

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 38 (1960)
Heft: 2

Artikel: Ist Boletus luridus giftig oder nicht?
Autor: Weber, F.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937461>

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: 05.02.2026

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

Ist *Boletus luridus* giftig oder nicht?

Zuerst möchte ich Hrn. Werner Küng für seine Frage Nr. 10 unter Vapko-Mitteilungen, in der Januar-Zeitschrift 1960, meinen verbindlichen Dank aussprechen.

Gerne folge ich seiner Aufforderung, nach bestem Wissen und Gewissen Stellung zur aufgeworfenen Frage zu beziehen. Es sei gleich vorangestellt, daß es sich bei meinen Ausführungen ebenfalls nicht um Behauptungen, sondern lediglich um praktische Beobachtungen und Ansichten handelt.

Halten wir erstens einmal fest, daß es heute eine ganze Anzahl anerkannter Speisepilze gibt, die früher noch ihren «Dornrösenschlaf» schlummerten und deshalb vorsichtshalber einfach als giftig erklärt wurden, was immerhin besser war als umgekehrt!

Dasselbe trifft, wie der Schreiber bereits feststellte, beim Netzstieligen Hexenröhrling, im Michael-Schulz, «Führer für Pilzfreunde», Band I, Jahrg. 1927, zu. Im gleichen Werk neuster Ausgabe wurde dann das «giftig» fallengelassen.

Jedem Pilzler, der nicht mehr in den Kinderschuhen steckt, ist es bekannt, daß die meisten Speisepilze im rohen Zustande giftig wirken, die einen schwächer, die andern sogar sehr stark. Ungekochte Paxillusarten können z.B. sehr schwere Gesundheitsstörungen hervorrufen – und ebenfalls auch der rohe Netzstielige Hexenröhrling!

Boletus luridus muß also gleich den Kremplingen sehr gut gekocht werden, ansonst man mit unangenehmen paralytischen Erscheinungen zu rechnen hat.

Eine bemerkenswerte Aufzeichnung finden wir in «Knaurs Pilzbuch» von Linus Zeitlmayr, Jahrg. 1954, Seite 65: «Interessant erscheint die merkwürdige Eigenschaft einiger weniger Pilze, in Verbindung mit alkoholischen Getränken giftige Eigenschaften erst im Körper zu entwickeln.

Insbesondere der Gemeine Tintling oder Faltentintling (*Coprinus atramentarius*), an sich einwandfrei genießbar, wirkt giftig, wenn man gleichzeitig oder nachher Alkohol, wie Wein, Bier oder Branntwein, zu sich nimmt. Welche schädlichen Verbindungen dabei entstehen, ist noch nicht völlig geklärt.

Die gleichen Eigenschaften hat auch der Netzstielige Hexenröhrling (*Boletus luridus*)!

Aus eigener jüngster Erfahrung muß ich hauptsächlich Herzleidende davor warnen, den Genuß dieses äußerst wohlschmeckenden Pilzes mit dem von alkoholischen Getränken, selbst in kleinen Mengen, zu verbinden. Noch 24 Stunden nach der betreffenden Mahlzeit können bedrohliche Kreislaufstörungen auftreten und vielleicht das Leben gefährden.»

Das Taschenbuch ist allgemein objektiv gehalten, ansonst es sicher nicht vom Verband in den Verkauf einbezogen worden wäre. Trotzdem erlaube ich mir hiermit, über die betreffende Stelle einige Gedanken zu äußern.

In neueren Werken decken sich z.B. fast überall die Aufzeichnungen, sofern sie einander nicht nur einfach abgeschrieben wurden, wonach der Netzstielige Hexenröhrling roh giftig sei. Seit der Ausgabe von «Knaurs Pilzbuch» sind immerhin fast sechs Jahre verflossen, ohne daß man unterdessen in der Fachpresse eine gleichlautende Feststellung vernommen hätte. Mir entzieht sich wenigstens jede Kenntnis davon.

Der Autor führte sich zu seiner Luridi-Mahlzeit, welche er möglicherweise zu knapp kochte, einen guten Tropfen zu Gemüte. Bei den auftauchenden Komplikationen stellte er hernach im guten Glauben den Alkohol als Sündenbock hin. Oder war eine Idiosynkrasie im Spiele?

Meinerseits erkläre ich ausdrücklich, daß meine Äußerungen hierüber nur den Charakter von Möglichkeit, Annahme und Vermutung tragen sollen. Sei es wie es wolle, wir behalten uns diesen Faktor besonders gut im Auge!

An älteren Berichten muß oft daran gezweifelt werden, ob die Leute auch wirklich die betreffende Spezies vor sich hatten. Ich erinnere nur an den früheren «*Tutti frutti*» zwischen *Amanita spissa* und *Amanita pantherina*.

Nach dem Artikel bzw. den Ausführungen von Franz Kallenbach, 1920/21, bin ich sogar sehr skeptisch, ob auch er wirklich *Boletus luridus* vor sich hatte. Er schrieb, er habe ihn, außer gekocht, auch roh schadlos essen lassen! War es aber trotzdem *Boletus luridus* und die rohe Menge so klein, daß sie keine negative Reaktion mehr zeitigen konnte, so war in diesem Moment auch der praktische Wert des Versuches in Frage gestellt.

Im Juliheft 1959 «Feld, Wald und Wasser» schreibt Hr. W. Wasem in seinem Artikel «Die Pilze unserer Gebirgswälder»: «Der Netzstielige Hexenröhrling (*Boletus luridus*) ist ein Begleiter der tiefer liegenden Laubwälder auf Kalkböden und muß vor der Zubereitung abgebrüht werden.»

Jeder, der sich tiefer mit den «Lieblingen des Waldes» beschäftigt, weiß, daß es Speisepilze gibt, die das eine Mal ohne gesundheitliche Störungen genossen werden, während dieselben Arten andermals Kalamitäten hervorrufen können. Oft werden dann jahrelang mit und ohne Erfolg chemische Analysen, Untersuchungen über Sporenreife, Substrat, allergische Stoffe usw. durchgeführt, was so weit in Ordnung wäre.

Wenn man dann oft erschöpft an der Endstation angelangt ist, kommt meistens der Weisheit letzter Schluß, daß dieser «leicht Kriminelle» halt nicht als eßbar, sondern eben nur als «bedingt eßbar» zu deklarieren und vorher abzubrühen sei.

Wie erging es *Clitocybe nebularis* und den *Helvella*-arten? Wir werden ebenso mit den Meldungen über Indigestionen bei *Armillariella mellea* keine Ruhe finden, bevor auch ihm das Brandmal «bedingt» aufgedrückt worden ist. Zugegeben, Quantität und Mangel an Qualität spielen beim Hallimasch oft eine sehr große Rolle. Demnach liegt die Vermutung sehr nahe, daß auch unser Bruder *Luridus* in das Siedwasserbad gehört. Mit diesem Eingriff würde einerseits eine gewisse Garantie geleistet, daß er gut gekocht würde und anderseits evtl. Allergie erzeugende Stoffe vermindert würden. (Bitte glauben Sie deshalb nicht, ich sei ein chronischer Abbrüher!) Der eine oder andere Pilzfreund wird nun prompt erwidern, daß er den «Netzstieligen» noch nie abbrühte, aber trotzdem ohne Schaden gegessen habe. Ich glaube es ihm ohne weiteres. Mir ist sogar bekannt, wo *Clitocybe nebularis* immer unabgebrüht (allerdings als Mischgericht) auf den Tisch kommt.

Diese Fälle sind jedoch bei diesen sogenannten «Bedingten» in der Minderheit. Wir haben aber als verantwortungs- und pflichtbewußte Pilzler in aller Vorsicht Normen zu schaffen, die für die Allgemeinheit Gültigkeit besitzen.

Schlußfolgerung: Demnach wäre der Netzstielige Hexenröhrling (*Boletus luridus*) weder giftig noch eßbar, sondern «bedingt eßbar». F. C. Weber, Winterthur