

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 36 (1958)

Heft: 11

Artikel: Über den Fluorgehalt in Pilzen

Autor: Scheurer, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933711>

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>

endlich in Ruhe lassen könntet mit euern faulen Trick'en! Zur Stärkung meines ins Schwanken gekommenen Selbstbewußtseins lasse ich mir im «Chutzen» eine Flasche Bier auftischen. Anschließend mache ich noch einen kurzen Besuch bei der Linde, wo man bekanntlich eine wundervolle Aussicht auf die berühmtesten Bergriesen des Berner Oberlandes genießt – auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Die Bänke, die rund um den Stamm des Lindenbaumes gebaut waren, sind immer noch da. Aber diesmal findet hier keine improvisierte Pilzschau statt. Einsam stehe ich mit meinem Korb am Arm im heftigen Winde. Da sinkt die runde Sonne in die zackigen Tannenspitzen ein – es ist Abend geworden. Ich laufe hinunter über den mit Gras bedeckten Grat, durchquere das kurze Waldstück und bin wieder in der Kiesgrube bei meinem Motorrad. Ich fahre zurück zur Pension Lüthi. Ruhebedürftige Pensionäre sitzen auf der Bank vor dem Hause und lassen sich von der Abendsonne wärmen. Auf der gedeckten Terrasse höre ich nicht das gewohnte Getrampel schwerer Bergschuhe meiner Pilzkameraden. Alles ist so anders. Und doch bin ich zufrieden und glücklich. Ich habe das Gefühl, so etwas wie einen Wiederholungs-Pilzbestimmerkurs auf dem Belpberg erlebt zu haben.

Über den Fluorgehalt in Pilzen

Von Dr. E. Scheurer

Dieses Thema behandeln *W. Bötticher* und *K. E. Quentin* in der «Deutschen Lebensmittel-Rundschau» 54, H. 8, S. 189 (1958). Wir entnehmen aus dieser Studie: Wenn auch der Mineralstoffgehalt mengenmäßig weit hinter den organischen Stoffen der Pilze zurücktritt, so ist er doch in seiner Größenordnung keineswegs zu vernachlässigen. *Bötticher*¹ gibt für den Mineralstoffgehalt von Trockenpilzen Werte zwischen 3,5 und 12,9% der Trockenmasse an. Über die einzelnen Mineralstoffe und ihre Mengen in Waldpilzen haben König 1903² und Friese 1929³ berichtet, worauf wir hier hinweisen. Eisen und Mangan sind nur in geringer Menge vorhanden.

Die Bedeutung des Elementes Fluor für die Kariesprophylaxe, die Notwendigkeit einer genaueren Kenntnis der Fluorzufuhr mit den Nahrungsmitteln und vereinzelte Literaturhinweise auf einen Fluorgehalt der Pilze gaben den Verfassern Veranlassung, mit einer Mikromethode der Fluorbestimmung dieses Halogen in verschiedenen Pilzsorten quantitativ zu ermitteln.

In 28 verschiedenen Pilzsorten aus dem süddeutschen Raum wurden Fluorwerte zwischen zirka 0,02 und 0,1 mg% in Frischpilzen bzw. zirka 0,2 und 1,0 mg% in der Trockenmasse gefunden. Nach diesen Untersuchungen ist in den Pilzen das Fluor als Mineralstoffbestandteil wohl vorhanden, auf Grund der geringen Mengen sind die Pilze aber allgemein als fluorarm zu bezeichnen. Eine bedeutende Vermehrung der Fluorzufuhr in Richtung auf das erwünschte Optimum von zirka 1,5 mg pro Tag ist somit mit den Pilzen nicht gegeben.

¹⁾ Bötticher W.: Pilzverwertung und Pilzkonservierung, Technika, Verlag R. Oldenbourg, München, S. 59, 1950.

²⁾ König J.: Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrung und der Genußmittel. Verlag J. Springer, Berlin 1903, Bd. I, S. 809.

³⁾ Friese W.: Über die Mineralbestandteile von Pilzen. Zeitschr. für Unters. der Lebensmittel. 57, 604 (1929).