

# Über die Geniessbarkeit des Hexeneis

Autor(en): **Bollier, J.E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **66 (1988)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936275>

## **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.

Pilzes. Dabei kann es sich um ein einzelnes Pilzexemplar mit seiner Beschreibung oder um eine entsprechende Abbildung handeln, sofern diese vor dem Jahr 1908 angefertigt wurde.

— der älteste Name hat den Vorrang (seit 1753). Dieser Name muss allerdings «gültig» veröffentlicht sein, wobei die Veröffentlichung gewissen Bedingungen entsprechen muss. Eine davon ist, dass die Beschreibung der wichtigsten Merkmale des Pilzes lateinisch abgefasst sein muss.

— Für eine einzelne Art oder Gattung existiert nur ein einziger berechtigter Name. Alle andern Namen sind als Synonyme, als ungültig oder als unrechtmässig zu verwerfen.

— Die Namen werden als lateinische Namen betrachtet, unabhängig von ihrer sprachlichen Abstammung. Das bedeutet, dass diese Namen den lateinischen Orthographie- und Grammatikregeln unterworfen sind. Der Sinn des Namens hat keinen Einfluss auf dessen Gültigkeit: z. B. der Name *esculenta* (essbar) für einen giftigen Pilz (*Gyromitra esculenta*) bedeutet nicht, dass der Name ungültig wäre.

— Die Regeln sind rückwirkend anzuwenden, ausser wenn das Gegenteil ausdrücklich spezifiziert wird. Aus diesem Grunde haben die neuen Grundregeln des Code von Sydney einen Einfluss auf alle bereits früher veröffentlichten Namen der Pilze.

Im nächsten Artikel werde ich auf die verschiedenen bestehenden «Typen» eingehen, später auch auf die durch den Code von Sydney bedingten Namensänderungen von Pilzen.

Olivier Monthoux, Conservatoire et Jardin botanique, 1292 Chambésy

(Übers. R. Hotz)

## Über die Geniessbarkeit des Hexeneis

Einige Autoren, darunter Lohwag und Hennig, haben den Stielembryo der Stinkmorchel als essbar bezeichnet. Hexenei wird als Bezeichnung für das Jugendstadium dieses Pilzes verwendet, sicher eine sinnvolle Bezeichnung für jene, welche sich schon an diesen Schwamm kulinarisch herangewagt haben. Die Stinkmorchel gehört zu den wenigen Pilzarten, die meist zuerst durch den Geruchsinn wahrgenommen werden. Obwohl ich seit rund zwanzig Jahren Mitglied des Pilzvereins Zürich bin, aber eher dem Typus Magenbotaniker zugehörend, habe ich mich bis Mitte September noch nie an diese wohlbekannte, aber doch eher seltsame Species herangemacht.

Angrenzend an meinen grossen Pflanzgarten liegt ein Tannenwäldchen in dichtem Bestande, vermutlich in den sechziger Jahren angelegt. Stinkmorcheln habe ich dort seit Jahren festgestellt. In diesem September konnte ich aber auf wenigen Quadratmetern ein rundes Dutzend Hexeneier erblicken. Es kam mir der Gedanke, die Essbarkeit einmal zu erproben. Deshalb hob ich etwa acht Stück aus der Erde und nahm sie nach Hause. Nachdem sie zwei Tage im Kühlschrank gelagert hatten, rüstete ich diese Pilze für eine kleine Mahlzeit, d. h. als Beilage zum Mittagessen, einem Reisgericht.

Es ist gar nicht so einfach, den Stielembryo aus der schleimigen Masse der ihn umgebenden Gewebeschichten herauszuschälen. Im Verhältnis zur Gesamtgrösse des Pilzes ist dieser Organteil verhältnismässig klein. Von den acht Hexeneiern ergaben sich so schätzungsweise 30—40 Gramm Stielfleisch, weisslicher Farbe und ziemlich fest, ohne besonderen Geruch.

Da zur Zubereitung nur wenig gehackte Zwiebeln, Olivenöl und Butter Verwendung fanden, scheiden diese Zutaten aus inbezug auf toxische Wirkung.

Hinsichtlich geschmacklicher Werte muss ich das Hexenei, bzw. dessen Stielembryo als sehr minderwertig bezeichnen, und ich habe über hundert Pilzarten, die 200 km um Zürich herum zu finden sind, gekostet. Aus kulinarischer Sicht besitzt also diese Pilzart kaum Anziehungskraft. Die toxische Wirkung ist jedoch interessant.

Vorausschicken muss ich, dass in meinem Speisezettel seit Jahrzehnten grosser Wert darauf gelegt wird, meinem Körper schädliche chemische und natürliche Substanzen möglichst zu ersparen, um Leber und Nieren nicht leichtsinnig zu strapazieren. Aus diesem Grunde reagiere ich auf alle mit Giften gespickte Nahrungsmittel wie ein Seismograph. Selbst geringe Giftmengen führen unweigerlich immer zu den selben Symptomen. Nun zu meinen Erfahrungen mit der Stinkmorchel. Am Mittag wurden sie verspeist. Am Abend hielt ich mich noch kurze Zeit im Hausgarten auf und stellte fest, dass am Sehsinn eine gewisse

Änderung eingetreten war, d. h. ich hatte das Gefühl, Gegenstände viel schärfer und farbenintensiver wahrzunehmen wie sonst üblich, d. h. es musste sich um eine geringfügige Wirkung gehandelt haben, wie bei Rauschdrogen üblicherweise beschrieben. Da ich im Leben nie Rauschmittel irgendwelcher Art konsumierte, kann ich allerdings keinen Vergleich ziehen.

Am andern Tage stellte sich abnormer Harndrang ein, der bis zum Abend anhielt. Am dritten Tage bestand dieser Harndrang nicht mehr, dagegen stellten sich Schwindelgefühle mittelschwerer Form ein. Ich konnte zwar gehen und arbeiten, aber die Schwindelgefühle waren doch sehr störend. Vermutlich war der Raumlagesinn von der Giftwirkung betroffen, da ja dieser das Schwindelgefühl ursächlich ins Bewusstsein bringt. Am vierten Tage sind alle Symptome abgeklungen.

Dieses Experiment hat mir gezeigt, dass Lohwag und andere Autoren das Hexenei generell aus der Gruppe essbarer Pilze hätten streichen sollen; denn auch der als essbar bezeichnete Stielembryo ist giftig, allerdings nur geringfügig. Vermutlich handelt es sich um das gleiche oder um ein ähnliches Gift wie beim Fliegenpilz, welchen ja bestimmte nordsibirische Stämme als Rauschmittel hoch in Ehren halten.

Diese schwach toxische Wirkung mag schon vor Jahrtausenden dem Menschen bekannt gewesen sein und bei Geniessern(-innen) auch Halluzinationen hervorgerufen haben, die man mit Zauber in Verbindung bringen konnte. Daher wohl die Bezeichnung «Hexenei» (Ei wegen der Form, Hexe wegen der Wirkung). Auf jeden Fall rate ich keinem Pilzler, dieses Experiment zu wiederholen. Wer jedoch so experimentierfreudig ist, dass ihm gewisse Unpässlichkeiten nichts ausmachen, muss folgende Tatsache bedenken. Wessen Sinnesorgane durch periodischen Genuss von Alkohol, Nikotin usw. abgestumpft sind, muss eine ziemlich grosse Dosis an Stinkmorcheln genehmigen, um zu den selben Ergebnissen zu gelangen. Es ist nämlich physiologisch erwiesen, dass beim Menschen hinsichtlich toxischer Wirkungen Unterschiede von 1 zu 100 oder noch mehr vorkommen können. Wer an grössere Giftmengen gewöhnt ist, vermag geringfügige Giftwirkungen nicht mehr wahrzunehmen, also jene Dosen, die beim Sensiblen zwar unangenehme Erscheinungen zeitigen, den Körper aber kaum stark schädigen können.

J. E. Bollier, Albisstrasse 77, 8134 Adliswil

Kurse + Anlässe  
Cours + rencontres  
Corsi + riunioni



### Kalender 1988/Calendrier 1988/Calendario 1988

#### *Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali*

13./14. August	Schweizerische Pilzbestimmertagung in Winterthur (ZH)
26—28 août	Cours romand, Delémont (JU)
3 et 4 septembre	Journées romandes, Payerne (VD)
4.—10. September	Bestimmerwoche in Meienberg-Sins (AG)
11—17 settembre	Dreiländertagung in Agno (TI)

#### *VAPKO*

27. Aug.—3. September	VAPKO-Instruktionskurs in Gfellen (LU)
10.—17. September	VAPKO-Instruktionskurs in Degersheim (SG)
12—16 septembre	Cours Vapko Anzère (VS)
24./25. September	VAPKO-Tagung in Langenthal (BE)

#### *Regionale Veranstaltungen/Manifestations régionales/Manifestazioni regionali*

29 mai	Journée d'étude de l'Union Vaudoise des Sociétés de Mycologie, Echandens.
4.(evtl. 11.)Juni	Botanische Exkursion im Glarnerland
19 juin	Recontre de Mont-Soleil sur St-Imier (BE)
2 et 3 juillet	Rencontre du Cerneux-Péquignot (NE)