

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 89 (2011)
Heft: 6

Rubrik: Periskop 36 = Périscope 36 ; Fundmeldungen = Trouvailles = Ritrovamenti

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>

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Macrolepiota procera und Chlorophyllum rachodes Die Frage nach der Bekömmlichkeit des Parasol und des Safranschirmlings ist ein Dauerbrenner. Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfälle sind nach Genuss von Riesenschirmlingen relativ häufig. Die Latenzzeiten können vier Stunden überschreiten.

Grundsätzlich gehören Riesenschirmlinge zu den schwer verdaulichen Pilzen, was Kriegelsteiner (2003) auf die dichte Trama zurückführt. Ferner sind die Ernten in der Regel sehr üppig und verleiten nur schon daher zu reichlichem Genuss.

Zu kurze Garzeiten und opulente, wiederholte Mahlzeiten erhöhen das Risiko für gastrointestinale Beschwerden. Bei der Methode die Pilze wie panierte Schnitzel zuzubereiten sind die Garzeiten in der Regel zu kurz. Die auf gedüngten Böden, im Garten und unter Bäumen oft in Massen erscheinenden Pilze können auch mit Herbiziden, Fungiziden und Pestiziden kontaminiert sein.

Damit ist die Frage nach giftigen und ungiftigen Riesenschirmlingen noch nicht beantwortet. Kriegelsteiner erwähnt drei Arten von Safran-Riesenschirmlingen: *M. rachodes* var. *rachodes* (Gemeiner Safran-Riesenschirmling) mit dichten, sich überlappenden, aufgebogenen Hutschuppen, *M. rachodes* var. *venenata* mit farblich kontrastierenden Hutschuppen, einfachem Ring und schmutzig brauner Verfärbung von Stiel und Trama, sowie *M. rachodes* var. *bohemica* mit groben Schuppen auf hellem Grund, kräftigen Stielknollen und rascher braunroter Verfärbung der Trama.

In der Zwischenzeit wurden die Safranschirmlinge ausgelagert und in die Gattung *Chlorophyllum* versetzt. Ist *Chlorophyllum rachodes* var. *bohemica* (Gartenform des Safranschirmlings var. *hortensis*) mit *Chlorophyllum brunneum* identisch? *Chlorophyllum venenatum* ist eine unsichere Art, deren Artrang zweifelhaft ist. Somit bleiben aktuell zwei Arten von Safranschirmlingen im Gespräch: *Chlorophyllum rachodes* und *Ch. brunneum*.

Fazit: Was soll man glauben? Glauben heisst mit beiden Füßen fest in den Wolken zu stehen. Damit würden wir das Schicksal mancher Taxonomen und Nomenklaturisten erträglicher gestalten. Die Situation ist verworren. Unter den essbaren Safran-

schirmlingen wird in der Zeitschrift für Mykologie (Andersson 2011) *Chlorophyllum olivieri* als Speisepilz in die Positivliste aufgenommen. Riesenschirmlinge (*Chlorophyllum rachodes*=*Macrolepiota rachodes* var. *bohemica*) aus dem Australienhaus des Botanischen Gartens in Bayreuth haben sich bei Testmahlzeiten als problemlose Speisepilze erwiesen (Gubitz 2011). Dabei ist Folgendes zu bedenken: Der Gehalt an Schadstoffen in den Pilzen variiert je nach Standort, Jahreszeit und Kollektion. Ebenso ist das komplexe Verdauungs- und Entgiftungssystem von Mensch zu Mensch verschieden. Es kann sich nicht nur im Alter verändern, sondern zeigt auch Schwankungen von Tag zu Tag.

ANDERSSON H. 2011. Die sog. Positivliste der Speisepilze. Zeitschrift für Mykologie, DGfM-Mitteilungen: 2011/2, 66–73.

GUBITZ C. 2011. Eine mykofloristische Bestandesaufnahme in den Gewächshäusern des Oekologisch-Botanischen Gartens der Universität Bayreuth. Zeitschrift für Mykologie 77/2: 205–206.

KRIEGLSTEINER G.J. 2003. Die Grosspilze Baden-Württembergs. Band 4: 131–135.

Eine optische Täuschung Die Lamellen eines schneeweissen Pilzes mit einem konvexen Hut von 12 cm zeigten unter dem Licht der Deckenlampen einen deutlichen Hauch von Rosa, weshalb er als *Leucoagaricus leucothites* beschriftet wurde. Woher der Pilz stammte war nicht zu eruieren.

Er wurde bei einer Pilzkontrolle konfisziert. Von einem Ring war nichts zu sehen und an der schwach knolligen Stielbasis klebten undeutliche Reste einer Volva. Eine diskrete Natterung des weissen Stiels war ein weiteres Indiz für eine weisse Amanita. Ich nahm den Pilz mit nach Hause, da meine Diagnose angezweifelt wurde. Auch unter der Tischbeleuchtung zu Hause war ein Hauch von Rosa feststellbar. Doch die Rundsporen waren amyloid, der Zeitungspapiertest positiv blau, die KOH-Reaktion auf der Huthaut negativ und die Lamellen unter Tageslicht frei von Rosa.

Es handelte sich beim Pilz um einen Albino des Grünen Knollenblätterpilzes: *Amanita phalloides* var. *alba*.

Gibt es gesunde Pilze? Wohl kaum. Gesunde Nahrung belastet Verdauungstrakt, Leber, Nieren und Immunsystem einfach weniger als ungesunde Nahrung. Unsere Nahrungsmittel enthalten eine bis mehrere Hundert Substanzen, zum grossen Teil Fremdstoffen, die entweder in körpereigene Verbindungen umgebaut, entgiftet oder ausgeschieden werden. Diese dauernde Belastung trägt neben anderen Faktoren (Gene, Umwelt, Arbeit) auch zur Alterung der Organe bei. Besser spricht man von einer ausgewogenen Nahrung. Heilpilze enthalten sehr viele chemische Verbindungen, die

den Organismus eher be- als entlasten. Wem Shiitake schmecken, der soll sie kosten, weil sie ihm schmecken, nicht weil sie gesund sind. Die Shiitake Dermatitis, die gar nicht so selten ist, beweist, dass der Heilpilz Nebenwirkungen haben kann wie andere Nahrungsmittel oder Medikamente.

BENJAMIN D.R. 2010. Shiitake Dermatitis. Symptom of a broader problem. *Mushroom* 2010: 40–41

PÉRISCOPE 36

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Macrolepiota procera et Chlorophyllum rachodes La question de la digestibilité de la Lépiote élevée et de la Lépiote déguenillée restera un débat éternel. Des douleurs abdominales, des vomissements et des diarrhées sont relativement fréquents après avoir dégusté des Lépiotes déguenillées. Le temps de latence avant les premiers symptômes peut excéder quatre heures.

Fondamentalement, les Lépiotes élevées comptent parmi les champignons les plus indigestes, ce que Krieglsteiner (2003) attribue à la densité de la trame.

Par ailleurs, les récoltes de ces espèces sont en général abondantes et donc, peuvent conduire à un plaisir gustatif sans limite.

Des temps de cuisson trop courts, des repas opulents et répétés augmentent le risque de troubles gastro-intestinaux. Faire cuire les champignons sous forme de steaks, permet souvent de réduire les temps de cuisson. D'autant plus que sur les sols fertilisés, sous les arbres des jardins, apparaissent des exemplaires luxuriants qui peuvent être contaminés par des pesticides, des fongicides ou des herbicides.

Mais, avec tout cela, la question de la toxicité des Lépiotes élevées et déguenillées n'a pas encore été abordée. Krieglsteiner évoque trois espèces différentes de *L. déguenillée*:

Macrolepiota rachodes var. *rachodes* avec des squames denses, retroussées du revêtement pileux qui se chevauchent, *M. rachodes* var. *venenata* avec les couleurs contrastées des méchules du chapeau, un anneau simple, au stipe et à la trame de couleur brun sale, et pour terminer, *M. rachodes* var. *bohemica* qui montre des écailles rugueuses sur un fond clair, un bulbe basal proéminent et une décoloration brun rouge plus rapide de la trame.

Tout récemment, *M. rachodes* a été placée dans le genre *Chlorophyllum*. *Chlorophyllum rachodes* var. *bohemica* est-elle identique à *Chlorophyllum brunneum*? *Chlorophyllum venenatum* est une espèce à l'existence douteuse. Actuellement, deux espèces du genre *Chlorophyllum* restent dans le propos: *Chlorophyllum rachodes* et *Chlorophyllum brunneum*.

Conclusion: Qu'en pensez-vous? Qui croire? Avec cela, devrions-nous donc prendre au mot les rêves des nomenclaturistes ou des taxonomistes. Que voilà une situation pleine de confusions!

Parmi les espèces comestibles de Lépiotes, dans le «Zeitschrift für Mykologie» (Andersson 2011), *Chlorophyllum olivieri* est admise comme espèce comestible et inscrite dans la liste positive des espèces que l'on peut consommer. *Chlorophyllum rachodes* = *Macrolepiota rachodes* var. *bohemica* de la serre australienne du Jardin botanique de

Bayreuth a été testée gastronomiquement. Il s'est avéré que ces champignons n'ont créé aucun problème lors des repas test (Gubitz 2011). Pour juger de la comestibilité d'une espèce, il faut prendre en compte en plus les éléments suivants: La teneur en polluants peut varier selon le lieu, la saison et la récolte. De même, le système digestif et la détoxification hépatique sont différents d'une personne à l'autre. Ils varient non seulement avec l'âge, mais peuvent également se modifier au jour le jour. A cause de toutes ces confusions et en connaissance de ces situations sans gloire, il est tout-à-fait compréhensible que, lors des contrôles de champignons, la Lépiote déguenillée soit retirée des paniers.

Bibliographie voir le texte en allemand.

Une illusion d'optique Les lamelles d'un champignon blanc comme neige, muni d'un chapeau convexe d'environ 12 centimètres de diamètre, montrent une touche nette de rose sous la lampe, c'est pourquoi cette espèce a été déterminée *Leucoagaricus leucothites*. D'où ce champignon pouvait-il provenir? Là n'était pas la question.

Il a été confisqué lors du contrôle de champignons. Il ne restait rien d'un anneau mais à la base du stipe bulbeux, des restes collés et peu évidents de la volve, subsistaient. De discrètes chinures sur le stipe blanc m'ont fait penser à une Amanite blanche. J'ai emmené le spécimen avec moi, afin de lever les derniers doutes. J'ai pu observer une touche de rose sous l'éclairage de ma table de détermination.

Les spores sphériques étaient bien amyloïdes, le test du papier journal s'est montré positif au bleu, négatif à la potasse (KOH) sur le revêtement piléique et sur les lamelles, en pleine lumière, lavées de rose. Il s'agissait bien d'une forme albique de l'Amanite phalloïde, *Amanita phalloides* var. *alba*.

Existe-t-il des champignons sains? Probablement pas. Une alimentation vraiment saine lèse nettement moins l'organisme, le foie, les reins et le système immunitaire qu'une nourriture malsaine. Nos aliments contiennent jusqu'à plusieurs centaines de substances, en grande partie d'origine environnementale, qui sont transformées dans le corps en composés endogènes détoxifiés ou excrétés.

Cette exposition constante aux toxines diverses contribue avec d'autres facteurs (gènes, environnement, industrie) au vieillissement de nos organes. Mieux vaut parler d'une alimentation équilibrée. Les champignons thérapeutiques contiennent de nombreuses molécules chimiques qui chargent ou qui libèrent notre organisme. Celui qui aime le Shiitake, peut se l'offrir, non parce que sa consommation est saine, mais parce qu'elle lui plaît. La dermatite du Shiitake n'est pas si rare; elle prouve que l'emploi médical de ce champignon peut provoquer des effets secondaires aussi bien que d'autres médicaments ou d'autres aliments.

Bibliographie voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Ein seltener und wenig bekannter Porling

URS ROFFLER

Coltricia cinnamomea (Jacquin) Murrill

Gefunden im März, an einem mit Moosen überzogenen Fichtenstrunk, unter der von einem Schichtpilz durchwachsenen Holzrinde, gut getarnt und geschützt vor den winterlichen klimatischen Einwirkungen, an der schattigen Talseite bei Grüşch, am Eingang zum Prättigau. Die am stark morschen Holz wachsenden Exemplare waren sehr klein. Der grösste Fruchtkörper erreichte gerade mal einen Hutdurchmesser von 18 mm. Fundort: Grüşch, Bawald, 800m, 19. März 2011, Koord.: 768400/204400, Herbarbelege UR 750–767.

Die genaue Bestimmung am Herbarmaterial meiner Aufsammlung erfolgte durch Jean Duc aus Hochdorf (LU). Er schrieb mir unter anderem Folgendes: «Die beiden Arten *Coltricia cinnamomea* und *Coltricia perennis* sind sich mikroskopisch sehr ähnlich. Die Sporengrösse und die Unterschiede in der Cutis sind entscheidend, abgesehen von einigen klaren makroskopischen Abweichungen. Die Sporen deines Exsikkates sind hyalin,

breitelliptisch bis rundlich, dünn- bis etwas dickwandig, dextrinoid und cyanophil, $6-8.5 \times 5-7 \mu\text{m}$ mit Tropfen.»

Meine eigene Messung von über 30 Sporen in Wasser am Frischmaterial hat folgende Werte ergeben; (6.2) $6.5-8.5$ (9) $\times 6-7 \mu\text{m}$.

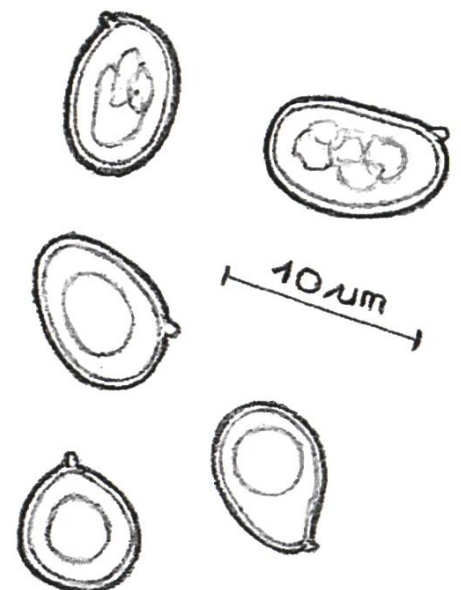
Stöbert man etwas im Internet, so findet man einen interessanten Vergleich aus den Westfälischen Pilzbriefen: «Zur Trennung von *Coltricia cinnamomea* und *Coltricia perennis*» von H. Jahn, Detmold.

Meine hier publizierte kurz gefasste Fundmeldung soll lediglich einen kleinen Streifzug durch *Coltricia cinnamomea* vermitteln. Ausführlicher beschreibt Jahn in der oben genannten Publikation die Unterschiede unter den zwei *Coltricia* Arten. Zum Schluss möchte ich es nicht unterlassen, Jean Duc für die aufwendige Bestimmung an meinem Herbarmaterial zu danken.



URS ROFFLER

Coltricia cinnamomea Fruchtkörper | fructifications



Sporen in Wasser am Frischmaterial | spores dans l'eau, matériel frais