

Pilzgerüche

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **70 (2018)**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

der haben Rasenpilze in den Mund gesteckt oder verschluckt (auch im Rasen können einige stark giftige Pilze wachsen). Dann werden Pilzkontrolleure und Notfall-Pilzexperten zu den wichtigsten «Kontakten», die entweder durch das TOX Info Suisse (Tel. 145 – 24 Std./365 Tage), das Spital oder den behandelnden Arzt direkt aufgeboten werden.

Die Pilzkontrolle ist eine wertvolle, kostenlose Dienstleistung. Durch sie können Vergiftungen vermieden und wichtige Informationen, zum Beispiel neue Erkenntnisse über den Speisewert von Pilzen, an Sammler weitergegeben werden. Sie in Anspruch zu nehmen, lohnt sich.

6 Pilzgerüche

Die Geruchswahrnehmung bei den Pilzen ist ähnlich wie bei einer Wein-Degustation. Dort hat man ein Getränk vor sich, beschnüffelt es und es deutet überhaupt nichts auf eine Zitrusfrucht oder eine Vanilleschote hin. Trotzdem hat man den Duft in der Nase, vorausgesetzt man ist darauf vorbereitet. Ähnlich ist das mit den Pilzgerüchen. Man hat einen Pilz vor sich, man riecht daran und der riecht! Aber wonach? Für Gerüche fehlt uns das passende Vokabular; so müssen wir uns mit Assoziationen behelfen. (Es riecht nach ...) Von A wie Anis bis Z wie Ziegenbock geht die Palette der Vergleiche.

Das Geruchsempfinden ist jedoch bei den Menschen ganz unterschiedlich und auch unterschiedlich stark ausgeprägt. Und wer einen Schnupfen hat, nimmt wahrscheinlich nur wenig bis gar nichts vom Geruch wahr. Schwierig wird es auch, wenn im Buch beschrieben wird, dass der Pilz nach Blattwanze riecht und dieser Geruch nicht im eigenen Repertoire vorhanden ist.

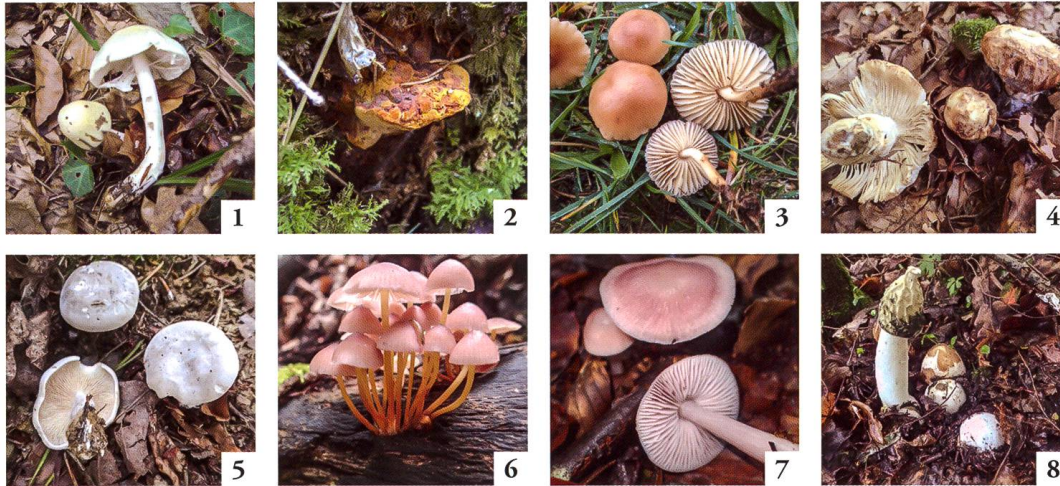
Im Gegensatz zur Weinprobe ist die Anzahl der Vergleichsgerüche bei Pilzen viel grösser. Es gibt Vergleiche mit Früchten (Bsp. Stachelbeere, Zitrone, ...), Gemüse (Gurke, Fenchel, ...), Lebensmitteln (Mehl, Marzipan, ...), Tieren (Fisch, Blattwanze, ...). Aber auch ganz spezielle Gerüche gehören zur Gerüchepalette der Pilzler, wie: Tinte, Waschküche, Militärschuhe, Maggi, Schwefel, usw. bis zu spermatisch. Dieser Geruch ist typisch für einen Grossteil der Gattung Risspilze mit mindestens 500 Arten. Und wenn bestimmte Pilze nach Lerchensporn, Veilchenwurzeln oder gar nach Mäuseurin riechen, muss die Nase schon entsprechend geschult sein.

Gerüche können für die Pilzbestimmung ein wichtiges Merkmal sein. Manche Pilze haben sogar ihrem ausgeprägten Geruch den Namen zu verdanken.

Beispiele:

- 1 Dünnefleischiger Anis-Egerling
- 2 Fenchel-Porling
- 3 Kleiner Knoblauch-Schwindling
- 4 Mandel-Täubling

- 5 Grosser Mehl-Räsling
- 6 Gelbstieliger Nitrat-Helmling
- 7 Rosa Rettich-Helmling
- 8 Gemeine Stink-Morchel



Für die geübten Pilzler ist es eine Selbstverständlichkeit, nicht nur das Aussehen eines Pilzes zu beurteilen. Schon sehr bald nach der Betrachtung des Pilzes hält er ihn unter die Nase. Dies vor allem dann, wenn es Pilze gibt, die ähnlich aussehen könnten. So ist beispielsweise die Unterscheidung zwischen einem Anis-Egerling (guter Speisepilz) und einem Karbol-Egerling (verursacht üble Magen-Darmprobleme) optisch nicht einfach. Aber auch der Duft verrät den Bösewicht: Er riecht wie ein altes Tintenfass.

Das Erkennen der relevanten Pilzgerüche ist in erster Linie Erfahrungssache. Um die Gerüche kennen zu lernen, geht man mit Vorteil mit einem erfahrenen Pilzler in den Wald.