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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 66 (1988)

**Heft:** 3

**Artikel:** Leidfaden der Mykologik : eine X-teilige Serie für progressive Anfänger : 12. Folge : die Liebe geht durch den Magen : 1. Teil

**Autor:** Baumgartner, Heinz

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-936261

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 12.07.2025

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

D'autre part, à travers mes textes parus dans notre bulletin, je me suis adressé à tous les membres de l'USSM, pensant leur apporter un message utile, dans un langage simple. La mycologie est faite de «vérités» scientifiques et humaines, toutes relatives. C'est ce que j'ai voulu faire ressortir. Dois-je encore ajouter que je ne suis pas allé jusqu'au bout de mes «vérités», car nombreux sont mes «Mots» qui ne seront jamais publiés. Ils sont allés se perdre dans le secret de mon journal intime. Car par la mycologie j'ai aussi appris que toute «vérité» n'est pas bonne à dire.
Certains de mes articles ont sûrement dérangé, même agacé. Par exemple, quand une fois j'ai affirmé, avec une certaine désinvolture, n'avoir aucun intérêt pour les exsiccata, ou presque. Un grand mycologue est d'un tout autre avis. Je lui donne entièrement raison. Mais voilà, je ne me considère pas comme un grand mycologue.
L'évaluation de la connaissance mycologique est une démarche difficile. Lors de certaines déterminations le doute succède au doute. Mais elle est enthousiasmante, car elle nous remet quotidiennement en question.

X. Moirandat

## Leidfaden der Mykologik

Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

### 12. Folge: Die Liebe geht durch den Magen — 1. Teil

Um es vorwegzunehmen: es soll hier nicht einmal mehr das Hohelied der Frau am häuslichen Herd gesungen werden — ein Thema, das im Zeitalter der Emanzipation ohnehin ziemlich antiquiert erscheint. Hingegen lässt sich das im Titel zitierte Sprichwort eigentlich recht gut auf die Pilzkunde anwenden. Die meisten Pilzler haben doch wohl damit begonnen, Pilze zu Speisezwecken zu sammeln. Wer nicht dabei stehengeblieben ist, hat dann quasi «durch den Magen» seine Liebe zu den Pilzen im allgemeinen entwickelt. Die Mehrzahl wird sich auch später immer wieder zu ihrer «ersten Liebe» bekennen; es soll allerdings Pilzjäger geben, die auf der Suche nach Raritäten die schönsten Steinpilze links liegen bzw. stehen lassen. Für einmal wollen wir nun aber die höheren Gefilde der Pilzkunde links liegen lassen und uns mit dem vielleicht etwas banalen, jedoch sehr beliebten Thema «Speisepilze» befassen.
Für den Anfänger stellt sich vorerst meist nur die Frage: essbar oder nicht? Entsprechende Angaben findet er in jedem volkstümlichen Pilzbuch, oft in Form von Symbolen. Bald einmal wird er merken, dass es «essbare» Pilze von sehr unterschiedlicher Qualität gibt. Diesbezügliche Hinweise sind zwar in den Büchern oft auch (aber nicht immer!) enthalten, häufig jedoch in einer mehr oder weniger unverbindlichen Art formuliert. Das mag bewusst geschehen, weil es ja vielfach eine Frage des persönlichen Geschmackes ist, wie man den kulinarischen Wert eines Pilzes beurteilt. In diesem Zusammenhang eine kleine Geschichte:
Ein Pilzkontrolleur erzählte mir von einem Mann, der ihm erklärte, er könne die allgemeine Begeisterung für Pilze nicht begreifen; sie seien doch samt und sonders eine recht fade Angelegenheit. Der Kontrolleur bat den Mann, am andern Tag wiederzukommen und offerierte ihm dann ein Glas mit in Essig eingemachten Habichtpilzen. Der Mann ass das Glas in einem Zug leer und gab dann zu, dass man diesem Pilz eine gewisse Würze nicht absprechen könne!
«Über den Geschmack lässt sich nicht streiten» hat sich wohl auch der Autor eines volkstümlichen Pilzbuches gesagt, der als Speisepilz u. a. die folgendermassen charakterisierten Arten aufführt:
*Aniszähling:* Essbar, wenn auch sehr zäh;
*Abgestutzte Keule:* Essbar, wirkt aber leicht abführend;
*Sparriger Schüppling:* Sehr geringwertig und mitunter unbekömmlich;
*Samtfusskrempling:* Nur nach längerem Abkochen geniessbar, geringwertig;
*Stinkender Stäubling:* Im Jugendzustand geniessbar, aber wegen seines üblen Geruches nicht sehr appetitlich;

*Starkriechender Körnchenschirmling:* Essbar, wenngleich von sehr geringer Qualität (mit starkem, widerlichem Geruch und unangenehmem Geschmack).
Im Prinzip gehört der Mensch zwar zu den «Omnivoren» (Allesfressern), aber allzu wörtlich sollte man das wohl doch nicht nehmen.
Nach der einen oder andern Enttäuschung mit essbaren oder angeblich sogar guten Pilzen stellt sich dann die Frage, ob es vielleicht an der Zubereitungsart liegen könnte. Nützliche Angaben darüber findet man vor allem in älteren Pilzbüchern; neuere Werke bieten diesbezüglich aber oft wenig bis keine Informationen, vielleicht nach dem Motto «Schuster bleib bei deinem Leisten» (schliesslich gibt es ja dafür spezielle Pilz-Kochbücher).
Auch ich habe mir vor Jahren ein solches Pilz-Kochbuch angeschafft. Neben einigen brauchbaren Anregungen habe ich darin allerdings verschiedentlich recht Seltsames um nicht zu sagen Unsinniges gefunden. Da wird z. B. beim *Schopftintling* gesagt, er besitze «wenig Eigenaroma, dem man schon durch entsprechende Würze oder Spezialzubereitung etwas nachhelfen muss». Im zugehörigen Rezept werden die kurz gedünsteten Pilze mit in Butter geröstetem Paniermehl übergossen, was ihrem Aroma sicher soweit «nachhilft», dass man kaum mehr etwas davon wahrnehmen dürfte. Im übrigen figuriert der Schopftintling in einer sogenannten «Aroma- und Geschmackstabelle» sogar in der 4. Kategorie (Mischpilze)!
Auch die *Röhrlinge* (einschliesslich Steinpilz!) werden pauschal eher als zweitklassig beurteilt, da sie «bei der Zubereitung recht weich und schleimig werden können», weshalb ihnen «von Kennern die Täublinge vorgezogen werden». Verständlich wird diese Ansicht dann allerdings, wenn man eines der angegebenen Rezepte betrachtet, bei dem im wesentlichen Steinpilze mit Sauerkraut eine Stunde lang gekocht werden!
Den «Höhepunkt» in diesem Buch bildet aber die Qualitätsbeschreibung des *Mairitterlings.* Sie lautet: «Ihm wird in vielen Pilzbüchern nachgesagt, dass er der allerfeinste und wohlschmeckendste Pilz sei. Das stimmt nicht. Er riecht streng nach altem Mehl und schmeckt auch so. Ursprünglich lag also ein Fehler vor, der immer wieder abgeschrieben und in neue Bücher übernommen wurde. Ich vermute, dass der Irrtum seinerzeit dadurch entstand, dass sowohl der Mairitterling als auch die Speisemorchel *Maipilz* genannt wurden und das Prädikat der falsche Pilz erhielt.»
Im Zusammenhang mit der erwähnten «Aroma- und Geschmackstabelle» möchte ich noch näher auf den Begriff «Mischpilz» eingehen. Definiert wird er dort: «Arten mit zuviel oder zuwenig Aroma, fest oder weich kochend.» Leider wird dann aber in der entsprechenden Aufstellung nicht vermerkt, welche dieser Qualifikationen auf welche Art(en) zutrifft, so dass man auf eigene Versuche angewiesen ist. Im übrigen sind solche Pauschalurteile ohnehin ziemlich fragwürdig, denn die für eine Mischung vorgesehenen Arten sollten doch inbezug auf Geschmack und Konsistenz einigermassen aufeinander abgestimmt sein.
Vielleicht kann man z. B. den meist deutlich erdigen Geschmack des *Grauen Wulstlings* durch Zugabe von ausgesprochen würzigen Pilzen mehr oder weniger überdecken — zusammen mit Arten von eher dezentem Aroma wird er aber sicher etwas unangenehm auffallen. Anderseits kann ein an und für sich recht wohlschmeckender Pilz wie der *Wieseltäubling* wegen seiner auch bei längerem Kochen hartbleibenden Konsistenz im Gemisch mit zartfleischigen Arten irgendwie als Fremdkörper wirken. Weiterhin wird die «Akzeptanz» eines Mischgerichtes gelegentlich durch bestimmte individuelle Einstellungen beeinflusst. Gewisse Personen empfinden z. B. beim Kochen stark verfärbende Pilze als wenig appetitlich, und es soll sogar zartbesaitete Seelen geben, die *Semmelstoppelpilze* nicht mögen, weil die teilweise abbrechenden Stacheln im Gericht wie kleine Maden aussehen...
Es ist zwar allgemein üblich, drittklassige oder gar minderwertige Pilze als «Mischpilze» zu bezeichnen, was mir aber (mit vereinzelten Ausnahmen) wenig sinnvoll erscheint, denn eigentlich kann ein wohlschmeckendes Mischgericht nur mit guten Speisepilzen hergestellt werden. Was sich (unter dieser Voraussetzung) alles mischen lässt, ist einerseits natürlich eine Geschmacksfrage, wird anderseits jedoch auch weitgehend durch das jeweilige Angebot bedingt. *Märzellerlinge* oder *Mairitterlinge* wären z. B. sehr geeignete Mischpilze, aber zu ihrer Erscheinungszeit ist sonst kaum etwas Brauchbares zu finden — ausser vielleicht *Morcheln,* die man jedoch für sich allein zubereiten sollte, weil nur dann ihr besonderes Aroma richtig zur Geltung kommt; für Kenner gibt es allerdings einen gelegentlich zur gleichen Zeit und an den gleichen Orten erscheinden Pilz, der schon allein sehr delikat ist und sich auch gut mit Morcheln verträgt,

nämlich den an seinem Chlorgeruch (verschwindet beim Kochen) leicht erkenntlichen *Aderbecherling.* Mischpilze sollten den Charakter des Hauptbestandteiles eines Gerichtes weder beeinträchtigen noch verfälschen; ideal sind deshalb Sorten mit mildem bis neutralem Aroma und mehr oder weniger zartem aber kochfestem Fleisch. Glücklicherweise gibt es einige solche Arten, die ab Saisonbeginn bis in den Herbst hinein relativ häufig vorkommen, z. B. *Frauentäubling, Perlpilz, Scheidenstreiflinge,* diverse *Champignons, Riesenschirmling, Safranschirmling, Mehlpilz* und *Kuhmaul.* Dazu noch einige Hinweise:

*Perlpilz:* Die manchmal leicht bittere Huthaut sollte abgezogen werden (auch zur leichten Reinigung).

*Scheidenstreiflinge:* Relativ fleischig und auch im Stiel noch zart sind nur junge Exemplare mit noch geschlossenen Hüten; die häutige und meist ziemlich schmutzige Volva bzw. Universalhülle wird entfernt.

*Riesen- und Safranschirmling:* Zum Dünsten am besten geeignet sind junge, noch mehr oder weniger geschlossenen Hüte; die Stiele sind meist faserig-zäh.

*Kuhmaul:* Das in allen Büchern angegebene Schwärzen beim Kochen kann weitgehend vermieden werden, wenn man möglichst bald nach der Ernte ausser dem Schleim auch die Lamellen sorgfältig entfernt.

Um auf die Pilzkochbücher zurückzukommen: im Prinzip gibt es eigentlich nicht allzuviele Möglichkeiten für eine Zubereitung, die dem besonderen Charakter der Pilze (vor allem gewisser Arten) wirklich gerecht werden — jedenfalls kaum genug, um damit ein Buch zu füllen. Es werden deshalb häufig Rezepte aufgeführt, bei denen im wesentlichen zu verschiedenen «üblichen» Gerichten einfach noch Pilze zugefügt werden, wobei dann durch die sonstigen Zutaten — z. B. Tomaten, Peperoni, Sellerie oder reichliche Gewürzmengen — das Eigenaroma der Pilze oft praktisch völlig überdeckt wird. Das gleiche gilt auch für das vielfach empfohlene Panieren von Pilzen, worauf schon M. Wilhelm (Der Pilzsammler als Gourmet; SZP Heft 7, 1986) hingewiesen hat. Zugegeben: panierte Pilze schmecken meist gut, nur eben kaum nach Pilzen! Wie schon Linus Zeitlmayr (Knaurs Pilzbuch) bemerkt: «Mancher Tischgast wird staunen, wenn er hört, dass dies ein Pilzgericht ist!» — genau betrachtet allerdings eine doppelsinnige Aussage ... Nach diesen mehr allgemeinen Hinweisen soll im 2. Teil dieser Folge konkreter auf die (mir) am besten schmekkenden Speisepilze sowie ihre (m. E.) zweckmässigste Zubereitung und Verwertung eingegangen werden.

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

## Tricholoma cingulatum, der Beringte Erdritterling — Umfrage

*Aus den Niederlanden haben wir einen Brief besonderer Art erhalten,*
*den wir hier auzugsweise veröffentlichen:*

In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde 65 (11) November 1987 S. 198, ist ein Aquarell von Jean Mouchet von *Tricholoma cingulatum* veröffentlicht worden. Die Abbildung erscheint uns gut gelungen, und es war ein guter Gedanke, einmal die Aufmerksamkeit auf diese schöne und charakteristische Art zu lenken.

Wir waren aber sehr erstaunt, in der Beschreibung zu lesen: «Lamellen ... nicht gilbend!» und «Diese Art ist im Aspekt *T.scalpturatum* ähnlich, unterscheidet sich aber von dieser durch die nicht gilbenden Lamellen ...»

Unsere Erfahrungen sind nämlich ganz andere. Obwohl die Art in unserem Land durchaus nicht allgemein vorkommt, kennen wir sie doch gut aus den Dünen an der Meeresküste (bei *Salix repens*) und von verschiedenen Stellen im Binnenland, wo breitblättrige Salix-Arten auf nicht zu trockenen, gern etwas kalkhaltigen Böden wachsen ...

In den letzten Jahren ist eine Reihe Fundorte bekannt geworden in den Ijsselmeerpoldern (dem Gebiet der ehemaligen Zuiderzee), wo der Boden durch die grossen Mengen Muschelreste stark kalkhaltig ist ...

Unsere Beobachtungen während mehr als zwanzig Jahren haben uns immer wieder gelehrt, *dass T. cingulatum beim Altwerden ebensogut Gelbfärbung entwickeln kann wie T. scalpturatum.* Die Verfärbung tritt