

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 97 (2019)
Heft: 1

Artikel: Zum Speisewert des Netzstieligen Hexenröhlings : Suillelus (Boletus) luridus = À propos de la valeur culinaire du bolet blafard
Autor: Schenk-Jäger, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935331>

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: 20.03.2026

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

Zum Speisewert des Netzstielligen Hexenröhrlings

Suillelus (*Boletus*) luridus

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER, VERBANDSTOXIKOLOGIN

Um den Speisewert des Netzstielligen Hexenröhrlings ranken sich viele Gerüchte. Die einen vermuten eine Unverträglichkeit mit Alkohol, die anderen befürchten gar einen Giftpilz. Viele aber schätzen ihn als schmackhaften Speisepilz. Im umliegenden Ausland wird die Pilzart zu Speisezwecken freigegeben unter der Auflage, dass der Pilz analog zum Flockenstielligen Hexenröhrling (*Boletus erythropus*) mindestens 20 Minuten gekocht wird (www.toxinfo.org). Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM) führt die Pilzart auf einer Liste namens «Pilze mit uneinheitlich beurteiltem Speisewert» (www.dgfm-ev.de).

Die im Zusammenhang mit dem Konsum von Netzstielligen Hexenröhrlingen beobachteten Symptome sind in erster Linie auf den Magendarmtrakt begrenzt, wobei es in Einzelfällen zusätzlich zu leichten Kreislaufsymptomen kommen

kann, insbesondere, wenn die Magendarmsymptome heftig ausfallen. Ursächlich verantwortlich für die Magendarmsymptome dürften thermolabile Toxine sein, wobei es sicher auch eine individuelle Empfindlichkeit gibt. Einzig Budminger & Kocher (1982) liefern Hinweise auf ein mögliches Coprinus-Syndrom nach dem Konsum von Netzstielligen Hexenröhrlingen.

Unverträglichkeitsreaktionen mit Alkohol, auch bekannt als Coprinus-Syndrom, entstehen, wenn coprinhaltige Pilze zusammen mit Alkohol konsumiert werden. Die typische Kreislaufsymptomatik setzt rasch ein und äussert sich in Blutdruckabfall, Gesichtsrötung, Herzrasen und in schweren Fällen einem Kollaps. Magendarmsymptome stehen hier nicht im Vordergrund.

Tox Info Suisse liegen 31 ärztliche Rückmeldungen zu Fällen mit Hexen-

röhrlingen vor, bei welchen die Symptome mit grosser Wahrscheinlichkeit auf den Pilz zurückzuführen sind. Davon sind 13 Fälle mit dem Netzstielligen und 7 Fälle mit dem Flockenstielligen Hexenröhrling. In 11 Fällen war die genaue Art nicht bekannt. Diese Vergiftungsfälle stammen aus den Jahren 1997 bis 2017, in welchen total 1170 Rückmeldungen zu Pilzvergiftungen eingegangen sind. Damit machen Vergiftungsfälle mit Hexenröhrlingen 2,6 % dieser Pilzvergiftungen aus.

Die Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*) gilt als Speisepilz, ihr Speisewert ist aber umstritten. Die Anzahl Vergiftungsfälle wird hier herangezogen als Vergleichswert.

In Tabelle 1 sind die Fälle nach Schweregrad aufgeschlüsselt, als Vergleich dazu Fälle mit der Nebelkappe aus dem gleichen Zeitraum.

Tab. 1 Vergiftungsfälle nach Schweregrad

Pilzart	Leichte Symptome	Mittelschwere Sympt.	Schwere Symptome	Total
Netzstielliger Hexenröhrling	5	8		13
Flockenstielliger Hexenröhrling	6	1		7
nicht näher bestimmter Hexenröhrling	3	7	1	11
Nebelkappe	25	29		54

Definitionen:

Leichte Symptome: wenig ausgeprägte, spontan bessernde Symptome

Mittelschwere Symptome: ausgeprägtere Symptome, die einer medizinischen Behandlung bedürfen

Schwere Symptome: sehr starke bis potenziell lebensbedrohliche Symptome, die einer (intensiv-)medizinischen Behandlung bedürfen.

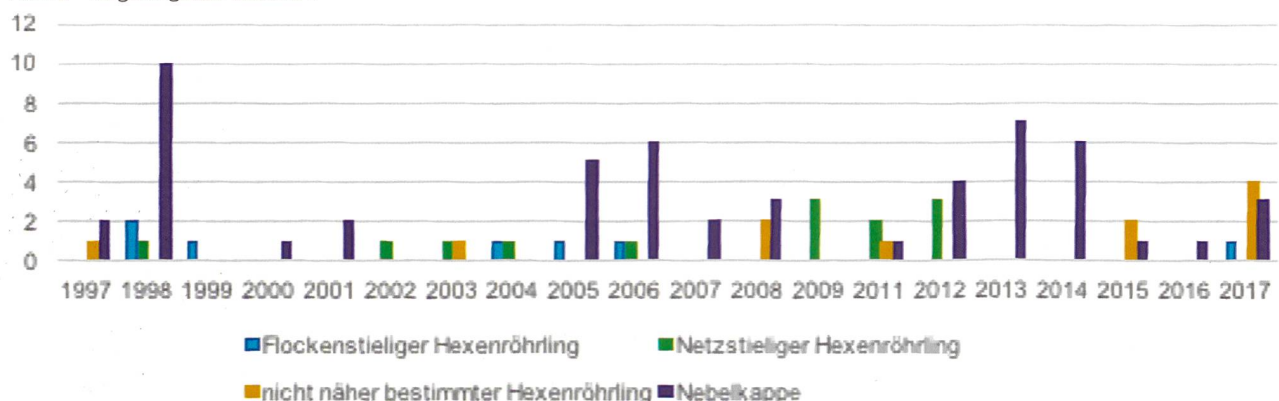
Beim einzigen schweren Vergiftungsfall konnte die Pilzart nicht genauer bestimmt werden als «Hexenröhrling». Neben

schweren Magendarmsymptomen ist es wegen des Flüssigkeitsverlustes zu einer vorübergehenden Nierenfunktions-

störung gekommen.

In der Grafik 1 sind die Fälle nach Jahr aufgeschlüsselt.

Abb. 1 Vergiftungsfälle nach Jahr



Pro Jahr treten meist 1–2 Fälle mit Hexenröhrlingen auf, die von einem Arzt beurteilt und behandelt werden, in einzelnen Jahren bis max. 4 Patienten. Fälle mit Nebelkappen sind fast doppelt so

häufig. Leider liegen häufig keine detaillierten Angaben zur Zubereitungsart vor, es muss aber davon ausgegangen werden, dass in vielen Fällen die Kochdauer zu kurz war oder die Pilze gar roh

konsumiert wurden. In Tabelle 2 sind die Angaben zur Kochdauer aufgeführt, soweit sie denn bekannt sind.

Tab. 2 Kochdauer und Schweregrad der Vergiftung

Pilzart	Gekocht/gebraten: 10x leicht 9x mittelschwer	Roh: 1x leicht, 4x mittelschwer	Unklar: 1x leicht	Kurz angebraten/ gekocht: 2x leicht, 3x mittelschwer
Flockenstieler Hexenröhrling	4	1	1	1
Netzstieler Hexenröhrling	10	3		
nicht näher bestimmter Hexenröhrling	6	1		4

Schlussfolgerungen

Vergiftungen mit Hexenröhrlingen sind selten. In den beobachteten Fällen ist es zu Magendarmsymptomen von variabler Ausprägung gekommen. Hinweise auf eine spezifische Organschädigung fehlen. Die korrekte Zubereitung dürfte dafür eine wesentliche Rolle spielen neben einer allfälligen individuellen Empfindlichkeit. Dass eine Unverträglichkeitsreaktion durch Alkoholkonsum verstärkt werden kann, ist möglich, mit Ausnahme des Fallberichtes von Budminger &

Kocher (1982) gibt es aber keinen Anhaltspunkt auf ein Coprinus-Syndrom. Da zu einer Pilzmahlzeit sicher häufiger Alkohol getrunken wird, würde man eine Häufung dieser Fälle erwarten.

Es gibt aus meiner Sicht keine stichhaltigen Argumente, den Netzstieler Hexenröhrling nicht zu Speisezwecken freizugeben. Voraussetzung ist allerdings, wie beim Flockenstieler Hexenröhrling auch, dass der Pilz lange genug gekocht wird (>20 Min.).

Literatur | Bibliographie

WWW.TOXINFO.ORG/pilz/db/frameset.php?genic=NETZSTIELIGER+HEXENROEHLING+%28BOLETUS+LURIDUS%29

WWW.DGFM-EV.DE/speise-und-giftpilze/speisepilze?reattachment=bb25126cade8cd66e4a903b4c48bbacd

BUDMIGER H. & F. KOCHER 1982. Boletus luridus and alcohol. Case report Schweiz. Med. Wochenschrift 112 (34): 1179–1181.

VAPKO-Zentralrat

Speisepilzliste

Suillellus luridus (Syn. *Boletus luridus*) Netzstieler Hexenröhrling

Der VAPKO-Zentralrat hat in der letzten Sitzung den Entscheid gefällt, den Netzstieler Hexenröhrling (*Suillellus luridus*), mit der Einschränkung, diesen mindestens 20 Minuten zu kochen, ab sofort wieder auf die Speisepilzliste zu setzen.

VAPKO-Stellenangebote

Folgende Gemeinde sucht dringend eine Pilzkontrolleurin/einen Pilzkontrolleur:

8403 Winterthur ZH (inkl. angeschlossene Gemeinden) sucht zur Entlastung der zwei Pilzkontrolleurinnen dringend weitere Fachleute. Die Kontrollzeiten **ohne Sa/So** von Mitte August bis Ende Oktober sind Mo 8 bis 9 Uhr, Mi und Fr 17.30 bis 18 Uhr. Bei hoher Frequenz verlängert sich die Präsenzzeit dementsprechend. Die Kontrolltage werden Anfangs August auf die Kontrolleure verteilt, bei normaler Frequenz wird die Kontrolle von einem

einzelnen Kontrolleur ausgeführt. Bei zu erwartendem grossem Pilzaufkommen wird eine zweite Pilzkontrolleurin/ein zweiter Pilzkontrolleur zur Entlastung angefragt.

Alle Gemeinden bieten sehr gute Anstellungsbedingungen und würden sich freuen über eine Kontrolleurin/einen Kontrolleur.

Liebe Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure, die Arbeit des Pilzkontrolleurs wird hoch geschätzt und jedermann ist

dankbar für euren Einsatz. Wie wertvoll eure Dienstleistung ist, werdet ihr schon nach wenigen Pilzkontrollen erfahren.

Gebt euer grosses Wissen weiter und helft mit, Pilzvergiftungen und Leid zu vermeiden!

Ich freue mich auf eure Meldung. Ihr erreicht mich telefonisch oder per E-Mail:

Beatrix Sieber

Tiefmoosstrasse 30, 8499 Sternenbergr

Tel. 052 386 29 72, 079 411 38 20

E-Mail: beatrix.sieber@gmx.net

À propos de la valeur culinaire du Bolet blafard

Suillelus (*Boletus*) luridus

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER, TOXICOLOGUE DE L'UNION • TRADUCTION: J.-J. ROTH

De nombreuses rumeurs circulent sur la valeur alimentaire du Bolet blafard (*Boletus luridus*). Certains mettent en avant son incompatibilité avec l'alcool, d'autres redoutent qu'il soit toxique. À côté de ceux-ci, de nombreux consommateurs l'apprécient et le regardent comme un délicieux champignon comestible. Dans les pays qui nous environnent, l'espèce est libre de consommation à condition qu'elle soit cuite au moins 20 minutes, comme il faut le faire pour le Bolet à pied rouge (*Boletus erythropus*) (www.toxinfo.org). La Société Mycologique allemande (DGfM) dresse la liste de ces espèces avec comme intitulé: «champignons ayant une valeur alimentaire évaluée de manière non uniforme» (www.dgfm-ev.de).

Les symptômes observés lors de la consommation du Bolet blafard se limitent principalement au tractus gastro-intestinal; bien que dans certains cas, de légers symptômes circulatoires peuvent survenir,

en particulier si les symptômes gastro-intestinaux sont plus prononcés. Des toxines thermolabiles en sont probablement la cause et l'origine des symptômes gastro-intestinaux, ce qui laisse une place aux sensibilités individuelles. Seule une publication datant de 1982 présente des preuves possibles d'un syndrome coprinien après consommation de Bolets blafards (Budminger & Kocher, 1982).

Les intolérances à l'alcool, connues sous le nom de syndrome coprinien, se produisent lorsque des espèces fongiques contenant de la coprine, sont consommées avec de l'alcool. Les symptômes circulatoires typiques se déclenchent rapidement et se manifestent par une hypotension, des rougeurs au visage, des palpitations et, dans les cas les plus graves, un collapsus. Les symptômes d'une gastro-entérite dans ce genre de cas, ne sont pas les plus évidents.

31 informations médicales ont été transmises au Tox Info Suisse sur des cas de

consommation de Bolets blafards dont les symptômes sont dus probablement au champignon. 13 cas avec le bolet blafard et 7 cas avec le Bolet à pied rouge. Dans 11 cas, la nature exacte des malaises est inconnue. Ces cas d'intoxication datent des années 1997 à 2017, période pendant laquelle 1170 réponses à un empoisonnement par un champignon ont été données. Ainsi, le pourcentage des intoxications par ces deux espèces représente 2,6% des intoxications par des champignons.

Le Clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*) est considéré comme une espèce comestible, mais sa valeur alimentaire est toutefois controversée. Le nombre de cas d'intoxication attribué à cette espèce, est utilisé ici comme valeur de comparaison.

Dans le tableau 1, les cas sont classés par gravité, par rapport aux intoxications rattachées au Clitocybe nébuleux dans la même période.

Tab. 1 Cas d'intoxication classés par gravité

Espèce	Symptômes de gravité légère	de gravité moyenne	de forte gravité	Total
Bolet blafard	5	8		13
Bolet à pied rouge	6	1		7
Bolet de la section <i>Luridi</i>	3	7	1	11
Clitocybe nébuleux	25	29		54

Définitions:

Symptômes bénins: moins prononcés, symptômes qui s'améliorent spontanément

Symptômes modérés: symptômes plus prononcés nécessitant des soins médicaux

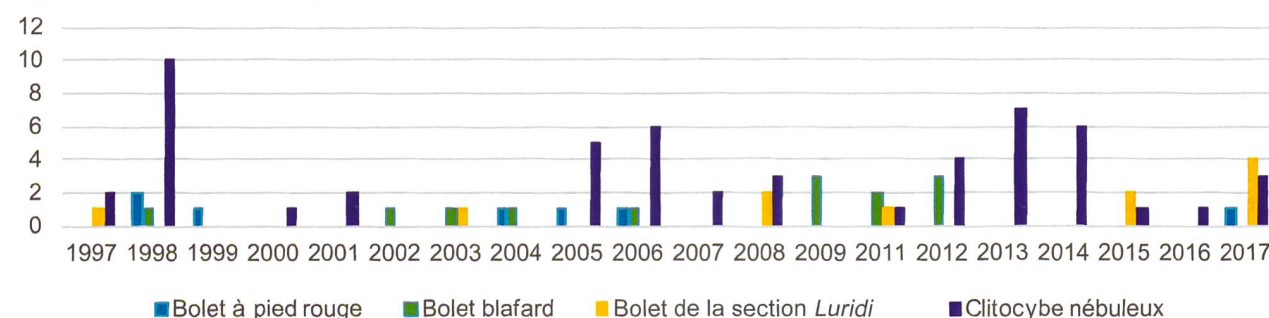
Symptômes graves: symptômes très graves, voire potentiellement fatals, qui nécessitent un traitement médical (intensif).

Dans un seul cas grave, l'espèce n'a pas pu être déterminée plus précisément que «Bolet de la section *Luridi*». En plus des

symptômes gastro-intestinaux graves, il y a eu une insuffisance rénale transitoire due à une perte de liquide.

Dans l'illustration 1 ci-dessous, les cas sont classés par année.

Fig. 1 Cas d'intoxication classés par année



Il y a généralement 1 à 2 cas d'intoxication par le Bolet blafard chaque année. Ils sont évalués et soignés par un médecin, chaque année, jusqu'à un maximum de 4 patients. Les cas d'intoxication avec le Clitocybe nébuleux sont presque deux

fois plus fréquents. Malheureusement, il n'existe souvent aucune information détaillée sur le type de préparation culinaire mise en œuvre, mais on peut supposer que, dans de nombreux cas, le temps de cuisson était trop court ou que les cham-

pignons étaient consommés même crus. Le tableau 2 donne des informations sur le temps de cuisson, dans la mesure où elles sont connues.

Tab. 2 Temps de cuisson et gravité d'intoxication

Espèce	Cuits/rôtis: 10x intoxication légère 9x moyenne	Crus: 1x légère, 4x moyenne	Cas peu clair: 1x légère	Rapidement cuits/ rôtis: 2x légère, 3x moyenne
Bolet à pied rouge	4	1	1	1
Bolet blafard	10	3		
Bolet de la section <i>Luridi</i>	6	1		4

Conclusion

Les intoxications avec les Bolet de la section *Luridi* sont rares. Dans les cas signalés, des symptômes gastro-intestinaux de gravité variable sont apparus. Il n'y a aucune indication de lésion organique spécifique. Une préparation culinaire adéquate devrait jouer un rôle essentiel, mais il faut tenir compte d'une possible sensibilité individuelle. Il est

possible qu'une réaction d'intolérance soit mise en évidence par la consommation d'alcool, mais à l'exception du rapport relatant le cas de Budminger & Kocher (1982), rien n'indique qu'il existe un syndrome coprinien. Étant donné que l'alcool est souvent consommé avec les repas de champignons, on pourrait s'attendre à une accumulation de ces cas.

À mon avis, il n'existe aucun argument valable pour ne pas utiliser le Bolet blafard à des fins culinaires. Pourtant, il faut veiller absolument, comme pour le Bolet à pied rouge, que les champignons soient cuits suffisamment longtemps (> 20 min.).

Bibliographie voir le texte en allemand

Conseil central VAPKO

Champignons comestibles

Suillellus luridus (Syn. *Boletus luridus*) Bolet blafard

Lors de sa dernière réunion, le Conseil Central de la VAPKO a pris la décision de réhabiliter *Suillellus luridus* (anciennement *Boletus luridus*) comme champignon comestible avec une restriction, le temps de cuisson doit être au minimum de 20 minutes.

Consiglio centrale della VAPKO

Funghi commestibili

Suillellus luridus (*Boletus luridus*)

Nell'ultima riunione del Consiglio Centrale della VAPKO è stato deciso di riabilitare il *Suillellus luridus* (già *Boletus luridus*) quale fungo commestibile, importante una cottura di almeno 20 minuti.