

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 32 (1954)

Heft: 11

Artikel: Sind gefrorene Pilze geniessbar?

Autor: Weber, F.C.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933777>

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: 08.01.2026

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

ja monatelang gefroren waren, wurden sie von vielen ohne irgendwelche nachteilige Folgen gegessen. Ja, man kann sagen, daß gerade bei den Pfifferlingen und Sammelstoppelpilzen der erdige oder bitterliche Geschmack sich verlor. Ich konnte dabei feststellen, daß selbst weichfleischige Pilze, wie die Steinpilze, auch wenn sie steinhart gefroren sind, nach Auffrierung ohne Schaden verspeist werden dürfen. Wichtig ist nur, daß sie nach Auffrierung noch frisch aussehen, also nicht zusammenfallend verwesend, und sie auch sofort als Speise zubereitet werden. Der einigermaßen geübte Pilzfreund wird das bald einmal sicher herausfinden können.

Trotzdem anfangs Januar bei uns Temperaturen von minus 10 Grad abgelesen wurden, konnte ich an einem roten Kastanienbaum (*Aesculus carnea*) einen Rasen Austernseitlinge (*Pleurotus ostreatus Fr.*) beobachten, der statt wie gewöhnlich im Laufe des Novembers erst mit den ersten Regenfällen des Dezembers sich entwickelte. Diese wunderschönen Seitlinge mit weißen Blättern und blaudunklem Hut, sind für mich immer ein freudiges Ereignis. Die Lamellen nahmen während den kalten Tagen einen gelblichen Schein an, ein Zeichen des Absterbens. Da aber am 11. Januar wieder mildere Witterung eintraf, wurden die Lamellen bald wieder weiß und ich konnte sofort ein Wachstum des Rasens feststellen. Wenn die Witterung so weiterdauert, wartet mir ein herrliches Winterpilzgericht, sofern nicht auch ein anderer, von denselben Gelüsten getrieben, mir zuvorkommt!

Zusammenfassend dürfen wir erfahrungsweise erklären, daß auch gefrorene Pilze noch eßbar sind, solange das Fleisch sichtbar *noch frisch und nicht in Verwesung übergegangen ist*.

Auffrieren bei nicht hoher Temperatur und rasche Verwendung ist dabei notwendig.

Guten Appetit!

Sind gefrorene Pilze genießbar?

Von F.C. Weber, Winterthur

Die Ansichten, ob einmal gefrorene und wieder aufgetaute Speisepilze ohne Schaden genießbar seien, gehen noch sehr auseinander. Bekanntlich werden durch den Gefrierprozeß Zellstrukturen und Protoplasma verändert, was einen beschleunigten Eiweißzerfall mit der darauf folgenden Giftwirkung zeitigt. Es wird allgemein argumentiert, es sei nie genau feststellbar, wie manchmal das Wechselspiel zwischen dem Gefrieren und wieder Auftauen schon stattgefunden hätte. – Nach meinen Erfahrungen steht jedoch fest, daß wenn einmal eine wirklich ernsthafte Tiefkühlung erfolgt ist, nach dem Auftauen auch unmittelbar der «matschige Zerfall» eintritt. Unter diesen Umständen wird bestimmt niemand mehr an kulinarische Genüsse denken.

Umgekehrt, wenn das Fleisch noch tadellos ist, darf man ohne weiteres den Schluß ziehen, die vorausgegangene Kälteeinwirkung sei ohne wesentliche Bedeutung gewesen. Sehr wichtig ist natürlich, bei der Qualitätsbeurteilung des noch gefrorenen Fundes, daß man sich nicht verleiten läßt, die Beute sei noch

«schön fest», indem sie aber in Wirklichkeit gerade das Gegenteil sein könnte! Sämtliche, hauptsächlich aber die organoleptischen Untersuchungen, sind immer im eisfreien Zustande vorzunehmen. Um schlußendlich jede Zweifel zu beseitigen, empfiehlt es sich, alle Gefrierpilze abzubrühen. Nun wird mancher enttäuscht einwenden: «Da kommt wieder einmal so ein chronischer Abbrüher!» Tatsache ist jedoch, daß man um diese Zeit seine Ansprüche nicht mehr so hoch schrauben darf wie in der Saison. Jede Mahlzeit noch frischer Pilze, vor dem bevorstehenden Wintereinbruch, ist ein Geschenk!

Selbstverständlich soll bei meinen Ausführungen die Rücksichtnahme auf die Individualität einzelner Arten nicht ganz außer acht gelassen werden. Ohne jegliche negative Erscheinung, sowie geschmacklich einwandfrei, genoß ich einige Gerichte, deren Exemplare hart gefroren waren.

Eine Mahlzeit bestand zum Beispiel aus:

Blauer Lacktrichterling, *Clitocybe laccata*, Scop.

Kaffeebrauner Trichterling, *Clitocybe cyathiformis*, (Fr. ex B.) Qu.

Elfenbein-Schneckling, *Limacium eburneus*, Fr. ex B.

Semmel-Stoppelpilz, *Hydnnum repandum*, Fries ex Linné.

Purpurfilziger Ritterling, *Tricholoma rutilans* (Fr. ex Sch.) Qu.

Erdritterling, *Tricholoma terreum*, (Fr. ex Sch.) Qu.

Der einzige Geselle, den ich vorsichtshalber ganz aus unserer «Nordpol-Exkursion» ausschalten möchte, ist der Hallimasch, *Clitocybe mellea*, Fries.

Außerdem ist ja um diese Spätjahreszeit nur noch eine beschränkte Anzahl Arten vertreten. Wie bei so manchen mykologischen Momenten, könnten natürlich auch hier allergische Reaktionen in Erscheinung treten. In dieser Hinsicht aber, sollte sich jeder mehr oder weniger selbst kennen.

VAPKO - Mitteilungen

Vergiftungen durch roh genossene Pilze

nach einem Vortrag an der Jahresversammlung der Vapko am 27. Sept. 1953 in Vevey

Von Dr. med. A. E. Alder

Vergiftungen, oder besser gesagt Gesundheitsschädigungen durch roh genossene Pilze, sind nicht sehr häufig, kommen aber immer wieder vor. Viele Leute sind dann verwundert, daß sie nach dem Genuß von guten Speisepilzen erkranken. Es lohnt sich darum wohl, wieder einmal auf dieses Thema zu sprechen zu kommen.

Es ist bekannt, daß die Pilze dank ihrem Aufbau, sie enthalten u.a. Zellulose und chitinähnliche Substanzen, größere Anforderungen an die Verdauungsorgane stellen als andere Speisen. Es ist darum eigentlich selbstverständlich, daß die Pilze im allgemeinen nur gekocht genossen werden sollten. Durch den Kochprozeß werden diese schwer verdaulichen Substanzen weicher und zudem werden die Pilze durch das Kochen und die üblichen Zutaten auch schmackhafter.

Unter einer eigentlichen Pilzvergiftung verstehen wir eine Erkrankung nach dem Genuß von gifthaltigen Pilzen, also solchen, die Amanitatoxin, Helvellasäure, Pilz-