

Pilze auf dem Belpberg

Autor(en): **Weber, E.H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **36 (1958)**

Heft 11

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933710>

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.

Pilze auf dem Belpberg 1958

Von E.H. Weber, Bern

Der Monat August neigt sich zu Ende. Schon ist fast ein Jahr verflossen, seit auf dem Belpberg unser Pilzbestimmungskurs stattgefunden hat. Die Wiesen prangen in sattem Grün; die Wälder duften nach Harz, nach mulmigen Stöcken und nach Pilzen. Da meldet sich die Stimme der Erinnerung mit unwiderstehlicher Macht. Ich sehe im Geiste alle Kursteilnehmer wieder vor mir. In lockerer Zweierkolonne gehen sie dem Walde entgegen. Jeder trägt einen Korb am Arm, und darin liegt das Bestimmungsbuch von Moser. Lustige Scherzworte flattern wie Schmetterlinge über die fröhliche Schar. Voran schreitet unser verehrter Meister A. Flury. Ein erwartungsvolles Lächeln liegt auf seinem Gesicht. Neben ihm gehen die beliebten Kursleiter Küng und Aeberhard. Den Schluß bildet unser Hypogäenforscher Schwärzel mit seinem trüffelsuchenden Pudeli. Doch das sind nur Erinnerungen. In Wirklichkeit fahre ich ganz allein auf meinem Motorrad auf der schmalen Schotterstraße von der Pension Lüthi nach dem Chutzenwald. Am Waldrand in der Kiesgrube stelle ich mein Motorrad auf die Stützen, nehme meinen Korb und wandere gemächlich über den Gelände Grat und dann hinunter zum Bauernhaus. Links drängt sich der Wald vor, rechts schaukelt ein Meer von Roggenhalmen die köstlichen Ähren im Winde. Ein ausgewaschener, goldbrauner Waldweg empfängt mich. Blendendhelle Sonnenflecke tanzen auf und nieder. Hier pflückten wir doch vor einem Jahr Rißpilze am sumpfigen Wegrand. Ich bücke mich – und richtig, sie sind wieder da. Der gelbrötlich-braune Hut, die rötende Stielbasis und der Geruch nach reifen Birnen kennzeichnen sie als *Inocybe Bongardi*. Dann zieht es mich vorwärts zur Waldlichtung, wo das Bänklein steht. Durch die Waldschneise sehe ich ins dunstige Blau der Ferne. Weit, weit bei Zimmerwald, kriechen dunkelgrüne Waldstreifen wie fette Raupen bergwärts. Rings um mein Bänklein stehen dicke Pfeffermilchlinge. Sie beherrschen den Wald. Wo aber der Hang steil abfällt, glühen die Zinnobertäublinge (*R. lepida*). Dann wandere ich östlich durch den kurzen Hohlweg und steige den Hang hinauf. Stolz, wie teuerste Kristall-Likörgläschen, auf hohen Stielen, kreisen Gebuckelte Trichterlinge (*Clitocybe infundibuliformis*) unter Tannen. Dann überrascht mich eine wunderschöne Gruppe Spitzhütiger Knollenblätterpilze, wie sie dieses Jahr so häufig vorkommen. Der Gewissenskonflikt, ob ich diese gefährlichen Giftpilze zerstören soll oder nicht, wird derart entschieden, daß ich sie stehen lasse. Wer Pilze sammeln will, soll sich auch die Mühe nehmen, sie erst kennenzulernen. Raubtiere werden ja auch nicht ausgerottet, weil sie unter Umständen dem Menschen gefährlich werden können. Auf der Anhöhe führt mich ein Weglein unter jungen Buchen zur schmalen Wiesenzunge. Im Laub erwarten mich einige *Russula foetens*; doch nein, ihr Geruch ist nicht süßlich-ölig, sondern sie duften nach Bittermandeln. Es sind also *Russula laurocerasi*. Ich überquere die Wiese und betrete den herrlichen Mischwald aus Buchen und Tannen. Da sind die großen Stöcke. Sie waren letztes Jahr übervoll von ziegelroten Schwefelköpfen. Jetzt sind sie kahl. Ich schlucke die leise Enttäuschung hinunter und wandere wieder bergwärts. Ein Paradies voll Pilze entschädigt mich nun. Der Blauende Täubling (*R. delicata*) sonnt sich im Laub. Der Wurzelrübling mit seiner schrecklich langen Wurzel steht

einsam im weichen Grund. Er denkt über sein verschupftes Verdingbubenleben nach. Er stammte doch aus der anständigen Gattung der Rüblinge, kam dann zu den dubiosen *Mucidula* und ist nun gar bei der wild zusammengewürfelten Gattung der *Oudemansiella* untergebracht. Der blaßlila-rosa-farbige Rettichhelmling (*Mycena pura*) steht gesellig am Wege. Im dichten Laub weiten sich riesige Hexenringe des Knopfstieligen Rübblings (*Collybia confluens*). Und immer wieder Pfeffermilchlinge. Unter Buchen zeigen sich die vornehmen Frauentäublinge (*R. cyanoxantha*) mit ihren blauvioletten Farben, die wir auf mittelalterlichen Gemälden der Madonna wiederfinden können. Ganz das Gegenteil von Vornehmheit präsentiert der ruppige, Grubige Milchling (*L. scrobiculatus*), der sich nicht schämt, verschmutzt in einem Erdloch zu hocken. Brätlinge, die in der Sonne wie Altgold aufleuchten, vertropfen ihre nach Hering duftende Milch. Auf einem Stock entdeckte ich einen Haufen Stockschwämmchen. Ihr hochwissenschaftlicher Name (*Kuehneromyces mutabilis*) macht mir keinen Eindruck. Sie verschwinden in meinem Korbe, denn ich esse fürs Leben gerne Stockschwämmchensuppe. Der Klebrige Hörnling, der kleine Gernegroß (*Calocera viscosa*), möchte den farbenfrohen Purpurfilzigen Ritterling (*Tricholomopsis rutilans*) von seinem hohen Baumstumpf verdrängen. Der Milde Milchling (*L. mitissimus*) liebt den Schatten der Tannen; der Graugrüne Milchling (*L. blennius*) kommt nur im Buchenwald vor. Da stoße ich auf einige Pilze, die ich nicht kenne. Ich ziehe das Bestimmungsbuch Gams/Moser zu Hilfe und entscheide mich für *Clitocybe lentiginosa*, *Clitocybe gallinacea* und *Cantharellula graveolens*. Den Seifenritterling (*T. saponaceum*) hätte ich natürlich ohne Buch erkennen können; doch er hat wieder einmal seinen üblichen Mummenschanz mit mir getrieben. Er trat diesmal mit fleckenlosem graugrünem Hut und reduziertem weißem Stiel auf, um mich irrezuführen. Doch er hat vergessen, sich zu parfümieren, und an seinem seifenartigen Waschküchengeruch habe ich ihn bald erkannt. Immer höher steige ich bergan. Im grünen Moos leuchtet blutrot der kleine, giftige Speitäubling (*R. emetica*). Unter prachtvollen Buchen finde ich braune Täublinge mit Heringsgeruch (*R. xerampelina* var. *Barlae*). Im Mischwald treffe ich die ganze Sippschaft der Ledertäublinge: den Rotstieligen (*R. olivacea*), den Schmierigen (*R. integra*) und den Täubling mit dem eigenartigen himbeerfarbigen Hutrand – vor mir sehe ich im Geiste Herrn Flury; er sagt nur ein Wort – Romellii! Dann finde ich zahlreiche violette hohlstielige, mürbfleischige Täublinge. In diesem Falle sagte jeweilen Herr Flury: «Viele Täublinge können blind bestimmt werden. Wenn die Stielbasis nach Jod oder Verbandswatte, die Lamellen aber nach Brot riechen, dann ist es *Russula Turci*, der Jodoformtäubling.»

Ach ja, unser Lehrmeister hatte eine feine Nase. Er brauchte sich auch nicht erst die Zunge verbrennen zu lassen durch den Brennenden Täubling. Er roch daran, sagte «Zedernholz» und «Badia», und der Pilz war bestimmt. Dann steuere ich dem Waldrand entgegen, der zu der berühmten «Chutzenwirtschaft» führt. Da erwartet mich die letzte Überraschung. Von weitem sehe ich wohl ein Dutzend herrlicher Steinpilze. Wild klopft mein törichtes Herz; ich schalte den Schnellschritt ein und bücke mich mit gezücktem Messer nieder. Da ziehen die Pilze blitzschnell braune Samtstiefel an, und aus den Steinpilzen sind Samtfuß-Kremplinge geworden (*Paxillus atrotomentosus*). Oh, ihr alten Schwindler, wenn ihr mich doch

endlich in Ruhe lassen könntet mit euren faulen Tricken! Zur Stärkung meines ins Schwanken gekommenen Selbstbewußtseins lasse ich mir im «Chutzen» eine Flasche Bier auftischen. Anschließend mache ich noch einen kurzen Besuch bei der Linde, wo man bekanntlich eine wundervolle Aussicht auf die berühmtesten Bergriesen des Berner Oberlandes genießt – auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Die Bänke, die rund um den Stamm des Lindenbaumes gebaut waren, sind immer noch da. Aber diesmal findet hier keine improvisierte Pilzschau statt. Einsam stehe ich mit meinem Korb am Arm im heftigen Winde. Da sinkt die runde Sonne in die zackigen Tannenspitzen ein – es ist Abend geworden. Ich laufe hinunter über den mit Gras bedeckten Grat, durchquere das kurze Waldstück und bin wieder in der Kiesgrube bei meinem Motorrad. Ich fahre zurück zur Pension Lüthi. Ruhebedürftige Pensionäre sitzen auf der Bank vor dem Hause und lassen sich von der Abendsonne wärmen. Auf der gedeckten Terrasse höre ich nicht das gewohnte Getrappel schwerer Bergschuhe meiner Pilzkameraden. Alles ist so anders. Und doch bin ich zufrieden und glücklich. Ich habe das Gefühl, so etwas wie einen Wiederholungs-Pilzbestimmkurs auf dem Belpberg erlebt zu haben.

Über den Fluorgehalt in Pilzen

Von Dr. E. Scheurer

Dieses Thema behandeln *W. Bötticher* und *K. E. Quentin* in der «Deutschen Lebensmittel-Rundschau» 54, H. 8, S. 189 (1958). Wir entnehmen aus dieser Studie: Wenn auch der Mineralstoffgehalt mengenmäßig weit hinter den organischen Stoffen der Pilze zurücktritt, so ist er doch in seiner Größenordnung keineswegs zu vernachlässigen. *Bötticher*¹ gibt für den Mineralstoffgehalt von Trockenpilzen Werte zwischen 3,5 und 12,9% der Trockenmasse an. Über die einzelnen Mineralstoffe und ihre Mengen in Waldpilzen haben *König* 1903² und *Friese* 1929³ berichtet, worauf wir hier hinweisen. Eisen und Mangan sind nur in geringer Menge vorhanden.

Die Bedeutung des Elementes Fluor für die Kariesprophylaxe, die Notwendigkeit einer genaueren Kenntnis der Fluorzufuhr mit den Nahrungsmitteln und vereinzelte Literaturhinweise auf einen Fluorgehalt der Pilze gaben den Verfassern Veranlassung, mit einer Mikromethode der Fluorbestimmung dieses Halogen in verschiedenen Pilzsorten quantitativ zu ermitteln.

In 28 verschiedenen Pilzsorten aus dem süddeutschen Raum wurden Fluorwerte zwischen zirka 0,02 und 0,1 mg% in Frischpilzen bzw. zirka 0,2 und 1,0 mg% in der Trockenmasse gefunden. Nach diesen Untersuchungen ist in den Pilzen das Fluor als Mineralstoffbestandteil wohl vorhanden, auf Grund der geringen Mengen sind die Pilze aber allgemein als fluorarm zu bezeichnen. Eine bedeutende Vermehrung der Fluorzufuhr in Richtung auf das erwünschte Optimum von zirka 1,5 mg pro Tag ist somit mit den Pilzen nicht gegeben.

¹) Bötticher W.: Pilzverwertung und Pilzkonservierung, Technika, Verlag R. Oldenbourg, München, S. 59, 1950.

²) König J.: Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrung und der Genußmittel. Verlag J. Springer, Berlin 1903, Bd. I, S. 809.

³) Friese W.: Über die Mineralbestandteile von Pilzen. Zeitschr. für Unters. der Lebensmittel. 57, 604 (1929).