Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 44 (1966)
Heft: 10

Artikel: Angenehmes mit Nützlichem verbinden
Autor: Hotz, R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937577

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: 14.07.2025

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

Ein Gegner der «Kreuterbücher» war der berühmteste Arzt des 16. Jahrhunderts, *Paracelsius von Hohenheim.* Er äußert sich dazu folgenderweise:

«Es sind Deutsche aufgestanden und haben unternommen die Kräuter zu beschreiben. Ihre Arbeit ist wie ein Bettlermantel zusammengeflickt und zusammengeklaubt. Sie nützt niemand als den Buchdruckern, diese werden reich und gesund in der Küche. Der Käufer findet sehr wenig darin, was ihm nutzt und wenn er etwas braucht, ist es nicht da.»

Angenehmes mit Nützlichem verbinden

Von R. Hotz, Bern

Mancher unter uns fühlt in sich den Drang, nach den Lasten des Alltages am Wochenende auszuspannen. Er sitzt in seinen Wagen und fährt irgendwohin, abseits des allgemeinen Rummels, an einen abgelegenen Waldrand, in ein idyllisches Tälchen oder auf einen Bergübergang im Voralpengebiet. Dank unserm gut ausgebauten Nebenstraßennetz gibt es ja so viel Möglichkeiten! Nur muß man sich die Mühe nehmen und diese Möglichkeiten auch ausnützen.

In Gottes freier Natur versuchst du nun deine Alltagssorgen zu vergessen und gibst dich ganz dem Augenblick hin. Ich mache dir den Vorschlag, dich heute mir anzuvertrauen, denn ich möchte dir unsere interessanten Waldfreunde, die Pilze, zeigen.

Unsern Wagen haben wir an einer schattigen Stelle an einem Waldrand parkiert und begeben uns nun auf unsern Streifzug durch Feld und Wald. Ich rate dir, gutes, festes Schuhwerk anzuziehen, denn nichts ist unangenehmer, als auf den glatten Nadeln des Waldbodens oder auf den trockenen Blättern im Laubwald auszurutschen oder im noch feuchten und nassen Moos oder in den tropfenden Büschen und Sträuchern nasse Füße zu erhalten.

Doch vorerst wollen wir uns in der sonnenbeschienenen Waldlichtung auf einen Holzstrunk setzen und uns über das Erscheinen und über das Wachstum der Pilze etwas Rechenschaft geben.

Als erste Pilze im Frühjahr erscheinen die Märzellerlinge und die Morcheln. Der Märzellerling, einer der besten Speisepilze, hält uns nur zu oft zum Narren und entzieht sich unsern Blicken. Wir suchen ihn im Monat März oder April im Mischwald mit Buchen, Weißtannen und Föhren. Doch meistens versteckt er sich unter dem Fallaub, und nur ein geübter Blick kann ihn entdecken. Ich schlage dir deshalb vor, nächstes Frühjahr einmal mit mir zu kommen, und dann wollen wir gemeinsam den scheuen, grau-weißen Gesellen aufspüren.

Die köstliche oder schwarze Morchel erscheint zur gleichen Zeit an lichten Waldrändern ebenfalls unter Weißtannen im Mischwald, gern an etwas sandigen Stellen. Jeder Pilzliebhaber kennt seine Morchelplätze, die er jedes Jahr nach diesen köstlichen Pilzen absucht. Im April und im Mai wächst dann die gelbe oder Speisemorchel, doch müssen wir die nicht am Waldrand, sondern im Auenwald, entlang von Bächen und Flüssen suchen. Meistens wächst die Speisemorchel unter Eschen, doch gelegentlich finden wir sie auch unter Apfelbäumen in einem Obstgarten. Du siehst jetzt schon, daß es mit der Kenntnis der Pilze allein nicht getan ist, sondern wir müssen auch die hauptsächlichsten Bäume in Feld und Wald kennen. Eine große Anzahl von Pilzen kann nur in einer Lebensgemeinschaft mit den Baumwurzeln leben, wobei der Baum vom Pilz und der Pilz vom Baum profitiert. Die

Haupterscheinungszeit der Pilze dauert vom Monat Juli bis im Oktober. Doch weisen einzelne Pilzarten nur eine ganz beschränkte Erscheinungszeit auf.

Machen wir uns nun zu unserm Waldspaziergang auf, genießen wir den sonnigen Julitag und freuen uns zum voraus schon auf die Überraschungen, die uns der Wald bietet.

An einer moosigen Waldstelle, die dicht mit jungen Rottannen besetzt ist, sehen wir es goldgelb aus dem Moos leuchten. Die leuchtend gelben Tupfen im grünen Moos entpuppen sich beim nähern Zuschauen als richtige Eierschwämme. Dein Jagdeifer ist nun geweckt, und mit sorgsamen Griffen werden nun die Pilze aus dem Boden gehoben. Laß doch bitte die ganz kleinen Pilzchen stehen, die wollen auch noch wachsen, und ein paar Tage später erfreuen sie das Herz eines andern Sammlers! Wie sollen wir nun unser Sammelgut mittragen? Ein Taschentuch eignet sich nur schlecht hiefür, denn bald wird es für unsere Ernte nicht mehr ausreichen, auch Säcke aus Papier oder Plastik sind hiefür nicht geeignet. Am besten verwendest du ein Körbchen mit Henkel, in das du deine gefundenen Pilze legst, nach dem du sie jedoch vorher bereits fein säuberlich von der anhaftenden Erde, von Blättern und Nadeln, aber auch von andern Pilzliebhabern, wie Käfern und Schnecken, gereinigt hast.

Stolz über den ersten Fund kommen wir zu einer moosbedeckten Stelle im Wald, an der hochstämmige Fichten stehen. Grau-gelb, mit fast violettem Schimmer, stecken die jungen Zigeuner oder Runzelschüpplinge zwischen dem Moos. Ebenfalls ein ausgezeichneter Speisepilz, der oft an einzelnen Stellen in ganzen Herden wächst. Nach dem Herausnehmen aus dem Boden wird der unterste Teil des Stieles abgeschnitten und der Pilz der ganzen Länge nach halbiert. Ist doch der Zigeuner gerne von Pilzmaden befallen, deren feine Gänge im weißen Fleisch des Stieles oder des Hutes sichtbar sind. Diese Exemplare eignen sich für unsern Kochtopf nicht, und wir wollen doch nicht unnötigen Ballast nach Hause tragen. Unterdessen hat aber unser Magen zu knurren angefangen, und wir entschließen uns, zu unserm Wagen zurückzukehren, um unsere Mittagsverpflegung dort einzunehmen, oder aber wir haben unser Essen im Rucksack mitgetragen und suchen uns nun einen für die Siesta geeigneten Platz aus. Bevor wir wieder aufbrechen, räumen wir unsern Rastplatz auf. Am besten verstauen wir unser überflüssiges Papier, leere Büchsen, Eierschalen, leere Flaschen wieder in unserm Rucksack, um sie zu Hause dem Abfalleimer zu übermachen. Wie wird doch der Wald durch solche Abfälle gedankenloser Mitmenschen verunstaltet!

Frisch gestärkt und froh und munter ziehen wir wieder weiter und gelangen an einen Fichtenwaldrand, der in eine abfallende Weide übergeht. Zwischen den Rottannenstämmen, aber auch im Weidegras draußen stehen wunderbare Exemplare des Fliegenpilzes, der giftig ist, der aber mit seinem roten, mit weißen Flecken gesprenkelten Hut weithin leuchtet. Doch halt, jetzt heißt es aufgepaßt! Wächst doch oft in der Nähe des Fliegenpilzes auch unser so begehrter Steinpilz. Und richtig, kaum zwei Schritte weiter sehe ich den ersten Steinpilz mit seinem gewölbten, braunen Hut, mit dem weißnetzigen, bauchigen, braunen Stiel stehen. Die Hutunterseite mit der feinporigen, weißen Röhrenschicht ist kaum zu sehen, da der junge Hut noch wie eine Kugel geformt ist. Unser Suchen auf der Weide im Gras wird mit fünf weiteren Exemplaren belohnt. Nun wird jeder einzelne braune Kerl sauber geputzt, besonders an der Stielspitze, der Länge nach aufgeschnitten, um zu kon-

trollieren, ob der Pilz nicht auch von Maden befallen ist, und dann wandern die guten Stücke in unsern Korb, der nun schon ziemlich gewichtig am Arm hängt. Zur Ausrüstung für unsere Pilzjagd gehört also auch ein kräftiges, gut schneidendes Taschenmesser, das auch gut zum Herausheben der Pilze aus dem Boden dient.

Nach dieser aufregenden Suche und Jagd wollen wir uns wieder auf einen Baumstrunk setzen und uns etwas ausruhen. Außer den erwähnten Speisepilzen haben wir auf unserm Streifzug noch viele andere wunderliche Pilzgesellen angetroffen. Auch wenn ich dir im Eichenmischwald den tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilz, oder im reinen Fichtenwald den ebenfalls tödlichen, spitzhütigen Weißen Knollenblätterpilz zeigen konnte, wollen wir alle diese Pilze stehen lassen und sie nicht mutwillig zertreten, in der Meinung, auf diese Weise die giftigen Pilze ausrotten zu können. Auch die giftigen Kinder des Waldes sind ein Teil der Schöpfung, der wir unsere Achtung nicht versagen wollen.

Unsere Wanderung führt uns nun weiter durch hochstämmigen Fichtenwald. Der Waldboden ist mit Moos und Heidelbeersträuchern bedeckt. In zwei bis drei Wochen sind die Beeren reif. Plötzlich jubelst du auf und streckst mir deinen Fund, einen Steinpilz, unter die Nase. Doch halt! Auch mich hat dieser Kerl im ersten Moment zum Narren gehalten, handelt es sich doch bei deinem Fund um ein junges Exemplar des bitteren Gallenröhrlings. Dieser kann im jungen Zustand einem Steinpilz täuschend ähnlich sein, aber an seinem groben, gelbbraunen Stielnetz und an seinem rosafarbenen, fast über den Hutrand vorquellenden Röhrenpolster kann er gut erkannt werden. Deine Enttäuschung, die ich dir an deinem Gesicht ablesen kann, ist verständlich, denn überall bei den Fichtenstämmen steht solch ein brauner Geselle und scheint sich ins Fäustchen zu lachen, daß sie uns beinahe erwischt haben. Ein einziger Gallenröhrling in einem Gericht von Steinpilzen verdirbt das ganze Mahl, so daß es wegen seines bitteren Geschmackes nicht gegessen werden kann.

Inzwischen ist die Sonne tiefer gesunken und scheint schon recht schräg zwischen den Baumstämmen in den Wald hinein. Lautlose Stille herrscht im Wald, doch wenn du ganz gut hinhorchst, kannst du das Summen von tausend und aber tausend Insekten in den Baumkronen hören. Wir machen uns nun auf den Heimweg, stolz über unsere überreiche Beute, aber auch wohlig müde und glücklich über das genossene Erlebnis in der freien Natur, weitab von allem Stadtlärm. Erst jetzt wird uns bewußt, daß wir den Alltag vollständig vergessen hatten und nur wir selbst sein durften.

Bei unserm Wagen angelangt, wechseln wir unser kräftiges Schuhwerk gegen leichtere Halbschuhe, um den Wagen mit Gefühl fahren zu können. Unsere Beute im Korb wird sorgsam im Wagen versorgt, und zwar so, daß er bei einem brüsken Halt nicht umkippt.

Zu Hause angelangt, werden die Funde nochmals fein säuberlich sortiert, von den bei unserem Streifzug in den Korb gefallenen Nadeln und Blättern gereinigt und auf Schnecken hin untersucht. Fraß- und Druckstellen werden mit dem Messer weggeschnitten, noch anhaftende Erde und Schmutz werden ebenfalls weggeschabt. Für das Nachtessen wollen wir uns an den Steinpilzen gütlich tun. Die Eierschwämme und die Zigeuner legen wir in einen luftdichten Behälter ins Gemüsefach im Kühlschrank, wo sie auf diese Weise noch gut zwei bis drei Tage aufbewahrt werden können. Die Steinpilze, speziell junge Exemplare, eignen sich gut

hiefür, werden der Länge nach in zirka 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, in zerklopftem Ei gewendet, gewürzt, auf beiden Seiten mit Brosamen bestreut und dann in der nicht zu heißen Bratpfanne im Fett, wie ein Wienerschnitzel, beidseitig gut gebraten.

Dieser Tag in Gottes freier Natur hat dir Freude gemacht, und du nimmst dir vor, bei nächster sich bietender Gelegenheit wieder einen Streifzug durch Feld und Wald zu unternehmen. Doch muß ich dir noch einige Ratschläge mit auf den Weg geben:

- Sammle nur die Pilze, die du wirklich kennst, und nur soviel auf einmal, als du glaubst verspeisen zu können. Auch hier gilt das Sprichwort: «Allzuviel ist ungesund.»
- Wenn du mehr Pilze kennenlernen willst, bin ich gerne bereit, dich auf deinen nächsten Streifzügen wieder zu begleiten. So kommst du am raschesten zum Ziel und erlebst keine unangenehmen Überraschungen. Denn ich muß dich nochmals darauf aufmerksam machen, daß mit einzelnen Pilzarten nicht zu spaßen ist, da sie tödlich giftig sind, und nur sicheres Kennen dieser giftigen Arten schützt dich und die Deinen vor Schaden.
- Wenn du Pilze findest, von denen du nicht ganz sicher bist, ob sie die gesuchte Art sind, so lege sie vorher einem guten Pilzkenner vor, bevor du sie verspeist. Nachher kann es dann zu spät sein! Solche Pilze sind aber mit dem ganzen Stiel vorzulegen, damit alle verschiedenen Merkmale des Pilzes begutachtet werden können. Du darfst aber nicht böse werden, wenn dir der Pilzkenner den ganzen Inhalt deines Korbes abspricht. Er trägt die Verantwortung für das Wohlergehen von dir und den Deinen.

Und nun hoffe ich, dir einen Weg aufgezeigt zu haben, der dir erlaubt, das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden. Wenn dir unsere gemeinsame Pilzjagd Freude bereitet hat, so hat sie ihren Zweck voll und ganz erreicht. Ich bin gespannt, wann du mich das nächste Mal wieder aufforderst, mit dir zu kommen!

Die nahe Verwandtschaft von Amanita phalloides mit var. verna nun auch chemisch bewiesen [1]

Von W. Matheis, Münchwilen TG

Bekanntlich wurde früher *Amanita phalloides var. verna* als selbständige Art *Amanita verna* angesehen. Schon in den dreißiger Jahren wurde die nahe Verwandtschaft erkannt und *Amanita verna*, der sehr seltene Frühlings-Knollenblätterpilz, nur noch als weiße Abart («Albino») des Grünen Knollenblätterpilzes angesehen. Um so erfreulicher ist es, daß es nach drei Jahrzehnten gelungen ist, auch von der chemischen Seite her den Nachweis für die nahe Verwandtschaft der beiden Knollenblätterpilze zu erbringen.

Professor Dr. Theodor Wieland, Johann-Wolfgang-Goethe-Universität Frankfurt, seit Jahren weit über die Grenzen seines Heimatlandes bekannt geworden durch seine grundlegenden Arbeiten über die giftigen Inhaltsstoffe des Grünen Knollenblätterpilzes, hat, nach einer neuesten Veröffentlichung, ein Exemplar der *var. verna* chemisch untersucht.

[1] *Amanita phalloides* = Grüner Knollenblätterpilz; *var. verna* = Frühlings-Knollenblätterpilz.