

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen  
**Band:** 70 (2018)

**Artikel:** Grosspilze  
**Autor:** Bänziger, Ruth / Pfunder, Dieter / Uehlinger, Ruth / Uehlinger, Werner  
**Kapitel:** 6: Pilzgerüche  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-880917>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 21.12.2025

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

der haben Rasenpilze in den Mund gesteckt oder verschluckt (auch im Rasen können einige stark giftige Pilze wachsen). Dann werden Pilzkontrolleure und Notfall-Pilzexperten zu den wichtigsten «Kontakten», die entweder durch das TOX Info Suisse (Tel. 145 – 24 Std./365 Tage), das Spital oder den behandelnden Arzt direkt aufgeboten werden.

Die Pilzkontrolle ist eine wertvolle, kostenlose Dienstleistung. Durch sie können Vergiftungen vermieden und wichtige Informationen, zum Beispiel neue Erkenntnisse über den Speisewert von Pilzen, an Sammler weitergegeben werden. Sie in Anspruch zu nehmen, lohnt sich.

## 6 Pilzgerüche

Die Geruchswahrnehmung bei den Pilzen ist ähnlich wie bei einer Wein-Degustation. Dort hat man ein Getränk vor sich, beschnüffelt es und es deutet überhaupt nichts auf eine Zitrusfrucht oder eine Vanilleschote hin. Trotzdem hat man den Duft in der Nase, vorausgesetzt man ist darauf vorbereitet. Ähnlich ist das mit den Pilzgerüchen. Man hat einen Pilz vor sich, man riecht daran und der riecht! Aber wonach? Für Gerüche fehlt uns das passende Vokabular; so müssen wir uns mit Assoziationen behelfen. (Es riecht nach ...) Von A wie Anis bis Z wie Ziegenbock geht die Palette der Vergleiche.

Das Geruchsempfinden ist jedoch bei den Menschen ganz unterschiedlich und auch unterschiedlich stark ausgeprägt. Und wer einen Schnupfen hat, nimmt wahrscheinlich nur wenig bis gar nichts vom Geruch wahr. Schwierig wird es auch, wenn im Buch beschrieben wird, dass der Pilz nach Blattwanze riecht und dieser Geruch nicht im eigenen Repertoire vorhanden ist.

Im Gegensatz zur Weinprobe ist die Anzahl der Vergleichsgerüche bei Pilzen viel grösser. Es gibt Vergleiche mit Früchten (Bsp. Stachelbeere, Zitrone, ...), Gemüse (Gurke, Fenchel, ...), Lebensmitteln (Mehl, Marzipan, ...), Tieren (Fisch, Blattwanze, ...). Aber auch ganz spezielle Gerüche gehören zur Gerüchepalette der Pilzler, wie: Tinte, Waschküche, Militärschuhe, Maggi, Schwefel, usw. bis zu spermatisch. Dieser Geruch ist typisch für einen Grossteil der Gattung Risspilze mit mindestens 500 Arten. Und wenn bestimmte Pilze nach Lerchensporn, Veilchenwurzeln oder gar nach Mäuseurin riechen, muss die Nase schon entsprechend geschult sein.

Gerüche können für die Pilzbestimmung ein wichtiges Merkmal sein. Manche Pilze haben sogar ihrem ausgeprägten Geruch den Namen zu verdanken.

## Beispiele:

- 1 Dünnfleischiger Anis-Egerling
- 2 Fenchel-Porling
- 3 Kleiner Knoblauch-Schwindling
- 4 Mandel-Täubling

- 5 Grosser Mehrl-Räsling
- 6 Gelbstieliger Nitrat-Helmling
- 7 Rosa Rettich-Helmling
- 8 Gemeine Stink-Morchel



Für die geübten Pilzler ist es eine Selbstverständlichkeit, nicht nur das Aussehen eines Pilzes zu beurteilen. Schon sehr bald nach der Betrachtung des Pilzes hält er ihn unter die Nase. Dies vor allem dann, wenn es Pilze gibt, die ähnlich aussehen könnten. So ist beispielsweise die Unterscheidung zwischen einem Anis-Egerling (guter Speisepilz) und einem Karbol-Egerling (verursacht üble Magen-Darmprobleme) optisch nicht einfach. Aber auch der Duft verrät den Bösewicht: Er riecht wie ein altes Tintenfass.

Das Erkennen der relevanten Pilzgerüche ist in erster Linie Erfahrungssache. Um die Gerüche kennen zu lernen, geht man mit Vorteil mit einem erfahrenen Pilzler in den Wald.