

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 68 (1990)
Heft: 12

Artikel: Pilzvergiftung durch Amanita echinocephala (= A. solitaria) :
Meergrüner- oder Spitzschuppiger Wulstling = Une intoxication par
Amanita echinocephala (= A. solitaria), amanita à écailles pointues

Autor: Neukom, H.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936430>

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: 16.01.2026

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

Bei einigen Arten verblässen die roten Farbstoffe mit zunehmendem Alter, vor allem bei Arten, die im Gebirge wachsen. Eine Zungenprobe ist unumgänglich, um die scharfen von den milden Arten zu trennen. Eine häufige rote Art ist wohl der **Gedrungene Buchen-Speitäubling**, *Russula mairei* Sing., der ein Buchenbegleiter ist. Dieser leuchtend zinnoberrote, scharfschmeckende Weisssporer ist im Vergleich mit anderen Täublingen eher festfleischig und wenig gebrechlich. Die Huthaut lässt sich gut abziehen und das darunter liegende Fleisch ist rot angefärbt. Den gleichen Standort und gleiche Merkmale besitzt der nahe verwandte **Langstielige Buchen-Speitäubling**, *Russula fageticola* (Melz.) Lund., der aber einen längeren, etwas aufgeblasenen Stiel besitzt. Recht ähnlich präsentiert sich in der Farbe der **Kirschrote Speitäubling**, *Russula emetica* (Schaeff.) Pers. Dieser ebenfalls sehr scharfe Weisssporer besitzt aber unter der Huthaut reinweisses Fleisch und ist in Mooren in Torfmoos (*Sphagnum*) bei Nadelbäumen anzutreffen.

Einen ganz ähnlichen Farbton besitzt der **Zinnoberrote Täubling**, *Russula lepida* (Fr.) Fr., der aber gegensätzliche Merkmale aufweist: Ein hartfleischiger Crèmesporer mit einer sammetigen, matten Huthaut, die nicht abziehbar ist. Das Fleisch ist mild, zuweilen etwas bitter mit schwachem Menthol-Geruch. Der Stiel ist oft zinnoberrot überlaufen. Man findet diese Art in mässig trockenen Buchenwäldern, mit Vorliebe für etwas saure Böden. Mit diesem Pilz wird der **Netzflockige Rosatäubling**, auch Morgenrot-Täubling genannt, *Russula aurora* Krombh., häufig verwechselt. Dieser ist aber ein weichfleischiger, gebrechlicher Pilz mit meist nach ockerlich ausblassenden roten Farben. Dazu besitzt er einen weissen, mit netzflockiger Spitze versehenen Stiel. Er ist ein Buchenbegleiter, der selten auch im Nadelwald zu finden ist. Dieser Hellcrèmesporer schmeckt mild.

In der Reihe der roten Täublinge seien noch zwei dunkelrote Arten erwähnt, die gerne verwechselt werden, nämlich der **Nadelwald-Heringstäubling**, *Russula xerampelina* (Schaeff.) Fr. und der **Apfeltäubling**, *Russula paludosa* Britz. Während der erstere bei Fichten, vor allem in höheren Lagen zu finden ist, einen typischen, fischartigen Geruch besitzt und beim Berühren oder im Alter stark bräunt und satt-ockerfarbigen Sporenstaub aufweist, wächst der andere auf moorigem, saurem Grund zwischen Moos und Heidelbeeren in feuchten Nadelwäldern. Dieser Hellockersporer schmeckt ebenfalls mild. Die Huthaut glänzt und ist in einem warmen, fast bräunlichen Rot gehalten, während der Heringstäubling matt ist und eine fast schwarzrote Hutmitte besitzt. Beide Arten schmecken mild.

Diese Beispiele, von denen ich noch viele mehr aufzählen könnte, zeigen Dir deutlich, wie wichtig es ist, meine Bestimmungsratschläge des letzten Briefes zu beherzigen. Ein schnell benamster Täubling ist meistens falsch bestimmt!

Mit besten Grüßen

Dein Xander

Pilzvergiftung durch *Amanita echinocephala* (= *A. solitaria*) Meergrüner- oder Spitzschuppiger Wulstling

Datum: 15.8 auf 16.8.1990

Name des Sammlers: F.S.

Alter: 71 Jahre

Pilzart: *Amanita echinocephala*, Spitzschuppiger Wulstling

Giftigkeit: Leider ist über Vergiftungsfälle mit *A. echinocephala* sehr wenig bekannt. In fast allen Pilzbüchern wird der Pilz als giftverdächtig bezeichnet.

Fundort: Küsnacht ZH, Limberg

Standort: Wegrand, vorwiegend unter Buchen

Ernte: etwa 1 kg (keine ältere oder ganz junge Exemplare)

Aufbewahrung: 2–3 h in einer Schüssel, nicht verschlossen

Essensmenge: etwa 400—500 g, vom Sammler alleine verzehrt

Mittagessen: Pilze gut gekocht, dazu Fleisch, Brot, Salat und 2—3 dl Rotwein

Abendessen: Käse und Brot, dazu etwa 5dl Bier

Latenzzeit: 10 bis 12 h

Vergiftungs-Symptome: Gastrointestinale Beschwerden: vor allem starkes Erbrechen während der Nacht, kein Durchfall, Schweissausbrüche, Gewichtsabnahme 3 kg. Anderntags keine Nachwirkungen mehr.

Arzt/Spital: Arzt oder ein Spital wurde nicht aufgesucht

Bemerkungen: Pilze der Kontrolle nicht vorgelegt. Da noch ganze Pilze vorhanden waren, konnte nachträglich makroskopisch eindeutig *A.echinocephala* nachgewiesen werden. Es kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden, dass in der konsumierten Pilzmenge noch andere Pilzarten enthalten waren. Nach einem eingehenden Gespräch mit dem Pilzsammler wurde festgestellt, dass dieser sehr geringe Kenntnisse der Pilzkunde aufwies. Der Pilz (*A.echinocephala*) wurde von ihm in seiner Pilzliteratur angeblich nicht gefunden! Nach seiner Ansicht könne man Pilze, die roh weder scharf noch unangenehm schmecken, bedenkenlos essen. Es gibt offensichtlich immer noch Leute, die zwar genau wissen, dass es Pilzkontrollstellen gibt, diese aber nicht aufsuchen.

H.P. Neukom, Pilzkontrolle Küsnacht/Erlenbach

Une intoxication par *Amanita echinocephala* (= *A.solitaria*), *Amanita* à écailles pointues

Date: du 15.8. au 16.8.1990

Récolteur: F.S.

Age: 71 ans

Espèce: *Amanita echinocephala*, Amanite à écailles pointues.

Toxicité: Les cas d'intoxication par *A. echinocephala* sont malheureusement très peu connus. Dans presque tous les ouvrages, cette espèce est donnée comme suspecte.

Récolte: Küsnacht (ZH), Limberg

Quantité: environ 1 kg (ni sujets âgés ni sujets très jeunes)

Garde: 2—3 h dans un saladier, non couvert

Quantité ingérée: environ 400—500 g, consommés par le récolteur seulement

Préparation: champignons bien cuits, accompagnés de viande, de pain, de salade et de 2—3 dl de vin rouge (repas de midi).

Repas du soir: pain et fromage, avec environ 5 dl de bière

Temps de latence: 10—12h

Symptômes: douleurs gastro-intestinales: surtout de violents vomissements durant la nuit, pas de diarrhées, accès de transpiration, perte de poids 3 kg; le lendemain, plus aucun symptôme.

Médecin, hôpital: ni médecin consulté, ni hospitalisation

Remarques: les champignons n'ont pas été présentés à un contrôleur. Des exemplaires entiers étant encore disponibles, il a été possible a posteriori de reconnaître macroscopiquement *A.echinocephala*. On ne peut cependant pas exclure que parmi les champignons ingérés ne figuraient pas aussi d'autres espèces. Après conversation plus approfondie avec le récolteur, on a pu constater qu'il ne possédait que peu de connaissances en mycologie. Il a prétendu ne pas avoir trouvé dans ses livres l'espèce en question (*A.echinocephala*). A son avis, tous les champignons qui, à l'état cru, n'ont pas une saveur âcre ou désagréable, peuvent être consommés sans aucune hésitation! De toute évidence, on trouve encore des gens qui renoncent à présenter leurs récoltes à un contrôleur patenté, même s'ils savent fort bien qu'il en existe un tout près de leur domicile.

H.P. Neukom, contrôleur officiel, Küsnacht/Erlenbach

(Traduction: F. Brunelli)