

Zeitschrift:	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber:	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band:	64 (1986)
Heft:	12
Artikel:	Le bolet élégant (<i>Suillus grevillei</i> = <i>S. elegans</i>) : est-il bon? = Der Goldröhrling (<i>Suillus grevillei</i> = <i>Boletus elegans</i>) : kann er als guter Speisepilz betrachtet werden?
Autor:	Cognard, J.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-936980

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: 21.01.2026

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

Le Bolet élégant (*Suillus grevillei* = *S. elegans*)

Est-il bon?

Au cours d'une excursion de la société, j'ai été étonné de constater que nombre de mes compagnons dédaignaient de jeunes pousses de Bolet élégant que je récoltais précautionneusement.

Après discussion, j'apprenais que de nombreux «guides des champignons» le classaient comme médiocre. J'ai donc parcouru la bibliothèque de la Société neuchâteloise de mycologie pour compiler différents avis que j'ai rassemblés dans le tableau ci-dessous.

Auteur	Commentaire	Référence
G. Becker Les champignons	Comestible mais de chair molle ayant peu de goût	Gründ 1977
H. Clémenton et al. Les 4 saisons des champignons	Comestible après ablation de la cuticule gluante. Cependant sa chair flasque et baveuse ne plaît pas à tout le monde	Avanti 1963
R. M. et S. M. Dähncke 700 Pilze in Farbfotos	Comestible	A.T. Verlag Aarau 3 ^o Ed. 1980
E. Elia De et M. Toma	Assez bon, mais il est recommandé, avant préparation, d'enlever la cuticule, car elle est gluante	Editura Didactica si Pedagogica Bucarest 1977
R. Heim Les champignons d'Europe	Visqueux, médiocre	Boubée 1957
R. Kühner et H. Romagnesi Flore des champignons supérieurs	Comestible (pas d'indication de fourchettes)	Masson 1953
J. C. et M. Lange Guide des champignons	Comestible douteux	Delachaux et Niestlé 1977
E. Michael et M. Hennig Handbuch für Pilz- freunde	Comestible, de bonne qualité	VEB G. Fischer 1963
A. Maublanc Les champignons de France	Comestible médiocre	P. Lechevallier 1932
U. Nomis Guide des champignons des prés et des bois	Comestible; supporte la conservation	Duculot 1981
R. Phillips Les champignons	Comestible	France Loisirs 1981

¹ Société mycologique de Neuchâtel

Planches Suisses des Champignons	Comestible	Union Suisse des sociétés mycologiques 1978
F. et T. Raris Les Champignons	Très visqueux; utiliser de jeunes exemplaires; supprimer la pellicule	Larousse 1973
H. Romagnesi Nouvel Atlas des Champignons	Assez bon comestible, mais il faut enlever la cuticule du chapeau	Bordas 1970
J. Schlittler Champignons	Comestible Pas un bon champignon à sécher. Récolter par temps sec car sa chair assez tendre se décompose sous l'action de l'humidité	Silva 1972

Pour notre part, nous consommons ce Bolet en famille depuis plus de dix années et c'est avec plaisir que nous le retrouvons sous les mélèzes. Bien qu'il n'ait pas une bonne presse comme le montre la compilation ci-dessus, nous considérons comme M. Hennig que c'est un champignon excellent au goût. Nous supposons qu'il rebute de nombreux auteurs par sa consistance flasque; aussi doit-on le recommander dans les rizottos, les sauces et autres plats qui ne demandent pas au champignon sa consistance.

Par temps humide la cuticule est gluante et il est préférable de l'enlever comme les tubes des exemplaires adultes qui peuvent déplaire.

Ce champignon est réellement difficile à sécher d'autant plus qu'il se gorge d'humidité et le succès dépend de la fraîcheur de la récolte et des conditions atmosphériques. Lorsque des conditions acceptables sont réunies, le résultat en vaut la peine; le Bolet élégant est alors excellent en sauce, ce qui console des échecs que l'on aura pu rencontrer au cours d'autres essais.

Pour conclure nous emprunterons une recette à F. et T. Raris qui, bien qu'ils le considèrent comme médiocre, le cuisinent seul, en le faisant au préalable légèrement dessécher au four.

Bolets élégants au beurre

- 600g de champignons (*Boletus elegans* = *Suillus grevillei*)
- 50g de beurre, sel
- Nettoyer les champignons et supprimer la pellicule et les tubes du chapeau. Mettez-les à sécher quelques minutes au four. Ensuite, coupez en tranches les chapeaux et la partie la plus tendre des pieds. Placez-les dans une poêle où vous aurez fait fondre et mousser du beurre. Laissez frire quelques minutes et servez. Saupoudrer de sel.

J. Cognard, Serroue 17, 2006 Neuchâtel

Der Goldröhrling (*Suillus grevillei* = *Boletus elegans*)

Kann er als guter Speisepilz betrachtet werden?

Anlässlich einer Pilzexkursion der Société mycologique de Neuchâtel war ich überrascht, feststellen zu müssen, dass meine Pilzkameraden junge Exemplare des Goldröhrlings stehen liessen, während ich solche sorgfältig einsammelte. Anlässlich einer Diskussion musste ich dann erfahren, dass eine ganze Anzahl von «Pilzführern» den Goldröhrling nur als mittelmässigen Speisepilz aufführen. Daraufhin habe ich die Vereinsbibliothek der Société mycologique de Neuchâtel durchgestöbert, um die verschiedenen Meinungen der Autoren zusammenzutragen, die ich in der nachfolgenden Aufstellung festgehalten habe:

Autor	Bemerkungen	Referenz/Verlag
G. Becker «Les champignons»	essbar, aber mit schlaffem, weichem Fleisch, wenig Geschmack	Gründ 1977
H. Clémenton u. a. «Les 4 saisons des champignons»	nach Abziehen der schmierigen Huthaut essbar. Trotzdem sagt sein schlaffes, weiches Fleisch nicht jedermann zu	Avanti 1963
R. M. und S. M. Dähncke «700 Pilze in Farbfotos»	essbar	A.T. Verlag Aarau 3. Aufl. 1980
E. Elia de und M. Toma	ziemlich guter Speisepilz. Es wird aber empfohlen, vor der Zubereitung die Huthaut abzuziehen, das diese klebrig ist	Editura Didactica si Pedagogica Bukarest 1977
R. Heim «Les champignons d'Europe»	schmierig, mittelmässig	Boubée 1957
R. Kühner und H. Romagnesi «Flore des champignons supérieurs»	essbar (ohne Angabe von Einschränkungen)	Masson 1953
J. C. und M. Lange «Guide des champignons	essbar, verdächtig	Delachaux et Niestlé 1977
E. Michael und M. Hennig «Handbuch für Pilzfreunde»	essbar, ein guter, wohlschmeckender Speisepilz	G. Fischer 1963
A. Maublanc «Les champignons de France»	essbar, mittelmässig	P. Lechevallier 1932
U. Nomis «Guide des champignons des prés et des bois»	essbar, verträgt die Konservierung	Duculot 1981
R. Phillips «Les champignons»	essbar	France Loisirs 1981
Schweizer Pilztafeln	essbar	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
F. und T. Raris «Les champignons»	sehr schmierig, nur junge Exemplare verwenden, Huthaut abziehen	Larousse 1973
H. Romagnesi «Nouvel atlas des champignons»	ziemlich wohlschmeckend, aber Huthaut abziehen	Bordas 1970

J. Schlittler
«Champignons»

essbar, kein geeigneter Pilz zum Dörren. Nur Silva 1972
bei trockenem Wetter sammeln; denn sein
ohnehin schlampiges Fleisch zersetzt sich unter
Einwirkung der Nässe rasch

Seit mehr als 10 Jahren verspeist unsere gesamte Familie diesen Röhrling, und wir suchen und finden ihn immer wieder mit Vergnügen unter Lärchen. Obwohl der Goldröhrling nicht gerade eine gute Presse hat, wie unsere vorstehende Aufstellung zeigt, betrachten wir, wie auch M. Hennig, den Geschmack dieses Röhrlings als ausgezeichnet. Wir vermuten, dass die Abneigung verschiedener Autoren auf das schlaffe Fleisch dieses Pilzes zurückzuführen ist. Anderseits eignet er sich auch sehr gut als Beigabe zu Risotto, Saucen und anderen Gerichten, die keine hartfleischigen Pilze erfordern. Bei nasser Witterung ist die Huthaut sehr schmierig, und es ist vorteilhafter, diese abzuziehen und auch das unansehnliche Röhrenpolster älterer Pilze zu entfernen. Nur mit Mühe lässt sich der Goldröhrling dörren, da sein Fleisch mit Feuchtigkeit vollgesogen ist. Der Erfolg hängt von der Frische der geernteten Pilze und von der gerade herrschenden Witterung ab. Sofern die geeigneten Verhältnisse aber gegeben sind, lohnt sich der Aufwand für das Dörren des Goldröhrlings allemal. Der Pilz schmeckt auch in Saucen, was einen wieder mit den Fehlschlägen bei andern Versuchen mit diesem Röhrling versöhnt.

Zum Schluss wollen wir noch dem Werk von F. und T. Raris ein Kochrezept für diesen Röhrling entnehmen. Obwohl die Autoren den Goldröhrling nur als mittelmässigen Speisepilz betrachten, kochen sie diesen als Einzelgericht, nachdem sie den Pilz vorher im Backofen leicht angedörrt haben.

Goldröhrling in Butter gebraten

— 600 g Pilze (Goldröhrlinge, *Suillus grevillei*)

— 50 g Butter, Salz

— Huthaut der Pilze abziehen, Röhrenpolster entfernen und säubern. Einige Minuten im Ofen andörren. Die Hüte und die zartesten Teile der Stiele in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, bis sie schäumt. Pilze dazugeben und einige Minuten in der Butter braten. Mit etwas Salz abschmecken und anrichten.

J. Cognard, Serroue 17, 2006 Neuchâtel

(Übersetzung R. Hotz)

Leidfaden der Mykologik

Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

11. Folge: Fremdwörter und Fachausdrücke

Fremdwörter sind Glücksache — heisst es im Volksmund. Das ist natürlich nur bedingt richtig; denn viele Fremdwörter — z.B. Risiko, Automat, konkret — sind längst Bestandteil unserer Umgangssprache geworden und werden im allgemeinen auch richtig verstanden und angewendet. Heikler kann es aber gelegentlich werden, wenn zwei oder mehr Fremdwörter ähnlich klingen oder eine ähnliche Bedeutung haben. Wer kennt schon die genauen Unterschiede zwischen Konzept und Konzeption, Transvestismus und Travestie, oder Emulsion, Suspension und Dispersion?

Fremdwörter kann man anscheinend auch «umstrukturieren». In der modernen Medienlandschaft gestern z. B. Ausdrücke wie Akzeptanz, Asylant oder Redimensionierung herum, die in dieser Form in meinem Fremdwörter-Duden (Ausgabe 1974) nicht zu finden sind.

Viele Fremdwörter lassen sich kaum durch ein deutsches Wort ersetzen; man muss sie also umschreiben oder erklären. Das gleiche gilt für Fachausdrücke, die ja häufig ebenfalls aus Fremdwörtern bestehen oder von solchen abgeleitet sind. Dazu kommt, dass Fachausdrücke in verschiedenen Sachgebieten nicht immer die gleiche Bedeutung haben. Einige Beispiele: