haben ausgesprochenen Trichterlingcharakter und wurden schon bald als Trichterlinge, bald als Kremplinge betrachtet. Ich halte es für das richtigste, hier Fries zu folgen und ihnen den Gattungsnamen *Clitopilus*, auf Deutsch Röteltrichterlinge zu geben.

Außer dem allbekannten Weißen Röteltrichterling oder Mehlpilz, *Clitopilus prunulus*, Mich. Tfl. 38, sind da zunächst zwei Arten, die soviel auffallende gemeinsame Merkmale haben, daß Ricken sie miteinander in seinem „Bitteren Krempling", *Paxillus lepista (non Fr.!)* vereinigen zu dürfen glauben konnte. Sie sind beide sehr difform, oft exzentrisch, gelappt bis flatterig, schmutzig blaß bis bräunlich in allen Teilen, haben weit herablaufende, gedrängte, schmale Blätter, Mehlgeruch und stark bitteren Geschmack und dieselben rundlichen, rauhen, fleischrötlichen Sporen von 5—6 μ. Zweifellos sind sie sehr nah miteinander verwandt, stellen aber doch zwei verschiedene Arten dar:

1. Der Rinnige Röteltrichterling, *Clitopilus popinalis (Fr.)* (im Sinn von Bresadola, nicht von Ricken!) zeigt konstant dunklere konzentrische Rinnen oder Rißchen auf dem flatterigen Hut, der Stiel ist am Grund stark mit Nadeln, Stengelchen oder Moos verfilzt, das Fleisch ist unveränderlich schmutzig blaß. Er wächst im Wald.

2. Der Schwärzende Röteltrichterling, *Clitopilus mundulus (Fr.)* bekommt niemals konzentrische Rißchen, der ganze Pilz dunkelt aber sehr stark nach und bekommt meist olivschwarze Druckflecke. Er wächst an ruderalen Standorten.

Dazu kommt noch eine seltene dritte Art, der Trügerische Röteltrichterling, *Clitopilus fallax (Qu.)*, klein, fast nabelingartig, bis 3 cm, mit reinweißem, feinfilzigem Hut und Stiel und lachsrosa Blättern, er schmeckt ebenfalls bitter und soll wie *Clitopilus inornata* riechen. Nach der Abbildung bei Konrad & Maublanc muß er Rickens Striegeligem Afterkrempling, *Ripartites tricholoma*, sehr ähnlich sehen, die Sporen sind aber rosa und länglich, 6—7 / 3—4 μ (nicht senfgelb und rundlich).

Speisepilze — Marktpilze.

Von F. Engel, Dresden.

Es gibt Pilzfreunde, die sorgfältig registrieren, wieviel Arten sie essen, und mit Genugtuung berichten, daß die Zahl 100 oder gar 150 erreicht ist. Das ist im Interesse des Erfahrungsaustausches zu begrüßen. Nur darf nicht gefordert werden, alles, was nicht schädlich ist, der Allgemeinheit als eßbar zu empfehlen. Entscheidend ist der Geschmack. Was dem einen Leckerbissen ist, braucht einem anderen nicht zu munden. Glücklicherweise ist die Artenzahl eßbarer Pilze so groß, daß jeder Geschmack zu seinem Recht kommen kann.

Vor allem ist nicht jeder eßbare Pilz ohne weiteres auch Marktpilz. An Marktpilze sind Forderungen zu stellen, die eine große Zahl schmackhafter

Speisepilze nicht erfüllt, besonders wenn die Märkte vom Großhandel beliefert werden. Günstiger liegen die Verhältnisse, wo der Sammler seine Ware dem Verbraucher unmittelbar anbietet und eine genügende Kontrolle den Markt überwacht. Im allgemeinen ist ein Marktpilz nach folgenden Gesichtspunkten zu beurteilen:

1. Ein Marktpilz muß haltbar sein. Er muß einen langen Transport auf der Bahn oder dem Auto aushalten. Es ist deshalb nicht nur eine Auswahl von Arten zu treffen, die dieser Forderung entspricht, sondern es muß auch darauf gehalten werden, daß nur junge, gesunde und trockene Pilze versandt werden. Alte Pilze bieten mitunter einen trostlosen Anblick in dem Verkaufsstand, und die Hausfrau ersteht sie wohl nur, weil sie markenfrei sind. Bei Obst und Gemüse wird die Güteklasse gekennzeichnet. Im Pilzhandel hat man sich dazu noch nicht entschlossen, und so kommt es, daß der Verkaufspreis oft in einem recht fragwürdigen Verhältnis zu dem Nährwert und Geschmack der Ware steht.

Ferner ist darauf zu achten, daß Pilze nur in flachen Kisten oder Spankörben sachgemäß verpackt werden, nicht in großen und tiefen Körben (Fischkörben), die die Ware schnell verderben lassen. In den Verkaufsständen dürfen die Pilze nicht der Sonne, dem Regen und dem Straßenstaub ausgesetzt sein. Für den Straßenhandel eignen sich Pilze nicht.

Aber auch haltbare Arten, wie der Pfifferling, der als idealer Marktpilz gilt, bergen eine Gefahr. Die Zersetzung beginnt, ohne daß sie äußerlich erkennbar ist, und manche Hausfrau kann sich nicht erklären, daß nach dem Genuß von Pfifferlingen Darmstörungen auftreten.

2. Ein Marktpilz muß schmackhaft sein, d. h. er muß dem allgemeinen Geschmack entsprechen. Im Osten Deutschlands können Pilze angeboten werden, die im Westen oder Süden Ablehnung finden und umgekehrt. Geringwertige Arten lohnen nicht den Aufwand von Handels- und Transportkosten und bringen die Pilze nur in Mißkredit.

3. Ein Marktpilz muß leicht kenntlich sein. Er muß sich durch sichere und auffällige Merkmale ohne weiteres von wertlosen oder gar giftigen Doppelgängern unterscheiden. Händlern, denen jahrelange Übung den Blick geschärft hat, entgeht kaum ein Gallenröhrling unter Maronen oder Steinpilzen. Eine Unterscheidung von Erdritterlingen oder roten Täublingen wäre zuviel verlangt.

4. Ein Marktpilz muß unbedingt eßbar sein. Woher soll die Hausfrau wissen, daß eine Art erst stundenlang zu kochen und das Kochwasser wegzugießen oder auch nicht wegzugießen ist? Man kann sich zwar mit lehrreichen Schildchen helfen, die besser in eine Ausstellung gehören als auf den Markt, doch was bleibt von so behandelten Pilzen an Nährwert und Geschmack übrig?

Leider ist der Verkauf von Frühjahrslorcheln für Deutschland noch nicht einheitlich geregelt. Für den Pilzhandel und seine Überwachung bestehen überhaupt noch keine allgemein gültigen Anordnungen. Das hat den

Nachteil, daß der Großhändler verständlicherweise seine Ware dorthin leitet, wo am wenigsten Beanstandungen zu erwarten sind.

An einem Beispiel sei gezeigt, aus welchen Erwägungen ein wertvoller Speisepilz nicht als Marktpilz zugelassen werden kann:

Ein Händler in einer Großstadt Mitteldeutschlands erhielt mehrere Zentner Perlpilze. Nach sorgfältiger und zeitraubender Durchsicht wurde die Ware zum Verkauf freigegeben, weitere Sendungen aber aus folgenden Gründen untersagt:

1. Der Perlpilz wurde als „Waldchampignon" angeboten. Unter dieser Bezeichnung versteht die Bevölkerung alle Waldpilze mit Pusteln auf dem Hut und mit Manschette. „Alles, was Hosen (Manschette) hat, ist eßbar!" lautet eine der vielen falschen Pilzregeln. Wird der „Waldchampignon" für marktfähig erklärt, verlieren Unkundige die letzte Scheu vor ihm und sammeln unbesorgt auch den Pantherpilz, der in dem betreffenden Gau fast alle Pilzvergiftungen verursacht. Beim Zusammentreffen ungünstiger Umstände können Massenvergiftungen wie vor einigen Jahren eintreten.

2. Unter den Perlpilzen befand sich eine Anzahl Grauer Wulstlinge *(Am. spissa)*. Wenn die Sammler — darunter gewiß auch Kinder — schon den Grauen Wulstling nicht vom Perlpilz unterscheiden, liegt die Verwechslung mit dem Pantherpilz sehr nahe.

3. Bei den Einkaufsstellen werden die Pilze nicht kontrolliert. Die volle Verantwortung liegt bei der örtlichen Überwachung, die sich aber bei einem täglichen Eingang von mehreren 100 Zentnern auf Stichproben beschränken muß. Sie kann deshalb nur Pilze zulassen, die die Händler genau kennen.

4. Der Perlpilz ist zart und zerbrechlich. Das wirre Durcheinander von einzelnen Pilzstücken erschwert die Kontrolle ungemein. Es ist unmöglich, an einzelnen Pilzstücken die Art zu erkennen, zu der sie gehören.

5. Bei den meisten Pilzen war die Knolle weggeschnitten, wohl weil sie in der Regel madig ist. Damit ist aber ein wichtiges Erkennungsmerkmal entfernt.

6. Bei jungen Exemplaren ist eine Unterscheidung von Perlpilz und Pantherpilz oft kaum möglich.

So geht ein wertvoller Speisepilz dem Pilzmarkt verloren. Eine Aufgabe der Pilzüberwachung aber ist es, den Pilzmarkt zu erweitern. Das ist nur möglich durch einen Ausbau der Überwachung, der daran scheitert, daß er Geld kostet. Dieses Geld könnte beschafft werden. Alle am Pilzhandel beteiligten Stellen verdienen — selbstverständlich mit gutem Recht —, nur die Stelle, die die Verantwortung trägt und den Kopf herhält, wenn etwas schief geht, ist ehrenamtlich oder nebenamtlich. Wird für die Kontrolle ein Beitrag erhoben, der so niedrig bemessen werden kann, daß er im Verkaufspreis gar nicht in Erscheinung tritt, die Ware also nicht verteuert, werden bei dem hohen Umsatz von Pilzen genügend Mittel gewonnen, die sich reichlich verzinsen im Dienste der

Volksernährung und Volksgesundheit.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Deutsche Blätter für Pilzkunde

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: 3_1941

Autor(en)/Author(s): Engel F.

Artikel/Article: Speisepilze - Marktpilze 63-65