Jahr organisiert Daniel Winkler Pilzreisen in Tibet, bei denen aber auch Tibets einzigartige Kultur nicht zu kurz kommen wird (www.pilzreisen.info).

Die *Cordyceps* Reise geht voraussichtlich durch Ost-Tibet vom 24. Mai bis 6. Juni 2010.

Die Sommer Pilz- & Botanikreise durch Kongpo findet vom 14. bis 27. Juli 2010 statt.

So oft wie möglich werden wir Zeit finden uns auf Matten und Weiden und in Wäldern umzusehen, um zu erkunden was alles dort wächst und lebt. Orts- und pilzkundige Tibeter werden uns auf unseren Ausflügen zum Pilzesammeln begleiten. Wie werden die Pilzspezialitäten auf tibetische und chinesische Art zubereitet genießen können.

+++++

ÖSTERREICHISCHE MYKOLOGISCHE GESELLSCHAFT

Fachgesellschaft für Pilzkunde

Die Österreichische Mykologische Gesellschaft ist eine Fachgesellschaft. Sie vertritt die wissenschaftliche und die praktische Pilzkunde. Dem Pilzkenner ermöglicht sie durch Vorträge, Exkursionen, wissenschaftliche Veröffentlichungen, durch Aussprache und Gedankenaustausch die Möglichkeit der Vermehrung seines Wissens. Dem Anfänger und Fortgeschrittenen steht sie mit Rat und Tat durch Vorträge und Kurse, Ausstellungen und Exkursionen, in der Pilzauskunftsstelle und auf schriftliche Anfragen immer beratend und helfend zur Seite und ermöglicht ihm so den nutzbringenden Zugang zur heimischen Pilzwelt. Durch ihre Mitteilungen ist die Gesellschaft mit allen ihren Mitgliedern in dauernder enger geistiger Verbindung und informiert sie über alle pilzkundlichen Veranstaltungen, Neuerscheinungen und was sonst für den Pilzfreund wissenswert ist.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt pro Jahr Euro 25,- mit Zeitschrift und Mitteilungen, Euro 18,- nur mit Mitteilung (Studenten bis 30 Jahre Euro 12,-). Unsere Kontaktadresse: Österr. Mykolog. Gesellschaft, Fakultätszentrum für Biodiversität, Rennweg 14, A-1030 Wien. Alle Zahlungen wenn möglich an das Postsparkassenkonto der

Österr. Mykolog. Ges. Nr. 72 28 713. IBAN: AT04 6000 0000 0722 8713, BIC: OPSKATWW.
.....zum Abtrennen..

BEITRITTSERKLÄRUNG

Bitte an die ÖMG, Rennweg 14, 1030 Wien, einsenden.

Ich erkläre meinen Beitritt zur Österreichischen Mykologischen Gesellschaft und erlege gleichzeitig mit Erlagschein Euro 25,- (mit Zeitschrift), 18,- (nur mit Mitteilungen) (Studenten bis 30 Jahre Euro 12,-) als Mitgliedsbeitrag.

Name:.....

Adresse:.....

Emailadresse:.....

Ort, Datum und Unterschrift:



Bilder von Cordyceps sinensis und Tibeterin mit Matsutake von Daniel Winkler (siehe Punkt 13)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: [177_2](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [MITTEILUNG Nr. 177/2 \(2009\) der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft 1-10](#)