

Stolpersteine und Fallgruben 6 = Pièges et faux-semblants 6

Autor(en): **Flammer, René**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 4

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935528>

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

Weisse und silbergraue Blickfänge

Zum Glück haben Pilzsucher grossen Respekt vor weissen und grauen Pilzen. Dies geht nicht nur aufs Konto der beiden Weissen Knollenblätterpilze, des wärmeliebenden Frühjahrs-Wulstlings (*Amanita verna*) und des nördlich der Alpen Spitzhütigen Knollenblätterpilzes (*Amanita virosa*) mit der oft bräunlichen Kuppe. Die weissen Lamellen, der in eine basale Hülle (Volva) eingesenkte knollige Stiel und die geriefte Manschette sind unübersehbare Hinweise auf die tödliche Gefahr, die in ihnen lauert. Weiss und Grau sind bei vielen Pilzgattungen verbreitet. Hier einige Beispiele:

Karbol-Egerling (*Agaricus xanthoderma*). Diese stattlichen, geselligen weissen Champignons in Parkanlagen, Gärten und Wiesen sind eine Augenweide und verheissen dem sich im Eifer vergessenden Sammler eine köstliche Mahlzeit. Oft reicht die Ernte auch noch für Freunde und Nachbarn. Spätestens beim Garen outet sich der Pilz. In der

Küche verbreitet sich ein Geruch nach Tinte, für ältere Semester eine freudige (?) Erinnerung an Tintenfass und Redisfeder. Diese Reminiszenz sollte die Ex-ABC-Schützen vom Genuss ihrer Kochkünste abhalten. Sollte... Schwindel, Benommenheit, Erbrechen, Durchfälle innerhalb einer bis zwei Stunden sind harmlose Folgen dieses Leichtsinns. Übrigens: Karbol-Egerlinge gilben an Hut und besonders an der Stielbasis, wenn sie angekratzt werden und verströmen Phenolgeruch.

Riesen-Rötling (*Entoloma sinuatum*). Dieser gesellige, kräftige, giftige Rötling riecht und schmeckt nach Mehl. Er liebt Buchen- und Eichenwälder und kann mit dem essbaren Mehlpilz (*Clitopilus prunulus*) verwechselt werden, dessen Lamellen jedoch am Stiel herablaufen. Die Lamellen des Riesen-Rötlings sind kaum am Stiel angewachsen, bei jungen Fruchtkörpern hellgelb, später cremefarben und rosa-bräunlich. Dieser Giftpilz ist nicht häufig.



Agaricus xanthoderma Karbol-Egerling | Agaric jaunissant



Entoloma sinuatum Riesen-Rötling | Entolome livide

Photos FRED WALDVOGEL

Vergiftungen mit Brechdurchfällen innerhalb 2–4 Stunden nach der Mahlzeit sind selten geworden, zweifellos ein Verdienst der Pilzkontrollen.

Mehlpilz, Mehrläsling (*Clitopilus prunulus*). Auch an viel begangenen Waldwegen bleiben die essbaren Mehlpilze verschont. Sie lassen sich leicht erkennen an den am Stiel herablaufenden, jung beigen, reif zart rosa Lamellen und dem aufdringlichen Geschmack und Geruch nach Mehl. Gegen den Rand sind die Hüte dünn und brüchig. Die giftigen weissen Trichterlinge riechen und schmecken nicht nach Mehl und die Lamellen sind pinkfrei. Der starke Geschmack nach Mehl in einem Reingericht ist nicht nach jedermanns gusto.

Tiger-Ritterling (*Tricholoma pardolatum, pardinum*). Der imposante silbergraue Pilz mit den dunklen, feinen Schuppen auf weissem Grund, dem lange eingerollten Hut, dem bauchigen Stiel, dem mehlintigen Geruch und Geschmack und den reif gelblichen Lamellen, ist in Laub- und Nadelwäldern heimisch (Buche, Fichte). Er ist giftig und Ursache von heftigen Brechdurchfällen innerhalb 2–4 Stunden. Seine zahlreichen Doppelgänger sind ebenfalls giftig oder giftverdächtig.



Clitopilus prunulus Mehrläsling | Clitopile petite-prune

Ohrförmiger Seitling (*Phyllotus, Pleurocybella porrigens*). Dieser weisse Seitling kann mit weissen Pleurotus-Arten verwechselt werden. Erst in den USA, Europa und Asien verbreitet, bei uns nicht häufig. Dachziegelartig gehäufte Gruppen an Strünken und Stämmen von Nadelholz bezaubern mit strahlendem Weiss und flügelartigen Zungen. So werden sie in den USA als «Angel wings», Engelsflügel bezeichnet. Vergiftungen sind nur aus Japan bekannt. Im September und Oktober 2004 wurden schwere Vergiftungen nach Genuss dieser weissen Seitlinge beobachtet. Besonders gefährdet waren Nierenpatienten an 9 japanischen Dialysezentren. Von 524 Nierenpatienten hatten 278 den aussergewöhnlichen Pilzsegen kulinarisch genutzt. Folge: 52 Vergiftungen und etwa 20 Todesfälle. Nach bis zu 3 Wochen erkrankten die Japaner an neurologischen Symptomen: Zittern, Sprachstörungen, allgemeine Schwäche, Muskelkrämpfe, Trübung des Bewusstseins, epileptische Anfälle. Der Schadstoff ist nicht bekannt. Sehr wahrscheinlich waren die geschädigten Nieren nicht imstande das Toxin auszuscheiden (ausführlicher Artikel siehe SZP/BSM 4/2005 und Internet unter «Tödliche Vergiftungen nach Genuss von *Pleurocybella porrigens*»)

Fazit: Die Nase spielt eine zentrale Rolle bei der Erkennung von Pilzen. Mehlgeruch ist kein Garant für Essbarkeit. Champignons haben einige stattliche, sehr schöne Doppelgänger mit Phenolgeruch besonders an der beim Ankratzen gelbenden Basis. Gelbende Champignons (*Agaricus*) mit Geruch nach Anis oder Bittermandel sind essbar. Der Mehlpilz kann mit giftigen Trichterlingen verwechselt werden, wenn man die Nasenprobe vergisst und die Lamellen nicht genau prüft. Ohrförmige Seitlinge sind Pilze fürs Auge, nicht für den Gaumen.

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Attrape l'œil en blanc et gris argenté

Par bonheur, les amateurs de champignons manifestent un profond respect devant les espèces blanches et grises. Cela ne se vérifie pas seulement vis-à-vis des deux Amanites blanches, l'Amanite printanière (*Amanita verna*), aimant les terrains tempérés, et l'Amanite vireuse (*A. virosa*) du Nord des Alpes avec parfois, le sommet de son chapeau légèrement beige. Les lamelles blanches,

le stipe bulbeux enfoncé dans une volve basale et l'anneau strié comptent parmi les signes inmanquables et révélateurs du danger mortel qui les guette. Les teintes blanches et grises sont largement réparties dans le monde fongique, en voici quelques exemples:

L'Agaric jaunissant (*Agaricus xanthoderma*). Ce sont des champignons blancs, de belle apparence, croissant dans les prés, les jardins et les parcs, prédisant traitreusement au récolteur rendu inattentif dans son zèle de cueilleur, un repas délicat. Au plus tard chez le gourmand, le champignon se dévoile. Dans la cuisine, une odeur d'encre se répand, rappelant chez les personnes d'un âge certain, les souvenir joyeux des encriers scolaires (?) et le parfum de la plume «Redis». Ces réminiscences devraient obliger à la prudence les ex-écoliers devant la jouissance gustative de leur récolte.



Pleurocybella porrigens Ohrförmiger Seitling



Tricholoma pardolatum Tiger-Ritterling | Tricholome tigré

PHOTOS FRED WALDVOGEL

Des vertiges, des engourdissements, des vomissements et des diarrhées sont les conséquences inoffensives de cette légèreté, dans des temps de latence entre une à deux heures après le repas.

D'ailleurs, l'Agaric jaunissant jaunit spécialement sur son chapeau et sur la base du stipe aux endroits touchés ou blessés et exhale une odeur de phénol.

L'Entolome livide (*Entoloma sinuatum*). Cette espèce vigoureuse, vénéneuse, souvent en groupe, peu fréquente, dégage une odeur et une saveur farineuse. Elle apprécie les hêtraies et les chênaies. Elle peut être confondue avec le Clitopile petite-prune ou Meunier (*Clitopilus prunulus*), espèce comestible à lamelles décurrentes.

Les lamelles de l'Entolome sont à peine adnées au stipe, jaunâtre pâle pour les jeunes fructifications, puis, plus tard, de couleur crème à rose tendre. Ce champignon n'est pas fréquent. Les intoxications dues à sa consommation se déclenchent entre 2 à 4 heures après le repas et sont peu fréquentes, sans aucun doute, un effet du travail des contrôleurs de champignons.

Le Clitopile petite-prune (*Clitopilus prunulus*). Ces champignons farineux et comestibles restent épargnés près des chemins forestiers souvent parcourus. Ils sont aisés à reconnaître à leurs lamelles décurrentes sur le stipe, crème pâle lorsqu'elles sont jeunes, puis plus tard, d'un rose pâle tendre, à la saveur et à l'odeur de farine agréable. Près de la marge du chapeau, leur chair est mince et fragile. La forte saveur farineuse n'est pas du goût de tout le monde dans une préparation ne comptant que cette espèce. En revanche, les Clitocybes blancs toxiques n'ont ni l'odeur, ni la saveur farineuse; leurs lamelles n'ont aucune trace de rose.

Le Tricholome tigré (*Tricholoma pardolatum*, *T. pardinum*). Cette espèce imposante, d'un gris argenté avec des squames fines, foncées sur un fond blanc, avec sa marge longuement enroulée et ses lamelles jaunes dans la maturité, est un champignon habituel des forêts de feuillus et de résineux (hêtres et épicéas). C'est une espèce toxique qui provoque de fortes diarrhées avec un temps de latence de 2 à 4 heures. Ses sosies, espèces proches et/ou analogues sont également toxiques ou soupçonnées de contenir diverses toxines.

Le Pleurote en oreille (*Phyllotus*, *Pleurocybella porrigens*). Ce champignon proche des Pleurotes, peut être confondu avec les Pleurotes blancs vrais. Il est assez répandu aux USA, en Europe et en Asie; en revanche, chez nous, l'espèce se montre peu fréquente. Des groupes de fructifications en forme de tuiles du toit nous charment de leurs formes d'ailes d'un blanc étincelant. Ils sont d'ailleurs surnommés «ailes d'anges» aux USA. On ne connaît que des cas d'intoxication qu'au Japon. En septembre et octobre 2004, on a signalé de graves intoxications après la consommation de cette espèce blanche. Dans neuf centres de dialyse, des patients souffrant d'atteintes rénales étaient en danger. Sur les 524 patients souffrant d'atteintes aux reins, 278 avaient utilisé les récoltes exceptionnelles de ce champignon dans leurs préparations culinaires. Résultat: 52 intoxications dont 20 eurent une issue mortelle. Dès le troisième jour jusqu'à environ trois semaines après la consommation, les consommateurs japonais ont été atteints de symptômes neurologiques: tremblements, troubles de la parole et de la conscience, faiblesse générale, crampes musculaires, attaques d'épilepsie. La substance toxique n'est pas connue. Le système rénal des victimes n'a probablement pas pu éliminer la toxine (voir les détails dans l'article SZP/BSM 4/2005 et sur l'Internet, sous «Tödliche Vergiftungen nach Genuss von *Pleurocybella porrigens*»).

Conclusion. Le nez joue un rôle central dans l'identification des champignons. L'odeur de farine n'est en aucun cas, un indice de comestibilité. Les champignons de Paris ont des sosies de belle taille, dégageant une odeur caractéristique de phénol et jaunissant à la base de leur stipe. Les Agarics jaunissants (*Agaricus*) qui ont des parfums d'anis ou d'amandes amères, sont comestibles. On peut confondre le Clitopile petite-prune avec des Tricholomes toxiques si l'on oublie de mettre son odorat en jeu et que l'on oublie d'examiner les lamelles. Les Pleurotes en oreille sont d'admirables champignons pour l'œil, mais pas pour les papilles gustatives.

Traduction J.-J. ROTH