

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 89 (2011)
Heft: 1

Artikel: Stolpersteine und Fallgruben 3 = Pièges et faux-semblants 3
Autor: Flammer, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935508>

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: 11.03.2026

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

Morcheln, Lorcheln und Verpeln

Morcheln gelten als aromatisch und bekömmlich. Sie haben die Märkte weltweit erobert als Frisch- und Trockenpilze. Sie sind Magnete, die im Frühjahr Kenner und Anfänger in Wälder und Auen locken. Kenner holen sich ihre Delikatessen an geheim gehaltenen Orten, Anfänger bleiben oft jahrelang Anfänger, bis sie endlich eine vermeintlich eigene Pfründe erobern.

In der Regel sind die glücklichen Finder von der Essbarkeit und vom bevorstehenden Hochgenuss ihrer Ernte überzeugt. Deshalb verzichten sie auf Kontrollen. Doch Anfänger, die nicht sattelfest sind,

sollten ihre Funde von Fachpersonen und nicht von iredwelchen Waldgängern überprüfen lassen. Wer sich die plumpen Lorcheln im Selbststudium einpägt, wird nicht begreifen, dass Morcheln mit Frühjahrslorcheln verwechselbar sind. Spitz- und Speisemorcheln können mit Käppchenmorcheln und Böhmisches Verpeln (Morcheln) verwechselt werden. Dies bleibt ohne Folgen, da alle essbar und bei korrekter Zubereitung und mässigem Genuss bekömmlich sind.

Mit ernsthaften gesundheitlichen Folgen ist nur bei Verwechslungen mit der Frühjahrslorchel (Speiselorchel, trügerische Bezeichnung!) zu rechnen.

Art	Hut	Stiel	Essbarkeit
Spitzmorchel <i>Morchella conica</i>	wabig	verwachsen, mit Hutrand	essbar
Speisemorchel <i>Morchella esculenta</i>	wabig	verwachsen, mit Hutrand	essbar
Käppchenmorchel <i>Mitrophora semilibera</i>	wabig	halbfrei, mit Hutmitte verwachsen	essbar
Böhmische Verpel <i>Verpa bohemica</i>	vertikale Wülste	frei, mit Hutspitze verwachsen	essbar, selten
Fingerhutverpel <i>V. conica</i>	runzelig	frei, mit Hutspitze verwachsen	zu schonen, sehr selten
Frühjahrslorchel <i>Gyromitra esculenta</i>	grobe Wülste	verwachsen, gefurcht, plump, wie der Hut mit hirnartigen Wülsten	giftig

Wo sind die Fallgruben? Schwere Vergiftungen sind nur bei Verwechslungen mit Frühjahrslorcheln zu erwarten in Form von Erbrechen und Durchfällen nach 6 bis 24 Stunden, Benommenheit, Delirien, Coma. Das Gift Gyromitritrin verdampft bereits bei Raumtemperatur. Grössere Mengen in geschlossenen Räumen (Auto) können bereits Schwindel und Benommenheit verursachen.

Und wo die Stolpersteine? Morcheln und wahrscheinlich auch Verpeln enthalten eine unbekannt flüchtige und wasserlösliche Substanz. Nach Genuss frischer Morcheln sind Erbrechen und Durchfall, Schweissausbrüche und Kopfschmerzen gar nicht so selten, vor allem, wenn die Pilze

nicht genügend lange (10 Minuten) gegart und Mengen über 150 g samt Sauce einverleibt wurden. Bedrohlicher, jedoch ohne Folgen und ärztliche Intervention ausheilend, sind Schwächezustände mit flüchtigen Lähmungen, Schwindel und Gehstörungen, die noch nach 12 Stunden die Tafelgenossen überraschen und sie für einen Tag ausser Betrieb setzen.

Fazit Zwischenfälle lassen sich leicht vermeiden, wenn die Morcheln bei 50°C getrocknet werden. Wenn das Sammlerglück sofort gefeiert werden muss, bedenke man, dass auch Morcheln schwer verdaulich sind, genügend lange gegart und nur als Beilage gekostet werden sollen.

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Les Morilles, Gyromitres et Verpes

Les Morilles sont estimées pour leurs arômes et leurs qualités digestives. Elles ont conquis les marchés sur toute la surface du globe, tant comme champignons frais que secs. Elles agissent comme des aimants, attirant le connaisseur comme le débutant dans les forêts et les prairies du printemps. Les connaisseurs entourent leurs précieuses délicatesses de secrets bien gardés, tandis que le débutant le reste pendant de longues années jusqu'à ce qu'il conquiert enfin ses propres terrains.

Habituellement, les heureux débusqueurs sont convaincus de la comestibilité et des plus fins plaisirs culinaires de leurs récoltes. Ils renoncent alors au contrôle de leur récolte. Mais les débutants qui n'ont pas encore acquis une sûreté basée sur l'ex-

périence devraient faire contrôler leur récolte par des personnes spécialistes et non par n'importe quel promeneur de la forêt rencontré au hasard de la balade.

Celui qui étudie seul les Gyromitres ne peut comprendre que la confusion avec les morilles printanières est tout-à-fait possible. Les morilles élevées et les morilles rondes peuvent être confondues avec des Mitrophores et les Verpes de Bohême. A cela, il n'y a aucune conséquence funeste car tous comestibles avec une préparation culinaire correcte et une quantité raisonnable dans la consommation. Il ne faut simplement pas omettre le fait qu'une confusion avec les Gyromitres, elles, peuvent amener des conséquences sérieuses pour la santé.



Morchella esculenta: Speisemorchel | Morille ronde



Gyromitra esculenta: Lorchel | Gyromitre printanière

PHOTOS FRED WALDVOGEL

Espèce	Chapeau	Stipe	Comestibilité
Morille conique <i>Morchella conica</i>	alvéolé	adné à la marge du chapeau	comestible
Morille ronde <i>Morchella esculenta</i>	alvéolé	adné à la marge du chapeau	comestible
Mitrophore demilibre <i>Mitrophora semilibera</i>	alvéolé	à demi-libre, adné à la moitié du chapeau	comestible
Verpe de Bohême <i>Verpa bohemica</i>	verticalement ridé	libre, adné au sommet du chapeau	comestible, rare
Verpe conique <i>Verpa conica</i>	finement ridulé	libre, adné au sommet du chapeau	très rare
Gyromitre printanière <i>Gyromitra esculenta</i>	grossièrement cérébriforme	adné, fortement sillonné, grossier, difforme	toxique



Morchella conica: Spitzmorchel | Morille conique



Mitrophora semilibera: Käppchenmorchel | Morillon

Où sont logés les pièges? Il ne faut redouter que les confusions avec les Gyromitres, qui se manifestent sous forme de vomissements et de diarrhées, 6 à 24 heures après le repas, engourdissements, délires, coma. A la température de la pièce, la toxine Gyromitrine s'évapore déjà. De grandes quantités de toxines sous forme d'évaporation dans des lieux confinés (locaux, voiture) peuvent être à l'origine de vertiges ou d'engourdissement.

Où sont logés les faux-semblants? Les Morilles et vraisemblablement également les verpes contiennent une substance inconnue, soluble. Après consommation de Morilles fraîches, des vomissements et des diarrhées, des accès de sudation et de maux de tête ne sont pas rares, avant tout lorsque les champignons n'ont pas été cuits à température

élevée trop peu de temps (10 minutes) et lorsque les quantités ingérées dépassent 150 gr, y compris avec la sauce. Plus dangereuses, mais avec des états de santé ne nécessitant pas d'intervention médicale, on peut souffrir de faiblesses passagères et de troubles de la démarche qui peuvent surprendre les convives encore 12 heures après le repas; les malades atteints sont affaiblis pendant un jour.

Conclusion Les incidents peuvent être facilement évités, si les Morilles sont séchées à env. 50 degrés. Si le bonheur du récolteur doit être immédiatement fêté avec sa récolte dans un repas, il ne faut pas oublier que ces champignons sont indigestes, qu'ils doivent être cuits assez longtemps et ne sont bien supportés que comme accompagnement.

Traduction J.-J. ROTH



FRED WALDVOGEL

Ptychoverpa bohemica: Böhmsche Verpel | Verpe de Bohême