

schließlich an Stubben und auf Wurzeln überalterter Stämme von Koniferen (besonders *Abies*, seltener *Picea* und *Tsuga*), während der Riesenporling Laubholz bewohnt.

Der Bergporling kommt in den Alpen, Karpaten und den ihnen nördlich vorgelagerten Mittelgebirgen vor, ferner im Rilagebirge, Kaukasus, Japan, Süd-Sachalin und im pazifischen Nordamerika, sein Areal ist also subozeanisch-disjunkt. In Europa verläuft seine nördliche Verbreitungsgrenze, die hier vermutlich mit der Verbreitungsgrenze der Edeltanne zusammenfällt, durch die südliche DDR. Da der Pilz auch im europäischen Kartierungsprogramm enthalten ist, ist die Feststellung seiner Fundorte dringend erwünscht.

Während aus Sachsen, namentlich aus dem Elbsandsteingebirge, schon eine ganze Anzahl von Funden bekannt geworden ist, um deren Identifizierung sich besonders Herr Dr. E. P i e s c h e l (Dresden) verdient gemacht hat, war aus Thüringen bisher nur ein Fundort bekannt: Ungeheurer Grund bei Friedrichroda, an *Abies*-Stubben, leg. A. L e m b d e n 9. September 1906, det. v. H ö h n e l (siehe A. H e n k e l, Pilzfunde aus Mittelthüringen, Mitt. Thür. Bot. Ver., N. F., Bd. 44, 1937, und B u c h s, Der Bergporling, *Polyporus montanus* Qué!., Zschr. Pilzk. N. F. 9: 8—9, 1930).

Am 21. Juli 1967 fanden meine Frau und ich zwei Fruchtkörper des Bergporlings im Schwarzatal unterhalb Schwarzburg, am Uferweg gegenüber dem Schweizerhaus, ca. 275 m ü. M., an einem stark vermoderten Koniferenstubben. Vermutlich ist der Bergporling im tannenreichen Teil Thüringens viel weiter verbreitet; mögen diese Zeilen zu seiner Auffindung beitragen! Eigene Nachsuche an Tannenstandorten im mittleren und oberen Schwarzatalgebiet war bisher vergebens.

Dr. rer. nat. habil. H. K r e i s e l  
Botanisches Institut, Abt. Allgemeine Botanik,  
der Ernst-Moritz-Arndt-Universität  
22 Greifswald, Grimmer Straße 88

## M y k o l o g i s c h e N o t i z e n

### Tagung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in München 1966

Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde hielt in der Zeit vom Freitag, dem 8., bis Dienstag, dem 13. September 1966, ihre Tagung in München ab, wo ihr die Räume des Botanischen Instituts der Uni-

versität in Nymphenburg zur Verfügung gestellt worden waren. Die Organisation der Tagung lag in den Händen von Dozent Dr. A. Bresinsky, der die Tagung am 8. September mit einem einführenden Vortrag über die geologischen und Vegetations-Verhältnisse der Exkursionsgebiete eröffnete. Es folgten ein Vortrag von Dr. H. Haas über seine mykologische Reise nach Finnland, von FrI. Dr. Eisfelder über die Tierwelt der *Cortinarien* und von Dr. Bresinsky über seine mykologischen Studien in Schweden. H. Steinmann berichtete über den Aufbau einer Pilzberatungs-Organisation im Lande Baden-Württemberg, wo nunmehr 150 Berater tätig sind.

Die Mitgliederversammlung am 10. September wurde wegen Erkrankung des 1. Vorsitzenden, Prof. Dr. Kühlwein, durch Dr. Haas geleitet, wobei auch eine etwas abgeänderte Satzung der Gesellschaft beschlossen wurde.

Das Hauptgewicht der Tagung lag auf den Exkursionen und deren Fundauswertung. Erfreulicherweise stand genügend Raum zum Auslegen der gesammelten oder schon von Teilnehmern mitgebrachten Pilze zur Verfügung sowie auch Mikroskope und reichlich Bestimmungsliteratur. Es fanden drei Exkursionen statt:

Eine Vormittagsexkursion führte ins Isartal südlich von München, eine Halbtagesexkursion mit Autobussen am Montag nachmittag in das Moränengebiet bei Erling und Kloster Andechs. Den Höhepunkt — auch in landschaftlicher Hinsicht — bildete die ganztägige Fahrt in die Gegend von Garmisch-Partenkirchen zu den Kochelbergwiesen bzw. zu den Wäldern am Eibsee am Fuße der Zugspitze. Bei herrlichem Wetter und guter Sicht war es sicher für viele der Teilnehmer ein besonderes Erlebnis. In beiden Fällen fuhren je zwei Autobusse mit verschiedenen Zielen — für die rüstigeren und für die älteren Teilnehmer, — wobei die Fahrtkosten teils von der Stadt München, teils vom Münchener Pilzverein übernommen wurden. Besonders wertvoll war es, daß ausreichend Zeit zum Bestimmen und zum Betrachten des gesammelten und ausgestellten Pilzmaterials zur Verfügung stand.

Der Einladung nach München waren etwa 70 Teilnehmer gefolgt, darunter auch einige Gäste aus Österreich, der Schweiz, Frankreich und Finnland. Als Tagungsort im Jahre 1968 wurde Wiesbaden in Aussicht genommen, inzwischen ist aber beschlossen, 1968 in St. Gallen gemeinsam mit den schweizerischen und österreichischen Mykologen zusammenzukommen.

Dr. Erich Pieschel



## Weltwirtschaftliche Probleme der Speisepilzverwertung

Vor dem VII. Internationalen Ernährungskongreß hielt Dr. W. Bötticher am 4. August 1966 einen Vortrag über das oben genannte Thema. Dieser Vortrag erschien in „Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung“, Verlag G. Hempel, Braunschweig, Nr. 18 vom 15. September 1966. Wir entnehmen dem Artikel folgende Angaben:

Daß die wachsende Bevölkerungszahl in der Welt zur Ausnutzung aller bisher nicht verwerteten Nahrungsquellen zwingt, ist bekannt, und der Autor untersucht in seinem Referat, inwieweit Speisepilze zu diesem Zweck herangezogen werden können.

Legt man die für Westdeutschland und für Finnland errechneten durchschnittlichen Ertragsmengen (100 bzw. 80 bis 175 kg Pilze pro Hektar Wald) zugrunde, so kommt man, abgesehen von Schwankungen je nach Erntejahr, doch zu recht hohen als Nahrungsmittel verwertbaren Pilmengen in den einzelnen Erdteilen.

Nachstehende Tabelle gibt Aufschluß über die zur Zeit in den einzelnen Ländern verwerteten, sehr verschieden großen Mengen von Waldpilzen:

Land	Produktion an Waldpilzen			Kultur- champignons
	Dosen-	Trocken-	Salz- und silierte Pilze	
	t	t	t	t
Argentinien	50	100	30	200
Australien	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			
Belgien	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			3500
Bulgarien	—	50—100	200—600	800
Chile	—	300—350	30	200
Dänemark	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			5000
England	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			25000
Finnland	50	—	250	200
Frankreich	500	100—150	—	52000
Niederlande	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			9000

Land	Produktion an Waldpilzen			Kultur- champignons
	Dosen-	Trocken-	Salz- und silierte Pilze	
	t	t	t	t
Irland	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			1500
Italien	500	100—250	—	1000
Japan	5000	6000	—	6000
Jugoslawien	—	250—700	500	500
Kanada	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			8000
Mexiko	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			350
Norwegen	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			250
Österreich	150	50	500	500
Polen	500	100—250	2000	1500
Rumänien	—	100—200	300	500
Schweiz	keine nennenswerten Mengen trotz reichlicher Pilzflora			3000
Schweden	300	20—30	—	2500
Sowjetunion	200	2000	3000	2000
Spanien	500	10—20	—	1000
Südafrika	—	10	—	300
Taiwan	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			30000
Tschecho- slowakei	—	80—100	500	500
Ungarn	200	100—150	150	1300
USA	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			80000
West- deutschland	4000	40—60	500	9000

Die Erfassung scheint in manchen Ländern schwierig zu sein, denn anders könnte man es sich nicht erklären, daß die verwerteten Pilzmengen trotz reicher Pilzflora so unbedeutend sind.

Nur ein Bruchteil der Ernte kommt als Frischpilz in den Handel. Zur Haltbarmachung werden folgende Verfahren angewendet: Do-



senkonservierung, Trocknen, Herstellung von Konzentrat, Einsalzen, Silieren, Einlegen in Essig, Tiefrieren und Gefrietrocknen.

Für den zwischenstaatlichen Verkehr mit Pilzerzeugnissen in Europa wurden Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse im Codex Alimentarius Europaeus geschaffen. Südamerika hat seine Leitsätze im Código Latinoamericano de Alimentos aufgestellt. Darüber hinaus haben fast alle europäischen Länder Normen und Marktordnungen für den Verkehr mit Speisepilzen und Pilzerzeugnissen (Myk. Mitt. Bl. 8 : 19—24, 1964 und in diesem Heft S. 28—31).

Während die industrielle Verwertung der Waldpilze wegen der schwierigen Erfassung an Bedeutung verliert, widmet man der Pilzkultivierung immer mehr Aufmerksamkeit. An der Spitze steht bisher der Zuchtchampignon; 1965 wurden 250 000 t Kulturchampignons gezüchtet. Demgegenüber verlieren, zumindest in Europa, die übrigen Pilzarten, die in den einzelnen Ländern kultiviert werden, an Bedeutung (*Kühneromyces mutabilis*, *Pleurotus ostreatus* und *Tuber*-Arten). Anders in Japan und China, wo schon seit Jahrhunderten Pilze gezüchtet werden. In Japan ist es hauptsächlich der Shiitakepilz (*Lentinus edodes*), der auch als Trockenpilz ausgeführt wird; in China, Indonesien und auf den Philippinen züchtet man auf Schalen mit Reisstroh den sogenannten Reispilz (*Volvaria volvacea*), in Indien wiederum eine Seitlingsart (*Pleurotus*-Art). In den USA werden im Submersverfahren (Untertauchverfahren) — gute Erfolge bei der Gattung *Morchella* erzielt.

Obwohl auf dem afrikanischen Kontinent riesige Pilzmengen zur Verfügung stehen, werden sie nicht genutzt. Der Autor vertritt die Ansicht, daß es trotz des heißen Klimas möglich wäre, die dort vorkommenden Pilzarten der Bevölkerung als Frischpilze zugänglich zu machen; nur müßten entsprechende Helfer in Pilzkunde und Pilzberatung geschult werden, damit Pilze zunächst für den Haushalt und später für industrielle Verwertung nutzbar gemacht werden könnten. Dasselbe empfiehlt der Autor für den südamerikanischen Kontinent (bes. für das Amazonasgebiet), für Indonesien und Burma.

Zusammenfassend sagt W. Böttcher zum weltwirtschaftlichen Problem der Speisepilzverwertung folgendes:

„1. Die Mengen, die in der Welt an Waldpilzen zur Verfügung stehen, sind enorm hoch.

2. Der Verbrauch an Pilzen ist weiter im Steigen begriffen.

3. Der industriellen Verwertung stehen in den Ländern mit hohem Lebensstandard Probleme der Erfassung gegenüber.

4. Die Kultivierung von Pilzen, besonders von Champignons, ist in den USA, in Europa und Ostasien von zunehmender Bedeutung für die Ernährungswirtschaft.

5. Es muß versucht werden, die im afrikanischen, südamerikanischen und ostasiatischen Kontinent wachsenden, riesigen Mengen von Pilzen in irgendeiner Form der dortigen Ernährungswirtschaft zugänglich zu machen.“

H e r r m a n n

## Tschechoslowakische staatliche Normen für Frisch- und Trockenpilze

(Československá státní norma ČSN 46 319, čerstvé jedlé houby a ČSN 56 9431 sušené houby)

Diese Normen entsprechen ungefähr unserer Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen (Myk. Mitt. Bl. 8: 19—24, 1964). Die Vorschriften für die Qualität von Speisepilzen gleichen etwa den unseren. Pilze mit klebriger Hut-haut (*Suillus variegatus*, *placidus*, *bovinus*, *luteus*, *elegans* und *granulatus*) dürfen geschält in den Verkehr gebracht werden. Die Norm verlangt wie bei uns, daß die Pilze artenrein verkauft werden, bestimmt aber, daß z. B. alle Rauhstielarten, alle Champignonarten und alle Morchelarten als eine Art gelten. Zugelassen sind insgesamt 67 Pilzarten gegenüber 52 Arten bei uns. Einige Pilzarten sind mit dem Vermerk „Bestimmt nur für die industrielle Weiterverarbeitung“ aufgenommen worden; es handelt sich um *Hydnum imbricatum* und *repandum* (nur jung) und um *Polyporus ovinus* und *confluens*, um *Grifola frondosa* und *umbellata* (ebenfalls nur jung) sowie um sechs Champignonarten. In die Frischpilzliste wurden ferner aufgenommen: Zwei Arten von Trüffeln — *Choiromyces venosus* und *Tuber aestivum*, der Größte Scheibling — *Discina perlata*, die Böh-mische Verpel — *Ptychoverpa bohemica*, die Goldgelbe und die Röt-liche Koralle — *Ramaria aurea* und *botrytis* und eine Reihe von Röhrlingen, so der Hohlfußröhrling — *Boletinus cavipes*, der Hasen- und Kornblumenröhrling — *Gyroporus castaneus* und *cynescens*, der Königsröhrling — *Boletus regius*, der Anhängselröhrling — *Bol. appendiculatus*, der Elfenbeinröhrling, *Suillus placidus* und die Zie-genlippe — *Xerocomus subtomentosus*, außerdem der Austernseit-ling — *Pleurotus ostreatus*, der Frostrasling — *Lyophyllum aggregatum*, der Mehlpilz — *Clitopilus prunulus*, der Kaiserling — *Ama-nita caesarea*, der Doppelringtrichterling — *Armillariella imperialis*, der Spindelfüßige Rübbling — *Collybia fusipes*, der Märzellerling — *Hygrophorus marzuolus*, sowie der Riesenbovist — *Calvatia gigantea*. Von *Arm. imperialis* und *Arm. mellea* dürfen nur Hüte verkauft werden, was wir eigentlich auch bei *Collybia fusipes* (Myk. Mitt. Bl.



5 : 12—13, 1961 u. 8 : 29—30, 1964) erwartet hätten. Während in die Normen das Stockschwämmchen überhaupt nicht aufgenommen wurde, gestatten die Vorschriften, die beiden Hexenröhrlinge, den Flocken- und den Netzstieligen, frisch zu verkaufen.

Demgegenüber weist unsere Liste eine Reihe von Pilzarten auf, die als Industripilze verwertet werden können, die in den ČSN-Normen fehlen, z. B. Nebelkappe — *Clitocybe nebularis*, Rötlicher Ritterling — *Tricholomopsis rutilans*, Perlpilz — *Amanita rubescens* und Gedrungener Wulstling — *Amanita spissa*, Geschmückter Gürtelfuß — *Hydrocybe armillata*, Heideschleierling — *Myxarium mucosum*, Rauchblättriger Schwefelkopf — *Naematoloma capnoides* und Bruchreizker — *Lactarius helvus*.

Unter den allgemeinen Vorschriften fällt auf, daß bei allen Schlauchpilzen, also bei den Scheibenpilzen, bei Verpeln und Morcheln ein vorheriges zweimaliges Abbrühen verlangt wird. Der Verkäufer ist verpflichtet, den Käufer darauf aufmerksam zu machen und diese Belehrung in Form eines Aushanges bekanntzugeben. Der Hausierhandel wird untersagt. Personen, die Pilze an den dafür bestimmten Plätzen verkaufen, sind verpflichtet, sich mit einer Bescheinigung auszuweisen, die der entsprechende Bezirkshygieniker ausstellt. Unternehmen, die sich mit dem Sammeln, Versenden und Konservieren sowie mit der Herstellung von Pilzerzeugnissen und dem Verpacken von Trockenpilzen befassen, sind verpflichtet, Pilzkenner anzustellen.

Die Qualitätsnormen der Trockenpilze sind bedeutend ausführlicher als die der Frischpilze. Sie gelten für den Ankauf, die Erzeugung sowie die Lieferung von Trockenpilzen inländischer und ausländischer Herkunft, d. h. um Fruchtkörper von getrockneten Speisepilzen ohne jeden Zusatz. Zu Hause getrocknete Pilze dürfen nur von einer dafür bestimmten Organisation aufgekauft werden; sie gelten als Halbfabrikat. Die Trockenpilze werden in artenreine Trockenpilze, in Mischpilze und in Industrietrockenpilze eingeteilt. Bei artenreinen Trockenpilzen (a) unterscheidet die Norm drei Güteklassen, bei Mischpilzen (b) zwei und bei Industrietrockenpilzen (c) gibt es keine Qualitätsunterschiede, nur wurden hier noch neun mildschmeckende Täublingsarten zugelassen. Es folgen tabellarisch zusammengestellt die Vorschriften für die Güteklassen I, II und III sowie für die Trockenpilze, die unter a, b und c näher gekennzeichnet wurden. Auch die physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Anforderungen werden erläutert. Schließlich werden an Hand von Beispielen die Methoden angeführt, die zur Bestimmung des Anteiles von Bruchstücken, der Perforierung, des Insektenbefalls und der Verunreinigungen sowie des Feuchtigkeits- und Sandge-

haltes angewendet werden. Zum Schluß werden noch Garantiezeit, Verpackung, Kennzeichnung, Transport und Lagerung vorgeschrieben.

Herrmann

## Bekanntmachung von Leitsätzen für das Lebensmittelbuch vom 8. 4. 1965

(Beilage zum Bundesanzeiger Nr. 101 vom 2. 6. 1965)

Unter Nr. 5 der Leitsätze werden die für Pilze und Pilzerzeugnisse behandelt. Sie entsprechen etwa unserer Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen (Myk. Mitt. Bl. 8 : 19—24, 1964) und werden folgendermaßen eingeteilt:

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale (nähere Erläuterung, was man unter Speisepilzen im Sinne dieser Leitsätze versteht).

II. Besondere Beurteilungsmerkmale.

1. Speisepilzarten: Insgesamt werden 41 Arten angeführt, die wiederum in a) Edelpilze (Champignonarten, Steinpilze, Pfifferlinge, Trüffeln und Morcheln) und b) sonstige Pilze unterteilt werden.

Hierbei fällt auf, daß die Frühjahrsorchel — *Gyromitra esculenta* — mit dem Vermerk „Frische Orcheln müssen zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen vor dem Genuß 10 Minuten lang mit reichlich Wasser gekocht werden; das Kochwasser ist wegzugießen“ aufgenommen ist. Vergleicht man die Liste der als Frischpilze zugelassenen Arten, so ist festzustellen, daß eine Reihe von Pilzarten angeführt sind, die bei uns fehlen (z. B. Sommer- und Wintertrüffel — *Tuber aestivum* und *brumale*, Apfel- und Frauentäubling — *Russula paludosa* und *cyanoxantha*, Elfenbeinröhrling — *Suillus placidus*, Grauer Büschelritterling — *Lyophyllum conglobatum*, Habichtspilz, jung — *Sarcodon imbricatum*, Flockenstieleriger Hexenröhrling — *Boletus erythropus*, Kuhmaul — *Gomphidius glutinosus*, Grauer Lärchenröhrling — *Suillus aeruginascens*, Perlpilz — *Amanita rubescens*, Riesenbovist — *Calvatia gigantea*, Schafporling, jung — *Polyporus ovinus* — sowie Ziegenlippe und Rotfüßchen — *Xerocomus subtomentosus* und *chrysenteron*). Andernteils sind aber in den Leitsätzen folgende Arten nicht aufgenommen, die wir zulassen: Lilastieliger Ritterling — *Lepista personata*, Stockschwämmchen — *Pholiota mutabilis*, Krause Glucke — *Sparassis crispa*, Herbsttrompete — *Craterellus cornucopoides*, Leberpilz — *Fistulina hepatica* und Semmelstoppelpilz, jung — *Hydnum repandum*.



2. Pilzerzeugnisse: Hier werden auch Pilzgrieß und tiefgefrorene Pilze angeführt. Als Trockenpilze sind Champignons und Pfifferling zugelassen, die bei uns als Trockenpilze nicht in den Handel kommen dürfen. Unter sonstigen getrockneten Arten können auch Eichhase — *Polyporus umbellatus*, der Echte Mousseron — *Marasmius scorodonius*, sowie Krause Glucke, Junge Semmelstoppelpilze, Stockschwämmchen und Herbsttrompeten in den Verkehr gebracht werden.

3. Unverarbeitete Pilze: Frischpilze dürfen nicht mehr als 0,5 % v. H. Sand enthalten.

4. Verarbeitete Pilze: Die Edelpilzarten werden als Naßkonserven in Pilze I., II. und III. Wahl sowie nach ihrer Größe nochmals zweimal unterteilt. Ebenso ausführlich werden auch die Vorschriften der übrigen Pilzerzeugnisse erläutert. Den Schluß bilden Richtlinien über Bezeichnung, sonstige Angaben und über die Aufmachung.

Herrmann

## Aus den Bezirken

### Bericht über die Frühjahrstagung der Pilzsachverständigen der Bezirke Magdeburg und Halle am 16. 4. 1967

Nach der Begrüßung durch die Bezirkssachverständige Frau G. Siebert eröffnete Medizinalrat Dr. Martinek vom Bezirkshygieneinstitut Magdeburg die Tagung, die im Physikalischen Institut der Technischen Hochschule in Magdeburg stattfand. Hierauf begrüßte Dr. v. Lupin die Teilnehmer im Namen des Hygieneinstitutes des Bezirkes Halle.

Die Bezirkspilzsachverständigen (G. Siebert und M. Herrmann) verlasen hierauf die Jahresberichte ihrer Bezirke. Anwesend waren 89 Personen, als Gäste Dr. E. Pieschel, Dresden, und Dr. W. Pohle vom Toxikologischen Beratungsdienst Magdeburg.

Aus dem Bericht des Bezirkes Halle entnahmen wir, daß der verhältnismäßig seltene Satanspilz 44 mal und weiße Abarten des Grünen Knollenblätterpilzes 29 mal aus dem Sammelgut aussortiert wurden. Wie Frau Herrmann berichtete, sollen bei Vergiftungen mit dem Grünblättrigen Schwefelkopf (*Myk. Mitt. Bl. 11 : 45—47, 1967*) die annähernd gleichen Symptome auftreten wie bei Vergiftungen mit *A. phalloides*; außerdem verlas sie eine Notiz aus der Tagespresse, wonach der Absud des Birkenporlings eine heilsame Wirkung bei Magenleiden und krebshemmende Wirkstoffe haben soll.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [12](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Mykologische Notizen 23-31](#)