

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 88 (2010)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Stolpersteine und Fallgruben 1 = Pièges et faux-semblants 1  
**Autor:** Flammer, René  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935928>

### **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:** 25.10.2025

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

## Der Grüne Knollenblätterpilz

Bereits die deutsche Bezeichnung kann schon in die Irre führen. Denn die Hutfarbe dieses gefürchteten Giftpilzes wird von vielen Sammlern nicht als grün empfunden. Die Farben werden als oliv, olivgelb, olivbraun, olivgrün beschrieben und nicht mit dem «Grünen» Knollenblätterpilz in Verbindung gebracht. Vielmehr sind die Farben des Hutes sehr variable attraktive Mischungen von gelb, braun, oliv, grün, grau und weiss, abhängig von genetischen Faktoren, Alter, Standort, Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur. Vor Jahren brachte ein Sammler des Pilzvereins St. Gallen drei fast rein zitronengelbe Exemplare zur Begutachtung. Reines Knallgrün, Hellgrün oder Dunkelgrün sind nicht die Regel.

**Die Farbe ist wohl ein Blickfang, jedoch kein zuverlässiges Bestimmungsmerkmal.** Der Pilz ist mit vielen typischen Merkmalen ausgestattet, so dass sich Verwechslungen leicht vermeiden lassen (sollten). Der junge Pilz ist von zwei Hüllen umgeben. Die äussere Hülle wird vom wachsenden Pilz gesprengt und lässt an der knolligen Basis eine sackförmige Scheide zurück. Eine zweite Hülle schützt die weissen Lamellen und bleibt beim Aufschirmen des Hutes als vergängliche Manschette am Stiel oder seltener als flüchtiger Vorhang am Hutrand zurück. Der Stiel ist deutlich genattert. Der sehr junge Pilz ist noch in die schmutzig-weiße Hülle eingepackt und kann mit dem Frühstadium junger Kaiserlinge verwechselt werden. Wird das Hexenei halbiert sticht der Unterschied sofort ins Auge: Weisses Fleisch und Olivtöne in der Huthaut beim Knollenblätterpilz, gelbes Fleisch und rote Huthaut beim Kaiserling. Geruch: nach Kartoffeln und Weinkeller. Geschmack: mild. Von einer Kostprobe ist abzuraten. Grüne Knollenblätterpilze sind in Laubmischwäldern mit Eichen heimisch.

Vorsicht: Die Manschette kann fehlen. Die Stielbasis ist oft durch eine herbstliche Laubschicht verdeckt und bleibt bei unsorgfältiger Ernte oder beim Abschneiden über der Basis im Boden zurück. Aber selbst bei einem Knollenblätterpilz ohne Manschette und ohne Basis sind immer noch hinreichend Merkmale vorhanden, die eine Verwechslung ausschliessen.

**Ein ganz wichtiges Merkmal ist die Nahtstelle zwischen dem längsfaserigen Stiel und dem Hut. Der Stiel lässt sich leicht herausbrechen.**

### Fazit

Der erste Eindruck täuscht. Denn der «Grüne» zieht sanfte Farbmischungen dem giftigen Knallgrün vor und verleitet so den unerfahrenen Pilzsammler zu einer gefährlichen Premiere, die sehr wohl zur letzten Vorstellung werden könnte. An den Pilzkontrollstellen werden jedes Jahr einige Kilogramm Grüne Knollenblätterpilze konfisziert.

### Grüner Knollenblätterpilz *Amanita phalloides*

+++

Gifte: Amatoxine (Amanitine): Lebergifte.

Vergiftung: Brechdurchfälle **in der Regel** nach 6 bis 12 Stunden, selten früher. Erbrochenes nicht wegschütten! Pilzfragmente enthalten noch genügend Sporen für eine Analyse.



FRED WALDVOGEL

*Amanita phalloides* | Grüner Knollenblätterpilz | Amanite phalloïde

## L'Amanite phalloïde et sa couleur verte

Déjà son appellation allemande peut induire en erreur. En effet, la couleur du chapeau de cette espèce tant redoutée n'est pas vraiment ressentie comme «verte» par la majorité des récolteurs. Décrite comme olivâtre, jaune olive, brun olivâtre, vert olive, elle n'est pas toujours mise en relation directe avec la couleur verte de l'Amanite phalloïde. On pourrait plutôt dire que les couleurs de son chapeau offrent un mélange séduisant de jaune, brun, olive, vert, gris ou même blanc, indépendamment des facteurs génétiques, de l'âge ou du lieu, de l'humidité de l'atmosphère ou de la température de son environnement. Il y a quelques années, un membre de la société mycologique de Saint-Gall apporta trois spécimens presque jaune citron pour expertise. Il n'y a pas de règle: pur vert éclatant, vert clair ou vert foncé.

**La couleur est peut-être un vrai «tape-à-l'œil», mais en aucun cas un caractère de détermination véritablement digne de confiance.** Cette espèce est identifiable grâce à de nombreux caractères typiques, cela devrait facilement éviter toutes confusions. Le jeune champignon est entouré par deux enveloppes. L'enveloppe externe sera déchirée lors de la croissance du champignon et elle laissera à sa base bulbeuse une volve en forme de sac. Une seconde enveloppe protège les lamelles et subsiste après le développement du chapeau sous la forme d'un anneau accroché au pied, plus rarement comme des restes de voiles fugaces à la marge du chapeau.

Le pied est nettement chiné. Lorsque le jeune exemplaire est encore enveloppé dans sa volve blanc sale, il pourrait alors être confondu avec une Amanite des Césars à un stade juvénile. Cette diablerie est éventée immédiatement lorsque l'on coupe le champignon en deux: la chair blanche et les tons olivâtres du revêtement du chapeau pour la phalloïde, chair jaune et rouge sous le revête-

ment du chapeau pour l'orange vraie. Odeur: analogue aux pommes de terre ou à l'odeur de cave. Saveur: douce. Examen de saveur à déconseiller. Les Amanites phalloïdes sont fréquentes dans les forêts de feuillus avec des chênes. Attention! L'anneau peut être absent. La base du pied est fréquemment recouverte des feuilles de l'automne et reste dans le sol lorsque la cueillette est pratiquée sans soin ou que l'on a coupé le pied au-dessus de la volve. Mais, même en l'absence de la base ou de l'anneau d'une phalloïde, il subsiste suffisamment de caractères pour exclure les confusions.

**Un caractère de première importance réside dans la zone entre le pied longuement fibrilleux et le chapeau. Il est facile de séparer le pied du chapeau.**

**Conclusion** La première impression peut nous induire en erreur. En effet, l'Amanite verte préfère montrer de doux mélanges de couleurs au vert éclatant toxique et pourrait conduire de ce fait un amateur de champignons à une périlleuse Première, qui pourrait bien devenir sa Dernière! Chaque année, lors de contrôles de champignons, quelques kilos d'Amanites phalloïdes sont confisquées.

Traduction J.-J. ROTH

## Amanite phalloïde *Amanita phalloides*

+++

Toxines: amatoxine (Amanitine): toxique pour le foie.

Intoxication: cholérines **en règle générale** entre 6 à 12 heures après le repas, rarement plus tôt.

Ne pas jeter les fragments vomis!!

Conservé les morceaux de champignons contenant encore suffisamment de spores pour une analyse.