

scheinungen hervorrufen, *Clitocybe nebularis*, *Collybia fusipes*, *Amanita gemmata*, seltener *Tricholoma irinum*.

Aus der 4. Beobachtung könnte man vielleicht schließen, daß mehr Speisepilze als bisher bekannt in Verbindung mit Alkohol Vergiftungserscheinungen hervorrufen können. Allerdings müßte erst festgestellt werden, ob die geschilderten Erkrankungen Einzelfälle sind.

Daß die unterschiedliche Wirkung von giftigen Pilzstoffen auf den menschlichen Organismus keinesfalls unterschätzt werden sollte, möchte ich an Hand einiger Beispiele belegen.

Bekannt ist doch zur Genüge, daß viele Menschen die Frühjahrsorchel — *Gyromitra esculenta* — ohne Schaden essen können, während andere danach schwer erkranken und sogar sterben; daß es Personen gibt, die den Giftegerling — *Agaricus xanthoderma* Gen. — essen und andere, die auch Faltentintlingsgerichte bei gleichzeitigem Alkoholgenuß vertragen. Daß sogar der Satanspilz — *Boletus satanas* Lenz — ein ausgesprochener Giftpilz — nicht bei allen Personen Vergiftungserscheinungen hervorrufen muß, beweist am besten der Bericht von O s k a r S c h m i d t, Meiningen, den er in der Zeitschr. für Pilzk. 28: 114, 1962, veröffentlichte und dem ich folgenden kurzen Auszug entnehme: 5 Arbeiter hatten am 13. 9. 1962 vermeintliche Maronen — *Xerocomus badius* (Fr.) Kühn. —, wie sich aber herausstellte, ausschließlich Satanspilze gesammelt und sogleich gereinigt, wobei sie die Röhren entfernten. Darauf wurden die Pilze in drei verschiedenen Tiegeln zubereitet. Von den 3 Personen, die annähernd die gleiche Pilzmenge aus dem gleichen Tiegel gegessen hatten, erkrankten 2 Personen schwer, wogegen die dritte Person keinen Schaden erlitt. Bei einem der anderen beiden Arbeiter, von denen jeder für sich die Pilze zubereitet hatte, kam es zu einer mittelschweren Vergiftung, während der andere verschont blieb.

M. Herrmann  
402 Halle, Marthasträße 27

## Der Lilastielige Rötleritterling - *Lepista personata* (Fr.) W. G. Smith - in Sachsen

Paul Beck

Der Lilastielige Rötleritterling — *Lepista personata* (Fr.) W. G. Smith (ss. Ri.) = *Rhodopaxillus personatus* (Fr.) Singer — von H a a s kurz „Lilastiel“ genannt, wurde früher zur Gattung der Ritterlinge

(*Tricholoma*) gezählt, von der er (ebenso wie der Violette Ritterling, *L. nuda*) durch rötelfarbenen (rosa) Sporenstaub und etwas rauhe Sporen abweicht. Eine Abbildung und Beschreibung findet sich in Michael-Hennig (1958) Nr. 63, ferner in Haas-Gossner (1964) Tf. 61, in Pilát-Ušák (1959) Tf. 75, und in Ida Greis Nr. 19.

Dieser Pilz erscheint in Plauen (Vogtl.) und Umgebung erst Ende Oktober oder Anfang November. Da er sehr fleischig und nach meinen Erfahrungen (vielleicht bedingt durch die kühle Herbstzeit?) nie madig ist, bringt er zu dieser Zeit noch recht ergiebige Pilzernten. Von dem ebenfalls im Spätherbst wachsenden Violetten Rötelritterling, *Lepista nuda* (Bull. ex Fr.) W. G. Smith, der früher mit ihm verwechselt wurde, unterscheidet er sich hauptsächlich dadurch, daß nur die Oberfläche des Stieles eine deutlich violette Farbe aufweist. Auffällig ist nach meinen Beobachtungen der sehr kurze Stiel (wie es auch Nüesch 1923 angibt, während Haas 1964 schreibt: „Stiel kurz und gedrunken oder verlängert und schlank“).

Beim Kochen des Pilzes tritt ein Parfümgeruch auf, der nicht jedem beim Essen zusagt. Gießt man das Kochwasser ab, so verschwindet der Duft; der Geschmack des Gerichtes ist ähnlich wie beim Steinpilz. Demgegenüber teilte mir Frau Hermann, Halle, mit, daß sie den Pilz bisher nur geschmort oder gebraten gegessen hätte und ihr dabei kein Parfümgeruch aufgefallen sei. Sollte dieser Parfümgeruch erst beim Kochen entstehen?

Nach Mitteilung von E. Schuber t (Dohna) wird der Lilastielige Rötelritterling von Einwohnern der Stadt Dohna als „außerordentlich wohlschmeckend“ bezeichnet. H. Haas schreibt: „Der Lilastiel gehört, wenn er jung ist, zu den guten, ergiebigen Speisepilzen“, und E. Hermann (1922): „Wohlschmeckend, wertvoller Pilz zum Braten, zu Pilzgemüse...“. Ganz besonders gelobt wird die Art von Jaccottet (1922): „Er ist der beste Spätherbstpilz. Es ist nicht nötig, ihn vorzukochen (was derselbe Autor für *Lepista nuda* empfiehlt); man kann ihn sofort zubereiten, indem man ihn in Butter schmort. So zubereitet, schmeckt er stets köstlich.“ Dagegen kam E. Gramberg — im Gegensatz zu vielen anderen Pilzforschern — nach Mitteilung von Huber (1937) zu dem Urteil: „Genießbar, minderwertig, etwas widerlich“. Da aber in der 1. Auflage von Grambergs „Pilze unserer Heimat“ unter Nr. 42 der Violette (Rötel-) Ritterling — *L. nuda* — irrtümlich als Maskenritterling — *Tricholoma personatum* — abgebildet und beschrieben ist, (vergleiche Ricken 1920, Nr. 139), dürfte sich das abfällige Urteil Grambergs auf *Lepista nuda* beziehen, der früher lange Zeit, z. B. auch in alten Auflagen von Michael 1912, mit *personatum* verwechselt wurde.

In Michael-Hennig (1964) S. 76 bemerkt der Verfasser bei der Beschreibung der Gattung der Rötleritterlinge: „In Europa gibt es etwa 8 Arten, die alle essbar sind und hoch geschätzt werden, z. B. *L. nuda*, *personata*, *glaucocana*, *panaeola*“. Diese vier Arten und *L. sordida* sind in Bd. I, Nr. 62 und 63; und in Bd. III, Nr. 74—76, des genannten Werkes abgebildet und beschrieben.

In der DDR sind *L. personata* und *nuda* für den Handel als Frischpilze zugelassen, lt. Anordnung vom 18. 10. 1963, Ges.-Bl. II Nr. 106.

Der Pilz scheint jedoch nicht überall häufig zu sein, denn bei den Zusammenkünften der Pilzsachverständigen im Bezirkshygieneinstitut Zwickau wurde er nur von mir mitgebracht. In der Zusammenstellung der Pilze Sachsens von B. K n a u t h (1932) wird die Art als sehr selten bezeichnet. Aus Nordwestsachsen gibt R. B u c h (1952) nur zwei Fundorte an und schreibt: „Der echte ‚Lilastielige Ritterling‘ ist im Gegensatz zu *Rhodopaxillus nudus* (BULL.) in Sachsen sehr selten.“ Nach mündlicher Mitteilung von Dr. P i e s c h e l dürfte die Art in der Dresdner Gegend entschieden als selten anzusehen sein. Vor einigen Jahren wurde der Pilz zur Zusammenkunft der Pilzberater in Pirna von E. S c h u b e r t aus Dohna mitgebracht; inzwischen ist er noch an einer zweiten Stelle im Kreise Pirna gefunden worden.

Obwohl sich K n a u t h sehr für die Gattung der Ritterlinge interessiert hat, befindet sich unter den von ihm hinterlassenen Pilzaquarellen kein Original von *L. personata*. H. J a h n (1949) bezeichnet die Art als „stellenweise häufig“. P i l á t (1959) schreibt auf S. 75 über die Verbreitung: „... auf Wiesen und Weiden, auch im Gebüsch, aber hauptsächlich an sonnigen, steppenartigen Hängen, fast immer außerhalb des Waldes. Bildet häufig große Hexenringe... In manchen Gegenden ist er häufig, anderswo selten, oder er fehlt ganz. Verwendung: Vorzüglicher Speisepilz, von schönem Aussehen und angenehmem Geschmack.“

N e u h o f f (1946), der den Pilz Lilastiel „*Tricholoma anserinum* Fr.“ nennt, schreibt: „... auf Wiesen und Triften, stellenweise in Mengen.“

An der Stadtgrenze von Plauen tritt diese Art häufig auf, u. zw. meist in großen Hexenringen. Mir sind vier Fundorte, meist Wiesen ohne jeden Baum- oder Strauchbestand, bekannt. Eine Symbiose mit Bäumen oder Sträuchern besteht daher offenbar nicht; S m o t l a c h a (1952) nimmt dagegen eine Symbiose mit Gräsern an. Der geologische Untergrund der Plauener Fundorte ist Lehmboden aus verwittertem Diabas (Grünstein). Die Hügel und Berge in und um Plauen bestehen fast ausschließlich aus diesem vulkanischen Gestein.

Zum Schluß möchte ich Frau M. Herrmann und Herrn Dr. Pieschel für wertvolle Hinweise und Ergänzungen sehr danken.

### L i t e r a t u r :

- Buch, R.: Die Blätterpilze des nordwestl. Sachsens, Leipzig 1952  
Gramberg, E.: Pilze unserer Heimat. 1. Aufl. Leipzig 1913  
Greis, Ida: Unser Pilzbuch. Murnau-München 1949  
Haas, H.: Pilze Mitteleuropas. 5. Aufl. Stuttgart 1964  
Herrmann, Emil: Welche Pilze sind eßbar? Heilbronn 1922  
Huber, H.: Erfahrungen über den Wert einiger Pilze. Z. f. Pilzk.  
16: 4—11, 1937  
Jaccottet, J.: Die Pilze in der Natur. Deutsche Ausgabe von Knapp.  
Bern 1922  
Jahn, H.: Pilze rundum. Hamburg 1949  
Knauth, B.: Die höheren Pilze Sachsens. Sitz, Ber. u. Abh. d. Isis.  
Dresden 1932  
Michael, E.: Führer für Pilzfreunde, Bd. III, 3. Aufl. Leipzig 1912  
Michael-Hennig: Handbuch für Pilzfreunde, Bd. I, Jena 1958, Bd. III,  
Jena 1964  
Neuhoff, W.: Pilze Deutschlands. Hamburg 1946  
Nüesch, E.: Die Ritterlinge. Heilbronn 1923  
Pilát-Ušák: Naše houby II. Praha 1959  
Ricken, A.: Vademecum für Pilzfreunde, 2. Aufl. Leipzig 1920

P. Beck,  
99 Plauen(Vogtl.)  
Morgenbergstraße 51

## Meine Erfahrung mit dem Lilastieligen Rötelritterling - *Lepista personata* (Fr.) W. G. Smith

Wilhelm Krüger

Die Angaben zum Speisewert des Lilastieligen Rötelritterlings sind in den einschlägigen Pilzwerken recht unterschiedlich, zum Teil gilt er nur als drittrangiger Speisepilz. Nach Eigenbeobachtungen und den darauf resultierenden mehrjährigen Erfahrungen erscheint es mir notwendig, daß man diesem äußerst schmackhaften und ergiebigen Pilz des Spätherbstes mehr Beachtung schenkt und die Angaben über ihn ergänzt.

Zu einem Zeitpunkt, wo der Pilzfreund nicht mehr allzu reichliche Beute erhofft, von Ende Oktober bis Mitte Dezember, bis in die Periode des Schneefalls und der Dauerfröste hinein, hatte ich die Möglichkeit genutzt, um jeweils übers Wochenende insgesamt weit über

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: [10](#)

Autor(en)/Author(s): Beck Paul

Artikel/Article: [Der Lilastielige Rötelritterling - \*Lepista personata\* \(Fr.\)  
W. G. Smith - in Sachsen 44-47](#)