

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 37 (1959)
Heft: 10

Artikel: Pilznamen in Beziehung zu Menschen
Autor: Süss, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933804>

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](#)

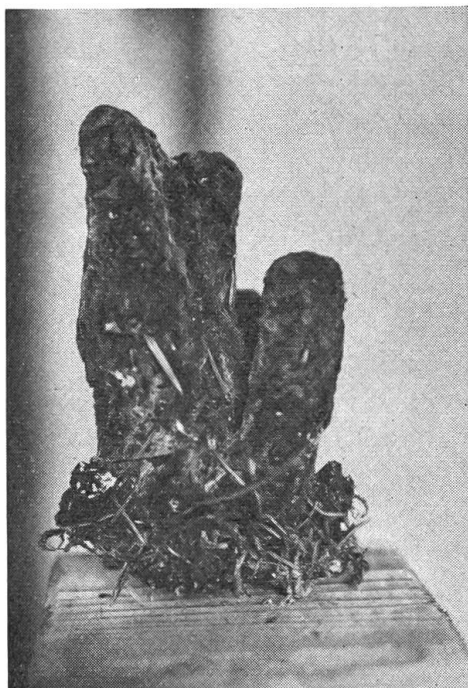
Terms of use

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: 13.01.2026

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

auch verbändert verwachsen, zirka 11 cm hoch, Hauptast ca. 4 cm Ø, Nebenäste ca. 2 cm Ø. Diese waren, der Grund ausgenommen, von einer krausen Porenschicht überkleidet, die Oberfläche mehr oder weniger wellig-höckerig uneben, dunkler oder heller umbrabraun. Poren nicht geotropisch nach unten gerichtet. Poren mehr oder weniger rundlich, länglichrund, mit stark zerschlitzten krausgefrans-ten, bewimperten Porenmündungen, Poren auf den ersten Blick fast nicht er-



kenntlich. Die Porenschicht ist total 3 mm dick, Porenwandungen als Fortsetzung der Fleischfasern, Fleisch korkig, lederig, längs- und bilateralfaserig, d.h. die Fasern biegen nach außen gegen die Porenschicht ab. Dunkelholzbraun, rotbraun. Geruch nach Angaben von Exkursionsteilnehmern schwach nach Fenchel oder Aenis, für mein Riechorgan zu unauffällig.

Fundort: Biberister Oberwald, unweit der alten Bernstraße.

Pilznamen in Beziehung zu Menschen

Von W. Süß

Im allgemeinen sind die Pilze nach einem hervorstechenden Merkmal benannt. So ist der Name des bekannten und ansehnlichen, giftigen Fliegenpilzes = *Amanita muscaria*, einer der schönsten Zierden unserer Wälder, dem Umstand zuzuschreiben, daß man ihn durch Legen oder Kochen in Milch als Fliegentod benutzte, und der eßbare Eierschwamm = *Cantharellus cibarius* wird wohl wegen der dottergelben Färbung so bezeichnet worden sein.

Wie nun ein beträchtlicher Teil der Pilze aus menschlichen Verhältnissen heraus ihre Namen bezogen haben, soll uns heute im besonderen beschäftigen.

Beginnen wir oben mit den Beherrschern dieser Welt, so erkennen wir, daß auch das große Heer der Pilze durch Kaiser und König angeführt wird. Beide, der Kaiserling = *Amanita caesarea* wie der Königsröhrling = *Boletus regius*, erfüllen ihre Repräsentationspflichten durch stattliche Haltung in fürstlicher Bekleidung mit leuchtendrotem Hut und gelbem Gewande, wobei der Königsröhrling öfters noch mit rötlichen Gamaschen aufwartet. Auch ihr geschmackliches Benehmen bezeugt vornehme Herkunft. Es ist daher nicht zu verwundern, daß der Kaiserling als südlicher Bewohner öfters an die Tafel der Cäsaren eingeladen und als einer der gesuchtesten und kostbarsten Gäste gefeiert war, ja sein Erscheinen mit Gold bezahlt wurde. Da dieser höfische Günstling auch bei uns einzelt aufgefunden wird, hegt man die Ansicht, daß er von römischen Legionären hierher verpflanzt worden ist.

Der Königsröhrling hat seinen Stammsitz mehr im kühleren Norden, seinen farbenprächtigsten Exemplaren wird das Wiegenlied im Böhmerwald gesungen.

Die Geschichte überliefert uns, daß Kaiser und Könige früher oft von einer mehr oder weniger mächtigen Ritterschaft umgeben waren, die teilweise von edler Herkunft waren, aber zeitweise auch Raubritter umfaßte. So ist auch das große Pilzheer von einer zahlreichen Gefolgschaft von Ritterlingen in über 100 Geschlechtern in den mykologischen Urkunden aufgeführt. Sämtliche menschliche Rassen mit all ihren Übergängen sind da zu finden. Heben wir einige berühmte Geschlechter dieser Ritterschaft hervor, und übergehen wir die mit düsterem Aussehen und unangenehmem Geschmack als Raubritter des finsternen Mittelalters.

Da haben wir von der weißen Rasse den Seidigen Ritterling = *Tricholoma columbetta*, erkennbar am seidigen Hut mit oft karminrosa oder grünlichen Flecken. Sehr guter Herbstpilz. Laub- und Nadelwald.

Von der gelben Rasse erwähnen wir den Maischwamm = *Tricholoma Georgii*. Ganzer Pilz bald rahmgelblich, oft in Hexenringen oder rasig schon am Georgitag an Waldrändern, Gebüsch und auf Wiesen. Sehr guter Frühlingspilz.

Die rotbraune Rasse, obwohl sehr zahlreich, scheint für Genießbarkeit kein richtiges Verständnis zu haben. Nennen wir den Getropften Ritterling = *Tricholoma pessundatum*, der mehlartig riecht und eßbar ist.

Auch die «Negroiden» schützen sich gegen Verspeisung durch unangenehmen Geschmack. So hat der Pechschwarze Ritterling = *Lyophyllum semitale* ranzigen Geruch und Geschmack.

Dagegen entpuppen sich die «Grauhäupter» unserer Pilzritterschaft durch einige Geschlechter als vorzügliche Lieferanten für die menschlichen Eßgelüste. Melden wir den Grauen oder Schwarzfaserigen Ritterling = *Tricholoma portentosum*. Grauer Hut, der durch strahlig violettschwarze Fasern wie gestreift erscheint. Lamellen und Stiel weiß, im Alter oft zitronengelblich anlaufend. Sehr guter Spätherbstpilz. Ein weiteres Glied dieser nutzbaren Sippe ist der Gesellige Ritterling = *Lyophyllum conglobatum*, der in Wäldern und auf Weiden oft knäuelig oder in Hexenringen zu suchen ist. Vorzüglicher Herbstpilz.

Als «Blaue» können wir den Veilchenblauen Ritterling = *Calocybe ionides*, vorstellen, eßbar.

Zur «Violetten» rechnet man den in allen Teilen Violetten Ritterling = *Lepista nuda*.

Und letztendlich dürfen wir zu der grünen Rasse gehörend den Grünling = *Tricholoma flavovirens* als sehr guten Speiseherbstpilz anempfehlen.

Pilzfreunde wissen, daß eine große Anzahl von Pilzkörpern aus Hut und Stiel bestehen. Analog dem menschlichen Körper sieht man nun bei Pilzbeschreibungen für Eigenschaftsbezeichnungen sehr oft dafür Kopf und Füße verwendet. Neben der vorher beschriebenen Ritterschaft wollen wir sie als die Fußtruppen des Pilzheeres bezeichnen. Sie sind wie die nachfolgenden Hilfstruppen meist ungenießbar und wünschen nicht allzusehr auf menschliche Verhältnisse übertragen zu werden. Wir hören da von folgenden Kopfgattungen: Kahlköpfe = *Psilocybe*; Wasserköpfe = *Hydrocybe*; Wirr- und Faserköpfe = *Inocybe*; Hautköpfe = *Dermocybe*; Schleimköpfe = *Phlegmacium*; Schwefelköpfe = *Naematoloma*. Zu den Schleimköpfen gehört ein Plattfüßiger Schleimkopf = *Phlegmacium pansa*, und die Röhrlinge erfreuen sich eines Strubbelkopfes = *Strobilomyces floccopus*.

Und nun zum eigentlichen «Fußvolk». Es lassen sich folgende «Regimenter» aufführen: Dickfüße = *Inoloma*; Schleimfüße = *Mixacium*; Gürtelfüße = *Telamonina*; Krüppelfüße = *Crepidotus*; Gelbfüßler = *Gomphidius*; Langfüßler = *Macropodia*, und die Röhrlinge rühmen sich eines Schönfußröhlings = *Boletus calopus*.

Unter die Hilfstruppen reihen wir nachstehende Gattungen ein: Öhrlinge = *Otidea* und Ohrappenpilze = *Auricularia* als die berüchtigten Spione, Erdzungen = *Geoglossum* eignen sich als Instrukturen, die Händlinge = *Calocera* sind die Genietruppen, unter den Zahnlingen = *Sistotrema* vermuten wir die Rekruten, Stachelbärte = *Dryodon* können ausgediente Soldaten sein, und die Wärlinge = *Philacteria* überweisen wir der Sanität zur Behandlung.

Um den heutigen Verhältnissen zu genügen bedarf es auch des Verräters. Wer Zeit und Freude hat, wird ihn als Judasohr = *Auricularia sambucina* hinter Hohlunderstämmen verborgen finden.

Ein großer Teil der Pilze hat es sich angewöhnt, einen guten Nährboden auszuwählen, weshalb man sie als *Saprophyten* = Humusbewohner bezeichnet. Ein anderer großer Teil verbringt ihr Dasein auf Kosten einer Wirtspflanze, also als Parasit oder Schmarotzer. Man sagt, daß es auch Menschen geben soll, die einem solchen Schlaraffenleben den Vorzug geben! Es ist wohl diesem Zustand zuzuschreiben, daß wir unter den Pilznamen nur einen einzigen Berufsmann auftreiben konnten, nämlich dem Schusterpilz = *Boletus erythropus*. Dieser legt aber für seinen Stand alle Ehre ein, ist er doch einer der besten Röhrlinge. Ein gutes Merkmal dieses Meisters ist sein filzig-samtiger dunkelbrauner Hut. Er ist von sehr empfindsamer Natur, kann er doch bei Verletzung sofort dunkelblau-blau-grün anlaufen. Auch hat er Bekannte, die ihm sehr ähnlich sind, aber weniger gute «eßbare» Eigenschaften besitzen.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß die Menschen mehr materiell als geistlich eingestellt sind. Wohl aus diesem Grunde finden wir aus dem geistlichen Stande

nur einen Vertreter als Kapuziner = *Leccinum scabrum* mit graubraunem Gewande (Hut) und flockig-schuppigen, im Alter schwärzlichem Stiel. Jung essbar, unter Birken.

In einem so geheimnisvollen und sagenumwobenen Gebiet, wie die Pilze früher waren, ist es wohl verständlich, wenn Riesen und Zwerge ebenfalls ihre Aufnahme in die Pilzsystematik gefunden haben. So lesen wir denn da von: Riesenmorchel = *Morchella gigas*; Riesenstäubling = *Calvatia maxima*; Riesenkremling = *Leucopaxillus giganteus*; Riesentrichterling = *Clitocybe maxima*. Alle diese Riesen sind den Menschen wohlgesinnt, das heißt, sie lassen sich ohne Gefahr verspeisen mit Ausnahme des Riesenporlings = *Grifola gigantea*, der am Grunde von Stämmen und Stöcken in Exemplaren bis 70 kg gefunden wird, aber bald holzig ist.

Als Zwerge, die wegen ihrer Kleinheit ungenießbar sind, notieren wir: Zwerghäubling = *Galerina nana*; Zwergegerling = *Agaricus minimus*, und Zwergerdstern = *Geastrum minimum*.

Bis vor wenigen Jahrzehnten waren die Pilzkenntnisse, speziell, was Genießbarkeit anbetrifft, noch sehr mit Aberglauben vermengt. So ist in der Pilzliteratur ein Mordschwamm = *Lactarius turpis* beschrieben, dem wegen seiner düsteren olivbraunen Hutfarbe die Etikette Mordschwamm angehängt wurde, ohne jede Berechtigung, wird doch diese Art in Norddeutschland nach Vorbehandlung gegessen.

Auch beim Hexenröhrling = *Boletus luridus* besteht die Verhexung nur insofern, als diese Art bei Verletzung bläulich anläuft, wie noch viele andere Röhrlinge. Obwohl essbar, ist er nicht empfehlenswert, auch kann er mit andern Röhrlingen leicht verwechselt werden. So sind auch im finstern Mittelalter unschuldige Frauen als Hexen verschrien worden, als stünden sie mit dem Bösen in Verbindung, und mußten wegen der Unvernunft und dem Aberglauben der Menschen auf dem Scheiterhaufen ihr Leben lassen.

Selbst Satan hat sich in die Mykologie eingeschlichen und stolziert als einer der prächtigsten Röhrenpilze auf unsern kalkhaltigen Jurabergen als Satansröhrling = *Boletus satanas* oft recht zahlreich umher. War es die schöne verführerische Gestalt, seine Giftigkeit, sein leichenfarbener Hut oder sein aasartiger Geruch im Alter, der diesem Röhrling einen so unsympathischen Schild angehängt hat? Wir wissen es nicht, aber wir hüten uns vor seinem Genuß!

Zum Schluß soll auch der Totentrompete = *Cantharellus cornucopioides* gedacht werden. Sie hat ihren unverdienten, ominösen Namen der braunschwarzen Farbe des ganzen Pilzes zu verdanken. Sie ist ein guter Herbstspeisepilz und kommt oft wie gesät vor. Da das Fleisch rindenartig-häutig ist, können überzählige Pilze gut gedörst werden. Nach Wiederaufweichung in Wasser verwendet man sie: in Saucen, zur Füllung von Omeletten, oder wie frisch als Gemüse. Wer den erdartigen Geschmack vermeiden will, legt die Pilze kurze Zeit in wasserverdünnte Milch.