Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 7

Artikel: Das giftkundliche Rätsel der Speiselorchel
Autor: Seidel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934660

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: 21.08.2025

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

Das giftkundliche Rätsel der Speiselorchel.

Von Seidel, Görlitz.

Auf dem Wochenmarkte in Nürnberg darf die Speiselorchel (Helvella esculenta Pers), weil Vergiftungsfälle durch sie vorgekommen sind, nicht mehr zum Verkauf angeboten werden. Nun, damit ist das Übel nicht aus der Welt geschafft. Man wird diesen schmackhaften Frühlingspilz — bei uns weit und breit als «*Morchel*» bekannt und geschätzt — auch fernerhin gern als kostbaren Leckerbissen geniessen.

Die Giftfrage der Speiselorchel ist von der Wissenschaft noch nicht einwandfrei geklärt worden. Prof. Ponfick beurteilte seinerzeit seine Ergebnisse nach den angestellten Versuchen an Hunden. Die Eigenart des Pilzes wurde hierbei nicht berücksichtigt. Böhm und Külz verarbeiteten 140 Pfund Lorcheln um den Giftstoff daraus zu isolieren. Alle diese angestellten Versuche hinterliessen keine bleibenden Resultate und wurden von anderer Seite aus widerlegt. Es ist jedoch erwiesen, dass Hunderttausende diesen schmackhaften Pilz oftmals gegessen haben und ist ihnen nichts passiert. Infolge einzelner Vergiftungsfälle ist dieser Edelpilz jedoch seit Jahren in Misskredit gekommen. Wollte man die jährlichen Vergiftungen, die infolge Leichtsinn und Unvorsichtigkeit durch unsere alltäglichen Lebensmittel (wie Fleisch, Wurst, Fische, Käse, Obst, Beerenfrüchte usw.) verursacht werden, aufzählen, so müsste man diese ebenfalls wie die Lorcheln vom Verkaufe ausschliessen.

Im Juni 1892 starben nach dem Genuss von Johannis- und Stachelbeeren in Wilhelmshaven mehrere Kinder. Auf den Beeren befand sich als rötlicher Überzug ein Rostpilz (Aecidium grossulariae), der sonst nur auf den Blättern der genannten Pflanzen vorzukommen pflegt. Prof. Schröter-Breslau (1837 bis 1894), der diesen Vergiftungsfall wissenschaftlich untersuchte, kam zu keinem abschliessenden einwandfreien Ergebnis. Versuche an Tieren sind trügerisch. Ähnlich verhält es sich oft mit den Vergiftungserscheinungen nach manchem Lorchelgenuss. Welcher Giftstoff hat die Erkrankung verursacht? Helvellasäure, Fäulnisgift (Ptomaine) oder Schwefelwasserstoff?

Um überhaupt ein sicheres Urteil über das noch immer giftkundliche Rätsel der Frühlingslorchel zu fällen, muss man ihre Geschichte, ihren Werdegang, ihre Eigenart, ihre Geschwister, ihre Zubereitung genau kennen und, was aber auch wichtig ist, sie oftmals gegessen haben.

Helvella esculenta war den alten Pflanzenvätern hinreichend als Speisepilz bekannt. Der Görlitzer Stadtphysikus Caspar Schwenckfeldt (1563—1609) und sein Nachbar, der Bautzener Arzt und Naturforscher Johannes Franke (1545—1617), verzeichnen sie unter Fungi favaginosi, also unter den Speisepilzen.

Auf unseren Märkten kommt ausser Helvella esculenta noch die Riesenlorchel (Helvella gigas) zum Verkauf. Die weissstielige Lorchel (Helvella alpibes) und die Zwerglorchel (Helvella minima), zwei kleine Schwestern, sind Seltlinge und kommen hierbei nicht in Frage.

Am 21. März d. J., wurden auf dem hiesigen Wochenmarkte die ersten Speiselorcheln, das Pfund zu 1,60 RM, angeboten.

Die Speiselorchel ist ein Waldkind unserer sandigen Kiefernheide. Wer sie sammeln will, halte sich an einen erfahrenen Pilzjäger. Gute Fundstellen sind alte Holzschläge, wo sie die Märzsonne aus dem Erdschlummer erweckt. Finstere Wälder liebt sie nicht. Dichter Hochwald mit starkem Moospolster und Blaubeergesträuch sind zur Fruchtkörperbildung hinderlich. Jahrzentelang bleibt da das Myzel in der Erde, ohne Fruchtkörper zu bilden. Verschwindet infolge Kahlschlag der Hochwald, da treibt das Lorchelgeflecht, besonders nach schneereichem Winter und

warmer Frühlingssonne, seine Sporenträger hervor. Holzfäller, Förster und passionierte Pilzjäger suchen dann diese bekannten Fundstellen auf.

Die alten Pilzväter gaben der Lorchel den Beinamen esculenta, d. h. essbar, und heben allesamt ihre Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit hervor. Der preussische Ministerialerlass vom 2. Juli 1812 erwähnt sie als zum Verkauf zugelassener Marktpilz. Nur die gegenwärtigen Pilzlehrbücher bemerken ihre Gefährlichkeit und lassen ihre Geniessbarkeit nur gelten, sobald das erste Kochwasser weggeschüttet worden ist. Nun hat sich aber in vereinzelten Fällen herausgestellt, dass auch diese Vorsicht nicht einwandfrei sicher ist. Die Pilzkunde ist eine noch junge Wissenschaft, und es herrscht in ihr, was leicht erklärlich ist, viel literarische Suggestion. Die wissenschaftlichen Meinungen über das Lorchelgift sind strittig. Prof. Hockauf-Wien bestreitet das Vorhandensein der Helvellasäure. Prof. Schröter und Prof. Macku wiederum halten Vergiftungen nach dem Genuss von Speiselorcheln für Fäulnisgifte (Ptomaine). Oftmals liegen diese sehr eiweisshaltigen Pilze lange Zeit in warmen Räumen zum Verkauf aus und gehen dann schnell in Fäulnis über. Die Giftwirkung bleibt dann auch noch getrocknet bestehen. Die leichte Massenvergiftung im Berliner Virchow-Krankenhause im Jahre 1909 war laut Auskunft der Direktion des Instituts der Verwendung getrockneter Lorcheln in einem Frikassee zuzuschreiben.

Prof. Dittrich-Breslau hält die Frühlingslorchel in kleinen Mengen, etwa $^1/_2$ Pfund, ohne abzubrühen, nicht für schädlich.

Prof. Raebiger-Halle schrieb mir seinerzeit, dass die Helvellasäure bei 100° C. ihre Wirkung verliert.

Der Schreiber dieser Zeilen hat über 40 Jahre hindurch alljährlich zur Osterzeit grosse Körbe Lorcheln gesammelt und sie verschieden zubereitet, frisch, getrocknet und auch aufgewärmt gegessen, und nie ein Fall von Vergiftung ist vorgekommen.

Die *Kernfrage* dreht sich um den Sitz des Giftstoffes, der kann nun nicht im Stiele, auch nicht in den leeren Schläuchen (Paraphysen), sondern nur im *Protoplasma* der *reifen Sporen* zu suchen sein, also in der Fruchtschicht, die den Nähr-, Geschmack- und Giftstoff enthält.

Ich habe noch nicht erfahren, ob jemand erkrankt sei, der sich nur Lorchelstiele hat zubereiten lassen. Manchem Pilzfreunde bekommen z. B. die Ziegenbärte nicht. Nach dem Genuss der orangegelben (Clavaria aurea) und der zitronengelben Korallen (Clavaria flava) stellen sich oft Leibschmerzen und Diarrhöe ein, Das Beste von diesen Ziegenbärten sind die Stiele, und die sind nie bitter, wohl aber die Spitzen, die von der Fruchthaut überzogen sind. Auch bei scharfschmeckenden Milchlingen macht man ähnliche Erfahrungen.

Recht lehrreich sind Prof. Falcks Versuche über die Wärmeeinwirkung bei der Sporenbildung der Lorcheln. In seiner Abhandlung (Pilz- und Kräuterfreund vom Jahrgang 1920, S. 211) sagt er darüber folgendes: «Die ersten Früchte, die im März und April auf den Markt kommen, befinden sich stets in unterreifem Zustand. Für Speisezwecke sind diese unreifen Früchte unzweifelhaft die wertvollsten. Es ist auch noch zu untersuchen, ob die Giftigkeit der Lorcheln nicht mit dem Reifezustand zusammenhängt.»

Das verflossene Jahr 1935 brachte uns eine Riesen-Lorchelernte. Ich schätze die Menge für Schlesien und die Lausitz auf etwa 1000 Ztr. bei einem Werte von 100 000 RM. In Görlitz allein wurden von Mitte März bis Mai etwa 100 Ztr. zum Verkauf angeboten.

Die Temperatur, die zur Lorchel-Sporenreife nötig ist, muss über 25° C. betragen. Solche Wärmegrade sind in dieser Zeit nie erreicht worden. Wir hatten Ende April und auch die ersten Wochen im Mai 1935 viele Tage unter Null, so dass Johannis- und Stachelbeersträucher in der Blüte erfroren.

Trotz der Riesen-Lorchelernte ist nie ein

Fall von Vergiftung durch die Tagespresse bekannt geworden.

Um zu einem sichern Ergebnis zu kommen, kann sich die wissenschaftliche Untersuchung nur auf *unreife*, *sporenreife* und *überständige Lorcheln* erstrecken. Auf diesem Wege wird dieses giftkundliche Geheimnis der Speiselorchel einmal zu lösen sein.

Einladung
zur 3. Schweizerischen Pilzlerlandsgemeinde in Dietikon
am 2. August 1936 (eventuell 9. August).

An der Delegiertenversammlung unserer Verbandes vom 26. Januar dieses Jahres wurde der Verein für Pilzkunde in Dietikon, auf seine Bewerbung hin, mit der Durchführung der 3. Schweizerischen Pilzlerlandsgemeinde betraut. Mit Freude und Hingabe hat sich der Verein der Organisation gewidmet. Im Zeitpunkt, da diese Zeilen in der Zeitschrift erscheinen, sind die Vorarbeiten soweit gediehen, dass sie sichere Gewähr bieten, die diesjährige Landsgemeinde in würdiger Weise ihren beiden Vorgängern anzuschliessen. Einfach, aber gediegen, wie es Pilzfreunden entspricht, soll sie gehalten sein. Das Festkomitee macht sich zum Prinzip, für wenig Geld möglichst viel zu bieten, um in jeder Hinsicht befriedigen zu können. Gleichzeitig ergeht an alle Sektionen der Appell, die mit der Festschrift zugestellten Anmeldebogen sofort auszufüllen und unverzüglich an den Unterzeichneten zuzustellen. Sie helfen damit dem Organisations-Komitee die vielseitige Arbeit zu erleichtern. Mit Genehmigung des werten Verbandsvorstandes wurde nachfolgendes Programm aufgestellt. Zum Ehrenpräsidenten wurde Herr Dr. Mollet, Verbandspräsident, erkoren.

Programm.

8—10	Uhr:	Empfang der Gäste am Bahnhof.
10—12	»	Begrüssung durch den Tagespräsidenten, Festrede des Herrn Dr. Mollet, Biberist, Ehren- und Zentralpräsident. Umfrage, Wünsche und Anregungen. Übergabe des Wanderbechers.
12—13	»	Mittagessen (Pilzsuppe mit Spatz, Schüblig und Salat).
13.30	»	Eröffnung des gemütlichen Teils. Kochwettbewerb, Pilzausstellung, Attraktionen, Tanz, Kegelbahn usw. Festmusik: *Musikverein «Eintracht», Dietikon.*
16.30	»	Preisverteilung.
17.15	»	Schlusswort des Ehrenpräsidenten.

Anschliessend gemütliches Festleben.

Festwirtschaft, Kaufläden, Velo- und Autostand. Ideal gelegener Festplatz am Waldrand, 10 Minuten vom Bahnhof Dietikon, einwandfreie Zufahrt für Auto und Velo.

Bei zweifelhafter Witterung erteilt Samstag abend und Sonntag morgen Auskunft: Restaurant « Blume », Dietikon, Telephon Nr. 918 100.

Zum Schluss ein Wort der Aufmunterung und zugleich eine Bitte an alle Verbandsmitglieder, Pilzfreunde und Gönner. Der Verein für Pilzkunde Dietikon hat seinerzeit die Durchführung der 3. Pilzlerlandsgemeinde im Vertrauen auf die Unterstützung der Schwesternvereine übernommen. Durch einen grossen Aufmarsch am 2. August (eventuell