

Stolpersteine und Fallgruben 2 = Pièges et faux-semblants 2

Autor(en): **Flammer, René**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 6

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935939>

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.

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Verwirrende Farbvielfalt im Grün-Oliv-Gelb-Grau-Bereich

Farbe und Statur sind die auffälligsten Merkmale eines Pilzes. Ein weiteres wesentliches Merkmal wird beim übereilten Pflücken oft nicht nur vom kulinarisch orientierten Pilzsammler übersehen, sondern auch allzu oft vom sich fortschrittlich

währenden Pilzfreund. Bleiben wir zunächst bei den Farben. Wird nur auf Farben und Stattlichkeit der Pilze abgestellt sind Fehler vorprogrammiert. Der «Grüne» Knollenblätterpilz mit dem breiten Farbspektrum und seiner stattlichen Gestalt,



Russula cyanoxantha: Frauentäubling | *Russule charbonnière*

kann nicht mit den in der Tabelle erwähnten Pilzen verwechselt werden, denn diese schmücken sich weder mit Manschetten, weiten Gamaschen am Stielgrund noch imposanten Knollen. Täublinge sind von gedrungener Gestalt: kurze Stiele, brüchiges Fleisch und meist splitternde Lamellen, wenn man mit dem Finger darüberfährt. Die Stiele lassen sich quer brechen ohne Längsfasern an der Aussenseite.

In der unten stehenden Tabelle werden Täublinge aufgeführt, die eine Vorliebe für grüne Komponenten haben. Sie sind alle essbar, mit Ausnahme des Rotstieligen Ledertäublings, einem kräftigen, harten und hochstieligen Pilz, der vor allem gegrillt recht heftige Brechdurchfälle nach 2–12 Stunden verursacht. Auch gegart oder gedünstet behält er seine Giftigkeit. Ob der Schadstoff durch langes Kochen (Blanchieren) inaktiviert wird, ist fraglich.

Ferner werden in der Tabelle zwei Ritterlinge erwähnt. Der Grünling hat einen falschen Taufnamen. Er ist ein «Gelbling» mit olivgrünen Komponenten und braun durchmischten Hüten. Bei wiederholten Mahlzeiten innerhalb von Tagen, kann er die Skelettmuskulatur angreifen mit Muskelschmerzen besonders im Rücken, im Hüftbereich und in den Oberschenkeln. Nachdem in Frankreich drei Patienten an Vergiftungen (Rhabdomyolyse) starben,

wurde der bis dahin begehrte Speisepilz geächtet. Das Gift ist (noch) nicht bekannt.

Der Seifenritterling ist am Seifengeruch leicht zu erkennen, ob er grau, graugrün, olivbraun oder rotbraun auftritt. Der Grüngelbe Ritterling ist ein vorwiegend brauner Pilz mit diskreten Grün- und Gelbtönen.

Die Tabelle versucht Unsicherheiten bei der Bestimmung von Pilzen im Grün-Oliv-Gelb-Bereich zu minimieren. Trotzdem empfiehlt sich für nicht oder noch nicht sattelfeste Sammler der Gang zur Pilzkontrolle, wo die Selbstbestimmung der Ernte bestätigt oder verworfen wird. Manche Arten bestechen während ihrer Reifeperiode durch eine Vielfalt an Farben und Verwandlungen, die von keinem Feldführer erschöpfend dargestellt werden können.

Die prächtige Komposition der Frauentäublinge von Fred Waldvogel vermittelt einen Eindruck ihrer Farbenvielfalt, der Meisterschaft und Sorgfalt des Künstlers.

Ergänzung zu Stolpersteine und Fallgruben 1

erste Spalte, unten: Frische Fruchtkörper von *A.phalloides* riechen süsslich, alte dumpf und bei der Zersetzung faulig. *A.citrina* riecht nach Kartoffelkeimen, jedoch nicht nach faulen Kartoffeln.

Gattung, Art	H-keit	Geschmack	Geruch	Gewebe	Lamellen	Essbarkeit
Frauen-Täubling <i>R.cyanoxantha</i>	häufig	mild	keiner	brüchig	biegsam weisslich	ja
Gefelderter Grün-T. <i>R. virescens</i>	selten	mild nussartig	obstartig	brüchig	brüchig creme	ja
Grasgrüner Birken-T. <i>R. aeruginea</i>	häufig	schärflich	keiner	brüchig	brüchig gelblich	ja
Grüner Speise-T. <i>R. heterophylla</i>	häufig	mild	keiner	brüchig	brüchig creme	ja
Rotstieliger Leder-T. <i>R. olivacea</i>	häufig	mild nussartig	keiner	sehr hart	brüchig okergelb	giftig
Tauben-Täubling <i>R. grisea</i>	selten	mild	keiner	brüchig	brüchig creme	ja
Violettstieliger T. <i>R. violeipes</i>	häufig	mild	heringsartig	brüchig	brüchig weiss	ja
Grünling <i>Tricholoma equestre</i>	selten	mehlartig	mehlartig	fest	biegsam gelb	giftig
Seifen-Ritterling <i>Tr. saponaceum</i>	häufig	bitterlich	seifig	fest	elastisch weiss	giftig
Grüngelber Ritterling <i>Tr. sejunctum</i>	häufig	bitterlich	mehlartig	fest	biegsam weiss	giftig

Diversités troublantes dans les domaines du vert, de l'olive, du jaune et du gris

La couleur et la stature d'un champignon sont les signes caractéristiques les plus étonnants d'un champignon. Un autre signe essentiel échappe souvent – non seulement au récolteur furtif de champignons comestibles, mais aussi à l'amateur de champignons avancé, empli de curiosité mycologique – c'est l'entourage de sa récolte: arbres, plantes, caractéristiques du sol, etc ... Restons donc avant tout centrés sur les couleurs. Uniquement en regard des couleurs et de la stature d'une espèce, les erreurs sont par avance programmées. L'amanite «verte» avec son large spectre de couleur et sa stature imposante, ne peut pas être confondue avec les espèces fongiques mentionnées dans le tableau, car celles-ci ne sont pas munies d'un anneau, de chinures en bas de leur pied, ni d'une volve de grande taille. Les russules montrent une forme trapue: un stipe court, une chair cassante et des lamelles souvent friables lorsque l'on passe le doigt dessus (excepté la *R. charbonnière*).

Dans le tableau ci-dessous, les russules sont disposées selon leurs préférences pour les couleurs vertes. Elles sont toutes comestibles, sauf *R. olivacea* et *R. lilacea*. *R. olivacea* est une espèce vigoureuse, de chair ferme et munie d'un stipe haut et fort. Elle est à l'origine de diarrhées sévères, avec un temps de latence entre 2 à 12 heures. Dans la cuisson comme dans la vapeur, elle garde sa toxicité. Il est douteux que ses substances toxiques soient éliminées après une longue cuisson.

Plus loin, dans le tableau, on cite deux Tricholomes. Le Tricholome équestre (*T. equestre*) porte un nom de baptême fallacieux en allemand: le «verdâtre». C'est bien sa couleur plutôt jaune qui retient l'attention, avec quelques composantes de teintes vert olive et de brun dans le chapeau. En cas de dégustations répétées sur quelques jours d'affilée, la musculature du squelette peut être attaquée, spécialement dans la partie dorsale, des hanches et de la partie supérieure des cuisses. Depuis que trois patients sont décédés en France, atteints de rhabdomyolyse, ce champignon réputé comestible a attiré l'attention de tous. L'agent toxique n'est pas (encore) connu.

Le Tricholome à odeur de savon (*T. saponaceum*) est facile à identifier grâce à son odeur, qu'il soit teinté de gris, de vert grisâtre, de brun olive ou de brun rouge. Le Tricholome disjoint (*T. sejunctum*) est un champignon de couleur brune avec de discrets tons de vert et de jaune.

Le tableau tente de minimiser les incertitudes de détermination des champignons à dominantes vertes, olive ou jaunes. Malgré cela, il n'est pas du tout recommandé pour le récolteur encore peu sûr de ne pas présenter sa récolte à un contrôleur qui confirmera la détermination des espèces ou la contredira. Certaines espèces à leur maturité, se corrompent et montrent diverses couleurs et transformations qui ne sont que peu reconnaissables.

La composition magnifique des russules charbonnières de Waldvogel fait ressortir l'impression de la diversité des couleurs, ainsi que la maîtrise et le soin de l'artiste.

Traduction J.-J. ROTH

Genre, espèce	Fréquence	Saveur	Odeur	Chair	Lamelles	Comestibilité
Russule charbonnière <i>R. cyanoxantha</i>	fréquent	douce	aucune	fragile	souples blanchâtres	oui
R. verdoyante <i>R. virescens</i>	rare	douce de noix	de fruit	fragile	fragiles crème	oui
R. vert-de-gris <i>R. aeruginea</i>	fréquent	acres- cente	aucune	fragile	fragiles jaunâtres	oui
R. hétérophylle. <i>R. heterophylla</i>	fréquent	douce	aucune	fragile	fragiles crème	oui
R. olivacée <i>R. olivacea</i>	fréquent	douce de noix	aucune	très ferme	fragiles, ocre jaunâtre	toxique
R. grise <i>R. grisea</i>	rare	douce	aucune	fragile	fragiles crème	oui
R. à pied violet <i>R. violeipe</i>	fréquent	douce	de hareng	fragile	fragiles blanches	oui
Tricholome équestre <i>Tricholoma equestre</i>	rare	farineuse	farineuse	ferme	souples jaunes	toxique
T. à odeur de savon <i>Tr. saponaceum</i>	fréquent	ama- rescent	savon- neuse	ferme	élastiques blanches	toxique
T. disjoint <i>Tr. sejunctum</i>	fréquent	ama- rescent	farineuse	ferme	souples blanches	toxique

**KAUF | VERKAUF | GESCHENK
ACHATS | VENTES | DONNS
COMPERA | VENDITA | REGALO**

Günstig abzugeben:

Handbuch für Pilzfreunde Band 1–5 von Michael Hennig, inkl. Inhaltsverzeichnis Band 6

Monographie: Die Röhrlinge Teil I und Teil II von Rolf Singer mit Bildatlas

Monographie: Die Milchlinge von Walther Neuhoff mit Bildatlas

Monographie: Russula von Julius Schaeffer mit Bildatlas

Monographie: Die Gattung Phlegmacium von Meinhard Moser mit Bildatlas

Interessenten melden sich bei: Franz Mock,

071 787 35 76 oder franzmock@bluewin.ch