

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 85 (2007)
Heft: 6

Artikel: Ein leckerer, delikater "Schweinepilz" : der Steinpilz und seine Namensgebung
Autor: Neukom, Hans-Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935797>

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: 18.10.2024

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

Ein leckerer, delikater «Schweinepilz»

Der Steinpilz und seine Namensgebung

HANS-PETER NEUKOM

Der Steinpilz ist für viele Pilzsammler eines der begehrtesten Sammelobjekte. Die Köstlichkeit darf wegen seines feinen Geschmacks bei keinem Meisterkoch in der Küche fehlen. Aber woher stammt eigentlich ihr Name?

Systematisch findet man den bei uns allgemein bekannten Steinpilz, Herrenpilz, Fichten-Steinpilz oder auch Edelpilz genannt, in der Gattung der Dickröhrlinge (*Boletus*). Dass jedoch neben dieser häufigsten Art noch weitere eng verwandte und kulinarisch bedeutende Steinpilzarten existieren, wissen wohl die wenigsten. So finden sich bei uns auf dem Markt zusätzlich etwa der Schwarzhütige, der Sommer- oder der Kiefern-Steinpilz.

Geschmackliche Unterschiede?

Die diversen Steinpilzarten sind aber nicht immer einfach auseinanderzuhalten. Sie alle dürfen deshalb gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung mit der zusammenfassenden deutschen Bezeichnung «Steinpilz» in den Handel gelangen. Dem Konsumenten erwachsen hieraus kaum Nachteile, denn alle Arten gelten von ihrem kulinarischen Wert her als in etwa ebenbürtig.

Ob sich die unterschiedlichen Steinpilzarten in ihrer chemischen Zusammensetzung und damit in ihren geschmacklichen und geruchlichen Feinheiten voneinander unterscheiden, ist derzeit jedenfalls noch nicht wissenschaftlich erwiesen. Anzunehmen ist allerdings, dass Unterschiede der jeweiligen Bodenzusammensetzung und weitere Standortunterschiede einen grösseren Einfluss auf die geschmacklichen und geruchlichen Eigenschaften dieses Edelpilzes haben – wie man dies etwa vom Weinbau her kennt.

Schweinishche Vorliebe

Im Italienischen wird der beliebte und imposante Speisepilz «Porcino» genannt, was auf das lateinische Wort für Schwein, «Porcus», zurückgeht. Die deutsche Bezeichnung «Steinpilz» geht laut Friedrich Kluges Etymologischem Wörterbuch auf J. Gottscheds Botaniksammlung zur Preussischen Flora («Flora Prussica») von 1703 zurück. Sie könnte sowohl auf das zuweilen an einen runden

braungrauen Flusskiesel erinnernde Aussehen des Pilzes hinweisen, als auch auf einen Standort unter Steineichen. Andere Wortforscher vermuten indes, dass diese Bezeichnung lediglich das Resultat einer vom italienischen «Porcino» und dessen deutscher Bedeutung ausgehende Lautveränderung ist, und dass der Steinpilz in Anlehnung an die italienische Bezeichnung eigentlich Schweinepilz heissen müsste. Diese Deutung ist weniger weit hergeholt, als sie auf den ersten Blick erscheinen mag, denn in Italien hat es viele Eichen-, Kastanien- und Buchenwälder, in denen der Sommer- und Schwarzhütige Steinpilz vorherrschen. Und da man früher bekanntlich Schweine zur Mast in diese Wälder getrieben hat und sie wie viele Menschen Steinpilzliebhaber sind, könnte sich die Namensgebung für den begehrten Pilz über diese schweinishche Vorliebe entwickelt haben.

Herrenpilz

Leicht nachvollziehbar und historisch belegbar ist der Name «Herrenpilz», der mit regionalen Unterschieden auch noch andere Pilze bezeichnet, die einst als «Herrenspeise» galten. Das gemeine Volk im Mittelalter musste seine Steinpilzfunde an Fürsten, Adel und Geistliche, also an die grundbesitzenden Herren, abliefern. Diese so genannten Dienstbarkeiten gegenüber den Grundherren und der Obrigkeit waren detailliert in Grundzinse, Zehnte und sonstige Natural- und Geldabgaben aufgeschlüsselt und festgehalten.

Dass schliesslich die lateinische Bezeichnung «*Boletus*» für die Gattung der Dickröhrlinge, zu denen der Steinpilz gehört, am Ursprung des deutschen Wortes «Pilz» steht, lässt sich leicht nachvollziehen, wenn man berücksichtigt, dass ein lateinisches «T» im Deutschen oft zu «S» oder «Z» wird, zum Beispiel lat. «Tegula» = deutsch «Ziegel».