

Wein und Pilzbücher

Autor(en): **Maggetti, Marcello**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935710>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wein und Pilzbücher

Marcello Maggetti

Rebhaldenstrasse 35, 8173 Riedt-Neerach

Wein und Pilzbücher, was soll das? Die Antwort ist ganz einfach.

Mit dem Altern werden in der Regel schwere Weine immer besser. Bei Pilzbüchern verhält es sich gerade umgekehrt. Nehmen wir an, Sie haben eine Pilzart richtig bestimmt. Das Buch taxiert die Art als essbar. Aber stimmt das auch?

Pilzbuch aus dem Jahr 1921

Quelle: Eugen Gramberg, 1921, Pilze der Heimat II, 3. verbesserte Auflage, Bilder und Fotos von Prof. Emil Doertstling.

Unter den Porlingen, sowie überhaupt unter den an Bäumen und Baumstümpfen wachsenden Pilzen gibt es keinen Giftpilz!

(Unter den Porlingen, sowie überhaupt unter den an Bäumen und Baumstümpfen wachsenden Pilzen gibt es keinen Giftpilz!)

Der zitierte Ausspruch musste vor gut 80 Jahren die Herzen der Sammler und Sammlerinnen jubeln lassen. Und da ja auch ein Professor am Buch mitbeteiligt war, musste die Aussage sicherlich stimmen!

Vor dem geistigen Auge sehe ich Heerscharen, mit Körben und Messern bewaffnet, durch Wälder und Fluren streifen, um alles was irgendwie nach Pilz aussieht, von Bäumen und Baumstümpfen, für Speisezwecke abzuschneiden. Dies sicher nicht nur aus Gier, sondern auch aus Hunger. War doch der Erste Weltkrieg seit kurzem beendet.

Der Glaube daran, dass die eingangs gemachte Aussage stimmt und in die Praxis umgesetzt wurde, führte mit Sicherheit zu einigen Brechdurchfällen, wenn nicht gar zu bleibenden Schäden bzw. Tod (man denke an einige *Galerina*-Arten).

Pilzbuch aus dem Jahr ca. 1945

Quelle: E. Habersaat, etwa 1945, Schweizer Pilzflora, 5. Auflage.

Der Orangefuchsig Hautkopf, damals *Dermocybe orellana* Fr. genannt, wird als essbar bezeichnet.

Seit 1952 ist bekannt, dass der Orangefuchsig Raukopf, *Cortinarius orellanus* (Fr.) Fr., giftig ist. Damals vergifteten sich in Polen 135 Menschen mit dieser Art, wobei 19 starben.

Pilzbuch aus dem Jahr 1960

Quelle: Julius Peter, 1960, Kleine Pilzkunde Mitteleuropas.

189. NADELHOLZ-SCHÜPPLING
Galerina marginata Kühn.

Eßbar
Abb. 189/406

Heute ist bekannt, dass *Galerina marginata* (Batsch.) Kühn als sehr giftig eingestuft wird und zu Todesfällen geführt hat.

Pilzbuch aus dem Jahr 1987

Quelle: Bruno Cetto, 1987, Enzyklopädie der Pilze Band 2.

Der Weisse Rasling, *Lyophyllum connatum* (Schum. ex Fr.) Sing., wird als «vorzüglicher Speisepilz» taxiert. Vor über 10 Jahren wurde bekannt, dass er nachgewiesenermassen Lyophyllin

und Connatin enthält. Diese mutagenen (Veränderungen erzeugende) Substanzen können, bei wiederholtem Verzehr grösserer Mengen, Krebs auslösen. Dazu Dähncke (1200 Pilze, 1993) und ich zitiere daraus: «Dieser Pilz galt bisher als essbar; neuerdings sind in ihm schädliche Stoffe festgestellt worden».

René Flammer ist der Ansicht, dass er von der Liste der Speisepilze zu streichen sei.

Pilzbuch aus dem Jahr 2001

Quelle: Rose Marie Dähncke, 2001, 1200 Pilze in Farbfotos.

Der Grünling, *Tricholoma equestre* (L.: Fr.) P. Kumm, wird als essbar bezeichnet. Richtig, aber wann nicht?

Heute ist bekannt, dass einige, kurz aufeinander folgende Mahlzeiten mit dem Grünling zum Equestre-Syndrom (= Toxische Muskelschädigung der quergestreiften Muskulatur, zum Beispiel Herzmuskel) führen; und dass nach 1 bis 7 Tagen der Tod erfolgen kann.

Pilzbuch aus dem Jahr 2001

Quelle: Rose Marie Dähncke, 2001, 1200 Pilze in Farbfotos.

Der Glimmerschüppling, *Phaeolepiota aurea* (Matt.: Fr.) Maire, wird als essbar bezeichnet. Aber in welchen Mengen darf er verzehrt werden?

Dass diese Art Blausäure (HCN) enthält ist seit einiger Zeit bekannt. Die HCN verflüchtigt sich bei Trocknen oder beim Kochen vollständig. Das wäre also nicht das Problem. Das Problem sind die im Pilz vorhandenen Precursor-Substanzen (Vorläufer-Substanzen bei der Bildung von HCN). Bei der genannten Art betrug die HCN in 1 kg roher Pilze 510 mg. Nach korrekter Zubereitung immer noch 200 mg/kg. Mit dem Wissen, dass bereits 1 mg HCN je kg Körpergewicht tödlich wirken kann, nimmt man (bei Hungersnot) von dieser Art vielleicht ein mittleres Exemplar mit, sammelt aber nicht einen Korb voll davon. Was ja einfach wäre, fruktifiziert diese stattliche Art doch meist in grösseren Gruppen.

Schlussbemerkungen

Die wenigen Beispiele zeigen, wie schwierig die Pilzwissenschaft sein kann, auch wenn es «nur» darum geht, den Speisewert festzulegen.

Wir können von den Autoren nicht verlangen, dass sie jede Art in Selbstversuchsreihen auf die Geniessbarkeit testen. Was wir uns ja wünschen sind gute Fachbücher und nicht Märtyrer. Somit beschreibt jede Publikation nur die Erkenntnisse, die zum Zeitpunkt der Edition dem Autor bzw. der Autorin bekannt sind. Alle genannten Quellen sind und bleiben gute Standardwerke. Einige Aussagen müssen jedoch hinterfragt werden.

Wer sich mit Pilzen beschäftigt, besonders wenn es nur aus ... «magenbotanischen» Gründen geschieht, muss sich auf dem Laufenden halten. Was früher als essbar galt, könnte sich heute als falsch erweisen oder nur noch bedingt richtig sein. Das bedeutet, wer betreffend dem Speisewert sicherer werden will, kommt nicht darum herum, gute Publikationen neueren Datums zu konsultieren.

Eine davon ist im deutschsprachigen Raum das Buch «Pilzgifte-Giftpilze» von René Flammer und Egon Horak mit ausgezeichneten Bildern von G. Martinelli.

Literatur

Quellen im Text erwähnt

René Flammer & Egon Horak. 2003. Giftpilze-Pilzgifte

Egon Horak. 2005. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa