

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 42 (1964)

**Heft:** 9

**Artikel:** Zum Problem der Essbarkeit

**Autor:** Bollier, J.E.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-937511>

#### 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:** 10.01.2026

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

## **Halbtagsexkursion des Pilzvereins Zürich vom 24. Mai 1964**

Bei prächtigem Wetter konnte am zweitletzten Maisonntag unser Pilzbestimmerobmann, Herr Bernhard Kobler, die nun schon zur Tradition gewordene Waldbegehung wiederum durchführen. Eine stattliche Anzahl von Mitgliedern samt Angehörigen und Kindern, darunter auch unser Vizepräsident, Herr Willy Arndt, mit Gemahlin und Großkindern, hatte sich zur festgesetzten Zeit in Albisrieden eingefunden. Unter fröhlichem Geplauder ging es dann hinauf gegen die Waldegg, wo schon halbwegs in einer kleinen Tobelsenke der erste Halt gemacht wurde, veranlaßt durch eine Gruppe von Schwarz- und Weißenlen. Unser Interesse galt nämlich diesmal nicht den Pilzen, die ja um diese Jahreszeit noch sehr spärlich vorhanden sind und sich nur von gewiegen «Strauchrittern» finden lassen, sondern es ging darum, die Bäume und Sträucher des Waldes etwas besser kennenzulernen. Herr Kobler hat es denn auch meisterlich verstanden, dieser Aufgabe gerecht zu werden, indem er uns auf die besondern Merkmale der einzelnen Bäume und ihre Standorte aufmerksam machte. In wechselnder Reihenfolge lernten wir sie beim Höhersteigen kennen, die Eschen, Weiden, Erlen, Espen, Rotbuchen, Hagebuchen, Spitz-, Feld- und Bergahorn, Stieleichen, Weiß und Rottannen, Föhren, Weymouthskiefern und Lärchen sowie eine große Anzahl von Sträuchern, die wir zwar immer wieder angetroffen haben, jedoch ohne von allen auch die Namen zu kennen. Herr Kobler beschränkte sich jedoch nicht darauf, uns nur mit botanischem Wissen aufzuwarten, sondern er wies auch darauf hin, wie wichtig der Wald für Mensch und Tier ist und daß ohne ihn unser schönes Land innert kurzer Zeit in eine öde Steinwüste verwandelt würde. Wer hätte es für möglich gehalten, daß ein Kubikmeter Waldboden imstande ist, Tonnen von Wasser zurückzuhalten, um es sukzessive wieder an unsere Bäche, Wiesen und Felder und in die Atmosphäre abzugeben! Wir können deshalb unsren Vorfahren nicht genug dankbar dafür sein, daß sie die Wichtigkeit des Waldbestandes schon früh erkannt und uns durch seinen Schutz ein wertvolles Erbe hinterlassen haben. Herr Kobler begrüßte es ganz besonders, daß auch Kinder und Jugendliche an der Waldbegehung teilnahmen, denn er findet es sehr wertvoll, daß die Liebe zum Wald schon bei zeiten in ihnen geweckt wird. Dazu hat aber der Pilzler noch ein ganz persönliches Interesse, sich mit den Namen der Bäume des Waldes vertraut zu machen, denn aus Literatur und Vorträgen ist ihm bekannt, daß gewisse Pilzarten mit bestimmten Bäumen eine Lebensgemeinschaft eingehen (man spricht dann von Symbiose). Das Wissen um diese Eigenart kann ihm aber nur dann etwas nützen, wenn er auch die in Betracht kommenden Bäume kennt. Es ist Herrn Kobler zweifellos gelungen, etwa noch bestehende Lücken auszufüllen. Für die Mühe, die er sich dafür genommen hat, sei ihm herzlich gedankt.

*A.Z.*

## **Zum Problem der Eßbarkeit**

*Von J. E. Boller, Adliswil*

Als frischgebackenes Mitglied des Zürcher Pilzvereins ist es vielleicht etwas verfrüht, mich schon zum Wort zu melden. Gleichwohl möchte ich es hier tun, weil die angeschnittenen Fragen besonders den Anfänger beschäftigen, während sie

dem routinierten Kenner kaum mehr besonders wichtig erscheinen. Morcheln kannte ich schon als Knabe und schätzte sie auch als Delikatesse. Erst im vergangenen Jahre, nachdem ich Jahrzehnte den Pilzen kaum mehr Beachtung schenkte, entdeckte ich dieses Gebiet als etwas besonders Anziehendes. An Hand des vorzüglichen Handbuches von Jaccottet, das ich äußerst gründlich studierte, war es mir möglich, innert Jahresfrist rund 20 weitere eßbare Pilze mit Sicherheit bestimmen zu können, wobei ich auch die gefährliche Amanita-Gruppe gut bestimmen lernte. Es war mir aber bald klar, daß die von mir angestrebte weitgehende Kenntnis der Pilzflora nur durch Kontakt mit guten Pilzkennern möglich würde. Während der Pilzausstellung meldete ich mich deshalb kurzentschlossen als Mitglied und werde wenn immer möglich mitmachen. Die Pilzliebhaberei hat nämlich drei Vorteile, die ich in dieser kurzen Zeit schon entdeckt habe: Erstens ist sie naturwissenschaftlich sehr interessant und bietet dem Naturfreund vielseitige Anregung. Dann hilft sie zur Bewegung in der freien Natur, besonders im Walde. Den meisten heutigen Menschen tut dies mehr als gut in gesundheitlicher Hinsicht. Nicht zuletzt kommt man zu kulinarischen Genüssen, wie sie in ihrer Güte und Naturreinheit nur dem Pilzler möglich werden. Man kann also sagen, daß man drei Fliegen auf einen Schlag erwischt.

Nun hat es aber besonders für den Anfänger einen Haken dabei. Die Pilzbestimmungstafeln des Vereins, die ich mit als vorzügliche Dokumentation zwecks Vorstudium auf die Saison angeschafft habe, verraten als Verfasser Männer, deren Interesse vorwiegend auf botanischer Ebene lag. Dies ist auch ganz in Ordnung, da für eine sichere Bestimmung allein botanische Kriterien nützlich sind. Da aber sehr viele Pilzfreunde auch an Gaumen und Magen denken – dies ist nur natürlich –, finde ich, eine Ergänzung dieser Werke wäre bestimmt ein großes Plus. Ich denke dabei an einen kulinarischen Leitfaden, wo sämtliche der wirklich eßbaren Pilze der vier Bände aufgeführt wären, und zwar ungefähr nach folgenden Kriterien charakterisiert:

- a) Grenzen der Verwendbarkeit hinsichtlich Alter, Zustand und Teilen,
- b) Notwendige Entgiftung oder Entbitterung,
- c) Beste Zubereitungsarten,
- d) Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit
- e) Genuß- und Geschmackswert.

Ein solches Werklein würde jedem schweizerischen Pilzliebhaber große Dienste leisten, sofern er nicht zu den Koryphäen der Pilzkunde gehört, die schon weitgehend auf persönliche Erfahrung bauen können. Das Vorgehen denke ich mir folgendermaßen. Da sich die Autoren durchaus nicht einig sind hinsichtlich Eßbarkeit und Genußwert (man vergleiche einzelne Werke miteinander und wird es rasch feststellen!), so kann daraus nur folgendes geschlossen werden: De gustibus non disputandum, das heißt, über den Geschmack läßt sich nicht streiten. Offenbar sind auch im Pilzgenuss die Geschmäcker sehr verschieden. Außerdem liegt es nahe, anzunehmen, der Geschmackswert einer eßbaren Pilzart variiere stark nach Klima und Bodenbeschaffenheit. In Anbetracht, daß die meisten Urteile über die Eßbarkeit von Pilzen nicht von schweizerischen Autoren stammen, und in Würdigung des Umstandes, daß unsere eidgenössischen Gaumen und Mägen und auch das

helvetische Klima durchaus nicht genau gleich sind wie jene, die bei den erwähnten Autoren als Urteilsgrundlage dienten, sehe ich ein eigenes Werklein als gegeben an. Es wäre eine zentrale Kartei zu schaffen mit einem Buchführer. Jedes Vereinsmitglied erhielte auf Wunsch Karten mit den wesentlichen Fragen und könnte auf völlig freiwilliger Basis für gut geprüfte Arten oder Varietäten eine Expertenmeldung abgeben. Der Pilzverband zählt so viele gute Kenner, daß schon mit dem vorhandenen Wissen ein erstklassiger Leitfaden möglich wäre. Aus gewissen Gründen wäre aber auch die Beisteuerung neuer Expertisen während zwei bis drei Jahren von großem Vorteil. Auf diese Weise würden für die wichtigsten Arten unseres Landes je nach Häufigkeit zahlreiche Einzelexpertisen vorliegen, die dann durch eine Bestimmerkommission auf einen Generalnenner zu bringen wären. Bestimmt würden fast die meisten Käufer der Tafeln auch diesen Leitfaden erwerben. Und ein solcher Leitfaden würde um so wertvoller, je mehr Mitglieder der Vereine dabei mitmachen würden. Natürlich ist dabei nicht zuerst an die zwei Dutzend der allbekanntesten Arten gedacht. Ich kenne aber alte Pilzliebhaber, die nie mehr als fünf Sorten sammeln und die größten Delikatessen unbeachtet beiseite lassen. Dies hat nebenbei gesagt einen ganz unguten Nebeneffekt: die bekannten Pilzsorten kommen immer weniger zur Vermehrung, da sich ein zu großes und oft auch unrechtfertigtes Interesse auf sie konzentriert. Ein guter Leitfaden wäre auch dagegen ein sehr probates Mittel und nebenbei für jeden auch dem Pilzgenusse ergebenen Liebhaber ein überaus nützliches Hilfsmittel. Die Bezeichnungen «eßbar», «genießbar» usw. sagen nämlich dem Anfänger sehr wenig, und deswegen wurde mir zum Beispiel letztes Jahr das schönste Pilzgericht mit einigen wenigen Keulen total ruinier, weil ich nicht orientiert darüber war, daß sie trotz ihrer Eßbarkeit sehr bitter sein können. Ich persönlich rechne jedoch einen bitteren Pilz nicht zu den eßbaren, vielleicht aber gibt es Leute, die anders empfinden.

Dies sei den Lesern als Anregung eines Anfängers mitgeteilt, vielleicht entspinnen sich hierüber in den Sektionen fruchtbare Diskussionen.

## Am Waldsoum no

*Von Erna Zaugg, Murgenthal*

E Pilzler geit em Waldsoum no,  
Blybt hie und dert es Wyli stoh.  
Er het, vom Loub no halb versteckt,  
Es paar Märzellerling entdeckt,  
Ou Schlüssublüemli zart u fyn,  
Erweckt vom Märzesunneschyn.

Chli wyter geit er, i lueg ihm no,  
Was blybt er jetz scho wieder stoh?  
Ganz still isch's, doch jetz gseh-n-is o:  
Er gseht es Reh zum Wald us cho!  
Er tuet das Tier no lang betrachte,  
Er isch e Naturmönsch, do chasch nüt mache.