Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 43 (1965)

Heft: 6

Artikel: Der "Berliner" Riesen-Träuschling, ein champignonähnlicher, züchtbarer Pilz : Rotbräunlicher Riesen-Träuschling, Stropharia rugosoannulata Farlow ex Murrill 1922 (= Stropharia ferrii Bres. 1928)

Autor: Hennig, Bruno

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937443

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

kommen wir heute nicht mehr aus, aber noch viel weniger ohne die Natur! Der Mensch darf die Natur nicht verlieren, da er sich sonst selbst verliert. Er muß selber ein Stück Natur bleiben, dem Ganzen angehören, in ihm atmen, wachsen und reifen. Nur so folgt er seiner Bestimmung und nur so gewinnt er das ganze Leben.

Der «Berliner» Riesen-Träuschling, ein champignonähnlicher, züchtbarer Pilz

Rotbräunlicher Riesen-Träuschling, Stropharia rugosoannulata Farlow ex Murrill 1922 (= Stropharia ferrii Bres. 1928)

Von Bruno Hennig, Berlin-Südende

Die Riesen-Träuschlinge waren bisher wenig bekannt, wurden nur selten gefunden und wurden als giftverdächtig angesehen.

Um so mehr Erstaunen hat das Vorkommen eines Riesen-Träuschlings in großen Mengen in der Umgebung von Berlin hervorgerufen, der sich leicht züchten läßt.

Dieser Träuschling wächst auf einem 400 × 400 Meter großen Platz, auf dem im Herbst eine größere Zahl von Kartoffelmieten alljährlich errichtet werden. Das Stroh wird in jedem Frühjahr weggeworfen oder aufgeschichtet und ist vom Myzel des Träuschlings schon seit Jahren durchsponnen. An manchen Tagen konnten dort von August bis Oktober, bis zum Beginn des Frostes, etwa 20 Pfund Pilze geerntet werden, darunter gewaltige Brocken bis 500 g schwer, 26 cm breit und 20 cm hoch.

Diese Pilze werden von Arbeitern als Champignons seit mehreren Jahren gesammelt und gegessen.

Ich habe in diesem Jahr eine große Anzahl dieser Träuschlinge verzehrt, ungefähr sechs Gerichte, ohne irgendwelche Nebenwirkungen, und ich dürfte wohl der einzige Pilzfreund sein, der sie bisher zu Versuchszwecken gegessen hat. Damit ist einwandfrei bewiesen, daß der Pilz keine Giftstoffe enthält, wenn man mir nicht andichten will, daß ich immun gegen Giftpilze sei. Ich esse ja in jedem Frühjahr mit größtem Behagen mehrere Gerichte der Frühjahrs- oder Giftlorchel und im Herbst gebratene Kremplinge und habe in meinem Leben schon viele Fliegenpilzgerichte verzehrt. Selbstverständlich «cum grano salis» nach Entgiftung und richtiger Zubereitung.

So war auch der Genuß der «Berliner» Riesen-Träuschlinge kein Problem. Die Oberhaut wurde allerdings abgezogen, was bei den großen Pilzen sehr gut ging, die kurzen Blätter vom Hutfleisch abgetrennt; sie gaben dem Spülwasser ein tintenblaues Aussehen. Das Spülwasser wurde zum Übergießen von verrottetem Stroh im Garten benutzt.

Nun sei zunächst ein Steckbrief des Pilzes gegeben:

Hut: Ganz jung graubraun oder schmutzig gelbbraun, bald schön rotbraun bis kastanienrot mit violettlichem Einschlag, also mehr oder weniger «rotweinfarben», bald ausbleichend zu Ledergrau bis Ockergelblich, trocken bis leicht schmierig, aber schnell abtrocknend, nie schleimig, nach Aufschirmung und Ausblassen trocken und etwas glänzend, zuerst glatt, mitunter am Scheitel mit deutlicher dunkelvioletter Punktierung, gebildet von festgewachsenen, schleimigen Wärzchen, kaum von echten Schuppen, bei älteren, trockenen Exemplaren mit mehr oder weniger Radialfasern und kleinschuppiger Felderung auf der gesamten Hutoberfläche, nicht gerieft oder gefurcht, aber oft eingewachsen faserig, geflammt, erst

halbkuglig-geschlossen, später aufschirmend und flach ausgebreitet, 8–15 (–25 und mehr) cm breit. Rand zuerst stark eingerollt, später ausgebreitet und mit zahlreichen weißen vergänglichen Velumresten behangen. Huthaut in der Jugend nicht leicht abziehbar, später dagegen leicht.

Blätter: Erst hellgrau, dann graulila bis graublau, später dunkelgrauviolett bis schwarzviolett, mit etwas helleren, fast blassen Schneiden, engstehend, dünn, auffallend kurz, angewachsen, zuletzt vom Stiel sich ablösend.

Stiel: Erst weißlich, später weißbräunlich, nach dem Grunde zu gelbbräunlich, oben mehr oder weniger stark gerieft, 7–16 (–20) cm lang, 2–3,5 cm dick, trocken, kahl, voll, zuletzt hohl, am Grunde etwas verdickt und mit auffallend langen verzweigten Wurzelsträngen.

Ring: Mehr oder weniger doppelt, die obere Schicht rein weiß und gerieft (bald von Sporen bestreut), die gelblich-weiße untere Schicht bleibt selten ganz, ist meist kleinschuppig zerrissen oder sternförmig gespalten.

Fleisch: Weiß, unter der Huthaut schwach strohgelblich, unter dem Stielrand hellgelblich, fest, Geruch schwach rettichartig, Geschmack mild, doch im Alter und nach längerem Liegen nicht immer angenehm. KOH auf Huthaut färbt holzbraun bis olivbraun. Beim Schmoren sehr fest, fast knorplig werdend.

Sporen: Jung lila violett, fast elliptisch, glatt, 10,4–13 × 6,8–7,4 (–8) μ, aber auch größer, mit deutlichem Keimporus. Staub purpur-graubraun bis schwarzbraun-violett.

Cystiden: Zahlreich an Blattschneiden und Flächen, 40–56 × 10–22 μ, hyalin, sowohl zugespitzte wie abgerundete Formen, dazwischen auch vereinzelt dornartige Riesencystiden (nach Benedix), zart ockerfarben getönt, 115 μ lang und am Grunde 22 μ breit.

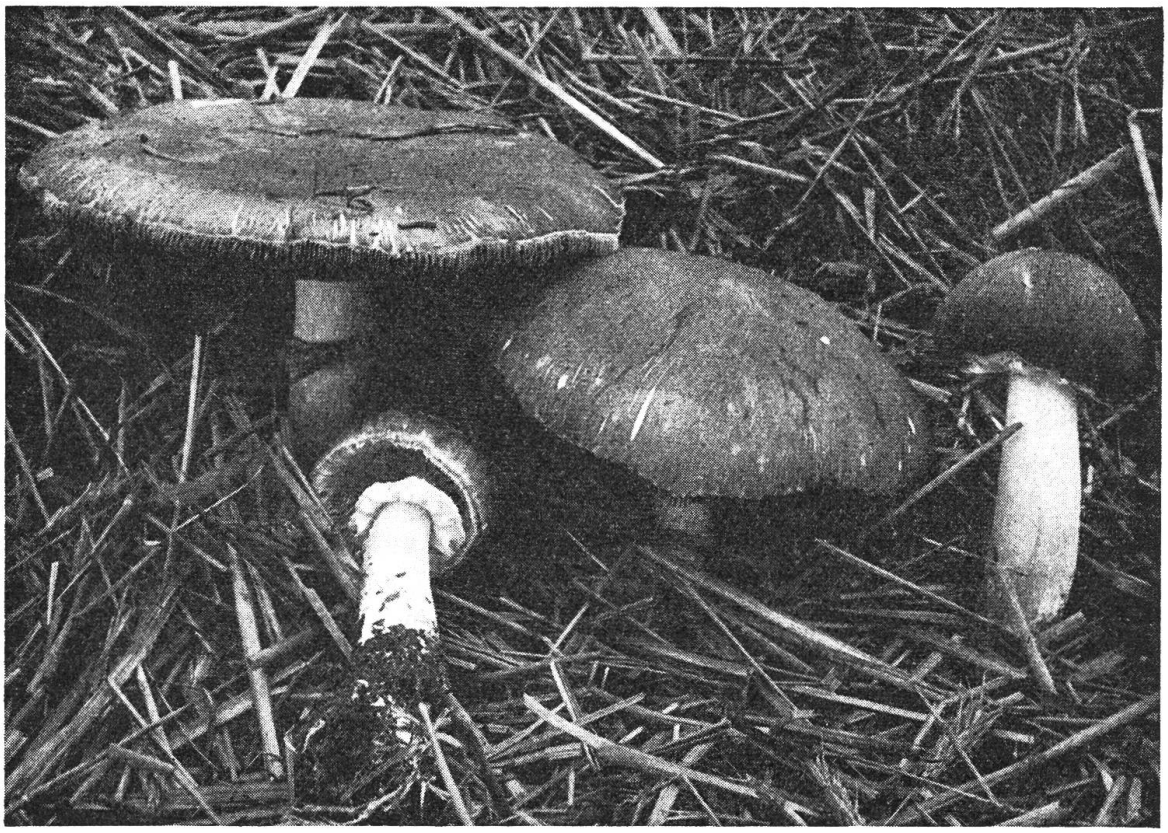
Vorkommen: August bis Oktober auf verrottetem Stroh (in Frankreich auch schon im Juni und noch im November, aber nicht in Mengen).

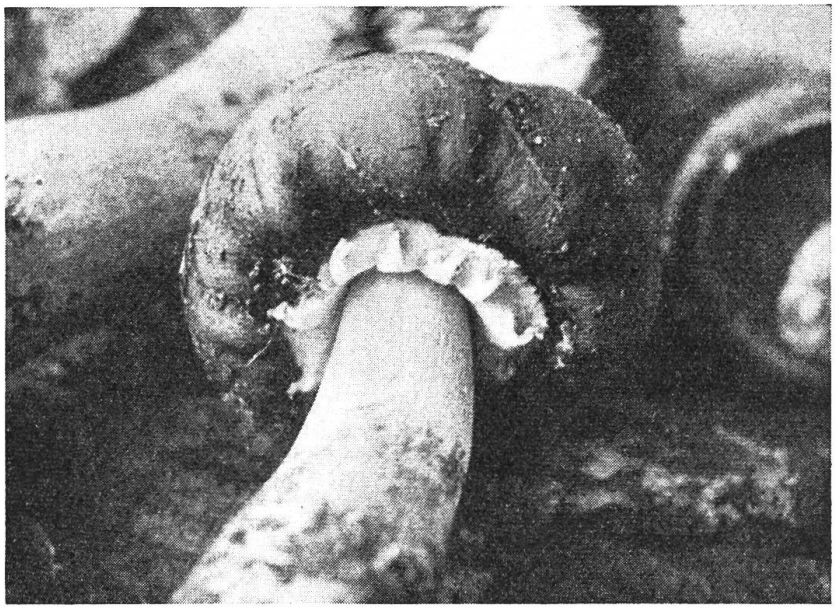
Die ersten Exemplare wurden in Massachusetts (USA) 1922 gefunden. Von dem Japaner Imai wurde der Pilz 1938 nach japanischen Funden beschrieben und als *Stropharia rugosoannulata* Peck bezeichnet. Romagnesi hält *Stroph. ferrii* Bres., *imaina* Benedix und *rugosoannulata* Farlow ss. Kühn.-Romagnesi für eine Art oder Varietät einer Art.

An anderen Stellen wurde die Art auf Gartenerde gefunden, aber bedeutend kleiner. Sie wurde von Singer im New Yorker Botanischen Garten beobachtet. Singer fand anscheinend dieselbe Art, aber kleiner, auch in Argentinien; auch Neuhoff untersuchte Funde von *Stroph. rugosoannulata*, von ihm früher als *ferrii* bezeichnet, aus dem nordwestdeutschen Gebiet, wo er häufiger in kleineren Exemplaren gefunden wurde.

Literatur: Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde Bd. 26, Heft 4, 1962; Heft 3/4, 1962, Heft 3/4, 1963, und Westfälische Pilzbriefe III, 4, 1962. Romagnesi: Récolte en France de *Geophila (Stropharia) rugosoannulata* (Farlow ex Murrill) Kühn.-Romagnesi in Bull. mensuel de la Société Linnéenne de Lyon, Bd. 31, Nr. 10, Dez. 1962.

Kultur: Die Sporen dieser Riesen-Stropharia lassen sich sehr leicht zur Keimung bringen, in der üblichen Weise in Reagenzgläsern auf Malzagar oder auf Bouillonagar. Die Keimung geht schnell vor sich, und das Myzel entwickelt sich gut. Dieses Myzel kann auf zerschnittenes und gekochtes Stroh übergeimpft werden, das in Konfitüregläser gefüllt wird.





Stropharia rugosoannulata
Farlow

Bei Kulturen im Freien kann man abgeernteten Champignon-Kompost benützen, den man gut durchwässert und mit altem Stroh durchmischt. Wenn diese Masse ziemlich trocken geworden ist, wird sie beimpft. Die geernteten Pilze kann man ebensogut wie Champignons verwerten, kleingeschnitten für Konserven benützen, deren Inhalt dann hauptsächlich für Suppen und Saucen verwendet wird. Am besten mit Champignons vermischen.

Das Fleisch der Champignonstückchen ist weißlich, das der Riesen-Träuschlinge, ebenso wie das aller Träuschlinge, blaßgelb, so z.B. das des eßbaren Krönchen-Träuschlings, den man früher auch als giftverdächtig bezeichnet hat. In Band IV des Handbuches für Pilzkunde werden 9 Stropharien abgebildet.

Sarcodon laevigatum (Schwartz) Quél., Ekelhafter Stacheling

Von E. Rahm, Arosa

Während der Mykologischen Dreiländertagung Ende August 1964 in Chur führte der Schreibende eine Exkursionsgruppe durch den Aroser Arlenwald. (Arle hat nichts mit Arve zu tun; die alten Walser verstanden darunter die Föhre oder Kiefer, also eine zweinadelige Konifere.) Kaum hatten wir den Arlenweg verlassen, stießen wir auch schon auf einen alten Standort von *Sarcodon laevigatum*, von welchem einige Exemplare in die Ausstellung nach Chur gelangten. Von einigen Pilzsachverständigen wurde diese Art angezweifelt, und so figuriert sie in der Churer Pilzfundliste als *S. violascens* (Alb. et Schw.) Quél. Da letztere Art vor gut 20 Jahren im Innerschanfigg verhältnismäßig häufig auftrat, sandte ich davon Frischmaterial an Dr. E. Nüesch. Nüesch bestätigte mir, daß es sich um *S. violascens* handle. Da *S. laevigatum* bei uns in der Nähe von *Pinus montana* und *Picea* ziemlich häufig vorkommt und mir *S. violascens*, wie gesagt, aus eigener Anschauung bekannt ist, kam ich bei der Bestimmung (nach Ricken) auf *S. laevigatum*. Diese Art besitzt gegenüber *S. violascens* einige gut führende Merkmale, wie längere verfärbende, braune Stacheln, eher knollige Stielbasis, bräunliche Sporen und den aufdringlichen Geruch, was bei *S. violascens* nicht zutrifft.

Anschließend folgen noch einige Beobachtungen über *Sarcodon laevigatum:*

Hut: Meist fleischig, kompakt, unregelmäßig, wellig verbogen, anfangs konvex, später (wenn er seine volle Entfaltung erlangt hat) ausgebreitet, niedergedrückt, derb, graubraun mit Purpureinschlag, meist heller als Caput mortuum, 15–30 cm breit, mit überstehendem, eingeschlagenem oder eingerolltem Hutrand. Die Hutbeschaffenheit ist anfänglich rauh-filzig-feinflockig, später ± glatt.

Die herablaufenden *Stacheln* sind leicht geschweift, auffallend zäh, sie lösen sich nicht von der Hutunterseite, wenn man mit dem Finger darüberstreicht. Ihre Farbe variiert zwischen blaß-staubfarbig, schmutzigbräunlich mit heller Spitze. Auch die Stacheln verfärben sich allmählich an Druckstellen Van-Dyck- bis kastanienbraun.

Stiel: Fest, gedrungen, oft gleichmäßig dick, zuweilen mit knolliger, weißlicher Basis, sonst grau-rötlich mit oft exzentrischem Wuchs, 4–7 cm lang und 2–5 cm dick, elastisch-zäh.

Fleisch: Zuerst schmutzigweißlich, später nach 5–10 Stunden im Schnitt blaß Caput mortuum, oder blaß grau-purpur anlaufend; dickfleischig, kompakt, elastisch-zäh, beim Bruch einen deutlich hörbaren «Klapf» erzeugend. Nach 2–3 Tagen wird das Hautfleisch grau-purpur, zuweilen mit einer ca. 2–3 mm breiten, weißlich-grauen Randzone. Chemische Reaktion des Hutfleisches: Auf Kalilauge zuerst umbra-, dann kastanienbraun-schwärzlich, eine Einsenkung im Fleisch hinterlassend; auf NH_4OH staubfarbig, auf Eisensulfat ocker, auf Anilin erdfarbig. Geruch nach Schafbock oder undefinierbar. Geschmack bitter, unangenehm, ekel-