

Pilzregeln sind Todesfallen : nur Pilzkenner dürfen Pilze sammeln

Autor(en): **Pass, August W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Prisma : illustrierte Monatsschrift für Natur, Forschung und Technik**

Band (Jahr): **8 (1953)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-654092>

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.

PILZREGELN sind Todesfallen

Nur Pilzkenner dürfen Pilze sammeln

Von Dr. August W. Pass

DK 635.898

Trotz wiederholter Aufklärung von zuständiger Seite kann man von „gewiegten Pilzkennern“ immer wieder die Behauptung hören, daß es möglich sei, die „echten“ von den „falschen“ Schwämmen auf Grund von allgemeinen Regeln zu unterscheiden und schädliche Pilze durch einfache Kunstgriffe zu „entgiften“. Es soll gleich vorweggenommen werden, daß alle diese angeblichen Erkennungsregeln ebenso wie die angepriesenen Entgiftungsmittel leider nur auf bedauerlichen Irrtümern oder abergläubischen Vorstellungen beruhen. Sie bergen aber die Gefahr in sich, daß Unerfahrene, die sich danach richten, der Giftwirkung der für harmlos gehaltenen Pilze zum Opfer fallen. So mancher Familie ist ihre Leichtgläubigkeit zum Verhängnis geworden, und man kann wohl behaupten, daß es heute kaum mehr tödliche Vergiftungsfälle durch Pilzgenuß zu geben brauchte, wenn nicht große Teile der Bevölkerung mit schier unüberwindlicher Hartnäckigkeit an den sogenannten „Pilzregeln“ festhielten. Es soll deshalb nochmals mit Nachdruck festgestellt werden, daß die giftigen wie die eßbaren Pilze leider nicht die Freundlichkeit haben, sich dem Nichteingeweihten durch bestimmte gemeinsame Zeichen zu erkennen zu geben. Es gibt kein einziges Merkmal, an dem man die genießbaren allgemein von den ungenießbaren oder giftigen Pilzen unterscheiden könnte. Um diese Behauptung zu rechtfertigen, sollen die wichtigsten der angeblichen Pilzregeln im folgenden widerlegt werden:

Blau anlaufende Schwämme müssen nicht giftig sein! Da heißt es z. B., Giftpilze seien daran kenntlich, daß sich ihr Fleisch an Bruch- oder Schnittstellen verfärbe. Besonders die blau anlaufenden seien gefährlich. Dazu ist zu sagen, daß es eine Reihe von ausgezeichneten Speisepilzen gibt, die sich an verletzten Teilen grün oder blau oder sonstwie verfärben, ohne deshalb

giftig zu sein. Ein Beispiel dafür wäre der dem Herrenpilz sehr ähnliche, mit einem braunsamtenen Hut ausgestattete Maronenröhrling, dessen Fleisch sich an Schnittflächen blau färbt, ein anderes der beliebte Echte Reizker, der an Druckstellen grünlich anläuft. Der berühmte Knollenblätterpilz aber, der die meisten Todesfälle nach Pilzvergiftungen auf dem Gewissen hat, tut das nicht! Sein Fleisch bleibt auch an Bruchstellen reinweiß und appetitlich. Wer sich also nach dem Anlaufen oder Verfärben des verletzten Pilzfleisches richtet, dem können einige köstliche Speisepilze entgehen; er kann aber leicht einen verderbenbringenden Giftpilz fälschlich für eßbar halten.

Geruch und Geschmack. Es ist auch nicht richtig, daß sich alle giftigen Schwämme durch ihren scharfen Geschmack oder einen besonderen Geruch verraten. Der Anfänger sei überhaupt vor einer „Kostprobe“ nachdrücklich gewarnt, denn von den giftigsten Pilzen genügt schon der Genuß eines kleinen Stückchens, um eine Vergiftung herbeizuführen! Manch einer hat sich damit schon arg verdorben. Wenn diejenigen, die sich im Pilzesammeln bereits einige Kenntnisse angeeignet haben, ab und zu eine Kostprobe machen, so wollen sie damit höchstens vielleicht eßbare von ungenießbaren Täublingen unterscheiden. Diese Arten sind genießbar, wenn sie mild schmecken. Was aber



Pilze bringen reichen Segen — aber nur für den Kenner!

für die Täublinge gilt, darf wiederum nicht verallgemeinert werden. Die Knollenblätterpilze etwa, die wir als die gefährlichsten Giftpilze schon hervorgehoben haben, verraten in Geschmack und Geruch gar nichts Besonderes. Wie die Täublinge tragen auch sie an der Hutunterseite weiße Blätter (Lamellen). Wer einen solchen Blätterpilz nicht schon vorher an seinen deutlichen Artmerkmalen als Täubling erkannt hat, wage sich deshalb nie daran, auch nur ein Stückchen davon in den Mund zu nehmen! Er könnte einen Knollenblätterpilz vor sich haben und ihn wegen seines milden Geschmacks für ungefährlich halten!

D a s M ä r c h e n v o m S i l b e r l ö f f e l . Viele angebliche Kenner schwören darauf, daß man die einwandfreien Schwämme beim Kochen leicht erkennen könne, wenn man einen silbernen Löffel dazu in den Kochtopf legte. Dieser laufe sogleich bräunlich oder schwärzlich an, wenn ein Giftpilz mitgekocht werde. Auch das ist ein verhängnisvoller Irrtum. Auf diese Weise könnte man bestenfalls feststellen, daß die verwendeten Schwämme bereits verdorben waren, denn bei der Zersetzung ihrer Eiweißstoffe wird vielfach Schwefelwasserstoff frei, der durch die Bildung von Silbersulfid den Löffel tatsächlich schwärzen könnte. Andererseits würde die Gegenwart von zahlreichen sehr giftigen Pilzarten auf den „mitgekochten“ Silberlöffel keinerlei Einfluß haben. Dieser Kunstgriff kann also nicht vor einer Vergiftung schützen.

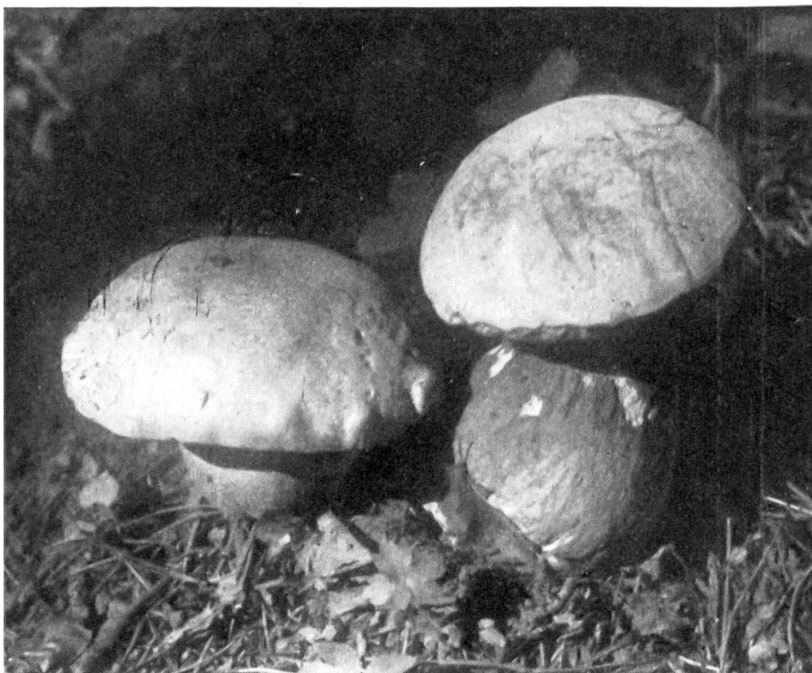
M i l c h e n d e S c h w ä m m e . Auch das „Bluten“ oder „Milchen“ der Pilze an Bruch-

stellen ist kein allgemeingültiger Hinweis auf ihre Giftigkeit oder Giftfreiheit. Es gibt Leute, die meinen, daß ein Pilz mit weißer „Milch“ ungefährlich sein müsse (Beispiel Brätling), während ein anderer, der etwa rötliches „Blut“ hat, ihnen schon sehr verdächtig erscheint. Nun läßt aber gerade der vielseitig verwendbare Edelreizker schon bei geringfügigen Verletzungen reichlich orangerote Milch fließen und ist trotzdem völlig einwandfrei. Der ihm äußerlich recht ähnliche giftige Birkenreizker hingegen hat reinweißes Blut. Aber auch am weißen Milchsaft kann man wieder nur diese einzelne giftige Art erkennen. Gerade die gefährlichsten Giftpilze milchen nicht.

F a r b e u n d G l a n z . Wer aber meint, die lebhafte Farbe oder die glänzende oder klebrige Oberhaut eines Pilzes sei ein Beweis für seine Giftigkeit, dem sei gesagt, daß es genug Speisepilze auch unter den auffallend gefärbten und glänzenden Arten gibt, während der gefürchtete Knollenblätterpilz nach diesen Regeln eigentlich für harmlos gehalten werden müßte.

G i f t i g e S c h w ä m m e s i n d e b e n s o „ w u r m i g “ w i e u n g i f t i g e . Auch jene irren, die die Verwertbarkeit der Pilze danach beurteilen wollen, ob sie von Maden oder Schnecken angefressen werden. Es handelt sich dabei im übrigen nicht um wirkliche Würmer, sondern um die wurmförmigen Larven (Maden) von Pilzmücken und Pilzfliegen oder Käfern. Die fürsorglichen Insektenmütter, die ihre Eier an Pilze ablegen, um ihre Nachkommenschaft mit

Nahrung zu versorgen, unterscheiden aber keineswegs zwischen giftigen und ungiftigen Arten. Sie haben das auch gar nicht nötig, denn was für uns Menschenkind giftig ist, muß es noch lange nicht für ein Insektenkind sein. So kann jeder, der nur ein bißchen Erfahrung hat, unschwer bestätigen, daß zwar gewisse Pilzarten auffallend häufig von Maden befallen sind, wie z. B. leider auch der beliebte Herrenpilz, daß der Befall mit Schmarotzern aller Art jedoch kein Beweis für die Ungiftigkeit eines Pilzes ist.



Den Herrenpilz kennen viele. Unter den Röhrenpilzen, denen er angehört, gibt es nicht viele giftige Arten. Der gefährliche Knollenblätterpilz ist ein Blätterpilz

Der Edelreizker, ein hervorragender Speisepilz, sondert an Bruchstellen orangerote Milch ab und verfärbt sich grün

(Photos: O. Bakule [2], O. Elbl [1])

Der Hund als „Versuchskaninchen“. Vollkommen verfehlt war aber auch das Vorgehen des Mannes, der seinen Hund zum „Versuchskaninchen“ machte. Er hatte ihn angeblich so weit gebracht, daß er auch Pilze fraß. Im Zweifelsfall ließ er einfach zuerst den Hund von dem Pilzgericht fressen, beobachtete ihn dann eine Weile, und wenn er an ihm keine Anzeichen einer Vergiftung feststellen konnte, so nahm er an, daß die Pilze unbedenklich seien. Die Methode dieses Menschenfreundes (ein Tierfreund war er ja nicht) wäre bestechend einfach, wenn — ja wenn man eine Pilzvergiftung auch schon nach kurzer Zeit feststellen könnte. Das Gift der lebensgefährlichen Knollenblätterpilze beginnt aber erst viele Stunden nach dem Pilzgenuß zu wirken. So lange konnte der Listige bei seinem Hunde jedoch nicht zuwarten, denn in der Zwischenzeit wäre ihm sein Pilzgericht auch schon verdorben gewesen.

Kann man gesundheitsschädliche Pilze entgiften? Nun wird zwar behauptet, es sei möglich, gesundheitsschädliche Pilze zu „entgiften“, indem man eine Zwiebel mitkocht. Aber auch das ist bedauerlicherweise ein grober Irrtum. Die Giftwirkung eines Pilzes wird durch die Zwiebel in keiner Weise beeinflußt. Es ist leider ebensowenig richtig, daß das Gift aller Schwämme beim Kochen ins Wasser übergehe, so daß man dieses bloß abzugießen brauche, um die also „entgifteten“ Schwämme genießen zu können. Nur die Lorcheln werden auf diese Weise genießbar. Gerade unsere gefährlichsten Giftpilze aber behalten auch nach dem Abkochen noch so viel Gift in ihrem Fleisch zurück, daß ein Mensch daran sterben kann.

Wer sich also nach solchen „Pilzregeln“ richtet, ist verloren! So müssen wir zusammenfassend feststellen, daß alle die angeblichen Regeln zur allgemeinen Trennung von giftigen und ungiftigen Schwämmen falsch sind, und daß es überaus gefährlich ist, sich beim Sammeln von Speisepilzen von



ihnen leiten zu lassen. Wenn heute noch jedes Jahr vereinzelte Vergiftungsfälle beobachtet werden, so ist das nicht zuletzt darauf zurückzuführen, daß sich immer wieder Leute finden, die auf diese „Regeln“ hereinfallen. Wollen wir also nochmals festhalten, daß es kein leicht feststellbares Merkmal gibt, durch das sich alle giftigen Pilze von den genießbaren unterscheiden, und daß alle gegenteiligen Behauptungen auf gefährlichen Irrtümern beruhen! Alle diese „Allerweltsregeln“ haben höchstens in Einzelfällen Gültigkeit. Es gibt kein gemeinsames Merkmal der Giftpilze (außer ihrer Giftigkeit) und keine „Probe“, die sie „entlarvt“.

Wie kann man sich aber nun tatsächlich vor den gefährlichen Folgen des Genusses von giftigen Schwämmen bewahren?

Die Antwort darauf ergibt sich aus dem Gesagten von selbst: Nur dadurch, daß man stets ausschließlich solche Pilze zum Verzehr bestimmt, die man an ihren besonderen botanischen Merkmalen einwandfrei als eßbar erkannt hat; und einzelne Arten sind bei einiger Aufmerksamkeit und Vorsicht sehr leicht zu erkennen. Es ist jedem Pilzfreund dringend zu raten, die Artmerkmale dieser Formen auf dem Markte, wo sie feilgeboten werden, oder an Hand von Abbildungen und Beschreibungen genauestens zu studieren — es brauchen ja vorerst nur ein oder zwei Arten zu sein, etwa der Herrenpilz oder der Eierschwamm (Pfifferling) — und nur diejenigen Pilze zu sammeln, die er wirklich genau kennt.