

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 72 (1994)
Heft: 9/10

Artikel: Können Pilze mit der Flasche aufgezogen werden?
Autor: Weber, F.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936667>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

Allergien nach dem Genuss des Nebelgrauen Trichterlings (*Lepista nebularis*)

Öfters hört man von allergischen Reaktionen nach dem Genuss von Nebelgrauen Trichterlingen. Selten werden aber ganz konkrete Fälle bekannt, die dann zum Beispiel in den jährlichen Berichten des Verbandstoxikologen aufgeführt sind. Michel Huguenin, amtlicher Pilzkontrolleur in Cortailod NE, meldet mir nun einen solchen Fall, der sich im Herbst 1993 in seiner Region zugetragen hat. Jedermann weiss, dass der Pilzkontrolleur seine «Kunden» jeweils vor möglich auftretenden Allergien warnt, wenn Nebelgraue Trichterlinge zur Kontrolle vorgelegt werden. Nach einem solchen routinemässigen Hinweis kam Michel Huguenin die Idee, an einem Abend einer befreundeten Familie zu telefonieren, von der er wusste, dass einzelne Familienmitglieder allergisch sind.

«Also die in Essig eingemachten Nebelgrauen Trichterlinge – haben sie bei Euch zum Erbrechen geführt?» – «Leider ja!» – «Ihr solltet dem Arzt telefonieren.» – «Das haben wir bereits getan. Und der Arzt gab uns zur Antwort: <Nachdem sich das nun von selbst entleert hat, ist es nicht mehr nötig, weitere therapeutische Massnahmen zu ergreifen!>»

Die erstmalige Vergiftung fand anlässlich einer Geburtstagsfeier statt. Die Gäste hatten zusammen mit einer Raclette auch *Lepista nebularis*, in Essig eingelegt, gegessen. Die Freunde erinnerten sich nur mit sehr gemischten Gefühlen an diesen Anlass. Obwohl sie verschiedene Zubereitungsarten dieser Pilze versuchten, kam es immer zum gleichen jämmerlichen Resultat: Krämpfe und Erbrechen, kurz nach dem Genuss der Pilzmahlzeit. Sie haben eingesehen, keine «Petits gris» mehr zum Essen, auch nicht ein kleines Exemplar in einem Mischgericht! (Bemerkung: Die Bezeichnung «Petits gris» für einen Pilz kann sich von Region zu Region ändern: oft ist unter dieser Bezeichnung der Nebelgraue Trichterling, an andern Orten aber der Erdritterling (der völlig ungiftig ist) gemeint. – Im gleichen Familienkreis verzehren übrigens andere Mitglieder den Nebelgrauen Trichterling ohne irgendwelche Beschwerden, wie verschieden auch die jeweilige Zubereitungsart erfolgt ist.

(Übersetzung: R. Hotz)

M. H./ F. Brunelli

Können Pilze mit der Flasche aufgezogen werden?

Fast alle sind wir einmal mit der Flasche aufgezogen worden. Aber auch bei Vierbeinern kommt es nicht selten vor, dass sie eine Flasche nötig haben – oder hätten – wie zum Beispiel dann, wenn Säugetiermütter ihre Jungen nicht annehmen, sondern diese verstossen. In solchen Fällen kann der Mensch lebensrettend mit der Flasche eingreifen. Aber was soll dies alles mit Pilzen zu tun haben? Schon am 25. April des vergangenen Jahres fand meine Frau unter Fichten im wohnungsnahen Park die ersten «halbstarken» Mairitterlinge (*Calocybe gambosa*). Wie fast jedes Jahr litten sie unter Trockenheit, nicht aber unter Madenfrass, was nicht selbstverständlich ist. Es ging nicht lange, so stiessen trotz ausbleibenden Regens weitere Exemplare nach. Nun ermahnte ich meine Frau: «Die lässt du mir aber stehen! Ich will auch sie mit der Flasche aufziehen.» Darauf liess ich alle andere Arbeit liegen und machte mich bereit zum Notfalldienst. Die Ausrüstung bestand aus einem Plastiksack und zwei Zweiliterflaschen. Glücklicherweise steht im erwähnten Park ein Brunnen. Jetzt erfolgte ein emsiges Hin und Her zwischen Standort und Brunnen. Bei jedem Gang bekamen die kleinen Mairitterlinge also vier Liter Wasser. So leistete ich – mit Genugtuung – meine Erste Hilfe. Jeden Abend muss ich noch mit Xiwar in den Park – es handelt sich dabei um einen nur zwei Kilogramm schweren, ausgewachsenen Papillon-Hund –, damit er noch sein «Geschäft» verrichten kann. Zur Beruhigung meiner Leserinnen und Leser sei's gesagt, dass ich dabei stets ein Kotsäcklein bei mir habe. Zugleich nahm ich aber auch die Flaschen mit, damit ich meine durstigen Freunde weiter versorgen konnte. Der Erfolg blieb denn auch nicht aus: Die Mairitterlinge wuchsen prächtig (trotz des trockenen Wetters), und mehr als einmal gab es bei uns ein leckeres Pilzmahl. Dieselbe Praxis wandte ich übrigens auch schon mit Erfolg beim Trottoir-Champignon (*Agaricus bitorquis*) an. Allerdings nur bei jenen, die in einer abgelegenen Ecke wuchsen; diejenigen am

Hauptweg überliess ich aber ihrem Schicksal. Der Hauptweg ist nämlich eine regelrechte Hundeecke, und die dort wachsenden Champignons betrachte ich deshalb als der ungeniessbaren Varietät «canina» zugehörend.

F.C. Weber, St. Galler-Strasse 37, 8400 Winterthur

Die alternative Pilzküche

Die Speisepilzsammlerinnen (natürlich gibt es auch Sammler. Der Einfachheit halber und um den Aufsatz lesbar zu gestalten, verwende ich lediglich die weibliche Form. Die Herren der Schöpfung mögen es mir noch für einmal verzeihen). Also, die Speisepilzsammlerinnen haben es heute wahrlich nicht mehr leicht, denn Steinpilze, Morcheln, Trüffeln und Eierschwämme sind rar geworden. Dies ist nicht zuletzt der Phantasielosigkeit unserer Gastronomie und der Ignoranz der Kochbuchautorinnen zuzuschreiben, welche sich aus irgendwelchen, schwer durchschaubaren Gründen nur mit wenigen, allgemein bekannten Pilzarten auseinanderzusetzen vermögen. Kein Wunder, dass diese Pilze immer weniger werden und, wenn es so weitergeht, mit der Zeit überhaupt verschwinden. Die echte Kulinarierin hat jedoch überhaupt keinen Anlass, darüber in Panik auszubrechen. Sie erkennt vielmehr die einmalige Chance, ihre Kochkünste durch die Verwendung von weniger bekannten, köstlichen Schwämmen unter Beweis zu stellen. In Fachkreisen wird diese neue Zubereitungsform als «Alternative Pilzküche» bezeichnet.

An geeigneter Basisliteratur fehlt es nicht

Sehr empfehlenswert wäre zum Beispiel das Werk «Fungi of Japan» von Imazeki, Otani und Hongo. Weil jedoch selbst eine gebildete Mitteleuropäerin nur bedingt in der Lage sein wird, japanische Schriftzeichen fehlerfrei zu entziffern, habe ich mich nicht darauf abgestützt. Aus ähnlichen Gründen ist die verfügbare Literatur aus Korea, den GUS-Staaten und aus Papua-Neuguinea weggefallen. Benutzen wir deshalb das kulinarisch ausserordentlich aufschlussreiche Standardwerk – der Titel ist mir leider entfallen – eines bekannten Autors, sorry ladies first, einer nicht unbekannteren Autorin ... für unsere Studien. Alle dort beschriebenen Pilze werden in die Kategorien essbar, bedingt essbar, minderwertig und giftig eingeteilt. Etliche Arten sind leider nicht klassifiziert. Wenn man einem hartnäckig kursierenden Gerücht glauben will, handelt es sich dabei um die bevorzugten Speisepilze der Autorin.

Auswahlkriterien

Beschäftigen wir uns einmal mit den weniger bekannten Speisepilzen. Verzichten wir bewusst auf die langweiligen Rotkappen, die immer gleich schwarzen Totentrompeten und auch auf die nach Chlor riechenden Aderbecherlinge.

Mit dem Prädikat «essbar» hat der Autor nämlich auch einige Arten ausgezeichnet, die in unseren Wäldern und Auen überraschend häufig vorkommen, meist nicht erkannt oder aber übersehen werden.

Wie schon die Bezeichnung «bedingt essbar» vermuten lässt, handelt es sich hier um ungiftige, also geniessbare Pilze. Giftige Arten sind selbst für die überzeugte Jüngerin der alternativen Pilzküche tabu!

Minderwertige Pilze sind nicht etwa wertlos. Minderwertig sind sie lediglich in ökonomischer Hinsicht, weil die erzielbare Marge im Handel niemals diejenige der Trüffeln erreichen kann. Eine andere, treffende Definition habe ich in der praktischen Broschüre «Das kleine Überlebensbrevier», welches im Hungerjahr 1945 in Leipzig erschienen ist, entdeckt: Als «minderwertig» wird das Fleisch des Waldes bezeichnet, welches in der Regel beim Verzehr keine speziellen Beschwerden verursacht und deshalb zur Sättigung beitragen kann.

Ich bewundere nur das, was ich selbst nicht auch vollbringen kann.

Georges Becker