

genannt, durch Ab- (nicht Aus-)kochen bekömmlich und sehr schmackhaft wird. Roman Schulz hat 1926 im Michael die Russ. sardonias (= drimeia Cke) als „abgekocht eßbar“ bezeichnet, ohne daß seitdem schlechte Erfahrungen damit bekannt geworden wären. Es ist von vorneherein wahrscheinlich, daß, was im ganzen Osten Europas an den scharfen Milchlingen im großen ausprobiert wurde, ihre Entgiftung durch A u s kochung, erst recht von den scharfen Täublingen gilt, nur müßte es eben praktisch erhärtet werden. Was Schulz bezüglich sardonias von Berliner Sammlern angibt, das wird mir bezüglich Russula emetica von mehr als einer Seite aus der Umgebung Bremens und Breslaus bestätigt. Vieles von dem, was den Täublingen nachgesagt wird, gehört ins Reich der Fabel, so die von Michael aufgebrauchte und anderwärts weitergegebene Behauptung, der Geruch des frischen „Speitäublings“ (sei nun emetica, sardonias oder Queletii gemeint) wirke bei empfindlichen Personen brechennerregend (dabei riechen gerade die schärfsten Arten angenehm obstartig!). Soviel mir bekannt ist, gibt es in der ganzen Literatur nur zwei fundierte Berichte über Vergiftung mit Täublingen: 1. einen Bericht von Krapis aus dem Jahre 1760, wonach er selbst von einer reichlichen Mahlzeit heftige Schwindelanfälle, Erbrechen, Durchfall, Magen- und Darmbeschwerden davontrug, die aber offenbar schon nach wenigen Stunden durch Trinken eiskalten Wassers gelindert, ja geheilt wurden und nur eine Woche lang noch Druckempfindlichkeit des Darms zurückließen; alle anderen Tischgenossen kamen viel glimpflicher davon, nur zwei ihm offenbar nicht näher bekannte Personen, die von den gleichen Marktpilzen gegessen, hätten, so berichtet er ohne genauere Belege über die Zuverlässigkeit der Angabe, ihre gehabte Schwammlust mit dem Leben bezahlen müssen. Ferner will er 18 Jahre später Versuche mit 2—4 g gründlich abgekochter Täublinge, bzw. des Abkochwassers gemacht und immer noch brennende Schärfe im Mund und im Magen festgestellt haben. 2. Einige schwache Versuche von Krombholz 50 Jahre später mit 4—5 Kaffeeöffel voll in Fleischbrühe abgekochter roter Täublinge, die wieder ekelhaft brennend (am längsten in der Speiseröhre) geschmeckt haben sollen, nach einer Viertelstunde Aufstoßen und Neigung zum Erbrechen, später Wärme im Magen und ganzen Leib bis zu einem erlösenden Schweißausbruch und zuletzt einigemal ein leichtes und vorübergehendes Grimmen und Zwicken im Darmkanal bewirkt haben sollen. Das ist, soviel ich weiß, alles, was einigermaßen verbürgt gegen die Täublinge vorliegt und auch dies widerspricht allem, was in neuerer Zeit an abgekochten Täublingen festgestellt wurde, wonach, abgesehen vom Stinktäubling, durch Abkochen die Schärfe stets verschwindet, allerdings dafür bei einigen Arten in Bitterkeit umschlägt. Wäre es nicht an der Zeit, durch systematische Versuche in breiter Front, bei denen nicht viel zu riskieren ist, festzustellen, ob überhaupt eine ernsthafte Gefahr beim Sammeln von Täublingen besteht?

Unbeachtete Speisepilze.

Von Bruno Hennig, Berlin.

Vor Jahren äußerte ein für die Pilze recht interessierter Sanitätsrat auf einem Lehrausflug mir gegenüber, daß die Zahl der wohlgeschmeckenden Speisepilze recht beschränkt sei. Diese Äußerung ist mir immer wieder durch den Sinn gegangen, hat mich zum Nachdenken, Versuchen und Überprüfen vieler Pilzarten veranlaßt.

Sicher hat jener Sanitätsrat recht, wenn er bei der üblichen Zubereitung der Pilze bleibt.

Für eine große Zahl von Speisepilzen ist aber schon eine bestimmte Zubereitungsart unbedingt notwendig, soll ihr besonderer Wohlgeschmack zur Geltung kommen; Kremplinge, Reizker, Schirmpilze müssen ungewaschen, in Mehl gewälzt, scharf gebraten werden.

Ebenso ist es möglich aus vielen anderen Pilzen, die unbeachtet im Walde stehen bleiben, durch besondere Behandlung wohlgeschmeckende Pilzgerichte zu gewinnen.

Am 13. 12. 1942 konnte ich zwei Hexenringe vom Fuchsigem Trichterling, *Cl. inversa* abernten und 2 kg Pilze zur Verwertung erhalten. Dieser im Spätherbst oft in großen Mengen auftretende Pilz wurde bisher nicht als unbedingt essbar bezeichnet. Die Pilze wurden von mir 10 Minuten lang in nicht zu wenig Wasser abgekocht, das Kochwasser fortgegossen, und dann die Pilze unter Zugabe von Zwiebeln scharf gebraten. Sie gaben ein recht wohlschmeckendes, bekömmliches Pilzgericht.

Ein anderer unbeachteter Speisepilz, der sogar im Rufe schwacher Giftigkeit steht, ist der Seifenritterling, *Tr. saponaceum*, ein in den märkischen Kiefernwäldern außerordentlich häufiger Pilz, der hier zusammen mit dem sehr wohlschmeckenden Schwarzfaserigen Ritterling = Silberling = Schneeritterling, *Tr. portentosum*, bis zum Frost auftritt.

Vom Seifenritterling wurde wiederholt berichtet, daß er Darmstörungen verursache. Ich empfehle den Pilz nur Mischgerichten in beschränktem Maße beizugeben. Abgekocht wurde er bis zu $\frac{1}{3}$ (also in beträchtlicher Menge) Mischgerichten beigegeben. Abgekocht und in Essig eingelegt kann er ohne weiteres gegessen werden und liefert dann eine angenehme Beigabe zu vielen Gerichten, besonders aber als Streck- und Geschmacksmittel in Kartoffel- und Heringssalat.

Durch Abkochen läßt sich die Mehrzahl der unbekömmliche Verdauungsstörungen hervorruhenden Pilze genießbar machen, z. B. der Ziegelrote Schwefelkopf, *Nem. sublatterium*.

Auch der in großen Mengen auftretende Nebelgraue Trichterling, *Cl. nebularis*, wird von manchen Personen nicht vertragen. Ich empfehle bei ihm Abkochen mit einer Messerspitze Soda oder Doppelkohlensäurem Natron. Dieser Zusatz ist auch bei härteren Ritterlingen, Riesenritterlingen, *Tr. colossus*, den braunen Ritterlingen, *albobrunneum*, *flavobrunneum*, *pessundatum*, *focale* (jetzt *robustum*) angebracht. Diese Pilze sollten nur im Mischgericht und nach Abkochen mit Natron verwertet werden. Die Mehrzahl der Ritterlinge bis auf den Tigeritterling sind bei dieser Zubereitung essbar. Auch einzelne Exemplare von *T. virgatum* und *sulfureum* rufen abgekocht im Mischgericht keine Giftwirkung hervor, obwohl diese Arten als leicht giftig gelten.

Bisher standen die Pilzfreunde den Cortinarienarten ziemlich ablehnend gegenüber. Im Konrad und Maublanc: *Icones selectae fungorum* sind die Mehrzahl als essbar bezeichnet. Ich habe in diesem Herbst besonders Wasserköpfe (gebuckelte) verschiedener Art gesammelt und auch von anderen Personen mit verwerten lassen. Im Mischgericht waren sie wohlschmeckend und ohne irgendwelche unangenehme Begleiterscheinungen. Die Wasserköpfe wurden nicht abgekocht.

Dagegen empfiehlt sich dies beim Sparrigen Schüppling, *Ph. squarrosa*. Dieser Pilz kommt in Parkanlagen Berlins in großen Rasen vor und kann, unter Natronzusatz abgekocht, durchaus gegessen werden, zweckmäßig im Mischgericht.

Auf meinen zahlreichen Lehrausflügen für die Volkshochschule empfehle ich stets das Mischpilzgericht. Die weichen Röhrlinge und die härteren Ritterlinge, die würzigen Pfifferlinge und die etwas trockenen Täublinge geben eine gute Mischung für den Gaumen, bei der einzelne Pilzarten, die manchmal etwas dumpfigen oder erdigen Beigeschmack haben, wie z. B. der Rötliche Ritterling, nicht auffallen.

In der jetzigen Kriegszeit lasse ich alle Täublinge sammeln und mit Natron abkochen (Kochwasser abgießen). Auch der Speitäubling kann mitgesammelt werden. Nur *sardonia* und *badia*, die besonders scharfen Täublinge unseres märkischen Kiefernwaldes zeigen geringe Bitterkeit, die im Mischgericht nicht auffällt. Das lästige Kosten der Täublinge fällt dadurch fort.

Ganz besonders habe ich mich bemüht, den Genuß der Milchlinge populär zu machen.

Der Rotbraune Milchling, *L. rufus*, ist bei Berlin Charakterpilz des Kiefernwaldes. Er steht in so großen Mengen in den Wäldern, daß man keine Furcht zu haben braucht, ihn auszurotten.

In der heutigen Zeit besteht ja die Gefahr, daß die Pilze durch die zahlreichen Sammler in der Umgebung der Großstädte ausgerottet werden, wenn die Jagd hauptsächlich Pfifferlingen und Steinpilzen gilt. Es ist die Kehrseite der Medaille, daß die vermehrte Pilzaufklärung und das Verlangen nach Pilzgerichten in der jetzigen Zeit

leicht zu einer Ausrottung der Pilze führen kann. Man muß nur einmal die Scharen der Pilzsücher gesehen haben, die alltags und des Sonntags hinausfahren, um mit Körben voll Steinpilzen, Pfifferlingen und anderen Arten aus Borkheide, Baruth, Klausdorf und anderen Orten heimzuführen. Es sind ganze Züge, die nur mit Pilzsammlern gefüllt sind. An manchen Haltestellen stiegen an 500 Personen in den Zug. Mancher erfahrene Pilzsammler hat in den Berliner Wäldern im Kriegsjahre 1942 mehrere Zentner Pilze gesammelt, verzehrt, getrocknet oder eingeweckt.

Der Laie hält diesen Pilzsegen in der Berliner Umgebung meist gar nicht für möglich. Der Fachmann aber muß befürchten, daß dieser Pilzüberfluß, der im September Pfifferlinge, im Oktober und November Steinpilze und die übrigen Arten bescherte, leicht vernichtet werden kann, zumal wenn ich an meine Ausflüge mit der Volkshochschule denke, die zumeist von über 100 Personen besucht waren, von denen allerdings bald die Hälfte der Teilnehmer verschwand, wenn sie die Richtung des Lehrausfluges und die Lage der voraussichtlichen Pilzfelder durchschaut hatten, um schnell Körbe und Rucksäcke zu füllen. — Da war es für den verantwortungsbewußten Führer unbedingt nötig, das Interesse auf bisher unbedacht gebliebene Pilze zu lenken.

Der geeignetste Pilz hierfür war für Berlin der Rotbraune Milchling. Ich selbst habe ihn genügend ausprobiert und konnte ihn mit gutem Gewissen empfehlen. 12 Stunden gewässert unter mehrmaliger Erneuerung des Wassers, abgekocht und nach Entfernung des Kochwassers scharf gebraten oder eingesäuert ist dieser Pilz wirklich schmackhaft. Es wurde mir von vielen Personen versichert, daß der Pilz angenehm schmeckt und recht bekömmlich gewesen sei. Der Rotbraune Milchling ist auf dem besten Wege, Volksnahrungsmittel bei Berlin zu werden. Abfällige Urteile beruhen stets auf falscher Zubereitung — zu geringem Wässern und zu kurzem Abkochen — in diesem Falle schmeckt der Rotbraune Milchling bitterlich und nach Kien oder Terpentin. Man muß also nach dem Abkochen erst einmal prüfen, ob die Pilze entbittert sind, sonst noch einmal abkochen.

Natürlich werden nun Stimmen laut, die solchen Pilzen jeden Nährwert absprechen, obwohl in ihren Haushalten täglich die Kartoffeln abgekocht werden und diese doch noch Nährstoffe besitzen. Wenn die Pilze einen Teil ihrer Nährstoffe schon verlieren, so kann ja leicht von solchen Pilzen, wie dem Rotbraunen Milchling, die doppelte Menge gesammelt werden. Er ist ja in so riesigen Mengen vorhanden, daß leicht hundert Personen ihren Bedarf decken können. Wer in begnadeten Gegenden lebt, möge bei seinen Herrenpilzen bleiben. Die Großstädter aber müssen, weniger bevorzugt, den Kriegsverhältnissen Rechnung tragen und die gegebenen Nahrungsquellen ausnützen. Es dürfen keine volkswirtschaftlichen Werte mehr im Walde verfaulen.

Auch der Zottige Reizker, *L. torminosus*, wurde von mir erprobt, abgekocht, gebraten oder in Essig eingelegt. Wer den Edelreizker nicht findet, der nehme diesen ebensogut schmeckenden Milchling, er muß nur sein Vorurteil ihm gegenüber wie gegen die anderen Milchlinge überwinden. Diese Pilze sind dauerhaft und zu schade um zu verderben.

Also wässern, abkochen, mit Natron entbittern, so gibt es noch viele schmackhafte Pilze, die helfen können die Ernährungslage unseres Volkes zu verbreitern.

Es gibt aber auch Pilze, bei denen mein Bemühen vergeblich war. Dazu gehört merkwürdigerweise der Semmelporling, *P. confluens*. Er ist bei Berlin stets bitter und verdirbt mir jedes Pilzgericht auch als Mischpilz. Ich habe ihn in mannigfacher Zubereitung auch ohne Oberhaut probiert. In der Ostmark dagegen ist er nach H. Huber nicht bitter, wird gern gegessen und besonders als härtliche Pilzart zu Pilzbratlingen benutzt.

Mit dem Gelbbraunen Ritterling, *T. sejunctum*, ist es genau umgekehrt — bei Berlin sehr schmackhaft und ohne die geringste Bitterkeit, in der Ostmark dagegen bitter und ungenießbar. Ähnlich liegen die Verhältnisse beim Schwarzweißen Porling, *P. leucomelas*. Bei Berlin ist dieser Pilz durchaus brauchbar und wohlschmeckend, schon bei Finsterwäldern dagegen reichlich bitter.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5_1943](#)

Autor(en)/Author(s): Bruno Hennig

Artikel/Article: [Unbeachtete Speisepilze. 37-39](#)