

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 3

Artikel: Essbar?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936865>

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: 22.02.2026

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

Le Locle: Stropharia squamosa, Clitocybe puberula, Cantharellus friesii, Ustilago maydis.
Lugano: Mutinus elegans, Clathrus cancellatus, Chamaemyces fracidus, Callistosporium xanthophyllum, Neotiella rutilans, Clavaria dissipabilis.

Schlussfolgerungen

Das erfolgreiche Jahr 1984 mit seinen zahlreichen Anlässen und Ereignissen verdanken wir in erster Linie all denen, die weder Zeit noch Aufwand gescheut haben, um all das im Rahmen ihrer Vereine oder im grösseren Rahmen des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde oder in noch grösserem Rahmen zu verwirklichen. Für ihren Einsatz sei hier allen recht herzlich gedankt. Ich weiss dies sehr zu schätzen. Denn ohne sie würde sich im Rahmen unseres Verbandes nichts ereignen. Ich möchte aber auch all den Vereinsmitgliedern danken, die an den verschiedenen Anlässen und Kursen teilgenommen haben, wobei sie auf dem Gebiet der Pilzkunde neue Erkenntnisse und Erfahrungen sammeln konnten. Mit ihrem Interesse und ihrer Begeisterung werden sie auch andere Mitglieder ihrer Vereine anstecken. Schlussendlich will ich auch nicht die Vereinspräsidenten, die Vorsitzenden und Mitglieder der verschiedenen Kommissionen, die Redaktoren und die Mitglieder des Verbandsvorstandes vergessen, denn auch sie erfüllen das ihnen übertragene Mandat uneigennützig und opfern hierfür ihre Zeit und Kraft. Herzlichen Dank dafür!

(Übersetzung: R. Hotz)

Jean Keller

Essbar?

Pilzausstellung. Ein Pilzexperte erklärt den staunenden Besuchern die Fencheltramete. Dieser Pilz sei praktisch an jedem vermodernden Baumstrunk anzutreffen, von korkartiger Beschaffenheit und an seinem charakteristischen Fenchelgeruch gut zu erkennen.

«Essbar?» will einer der Zuhörer wissen. Der Experte verneint. Sichtlich enttäuscht mault der Fragesteller, er sei eigentlich in die Ausstellung gekommen, um echte Pilze kennenzulernen und nicht so nutzloses Zeug. An einem Diavortrag wird die Nahaufnahme eines Tiegelteuerlings gezeigt. Dieses reizende Miniaturpilzchen wird etwa 5 Millimeter gross. Es besteht aus einem becherartigen Fruchtkörper und enthält einige runde Sporenbehälter und sieht deshalb wie ein winziges Vogelnestchen aus. Ernstgemeinter Zwischenruf aus dem Zuschauerkreis: «Kann man den essen?» Der als Spassvogel bekannte Referent geht auf die Frage ein. Ja, es gäbe da ein hervorragendes Rezept. Die Sporenbehälter würden mittels Lupe und Pinzette dem Becher entnommen, mit 6 Eigelb vermischt und mit Pfeffer, Salz und etwas Bohnenkraut gewürzt. Die Farce werde dann sorgfältig in das Becherchen eingefüllt, dieses in eine gebutterte Auflaufform gestellt, mit Käse überstreut, 10 Minuten gratiniert, fertig sei der «Tiegelteuerling au gratin». Brüllendes Gelächter im Saal. Die Fragestellerin ist tödlich beleidigt. Der Vereinsaktuar wird höchstwahrscheinlich ein gehässig abgefasstes Austrittsschreiben erhalten... Wir Pilzler sind ja schon sonderbare Naturfreunde. Unser Hauptinteresse gilt hauptsächlich den essbaren Pilzen und deren giftigen Doppelgängern. Mit den Giftpilzen beschäftigen wir uns jedoch in der Regel auch nur, um nicht durch eine fatale Verwechslung im Spital oder gar allzufrüh im Pilzlerhimmel zu landen. «Was fällt diesem Boletus denn ein, alle Pilzsammler in Bausch und Bogen zu verurteilen?», wird manch senkrechter Pilzler nicht zu Unrecht entrüstet ausrufen, «die Pilze werden nicht von ungefähr das Fleisch des Waldes genannt, und ohne dass wir die entdeckten Köstlichkeiten ernten können, macht uns unser Steckenpferd keinen Spass mehr!» Gott bewahre, ich gehöre auch nicht zu jenen Fanatikern, die ihre normalveranlagten Kollegen verächtlich als «Küchenmykologen» abqualifizieren und sieben heilige Eide schwören, noch niemals einen Pilz gegessen zu haben. Auch ich weiss eine köstliche Stockschwämmchensuppe zu schätzen, und beim blossen Gedanken an gebratene Hüte von Riesenschirmlingen läuft mir das Wasser im Munde zusammen. Trotzdem bin ich aber der Meinung, dass ein echter Naturfreund zwar die reichen Geschenke des Waldes dankbar entgegennimmt, aber darüber hinaus auch die für die Küche ungeeigneten Vertreter unserer Flora und Fauna in Ehren hält. Übrigens, haben Sie, lieber Leser, schon einen Orchideenfreund angetroffen, der wissen wollte, ob wohl der Frauenschuh gegessen werden könne? Mir ist bisher auch

noch kein Ornithologe begegnet, der sich nach der Essbarkeit des Eisvogels erkundigt hat. So, jetzt habe ich meinen Kratten geleert. Freuen wir uns auf die kommende Pilzsaison. In Australien hat sie schon begonnen. Unsere Boulevard-Presse weiss über den Fund eines wahren Riesenpilzes zu berichten. In Olinda, 40 Kilometer von Melbourne entfernt, soll ein gigantischer Champignon geerntet worden sein. Der 46 cm hohe und 68,5 cm breite Superpilz habe nicht weniger als 20 kg auf die Waage gebracht. (Ich vermute, dass der Pilz mittels einer Kettensäge gefällt werden musste, das übliche Rüstmesser wird sich in diesem Fall als völlig untauglich erwiesen haben.) Das veröffentlichte Bild zeigt ein weibliches Wesen, welches den Mammutpilz mit etwelcher Mühe (daher das eingefrorene Lächeln) dem Fotografen präsentiert. Um einen Champignon kann es sich dabei allerdings nicht handeln. Deutlich ist das Röhrenfutter sichtbar. Der Pilz erinnert vielmehr an einen überdimensionierten Steinpilz. Hier irrte der Redaktor oder der Übersetzer. Ob man den Pilz wohl essen kann...?

Boletus

Fungistud und Mycophil (12)

Neomycophil: — Mycophil! Findest du nicht auch, dass Fungistud ein seltsamer Mensch ist?

Mycophil: — Warum? Weil er den Speisepilzen kaum einen Blick widmet?

Neomycophil: — Nein, oder ja, das auch. Ich meine, wie er manchmal einsam ist.

Mycophil: — Einsam? Vielleicht, wenn er am Mikroskop ist. Dann will er nicht gestört werden, bis er das gefunden hat, was er sucht.

Neomycophil: — Ich spreche nicht von den Pilzbestimmungsabenden. Nein. Ich meine auf den Pilzexkursionen.

Mycophil: — Aber wir gehen einige Male zusammen in den Wald.

Neomycophil: — Du, schon. Du bringst ihm öfters komische Dinge, die die meisten unter uns nicht als «Pilze» betrachten, und das gefällt ihm. Übrigens interessierst du dich auch manchmal für ungewöhnliche Pilzformen, solange du sie mit blossem Auge betrachten kannst.

Mycophil: — Dann bin ich auch ein seltsamer Mensch?

Neomycophil: — Ich meine nicht das. Siehst du, auf der letzten Pilzexkursion wollte ich mich ihm anschliessen. Das ist doch normal in einem Verein, man will doch Gesellschaft haben, man möchte auch von den Koryphäen etwas lernen. Ich kann nicht einmal sagen, er sei unfreundlich oder abweisend gewesen. Aber irgendwie habe ich gespürt, dass er gerne allein sein möchte. Und als ich ihn verliess, hat er nicht versucht, mich zurückzuhalten oder sich einem anderen anzuschliessen.

Mycophil: — Oh! jetzt ist mir endlich klar, was du meinst. Das hat mit seiner Suchart zu tun.

Neomycophil: — Was? Hat er eine spezielle Suchart?

Mycophil: — Darüber haben wir schon einmal gesprochen, Fungistud und ich. — Siehst du, wenn — sagen wir — ein «normaler» Pilzler in den Wald geht, sucht er sich grosse Pilze, also solche von der Grösse eines Erdtritterlings oder eines Scheidenstreiflings. Diese sieht er ohne weiteres, wenn er gemächlich spazieren geht und dabei nach links und nach rechts schaut. Ein «normaler» Pilzler läuft also in einer Stunde weiter als einen Kilometer.

Wenn sich aber einer auf das Studium kleinerer Lamellenpilze konzentriert, wie z. B. die Helmlinge, muss er sich öfters bücken, die Höhlungen der Strünke näher anschauen und die Streu von nahe prüfen. Er wird somit sicher nicht mehr als einige hundert Meter in einer Stunde durchlaufen. Obwohl beide sich für Lamellenpilze interessieren, ist schon ihre Suchart unterschiedlich. Der Sammler von Grosspilzen, sofern er zusammen mit dem Helmling-Sammler geht, wird wohl auf seinen Begleiter warten müssen, bis dieser die Helmling-Biotope inspiziert haben wird, oder wenn sich der Helmling-Sammler der Suchart des Sammlers von Grosspilzen anpasst, dann wird er auf die Inspektion vieler Helmling-Biotope verzichten müssen.

Der Unterschied wird noch frappanter, wenn ein Grosspilz-Sammler zusammen mit einem Sammler von allen holzbewohnenden Pilzen in den Wald geht. Sofern die Witterungsverhältnisse normal gewesen sind, braucht letzterer öfters nicht mehr als eine Fläche von 20 × 20 m eines alten Waldes für sagen wir zwei Stunden Ernte.