

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 4

Artikel: Unsere Speisepilze
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934473>

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: 07.02.2026

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

Unsere Speisepilze.

Von H. W. Zaugg

Sitzen einmal irgendwo einige Pilzler beisammen um sich gegenseitig auszusprechen, dürfte man sich füglich verwundern, wie verschieden die Auffassung über die Bewertung der Pilze sein kann. Ich meine damit die Bewertung bestimmter und bekannter Arten. Nicht selten mischt sich bei solchen Anlässen ein Nichtpilzler ein und dann kann man sicher auf die oft gestellte Frage zählen: «Welches ist überhaupt der beste Pilz.» Nach meiner Auffassung kann diese Frage nicht beantwortet werden. Für meine Person wenigstens muss ich die Antwort schuldig bleiben, denn für mich existieren vorzügliche, mittelmässige und geringwertige Speisepilze, aber kein «Bester». Die Verhältnisse beim Sammeln, der Transport, die Behandlung und die Zubereitung spielen eine zu grosse Rolle bei einem guten Pilzgericht und nicht zuletzt auch die persönliche Einstellung.

Auf die Gefahr hin, bereits Bekanntes aufzufrischen oder in unserer Zeitschrift bereits Besprochenes zu wiederholen, möchte ich hier im Interesse der grossen Zahl neuer Mitglieder doch etwas näher auf die vorgenannten Verhältnisse eintreten. Nehmen wir das Sammeln vorweg und schenken diesem Teil des Pilzsportes einige Worte, so muss darauf hingewiesen werden, dass bei Regenwetter gesammelte Pilze niemals das köstliche Gericht abgeben, wie bei trockenem Wetter. Nicht zu Unrecht werden unsere Pilze auch als Schwämme bezeichnet. Dieser Name beruht darauf, dass vorwiegend die Hutpilze sehr viel Wasser aufzunehmen vermögen. Abgesehen davon, dass solche Ware unter Umständen gesundheitsschädlich wirken kann, ist das Gericht wässrig und das köstliche Aroma, um dessentwillen eine Pilzart geschätzt wird, kann dann fast völlig fehlen. Aber auch alte und überstandene Pilze geben keine Leckerbissen, solche sind einzig noch dazu da, die Art zu erhalten, die Fortpflanzung zu sichern und die Pilze vor Ausrot-

tung zu schützen. Sammelt man bei trockenem Wetter und beschränkt sich darauf, nur schöne und ausgereifte Exemplare zu sammeln, so wird man von verschiedenen Arten eine so köstliche Speise bereiten können, dass es wirklich schwer wird zu entscheiden, welches davon die beste sein dürfte.

Der Transport kann aber auch eine grosse Rolle spielen. Was nützt es, schöne Pilze zu sammeln, wenn sie dann in einem ungeeigneten Behälter transportiert werden. In Marktnetzen und Leinensäcklein zusammengepferchte Pilze werden gepresst und beschädigt und erhalten ein unschönes und wenig einladendes Aussehen. Gewisse Arten wie Semmelstoppelpilze werden überhaupt zerbröckelt oder verrieben und sind meist gar nicht mehr verwertbar. Wenn ich für meinen eigenen Bedarf sammle, habe ich immer ein festes Gefäss, einen Korb oder eine Schachtel bei mir. Zudem nehme ich die Reinigung wenn möglich schon im Wald vor. Es gehört zu den Schönheiten eines Waldganges, nach der Ernte ein angenehmes Plätzchen zu suchen, die Ausbeute nochmals genau zu besichtigen und gleich die Reinigung vorzunehmen. Was dann heimgetragen wird, ist alles gut verwertbar und für den Kochtopf bereit. Das Abzeug lässt sich leicht an unauffälliger Stelle im Walde versorgen. Dieses Vorgehen setzt allerdings voraus, dass der Sammler seiner Sache sicher ist und die gesammelten Pilze einwandfrei als essbar kennt. Werden aber unbekannte Arten gefunden, die man bestimmen lassen will, dürfen diese keinesfalls gereinigt werden. Vielmehr bemühe man sich, solche so vollständig als möglich, also auch mit dem Stiel, aus der Unterlage zu heben und sie sorgfältig heimzutragen.

Das Aufbewahren zu Hause birgt ebenfalls einige Geheimnisse, die zu lüften von Vorteil ist. Wenn die Pilze nun auch bei trockenem oder nicht gar zu nassem Wetter eingebracht und zudem fertig gerüstet sind, lasse man sie

nicht einfach liegen, sondern breite sie über Nacht auf einem saubern Papier oder noch besser auf einem Tuche aus. Es wird dadurch erreicht, dass ihnen noch von der überschüssigen Feuchtigkeit entzogen wird. Wenn der Leser dieses Heft besitzt, ist ein wertvoller Frühjahrspilz, der Märzellerling zu finden. Gerade diese Art gewinnt durchaus an Aroma, wenn man sie über Nacht auf einem Tuche ausgebreitet aufbewahrt. Wer es probiert, wird für diesen Rat dankbar sein.

Selbstverständlich bildet die Zubereitung einen wichtigen Faktor im Pilzkonsum. Vielfach herrscht die Meinung vor, zu einem guten Pilzgericht gehöre eine Unmenge Zutaten und Gewürze, sonst sei nichts dahinter. Ein Pilzgegner erklärte mir einmal, man könne auch buchenes Laub essen, wenn es gut gebrüht, fein gehackt und mit soviel Zutaten zubereitet werde, dass man das Laub nicht mehr schmecke. Solche Argumente sind natürlich Unsinn. Unrichtig wäre aber auch, alle Pilzarten nach einem Einheitsrezept zubereiten zu wollen. Der Feinschmecker isst Pilze meist deshalb, weil er das Aroma schätzt. Dann darf aber das gewünschte Aroma nicht im Gewürz verschwinden. In pilzarmen Zeiten kann es allerdings vorkommen, dass man mehrere Pilzarten zu einem Mischgericht zusammenfasst. Bei gewissen Anlässen wird diese Zubereitungsart sogar bevorzugt. Aber auch hier muss man wissen, welche Arten sich eignen. Röhrlinge, Blätter- und Stoppelpilze und Ziegenbärte zum Beispiel lassen sich gut vermischt zubereiten. Nicht zu empfehlen ist dagegen die Zugabe gewisser Milchlinge, insbesondere der Brätlinge, indem diese im Mischgericht bitter schmecken. Eine aufmerksame Hausfrau oder Köchin wird bald herausgefunden haben, was mundet.

Es ist hier nicht der Ort und auch nicht meine Absicht, das ganze Thema «Zubereitung» aufzurollen. Dazu dienen schliesslich die Kochbücher, von welchen sich eine ganze Anzahl speziell mit unsern Pilzen beschäftigen. Unser Verbandskassier Herr Verwalter Emch in So-

lothurn ist in der Lage, jedermann mit solcher Literatur bedienen zu können. Spezielle Rezepte erscheinen aber mitunter auch in dieser Zeitschrift. Wenn ich im Nachfolgenden einige Zubereitungsmethoden kurz erwähne, so geschieht es der bessern Verständlichkeit meiner Ausführungen wegen.

Kommen wir bei unsern Betrachtungen zurück auf den Brätling, den ich als Mischpilz nicht empfehle, so sagt uns ja schon der Name, dass es sich nicht um einen Gemüsepilz handeln kann, sondern um eine Art, die gebraten werden muss. Hier kommt man beispielsweise mit ganz wenig Zutaten aus, wenn man nach folgendem Rezept kocht: Man reibt mittelgrosse, schöne Pilze auf dem Reibeisen, wie man Käse rapset. Es entstehen dadurch kleine Bröckli, welche man in Fett bratet. Nebst Salz und Pfeffer gibt man Petersilie und Schnittlauch und kurz vor dem Anrichten ein gut geschlagenes Ei dazu. Meine Frau bereitet die Brätlinge schon seit mehr als 20 Jahren auf diese Art und mit gutem Erfolg. Anstatt auf dem Reibeisen zu rapsen, kann man die Pilze auch durch die Fleischhackmaschine treiben. Der Geschmack schien mir aber nie derselbe, weshalb wir dem Reiben den Vorzug geben. Bei den Brätlingen achte man aber speziell darauf, nicht zu alte Fruchtkörper zu verwenden, denn der Geschmack wird bei solchen unangenehm, nach Hering.

Darüber, ob es sich um eine vorzügliche, mittelmässige oder geringwertige Pilzart handelt, entscheiden verschiedene Faktoren. Ein Pilzgericht, das als reines Nahrungsmittel dienen soll, muss in seiner chemischen Zusammensetzung die zum Unterhalt und zur Erneuerung des menschlichen Körpers notwendigen Stoffe enthalten. Diese Stoffe müssen wieder so beschaffen sein, dass sie verdaut werden, denn nur dadurch erfüllen sie ihre Aufgabe. Kommt dazu noch ein dem Gaumen angenehmes Aroma, so haben wir einen v o r z ü g l i c h e n Speisepilz.

Es ist noch eine hart umstrittene Frage, wieviel Pilzarten ohne weiteres als Speisepilze

betrachtet werden können. Die Mutmassungen bewegen sich bis zu der Zahl 500, doch dürfte diese Zahl zu hoch gegriffen sein. Wenn wir auch anerkennen müssen, dass die Wissenschaft immer neue Erfolge buchen kann; wenn wir vernehmen, dass sich sogar «echter Zugerkirsch» bei unsern Chemikern als ganz anderes Produkt erwies, so ist es doch noch nicht gelungen, chemisch festzustellen, welche Pilze giftig sind. Wir sind in dieser Hinsicht vorwiegend auf Erfahrungen am eigenen Leibe angewiesen. Ein Vorteil ist immerhin dabei, dass Pilze seit Menschengedenken verspiesen wurden, wobei die am häufigsten vorkommenden zweifellos in ihrem Wert bestimmt sind.

Da Resultate über chemische Untersuchungen betreffend Nährwert nur über eine beschränkte Anzahl Arten bekannt sind, kommt man auch auf diesem Wege nicht allzuweit. Als gewissen Gradmesser über die Vorzüglichkeit einer Pilzart könnte der Marktpreis und die Nachfrage angesehen werden. Wie steht es in dieser Hinsicht jedoch mit unserm so gesuchten und vielgepriesenen Eierschwämmli? Wir wissen, dass der Gehalt an Eiweiss eine der wichtigsten Fragen bei unsern Nahrungsmitteln bildet. Pilze enthalten nach Angabe von Habersaat im Schweizer Pilzbuch bis 5,39 % Eiweiss. Der Eiweissgehalt im Eierpilz ist an dieser Stelle mit 2,64 % ausgewiesen, in andern Aufstellungen 2,5 %. Verglichen mit den Gemüsen würde der Eierpilz demnach noch eine bevorzugte Stelle einnehmen. Vorteilhaft bei dieser Art ist aber auch das saubere Aussehen, man trifft nie oder doch nur höchst selten madige Exemplare an, es ist ein Pilz, der nicht rasch fault, und auf verschiedene Zubereitungsarten ein gutes Mahl liefert. Nun möchte ich aber doch auch einige Nachteile anführen. Der Eiweissgehalt besteht fast zu 50 % aus chitinartigem Zellstoff, ähnlich der Maikäferflügel und ist deshalb unverdaulich. Besonders die kleinen Eierschwämmli werden von einem schwachen Magen nicht vertragen und haben oft genug zu Beschwerden geführt, die erst nach Erbrechen behoben wurden. Nach

meinen eigenen Erfahrungen sind grosse Eierpilze viel bekömmlicher. Aus diesen Gründen wird diese Pilzart von mir trotz der grossen Nachfrage und Beliebtheit zu den mittelmässigen Speisepilzen eingereiht.

Bleiben wir in der Bewertung der Speisepilze weiter beim Marktwert, fällt uns der hohe Preis für die Trüffeln auf. Nach diesem Massstab gemessen, müssten die Trüffeln unsere besten Speisepilze sein. Als solche kommen sie jedoch gar nicht in Frage, denn sie finden nur als Gewürzpilz in Hotels und Patisserien Verwendung. Zudem ist das Sammeln der Trüffeln keine einfache Angelegenheit, denn es sind nur wenig Auserwählte, die solche ohne lebende Hilfsmittel wie Hund oder Schwein zu finden wissen. Der Bedarf kann deshalb auch nicht im Inland, sondern nur durch Einfuhr aus dem Ausland gedeckt werden, wobei die Hauptbezugsquelle in Frankreich liegt.

Allgemein bekannt dürfte sein, dass auch Champignons in grossen Mengen eingeführt werden, und zwar ebenfalls aus Frankreich. Hier handelt es sich allerdings um einen vorzüglichen Speisepilz, sei es nun die weisse, blonde oder braune Art, wobei die weisse allerdings den Vorzug erhält. Ich erinnere mich noch der Zeit, wo einheimische Zuchtchampignons mit 8—10 Fr. per kg bezahlt wurden. Das ist nun vorbei, nachdem französische Ware schon von Fr. 2.60 per kg an gekauft werden kann. Schweizerische Produkte dürften zur Zeit noch einen Preis von 3 Fr. per kg erreichen, also immerhin etwas mehr als die französischen, weil doch mit der Wahrscheinlichkeit gerechnet werden kann, mit frischeren Pilzen beliefert zu werden. Für uns gewöhnliche Pilzler kommen diese Produkte kaum in Betracht; denn wir wollen unsern Bedarf in der freien Natur decken. Diese Möglichkeit steht uns offen, wenn das Wetter für das Wachstum der Champignons günstig ist. Das ist gewöhnlich in trockenen Sommern der Fall.

Wir können in der Schweiz je nach Gegend normalerweise mit 8—10 Arten Champignons rechnen, wovon mit einer Ausnahme alle essbar

sind. Als vorzüglich können nach meiner Erfahrung bewertet werden: Der Feldchampignon (*Psalliota campestris* L.), der Schafchampignon (*Psall. arvensis* Schff.) und allenfalls noch der Kompostchampignon (*Psall. cretacea* Fr.). Als guten Speisepilz, also etwas mehr als mittelmässig schätzte ich den Waldchampignon (*Psall. silvatica* Schff.) ein, während alle andern die Mittelmässigkeit nicht überschreiten. Bei dieser Bewertung stelle ich weniger auf den Eiweissgehalt, also auf die chemische Zusammensetzung, die bei den einzelnen Arten variiert, als auf die Bekömmlichkeit und das Aroma ab.

Bereits hat der Frühling seinen Einzug gehalten und uns schon mit verschiedenen Frühlipilzen beschenkt. Wo Morcheln zu finden sind, hat denn auch die Jagd der Pilzler richtig eingesetzt. Alles was Beine hat und von den Morcheln etwas kennt, kriecht schon in frühen Morgenstunden im Morchelgebiet herum, um

ja nicht zu kurz zu kommen. Ist etwa die Morchel als « bester Speisepilz » anzuerkennen? Liebe Leser, ihr dürft nicht an meinem Verstande zweifeln, aber ich bewerte die Morchel zur Bereitung eines besonderen Gerichtes nicht mehr als mittelmässig. Am besten eignet sie sich als Zugabe zum Braten. Wer Morcheln sammelt für den Verkauf und damit einen guten Preis erzielt, wird am besten beraten sein. Für ein gutes Pilzgericht ziehe ich den zu gleicher Zeit und an der gleichen Stelle wie die Morcheln wachsende « Aderbecherling » (*Discina venosa* Pers.) durchaus vor. Das ist eben die eingangs erwähnte persönliche Einstellung, der individuelle Geschmack. Wer aber Aderbecherlinge sammeln will, soll gerade für diese nicht mit einem Netz oder Säcklein ausrücken, denn bei der Brüchigkeit dieser Pilze würde er nur ein unbrauchbares Durcheinander von Sand und Pilzbröcklein heimtragen.

(Fortsetzung folgt.)

Max Seidel, Rektor a. D., Görlitz.

Am 6. April war es einem unserer treuen Mitarbeiter an der Zeitschrift vergönnt, die Feier seines 70. Geburtstages zu begehen. Wie uns mitgeteilt wird, erfreut sich der Jubilar vollkommen körperlicher Frische und der Gesundheitszustand lasse erwarten, dass er seiner Mitwelt als Mykologe noch viele Jahre erhalten bleibe. Bis zum 63. Altersjahr war Seidel an den Schulen tätig, um sich im Jahr 1932 in Görlitz in den wohlverdienten Ruhestand zu begeben. Obwohl schon viele Jahre in der Mykologie tätig, widmet er seine Zeit seither fast vollständig diesem Gebiet, und zwar sowohl in wissenschaftlicher wie volksaufklärender Hinsicht. Dass er in letzterer Beziehung besonders tätig ist, beweisen die vielen in den Oberlausitzer Zeitungen erscheinenden Artikel des « Pilzrates », in welchen Seidel den Pilzfreunden allerhand gute Ratschläge erteilt und damit mancher Hausfrau zu einem herrlichen Pilzbraten verhilft. Der Jubilar hat die Wälder in der Oberlausitz gründlich erforscht und neben vielen andern seltenen Pilzarten auch die *Dictyophora duplicata*, die sogenannte Schleierdame in diesem Gebiet entdeckt und beschrieben. Wissenschaft und Allgemeinheit danken ihm für seine uneigennützigte Tätigkeit und wünschen ihm, wie auch wir, einen frohen Lebensabend.

H. W. Zaugg.

