

Stolpersteine und Fallgruben 7 = Pièges et faux-semblants 7

Autor(en): **Fammer, René**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935535>

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

Spielverderber unter den Röhrlingen

Röhrlinge werden von den Systematikern in einige Gattungen unterteilt: «Klassische» Röhrlinge (Boleti), Schmier-Röhrlinge (Suillus), Filz-Röhrlinge (Xerocomus), Raufuss-Röhrlinge (Leccinum) und einige weitere Gattungen. Hier werden einige «klassische» Röhrlinge vorgestellt, fleischige Pilze von kräftiger Gestalt, meist robusten, bauchigen Stielen. Bunte, farbenfrohe und wechselfarbene Arten finden sich neben dezenten Arten in braunen Kütten, den Steinpilzen.

Steinpilze sollten unverwechselbar sein, sie sind es auch für die meisten Sammler, während einige jeden braunen Pilz umkehren in der Hoffnung es könnte ein Herrenpilz sein. Erst der Anblick der Unterseite mit den Lamellen überzeugt sie von ihrem Irrtum. Besonders braune Täublinge fallen den Unverbesserlichen immer wieder zum Opfer und liegen Spalier an ihren Pfaden. Boleti lassen sich in drei Untergruppen (UG) aufspalten:

1. Boleti mit jung weissen, später gelb-grün Röhrenmündungen (RM). Fleisch nicht blauend.
2. Boleti mit jung und alt gelben RM. Fleisch blauend.
3. Boleti mit Rot- und Orangetönen der Fruchtschicht und der RM. Fleisch blauend.

1. RM jung weiss, dann gelb-grün. Fleisch nicht blauend

Steinpilze: Ob es sich bei der Aufspaltung um Varietäten oder «echte» Arten handelt ist immer noch umstritten und spielt hier auch keine Rolle. Am häufigsten ist der klassische Steinpilz, Herrenpilz (*Boletus edulis*), der Jahr für Jahr die Sammler in die Fichtenwälder der Gebirge lockt, obwohl auch das Mittelland oft reiche Ernte verspricht. Der blassere Sommer-Steinpilz (*Boletus reticulatus*) der Laubwälder mit seinem bräunlichen Stielnetz, der dunkelhütige, braunstiellige Kiefern-Steinpilz (*Boletus pinophilus*) und der fast



Boletus calopus Schönfuss-Röhrling |
Bolet à beau pied



Boletus erythropus Flockenstielliger Hexenröhrling |
Bolet à pied rouge

Photos THOMAS FLAMMER

Schwarzhütige Steinpilz (*Boletus aereus*), ein Südländer unter Kastanien und Eichen, sie alle sind hervorragende Speisepilze. Verwechslungen sind möglich mit dem Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*).

Der braune Pilz der Fichtenwälder, gelegentlich auf morschem Holz wachsend, fällt auf durch das grobe, braune Stielnetz und die RM, die sich bei reifenden Exemplaren rosa färben. Im Zweifelsfall – besonders junge, noch knackige Pilze mit weissen RM können den Sammler täuschen – hilft eine Kostprobe: Die Pilze sind gallig, bitter. Ein einziger Pilz kann eine ganze Steinpilz-Mahlzeit ungeniessbar machen.

2. RM jung und alt gelb. Fleisch blauend

Schönfuss-Röhrling (*Boletus calopus*): Ein ziemlich häufiger Röhrling im Laub- und Nadelwald, auffallend durch den grau-weißen, beige-braunen Hut, den zweifarbigen, basal roten, apikal gelben, netzigen Stiel und den bitteren Geschmack.

Wurzelnder Bitter-Röhrling (*Boletus radicans*): Dieser ebenfalls bittere Röhrling ist leicht erkennbar am schmutzigen weissen, beige-grauen Hut, an der zugespitzten, knolligen Basis, dem gelblichen Stiel und dem nach längerem Kauen bitteren Geschmack.



Tylopilus felleus Gallenröhrling |
Bolet fielleux

3. Rot-/orangefarbene Röhren und RM. Fleisch blauend.

Satans-Röhrling (*Boletus satanas*): Jung sind die RM des weiss-grauen Pilzes noch gelb, werden jedoch rasch rot-orange. Der robuste gelbe Stiel ist in der Mitte rot gezont. Geruch widerlich, stinkend. Geschmack mild!! Der im Laubwald heimische Pilz wird von sorglosen Sammlern in einen Steinpilz verwandelt. Spätestens nach 2 bis 3 Stunden rächt sich der Leichtsinne mit Bauchkoliken, Erbrechen und Durchfällen.

Netzstielliger Hexen-Röhrling (*Boletus luridus*): Der olivbraune Pilz mit dem rötlichen, netzigen Stiel und dem auf Druck und Schnitt stark blauenden Gewebe wurde rehabilitiert. Er wird von vielen Liebhabern unbeschadet verzehrt. Die stark blauen Pilzfragmente werden beim Garen rasch gelb. Der Verdacht Netzstiellige Hexen-Röhrlinge könnten in Zusammenhang mit Alkohol eine Antabus-Reaktion auslösen wurde nicht erhärtet. Natürlich können Unverträglichkeiten gelegentlich auftreten, mit und ohne Alkohol, ein kleines Risiko in Zusammenhang mit individuellen Faktoren oder zu kurzem Garen.

Flockenstielliger Hexen-Röhrling, Schusterpilz (*Boletus erythropus*): Der meist braunhütige Pilz mit den satt roten Flöckchen am Stiel ist trotz der roten und blauen Warnfarben essbar.

Fazit: Mit dem Studium dieser Erläuterungen sollte der Steinpilz-Sammler gegen Zwischenfälle gefeit sein. Jedenfalls sollte das Sammelgut zuhause nochmals genau geprüft werden. In der Hitze des Gefechtes können sich sehr wohl ungeliebte Gäste in die Sammelkörbe verirren. Filz-, Schmier- und Rauhfuß-Röhrlinge werden in einem späteren Artikel behandelt.

Achtung: Manche Arten erlauben sich Seitensprünge und widersetzen sich dem Ordnungssinn der Wissenschaft. Ohne Vereinfachungen ist kein Einstieg in die Welt der Pilze möglich. Alle Regeln haben ihre Ausnahmen.

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Mauvais joueurs parmi les Bolets

Les Bolets ont été classés dans la systématique en quelques genres: Les Bolets «classiques» (*Boletus*), les *Suillus*, les *Xerocomus*, les *Leccinum* et quelques autres genres encore. Nous allons présenter maintenant les bolets dits «classiques», des champignons de belle taille, charnus, souvent robustes à pieds ventrus. Les espèces de couleurs gaies et changeantes, se trouvent à côté d'espèces un peu plus discrètes, à robes de bure brunes, les cèpes.

Les cèpes ne devraient pas pouvoir être confondus; ils le sont aussi pour la plupart des récolteurs. Ainsi, pour certains, chaque fructification plus ou moins brune doit être retournée dans l'espoir de trouver l'un de ces cèpes. Seule la vue de lamelles brunes peut les convaincre de leur erreur.

Les Russules brunes paient un lourd tribut à cette recherche et gisent après leur passage jetées sans dessus dessous.

Les *Boletus* sont divisés en trois sous-groupes:

1. Les Bolets avec des tubes d'abord blancs, puis plus tard, jaunes à verdâtres à l'ouverture des tubes.

2. Les Bolets avec des tubes jaunes à l'ouverture des tubes, qu'ils soient jeunes ou vieux. Chair bleuisse.

3. Les Bolets avec des tons rouges ou orangés sur la fructification et à l'ouverture des tubes. Chair devenant bleue.



THOMAS FLAMMER

Xerocomus rubellus Blutroter Röhrling | Bolet versicolore



FRED WALDVOGEL

Boletus radicans Wurzelnder Bitterröhrling | Bolet amer à pied radicant

1. Ouverture des tubes blanche pour les fructifications jeunes, puis jaune-verte. Chair ne bleuisant pas.

Cèpes de Bordeaux: la séparation autour des différentes espèces vraies et des variétés est parfois contestable; elle ne joue ici aucun rôle. La plus fréquente parmi toutes celles-ci est le champignon classique, le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*) qui attire année après année les gourmets dans les pessières de montagne, bien que le Plateau promet souvent également de belles récoltes.

Le cèpe d'été (*Boletus reticulatus*), pâle espèce des forêts de feuillus, orné de son réseau brunâtre sur le stipe, le Cèpe des pins (*Boletus pinophilus*) et le Bolet tête de nègre (*Boletus aereus*) une espèce méridionale, hôte des châtaigniers et des chênes, sont tous de magnifiques champignons, parmi les meilleurs.

Des confusions sont possibles avec le Bolet de fiel (*Tylopilus felleus*). Cette espèce brune des épicéas croît occasionnellement sur du bois pourri, se reconnaît aisément par son réseau grossier, brun ainsi que par l'ouverture des pores roses. En cas de doute, particulièrement pour les jeunes exemplaires, une vérification aisée est possible: en effet, cette espèce est très amère. Un seul champignon peut rendre tout un plat immangeable.

2. L'ouverture des pores jaune, pour les jeunes comme pour les exemplaires âgés. Chair bleuissante.

Le Bolet à beau pied (*Boletus calopus*): une espèce très fréquente tant dans les forêts de feuillus comme de résineux, est caractéristique par son chapeau blanc-gris, brun-beige, par son stipe garni en réseau, coloré de deux teintes, rouge à la base, jaune au sommet. Saveur amère.

Le Bolet radicant (*Boletus radicans*): cette espèce, également amère, peut être facilement reconnue par son chapeau blanc sale à gris beige, et à son stipe jaune, bulbeux à base apointie et à sa saveur amère après la mastication.

3. Tubes et ouverture des tubes rouge ou orange. Chair bleuissante.

Le Bolet satan (*Boletus satanas*): l'ouverture des tubes pour les exemplaires jeunes est gris blanchâtre, elle va devenir rapidement rouge orangé. Le pied robuste et jaune est zoné de rouge en son milieu. Odeur écoeurante, désagréable; saveur

douce!! Cette espèce indigène des bois de feuillus peut être confondue par des récolteurs inattentifs avec un cèpe. Deux à trois heures au plus tard après une consommation de cette espèce, l'insouciant commence à ressentir des coliques stomacales, des vomissements et des diarrhées.

Le Bolet blafard (*Boletus luridus*): cette espèce brun olivâtre, avec son pied garni d'un réseau rougâtre, bleuissant fortement à la coupe, a été réhabilitée. En effet, il est consommé sans dommage par de nombreux gourmets. Les fragments de champignons bleuissent fortement à la coupe redeviennent rapidement jaunes à la cuisson. Le fait que les Bolets blafards peuvent déclencher une réaction antabuse avec l'alcool n'est pas confirmé. Naturellement des incompatibilités peuvent se produire occasionnellement avec ou sans alcool: un risque léger en comparaison de ceux plus sérieux, encourus et/ou enclenchés par des facteurs individuels ou des temps de cuisson trop brefs.

Le Bolet à pied rouge (*Boletus erythropus*): cette espèce au chapeau brun châtaigne et aux ponctuations rouges saturées sur le stipe est comestible malgré sa coloration rouge et bleu foncé en guise d'avertissement.

Conclusion: Grâce à l'étude de ces explications, le ramasseur de cèpes devrait être attentif à ne pas s'exposer à des cas douteux. En tous les cas, il devrait revoir attentivement les spécimens récoltés encore une fois à la maison. Dans l'excitation des trouvailles, un invité indélicat et non désiré peut très bien s'être égaré dans le panier des espèces comestibles. Les Bolets à pied rugueux seront traités dans un article ultérieur.

Attention! Certaines espèces se permettent des écarts et peuvent contredire l'état des connaissances. Dans le domaine des champignons, pour les personnes qui commencent, une simplification est indispensable, si l'on veut leur faciliter l'accès d'un monde si complexe.

Traduction J.-J. ROTH