

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 54 (1976)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung ; Vapko-Mitteilungen  
= Communications Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres

### **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:** 17.04.2026

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

meines Erachtens kaum geringer als durch die Personenwagen und Motorräder der Waldgänger. Aber es sage mir einer, wie ein solches Verbot den Waldbesitzern (fast hätte ich gesagt: Holzfabrikanten) gegenüber durchgebracht werden könnte.

Dr. Horak von der ETH Zürich hatte an der WK-Tagung 1974 den Vorschlag gemacht, klimatisch ähnlich gelegene, mykologisch möglichst gleichwertige Versuchsflächen von genügender Grösse anzulegen, einerseits frei zugänglich und regelmässig abgeerntet, andererseits dauerhaft eingezäunt, um Pilzräuberei zu verunmöglichen. Diese Flächen müssten mindestens zehn Jahre beobachtet und wissenschaftlich erforscht werden, um den Einfluss des übermässigen Pilzsammelns zu ergründen. Dieser Antrag war von der Wissenschaftlichen Kommission begrüsst worden, und es hatten sich verschiedene Mitglieder zu Beobachtungsaufgaben gemeldet. Ein Jahr später, an der Tagung 1975, musste Dr. Horak leider zurückstecken, und der Entschluss musste aus finanziellen Gründen fallengelassen werden, da die Einzäunung eines einzigen Areals mehrere tausend Franken gekostet hätte, von Beschädigungen und Reparaturen während der Versuchszeit abgesehen. Schade, durch diese Aktion hätte mit der Zeit etwas Licht in diese Frage gebracht werden können. Ich hätte meine These betreffend der Umwelteinflüsse gerne widerlegen lassen, wenn dadurch Klarheit gewonnen worden wäre.

Ein kleiner, wenn auch nicht vollwertiger Ersatz für die oben beschriebenen Versuchsflächen wäre vielleicht ein absolutes Pilzsammelverbot in Naturreservaten, wo die Kontrollorgane (Parkwächter usw.) bereits vorhanden sind und mit unregelmässiger Regelmässigkeit ihre Runden gehen. Dort würden keine zusätzlichen grossen Kosten verursacht.

Es steht weiter Meinung gegen Meinung. Die katastrophale Wirkung der heutigen Umwelteinflüsse ist aber noch von keiner Seite bestritten worden.

So bleibt uns nichts anderes übrig, als das eine zu tun und das andere nicht zu lassen, nämlich die Wildpilze nach Möglichkeit zu schonen und andererseits eine umfassende Umweltgesundung anzustreben. Das ist weitgehend eine Frage der Erziehung. Bei den heutigen mehr oder weniger verknorzten Erwachsenen diese Umerziehung weg vom rein materialistischen Denken zu erreichen, dürfte allerdings zum Teil schwierig sein. Eine dankbarere Aufgabe ist es, in den Schulen vermehrt auf die Zusammenhänge in der Natur und mit der Natur hinzuweisen. In unserem Falle heisst das, speziell auf die Wunderwelt der Pilze und ihre Wichtigkeit aufmerksam zu machen, nicht in erster Linie Artenkenntnis beizubringen oder über ihre Essbarkeit oder Giftigkeit zu sprechen, sondern weit mehr, dass sie kein Fussball-Ersatz sind, unbedingt geschont werden müssen, wie alle anderen Geschöpfe der Natur. Dadurch könnte der Jugend ein neues gültiges Umweltgefühl beigebracht werden. Damit wäre schon viel erreicht, denn Jugend heisst Zukunft. Ich bin überzeugt, dass nicht alle Pilzfreunde und übrigen Bevölkerungskreise mit meinen Überlegungen und Vorschlägen einiggehen werden. Es ist nicht ihr Zweck, unbedingt in der vorliegenden Form verwirklicht zu werden, sondern zu weiteren Gedanken und Gesprächen anzuregen, dass wir mit der Zeit zu einer befriedigenden Lösung kommen können. Und das dürfte immer ein Kompromiss sein, soweit es nicht um grundsätzliche Fragen geht, an denen strikte festgehalten werden muss.

Edi Schlumpf, Steinhausen

## **Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung**

Den Interessenten teilen wir mit, dass diese Institution (Herr Dr. Bötticher) ab 1. Juli unter folgender neuer Adresse zu erreichen ist: Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung, Garbenstrasse 13, D-7000 Stuttgart 70 (Hohenheim), Institut für Hauswirtschaft, Tel. 0711/45 50 63/64.

## **Boletus luridus Schaeff. ex Fr., Netzstieliger Hexenröhrling**

Über diese Art gehen die Meinungen stark auseinander. Die einen sagen: essbar, wieder andere warnen vor der Giftigkeit dieses Pilzes. Im nachfolgenden werde ich versuchen, einige Autoren zu skizzieren. Aber schon zum voraus möchte ich des bestimmtesten erklären, dass die Art als Marktpilz nicht zugelassen werden kann. Ich möchte auch die Amtsstellen ersuchen, die Art als giftig zu betrachten. Franz Kallenbach schreibt in «Die Pilze Mitteleuropas»: «Es dürfte nicht ganz leicht sein, über die Geniessbarkeit dieser Art ein abschliessendes Urteil zu fällen, ohne irgendwelche Einwände zu hören. Zuerst möchte ich vorschlagen, alle älteren Berichte über die Vergiftungen durch den Netzstieligen Hexenröhrling ausser Betracht zu lassen, da wegen des Literaturwirrwarrs in dieser Gruppe in sehr vielen Fällen – auch heute noch – nicht einwandfrei nachzuweisen sein dürfte, welcher *Luridi*-Vertreter die betreffenden Beschwerden verursacht hat. Selbst der chemische Nachweis irgendwelcher Giftstoffe (Cholin, Muskarin) wird uns nicht viel helfen, solange wir nicht genau wissen, welche Art eigentlich diesen Versuchen zugrunde lag. Einige neuere Autoren (z. B. Bresadola, Lohwag, R. Schulz) bezeichnen unsere Art kurzerhand als giftig, ohne jedoch weitere Auskunft über bestimmte Vergiftungsfälle zu geben. Sichere Vergiftungen mit *Boletus luridus* sind mir nicht bekannt geworden.»

Aus verschiedenen sicheren Quellen liegen dagegen zweifellos und voneinander unabhängige Berichte über die Unschädlichkeit des Netzstieligen Hexenröhrlings vor. Barbier (Dijon) schreibt 1913: «Bon, Hermary, Bataille, Bigeard, Barbier, etc., malgré sa très mauvaise réputation.» Ferri (Mailand) bezeichnet ihn 1915 als essbar. Nach Dobbrik (1919) wurde der Pilz in Westpreussen von verschiedenen Familien nach vorheriger Abkochung verspeist. Killermann (Regensburg) berichtet 1919: «Der Pilz wird um Pielenhofen von manchen Leuten gegessen.» Maublanc (Paris) sagt 1921: «Comestible et même de bonne qualité.» Herrmann (Dresden) bezeichnet unsere Art 1922 als «guten Speisepilz». Stoll (Riga) berichtet 1923, dass er *Boletus luridus* wiederholt ohne Schaden genossen habe. Koch (Glogau) teilte 1926 mit, dass er «diesen Pilz – R. Schulz T. 92 – wiederholt in grossen Gerichten gegessen habe und andere auch». Gnauck (Freiberg/Sachsen) teilte mir 1927 mit, dass er unsere Art jahrelang im Mischgericht verspeist habe und der Genuss immer ausgezeichnet bekommen sei. Auch Villinger (Offenbach) hat diese Art seit Jahren in seiner Familie stets ohne Schaden gegessen.

Im Gegensatz zu diesen Ausführungen steht Rolf Singer. Er schreibt hierüber: «Ebenso wie *Boletus satanas* ist *Boletus luridus* giftig. Er kann durch halbstündiges Kochen (Kochwasser abgiessen) oder durch zwölfstündiges Liegenlassen in Salzwasser (Abgiessen des Salzwassers) entgiftet werden. Er kommt vielleicht auch in physiologischen Rassen vor, die weniger Giftstoff enthalten und in geringerer Quantität unschädlich sind. Er war aber besonders in den Alpenländern nachgewiesenermassen die Ursache von Vergiftungen, die zwar bei widerstandsfähigen Personen nicht tödlich verlaufen, aber schweres, anhaltendes, krampfhaftes Erbrechen und Schwäche hervorriefen. Wird aber, wie die Giftlorchel, in vielen Gegenden und von vielen Personen unter den nötigen Vorsichtsmassnahmen gewohnheitsmässig gegessen.»

Albert Pilát schreibt hierüber: «Guter Speisepilz, aber wenig gesammelt, da sein intensives Blauen die Pilzsucher abschreckt. Manche Mykologen halten ihn roh (!) für giftig. Von Böhmen sind keine einwandfrei nachgewiesenen Vergiftungen mit dieser Art bekannt. Geeignet in Suppen und zum Dünsten. Auch getrocknet ist er gut, und die blaue Färbung verliert er beim Trocknen. In letzter Zeit hat jedoch H. Lowag wieder behauptet, dass er in Österreich Vergiftungen festgestellt hat, die durch den *Boletus luridus* hervorgerufen wurden, und warnt vor dem Sammeln dieses Pilzes für die Küche. Ich selbst habe diesen Pilz oft und in den verschiedenen Zubereitungen

gegessen und habe nicht die geringsten Beschwerden gehabt, ebensowenig wie meines Wissens die anderen Pilzfreunde in Böhmen. Ich habe auch Exemplare gegessen, die ich in Mazedonien sammelte. Die Speisen waren natürlich stets gut gekocht. Roh ist vielleicht der Pilz nicht ganz unschuldig.»

In Michael-Schulz lesen wir: «... er ist giftig und enthält nach Kobe Muskarin. Wenn man ihn kocht und das Kochwasser abschüttet, so ist er unschädlich. Auch durch Einlegen in gesättigte Salzlösung, der Essig zugesetzt ist, kann er entgiftet werden.»

Jules Peter bemerkte über die Art: «Der Netzstielige Hexenröhrling ist, gut gekocht (etwa 20 Minuten), essbar. Roh oder nur schwach gekocht, ist er zweifellos giftig. Nur Kenner sollten ihn sammeln. Mit dem Genuss sollte kein Alkohol konsumiert werden, da er sonst Herzbeschwerden verursacht und Übelkeit, Röten des Gesichts usw. erzeugt.»

Schaeffer war der erste, welcher die Art kenntlich dargestellt und beschrieben hat. Gewiss müssen Bild und Diagnose im Rahmen der damaligen Zeit gewertet werden. Der Hexenröhrling ist aber dort so deutlich festgelegt, dass er von jedem erkannt wird, der sich die Mühe einer richtigen Naturbeobachtung nimmt. Es bleibt daher fast unverständlich, wie gerade diese Art soviel Anlass geben konnte, soviel Wirrwarr in der ganzen *Luridi*-Gruppe bis in die heutige Zeit zu schaffen. 1796 kam Persoon und schälte die Unterschiede zwischen seinem *erythropus* und *luridus* heraus. Diese Grenzlinien werden von Fries verkannt, indem er 1818 einen *erythropus (miniatorporus)* als Persoonsche Art vorstellte und 1821 gar diesen Pilz als Varietät vom Schaefferschen *luridus* anführte. Fries hat also damals schon zwei Fehler auf einmal begangen, und zwar ist der letztere schwerer als der erste. Denn *erythropus* Fr. steht dem *Boletus luridus* Schaeff. verwandtschaftlich viel entfernter als *erythropus* Pers.

Werner Küng, Horgen

Literatur:

Franz Kallenbach, «Die Pilze Mitteleuropas».

Rolf Singer, «Die Röhrlinge».

Jules Peter, «Kleine Pilzkunde Mitteleuropas».

Michael-Schulz, «Führer für Pilzkunde», Bd. I.

Albert Pilát, «Pilze».

## **Geaster mammosum Chev. (= Geaster corollinus [Batsch] Holl.), Géaster en tétine**

En 1974, on m'envoya six exemplaires de Géaster en me demandant de quelle espèce il s'agissait. Un premier examen donna: enveloppe interne paille-pâle, sphérique-aplati, sans pédicule distinct, conique au sommet vers une perforation frangée-ciliée par où s'échappent les spores. L'enveloppe externe coriace, rigide, brun marron à l'intérieur, blanc argent à l'extérieur, lisse, se rompant jusqu'au sol en étoile de 5–8 branches égales, 8–11 cm de diamètre. Péristome proéminent. Lieu de découverte: au Rhin.

Dans l'ouvrage du Dr Ladislaus Hollós, l'espèce diffère totalement – selon Saccardo – de *Geaster fimbriatus* Fr. par son enveloppe extérieure hygroscopique, sèche et dure comme une semelle de cuir. Ressemble, au premier regard, à *Geaster hygrometricus* Pers. (*Astraeus stellatus* [Scop.] Fisch.), avec lequel on le confond souvent à cause de ses lobes hygroscopiques. On le différencie cependant assez facilement de ce dernier par ses lobes brun marron à l'intérieur, et lisses, tandis que ceux de *Astraeus stellatus* portent des fissures caractéristiques. En outre, *Geaster mammosum* a une columelle et un péristome conique avec une auréole, tandis que *Astraeus stellatus* n'a pas de columelle et une simple ouverture en étoile.

Une bonne variété, parfaitement illustrée, se trouve dans l'ouvrage de Vittadini. Les dessins de *Lycoperdon stellatum*, de Bulliard sont considérés par Fries et Quélet comme *Geaster hygrometricus* (l'interprétation), cependant que Chevallier tient les figures E, G, H de la 238e planche de Bulliard pour *Geaster mammosum* Chev. Il est clair que Bulliard présente dans sa 238e planche deux espèces sous un même nom. Hollós pense que les figures A–F, surtout D–F, représentent *Geaster mammosum* Chev., et les figures G–H, *Astraeus stellatus* Fisch. Vittadini dit que, de par son péristome entouré d'une auréole, *Geaster mammosum* se distingue bien de *Geaster floriformis* Vitt. dont le péristome n'a pas de limite marquée et dont la columelle est très longue et filiforme. Il est souvent confondu avec celui-ci ou avec *Geaster hygrometricus*. Il se différencie de ce dernier par la forme de son péristome et la présence de la columelle. A cause des lobes hygroscopiques de son enveloppe extérieure, on peut le séparer de bien d'autres espèces. Que Batsch prenne ce champignon pour *Lycoperdon corollinum* provient, malgré la faible description, de ce qu'il s'appuie sur une reproduction de Michelius (Tab. 100, fig. 3) sur laquelle on reconnaît le champignon nouvellement dénommé *Geaster mammosum* Chev.

#### *Description de l'espèce*

L'enveloppe extérieure se fend presque jusqu'au sol en 7–10 (parfois moins) lobes pointus. Intérieurement brun marron, lisse, extérieurement couleur ocre, très coriace et très hygroscopique. Endoperidium ovoïde, aplati, sans pédicule, lisse, jaunâtre, brun clair. Péristome en saillie, conique, frangé-cilié, formé de fibres réunies, avec un auréole plus claire. Columelle courte, cylindrique conique à large base. Masse sporique brun sombre, à reflets pourpres. Spores globuleuses, verruculeuses, de 4–6 µm de diamètre. Capillitium simple, cylindrique, sans pointe, de 6–7 µm de diamètre (selon Masee). D'après Hollós, les spores sont légèrement verruculeuses, de 3–4 µm de diamètre, le capillitium de 4–6 µm, donc plus épais que les spores. Selon Morgan, les filaments du capillitium sont plus fins que les spores, estimant le diamètre de celles-ci est de 5–6 µm. Dans sa Revision, De Toni dit que les spores ont 2–3,5 de diamètre. C'est précisément pour cela que Masee, évaluant le diamètre des spores à 4–6 µm, pense que ce n'était pas le même champignon qui était à la base de la description de De Toni. Il doute également que Fries ait connu ce champignon. Sur sol sableux, en forêt ou dans les pâturages. Werner Küng, Horgen

#### Littérature:

Hollós, «Gasteromyceten Ungarns».

Moser, «Kryptogamenflora von Mitteleuropa», vol. IIb.

Ricken, «Vademecum für Pilzfreunde».

---

## Mitteilung an die Cortinarien-Freunde

Weiterhin werden grössere Mengen folgender Pilze für die Untersuchung von Inhaltsstoffen benötigt:

*Cortinarius orellanus*, *C. speciosissimus*, *C. limonius*, *C. tophaceus*, *C. callisteus*, *C. gentilis*, *C. bolaris*, *C. rubicundulus*, *C. cotoneus* und *C. venetus*, *Dermocybe cinnabarina*, *Derm. anthracina*.

Die Pilze können getrocknet zugesandt werden. Bei Auftreten grosser Mengen, die eine Sammelaktion lohnen würden, bitten wir um schriftliche oder telefonische Verständigung: Institut für Mikrobiologie, Universität Innsbruck, Sternwartestrasse 15, A-6020 Innsbruck, Tel. 052 22/26435/49 (Durchwahl). Unkosten werden gerne ersetzt.

## **Pilzbestimmertagung vom 14. und 15. August 1976**

Unter der Leitung der WK wird die diesjährige Pilzbestimmertagung in Langenthal im Hotel «Bären» durchgeführt.

### *Programm:*

Samstag: 14 Uhr: Beginn der Bestimmungsübungen. – 18 Uhr: Bezug der Unterkünfte, Nachtessen, anschliessend Diavortrag und Fragestunde. Gemütliches Beisammensein.

Sonntag: 8 Uhr: Fortsetzung der Bestimmungsübungen. – 11 Uhr: Abschlusskritik. – 12 Uhr: Mittagessen, Verabschiedung der Teilnehmer.

Persönliche Literatur nicht vergessen! Eigenes oder Vereinsmikroskop darf selbstverständlich mitgenommen werden. – Verbandsbibliothek wird zur Benützung aufgelegt.

Die Teilnehmergebühr beträgt Fr. 15.–.

Der Verein für Pilzkunde Langenthal wird sich bemühen, genügend Bestimmungsmaterial zu sammeln; es dürfen aber auch selbstgesammelte Arten mitgebracht werden.

Den Vereinspräsidenten werden Programm und Anmeldeformulare zugestellt.

Der Präsident der WK

## **Literaturbesprechung    Recension**

*Bruno Hennig (Berlin): «Taschenbuch für Pilzfreunde, ein praktischer Ratgeber für Pilzsammler».* 6., durchgesehene Auflage, 1975. 228 Seiten, 125 farbige Abbildungen, 5 Bestimmungstabellen. Format 12,5 × 20 cm, kartoniert DM 14.–. Lizenzausgabe. – Das Taschenbuch dient in erster Linie dem Bedürfnis des praktischen Pilzsammlers und ist für einen breiten Kreis von Naturfreunden bestimmt. Aus der verwirrenden Vielfalt der Pilze in Wald und Flur wurden deshalb die wichtigsten Speise- und Giftpilze ausgewählt, die mit blossem Auge ohne Gebrauch eines Mikroskops erkannt werden können. Eine genaue und eingehende Beschreibung sowie 125 farbige Abbildungen ermöglichen dem Sammler das Erkennen dieser Pilze. Ferner gibt das Taschenbuch Tips und Ratschläge über Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen, Vergiftungserscheinungen durch Alkoholgenuss in Verbindung mit Pilzen, Zubereitung und Verwertung, Bedeutung, Herkunft u.a. Das bewährte Buch ermöglicht, sich innerhalb kurzer Zeit gute Pilzkenntnisse anzueignen, um Pilzvergiftungen zu vermeiden.

## **Mitteilung der Redaktion    Communication de la rédaction**

Ab und zu erhalte ich von Vereinsberichterstatlern Einsendungen, welche Mitteilungen für mehrere Monate enthalten. Gleichzeitig wird der Redaktor beauftragt, jeweils die entsprechenden Anlässe im richtigen Monatsheft unterzubringen. Dabei treten oft Zweifel in Erscheinung, welche Rückfragen erfordern oder andere Umtriebe ergeben.

Ich bitte alle Einsender von Vereinsmitteilungen, dieselben monatlich auszufertigen und einzusenden.

Redaktionschluss ist jeweils der letzte Tag des Vormonats. Für die August-Nummer unserer SZP sollen also Vereinsmitteilungen spätestens am 31. Juli bei mir eingetroffen sein. Meine Adresse: A. Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp.