

# Pilze richtig kennen und behandeln lernen

Autor(en): **Weber, F.C.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **46 (1968)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937114>

## **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.

### *Kurze Beschreibung*

*Hut:* 3,5–6 cm  $\varnothing$ ; Mitte gebuckelt, gelb-oliv-grünlich, mit etwas bräunlichem Ton, mit dunklerer, feiner Radialsteifung.

*Lamellen:* Gelblich mit grünlichem Unterton.

*Stiel:* Gelblich bis schwach grünlich, 5–7 cm lang, 0,8–1,3 cm  $\varnothing$ .

*Geruch:* Keiner.

*Geschmack:* Etwas bitter.

*Sporen:* 6,5–7  $\times$  4–5  $\mu$ .

*Vorkommen:* An grasigen Stellen, neben lockerem Fichtenbestand, auf torfähnlichem Humus, über Urgestein. Höhe 1010 m.ü.M.

### **Stropharia albocrenulata (Peck) Kreisel, Weißgezackter Träuschling**

Am 17. Juli 1966 brachte das Ehepaar Klingler einem ihnen unbekanntem Pilz auf den Bestimmungstisch, welchen Herr Furrer sofort als *Stropharia albocrenulata* bestimmen konnte. Die angegebene Fundstelle an einer Fichte schien etwas fraglich, da in der Literatur bisher nirgends ein solcher Baum als Träger angegeben war.

Auf Grund guter Ortsangabe konnte der seltene Pilz am 2. September 1967 in der Nähe von Muggenbrunn/Schwarzwald, 1060 m.ü.M., von meinem Sohn und mir wieder gefunden werden. Tatsächlich wuchsen vom Grund einer alten, stämmigen Fichte, die direkt am Rande der steilen Alpweide stand, die zwei braunköpfigen Pilze hervor.

Sie sind an ihren weiß ausgezackten Lamellen einwandfrei zu bestimmen. Wir finden in Heft 6/1963 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde auf Seite 85 den Pilz genau beschrieben. Ferner sind dort und in Heft 6/1966 auf Seite 99 die bisher bekannten Fundstellen in Europa angegeben.

Im Moser 1967, Seite 235, ist als Standort «Pappelholz» erwähnt. Ich habe dahinter ein Kreislein angebracht und folgenden Nachtrag unten angefügt. «Weißtanne und Fichte.»

Eine größere Zahl von Pilzfreunden konnte die zwei noch lange gut erhalten gebliebenen Pilze bewundern, zum Beispiel am 3. September 1967 am Journée romande in Delémont, dann im Pilzbestimmerkurs in Rütihubelbad.

## **Pilze richtig kennen und behandeln lernen**

*Von F. C. Weber, Winterthur*

Mancher Naturfreund möchte sich eingehender mit der Pilzkunde befassen, wenn er nicht aus Angst vor einer Vergiftung sein Vorhaben fallen ließe. Mit Zähigkeit vererben sich uralte eingewurzelte Irrtümer von Geschlecht zu Geschlecht.

So soll zum Beispiel ein Silbergegenstand in einem Giftpilzgericht schwarz werden. Pilzeiweiß enthält gebundenen Schwefel. Daher die Schwärzung des Silbers (Bildung von Silbersulfid). Verfärbung bei Verletzung der Pilzfleisches sind beim Laien besonders gefürchtet. Phenolartige Stoffe bewirken mit dem Luftsauerstoff

das Anlaufen der Substanz. Diese Reaktionen entbehren im toxikologischen Sinne jedes Wertes.

Die Theorie, wonach der Mensch alle Arten genießen könne, welche den Tieren zuträglich seien, ist ebenso falsch. Fliegenmaden, Schnecken, Kaninchen u.a. sind gegen manche Pilzgifte weitgehend immun.

Weiter kann keine Gestalt oder Färbung, kein Geruch oder Geschmack allein, Eßbarkeit oder Giftigkeit anzeigen. Die giftigsten Pilze können sehr schön sein, angenehm riechen und gut schmecken, während Speisepilze im rohen Zustande mit scheinbar negativen Eigenschaften behaftet sein können. Wie es bei den Blütenpflanzen keine allgemeingültigen Kennzeichen und Merkmale zur Unterscheidung von Ungiftigkeit und Giftigkeit gibt, sowenig ist das bei den Pilzen der Fall. Demnach müssen wir jede Pilzart auf botanischer Basis einzeln kennenlernen!

Der Anfänger beschränke sich auf einige Speisepilze ohne Doppelgänger und richte sein Augenmerk auf die wichtigsten Giftpilze. Man esse vor allem keine Pilze, die man nicht ganz sicher kennt!

Wer leichtsinnig seinen Mitmenschen Pilze zur Speise vorsetzt, handelt wie ein Autofahrer, der ohne sich umzusehen ein Stoppsignal überfährt. Falsches Sicherheitsgefühl und Selbstüberschätzung dürfen strenge Selbstkritik und Verantwortungsgefühl nie verdrängen!

Nebst gut fundierter Artenkenntnis ist auch die richtige Behandlung der Pilze während des Sammelns und Zubereitens notwendig. Nur luftdurchlässige Körbe verwenden. Netze, Papiertüten und Plastiksäcke sind untaugliche Sammelbehälter. Das Pilzfleisch soll stets frisch, fest, madenfrei und nicht vom Regen durchnäßt sein. Speisepilze, die wir bereits sicher kennen, befreien wir schon im Walde von Schmutz, Ungezieferfraßstellen und schleimiger Huthaut. Röhren, Lamellen und Stacheln junger Pilze entferne man nicht, da die Fruchtschicht besonders reich an Nährstoffen ist. Studienmaterial lasse man ganz, achte auf die Vollständigkeit der Stielbasis und verpacke es im Korb separat. Während der Rast ist der volle Korb weder an die Sonne noch in das heiße Auto, sondern stets an die Kühle zu stellen.

Unbekannte und überständige Exemplare läßt man an ihrem Standort stehen. Der nachfolgende Pilzfreund mit anderen Artenkenntnissen ist uns dafür dankbar. Die überständigen Pilze sorgen durch Sporenabwurf für Fortpflanzung der Art. Lassen wir die kleinsten Exemplare stehen und ernten wir nur soviel, wie wir verwerten können. Pilze sind möglichst schonend aus dem Erdreich zu drehen. Durch rücksichtsloses Herausreißen wird das Pilzmycel gefährdet. Größere Löcher im Boden sollen etwas zugedeckt und angedrückt werden. Es ist eine üble Unsitte, Moosrasen nach darunter verborgenen Pilzen zu durchwühlen. Schonet alle seltenen Arten, denn auch die Pilzflora bedarf unseres Schutzes!

Zu Hause ist bei guter Beleuchtung nochmals eine Kontrolle der Speisepilze vorzunehmen. Durch diese Vorsichtsmaßnahme wäre schon manches Unglück verhütet worden.

Ist uns die Verwertung der Ernte am gleichen Tage unmöglich, so ist die Ausbreitung an einem kühlen und luftigen Orte sofort vorzunehmen. Dicht aufeinanderliegendes Material erzeugt in kurzer Zeit Eigenwärme mit darauffolgender Fäulnisgiftbildung (Ptomain). Nach korrekter Lagerung können die meisten Arten

auch noch am nächsten Tag verwendet werden. Kühles, trockenes Wetter ist für die Haltbarkeit am günstigsten, feuchtwarme, gewitterschwüle Luft am gefährlichsten!

Pilze sind erst kurz vor ihrer Zubereitung zu waschen. Zur Erhaltung des vollen Aromas sollen sie, wo es die Umstände erlauben, nur trocken gereinigt werden.

Als «bedingt eßbar» werden jene Pilze bezeichnet, welche einer speziellen Vorbehandlung unterzogen werden müssen. Nur gut gekochte Speisepilze, außer wenigen Ausnahmen, sind gesundheitlich zuträglich. Roh, können manche Arten schwächer oder stärker giftig wirken.

Infolge des hohen Chitin- und Eiweißgehaltes sind Pilze allgemein schwer verdaulich. Sie sollen daher auf dem Speisezettel mehr Zugabe als Hauptmahlzeit sein. Vorsicht ist auch im Hinblick darauf geboten, was im Verlauf des Pilzgenusses eingenommen wird, wie Obst, Medikamente, usw.

Pro und kontra sind oft die Ansichten, ob ein Pilzgericht anderntags noch einmal aufgewärmt werden darf. Es soll nie in einem Metallgefäß aufbewahrt und warm in den Kühlschrank gestellt werden. Wird es der Unterkühlung entzogen, so ist es sofort zu zubereiten; was übrigbleibt, darf nicht mehr verwendet werden. Im Prinzip sind auch gefrorene Pilze des Spätherbstes noch eßbar, wenn sie nach dem Auftauen, bei nicht zu hoher Temperatur, noch tadellos fest und frisch sind. Vorsicht vor gewissen Arten und rasche Verwendung sind dabei aber notwendig!

Es gibt auch Personen, die gegen beste Speisepilze allergisch sind und dadurch erkranken (Idiosynkrasie).

Befolgen wir diese Ratschläge für die Verwendung von Speisepilzen gewissenhaft, so werden wir den «unechten Pilzvergiftungen» (Lebensmittelvergiftungen) entgehen.

---

### Berichtigungen

Im Heft 5/1968 unserer Zeitschrift sind in dem Artikel «Die Schichtpilze (*Stereum s. lato*)» von Dr. Hermann Jahn einige Fehler und durch Kürzung in der französischen Übersetzung einige Fehler entstanden, die im Folgenden berichtigt werden sollen.

*Deutscher Text:* Bei den wissenschaftlichen Namen, da, wo ein neuer Gattungsname (*Chondrostereum*, *Cystostereum*, *Laurilia*, *Amylostereum*, *Columnocystis*, *Xylobolus*, *Lopharia*, *Laxitextum*) in Klammern hinter einem S. steht, sind die Klammern sowie das S. vor der Klammer zu streichen. Die zuletzt genannten Autoren sind die Autoren der neuen Gattungen.

*Französischer Text:* Durch Kürzungen usw. sind bei der Übersetzung eine Anzahl Fehler und Ungenauigkeiten entstanden. Wir bitten die Leser, sich möglichst an den deutschen Text zu halten.

### Rectifications

Dans le Bulletin 5/1968 de notre Revue concernant l'article sur les *Stereum s. lato* du Dr Hermann Jahn, quelques erreurs et des inexactitudes dans la traduction en français ont été relevées et que nous rectifions comme suit:

*Texte allemand:* Pour les noms scientifiques là où un nom de genre (*Chondrostereum*, *Cystostereum*, *Laurilia*, *Amylostereum*, *Columnocystis*, *Xylobolus*, *Lopharia*, *Laxitextum*) se trouve entre parenthèses derrière une S, les parenthèses ainsi que le S devant la parenthèse sont à barrer. Les auteurs figurant en dernier, sont les auteurs de ces nouveaux genres!

*Texte français:* Par suite d'abréviations, etc. un certain nombre d'erreurs et d'inexactitudes ont été décelées. Nous prions les lecteurs de bien vouloir s'en tenir, dans la mesure du possible, au texte allemand.