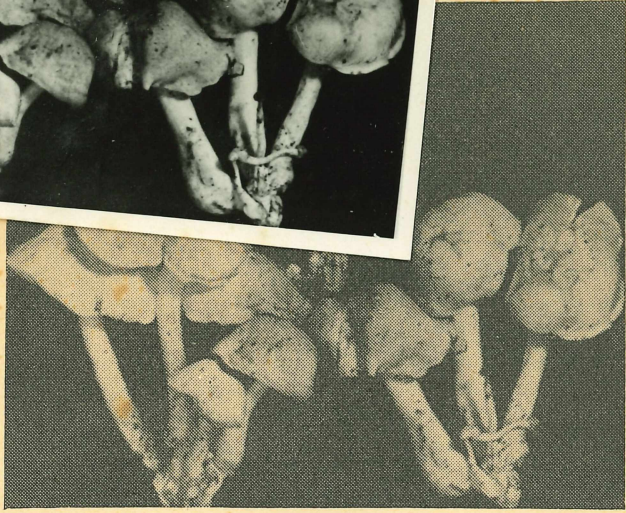


meter Speisepilz



Es ist eine bekannte, von Pilzkennern und Pilzverbrauchern schon oft bestätigte Tatsache, daß es sehr viel mehr eßbare Pilze als wirklich schmackhafte gibt. Für die Zubereitung eines wirklich allgemein mundenden, dem Durchschnittsgeschmack entsprechenden Pilzgerichts jedoch eignen sich nur verhältnismäßig wenige Pilzarten. In Mischgerichten mag immer ein weniger mundender Pilz vielleicht „untertauchen“ und verwendbar sein, aber jemandem etwa eine Mahlzeit aus *Russula lepida*, dem Zinnoberroten Täubling, anzubieten, bedeutet meines Erachtens für den normalen Geschmack eine arge Zumutung. Ebenso gehört wohl ein ausgezeichnet funktionierender Magen dazu, etwa Pilzbrätlinge aus *Polyporus giganteus*, dem Riesenporling zu „bewältigen“. In Notzeiten hat es wohl eine volkswirtschaftliche Bedeutung, auf unseren Beratungsstellen auch weniger schmackhafte Pilzarten zu empfehlen. In Zeiten mit normaler Ernährungslage ist es m. E. dem Interesse der Ratsuchenden für die volkstümliche Pilzkunde und den Pilzgenuß abträglich, wenn wir die Frage nach der Eßbarkeit der Funde nicht gleichzeitig mit der Schmackhaftigkeit verbinden. So besteht auch wenig Grund, sich mit der Eßbarkeit und dem geschmacklichen Wert von Arten zu befassen, deren Wertschätzung seit

jeher in der Pilzgeschichte recht schwankend ist und bei denen es aussichtslos erscheint, für ihren Genuß einen größeren Verbraucherkreis zu werben. Dem gegenüber steht uns aber eine nicht unbeträchtliche Zahl von neuen, leider immer noch wenig bekannten Speisepilzen gegenüber, gegen die schon wegen ihres Duftes und ihres vorzüglichen Geschmacks im allgemeinen wohl niemand etwas einzuwenden haben wird. Dabei denke ich zunächst nicht an die wohl von jedem Kenner geschätzten, aber in der Bevölkerung noch immer zu wenig bekannten Arten, wie den Schwefelporling, der, wenn jung, ein äußerst delikates Mahl liefert, oder an die Krause Glucke und den Eichhasen, deren wundervolles Aroma und angenehme Konsistenz selbst den Geschmack eines verwöhnten Küchenmeisters entzücken können. Diese, sowie die jungen Boviste, die gebraten eine wahre Delikatesse darstellen, sollten aber auch von unseren Beratungsstellen mehr empfohlen werden. An dieser Stelle ist vielmehr an neu-entdeckte z. Teil sehr wertvolle Speisepilze gedacht, die meist der Gattung *Cortinarius* (Schleierlinge) angehören und über die in kommenden Nummern dieser „Mitteilungen“ noch zu berichten sein wird.

Hier soll nun ein früher teils der Gattung *Clitocybe* (Trichterlinge), teils der Gattung *Tricholoma* (Ritterlinge) zugeordneter Pilz vorgeführt werden, der heute zur neuen Gattung *Lyophyllum* gestellt wird. Es ist der Weiße Rasling (Moser) oder auch Knolligverwachsene Rasling (Ricken) oder Ufer-Rasling (Nuesch)=*Lyophyllum connatum* Schum.

Die erste Bekanntschaft mit diesem Pilz machte ich erst am 4. Okt. 1943, als mich eine Gartenbesitzerin bat, mir die Unzahl weißer Pilze in ihrem vom Flußufer sanft zur Straße ansteigenden Garten anzusehen. Der Anblick war allerdings tatsächlich einmalig. Die gesamte Gartenfläche von weißen Raslingen wie mit Schnee bedeckt. Am Flußufer beginnend, wo die Pilze eine stattliche Größe (ca. 14 cm hoch) hatten, über die anschließende Wiese und die Gartenfläche hinweg bis zum Steinpflaster der Straße zog sich die „Pilzdecke“ hin. Im mageren Boden des Hofes und der Straße waren die Pilze winzig klein. (Siehe Foto!)

Nachdem ich den Pilz an Hand von „Rickens Blätterpilzen“ als *connatum* bestimmt hatte, sandte ich ein Büschel davon an Dr. Neuhoff, der mir am 8. 10. 1943 folgendes mitteilte: „Das ist der Pilz, den seinerzeit Bresadola meinem Schwiegervater (Gramberg) als *connatum* Schum. bestimmte.“ Da Ricken den Pilz als essbar, Konrad & Maublanc aber sogar als „très bon“ (sehr gut) bezeichnen, bereiteten wir von großen, schönen Exemplaren mit Speck und Butter ein recht ausgiebiges, wundervoll duftendes und höchst schmackhaftes Pilzgericht, das alle Tischgenossen einmütig als ausgezeichnet bewerteten. Der eigentümliche Duft des rohen Pilzes, der vielleicht doch hätte störend wirken können, verschwand bei der Zubereitung völlig. Bedingung dabei war allerdings, die Pilze recht stark mit Zwiebel, Pfeffer und Räucherspeck zu würzen. Von den Unmengen der Pilze hätten sich tatsächlich einige Familien wochenlang ernähren können.

Der bis 10 cm breite Hut von *Lyophyllum connatum* zeigt blasse bis rein weiße Farbe (oftmals mit grauen Flecken), ist meist sehr unregelmäßig gebaut und besitzt einen geschweiften, stets dünneren Rand. Der Stiel ist an offenen

Standorten (ca. 12—14 cm) verbogen, gedunsen, meist hohl zusammengedrückt; an der Basis sind viele Stiele büschelig (knollig) verwachsen. Die Lamellen sind sehr dichtstehend, meist angewachsen oder herablaufend. Ihre Farbe ist ein mehr oder weniger reines Weiß mit deutlich meergrünem Schein. Nach Moser geben die Blätter mit Eisensulfat eine violettliche Verfärbung. Das Fleisch riecht stark oder mindestens sehr deutlich spirituös-mehlartig. Der Pilz ist feuchtigkeitsliebend und wächst daher gern in der Nähe von Gewässern.

Der Pilz könnte mit den anderen büschelig-knollig wachsenden Arten verwechselt werden (*conglobatum* und *aggregatum*), die aber farbige Hüte und runde Sporen haben, während die Sporen von *connatum* schmal-elliptische Form besitzen. Ähnlichkeit ist auch mit *Clitocybe cerussata* und ihren Verwandten *phyllophila*, *pithyophila* und selbst mit *candicans* vorhanden. Doch wachsen die genannten nie derart büschelig wie *connatum* und besitzen auch nicht einen so auffallenden Geruch. Verhängnisvoll wäre eine Verwechslung mit *rivulosa* und *dealbata*, die beide schwer giftig sind; doch haben diese eine ganz andere Tracht und wachsen auch nicht derart knollig-büschelig, auch fehlt ihnen der typische starke Duft.

Durch sorgfältiges Betrachten des beigegebenen Fotos, das Pilze aus dem vorhin beschriebenen Funde (zwischen dem Steinpflaster des Hofes gewachsen) zeigt, wird man sich die typische Tracht von *Lyophyllum connatum* leicht einprägen und durch Studieren der entsprechenden Literatur einen neuen, wohlschmeckenden Speisepilz kennengelernt haben.

Der Verfasser wäre für Mitteilungen über Funde und Verwertung des beschriebenen Pilzes sehr dankbar, resp. auch für Zusendung desselben.

Anschrift: Karlheinz Saalman, Weißenfels, Postfach 63.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1957

Band/Volume: [1](#)

Autor(en)/Author(s): Saalman Karl-Heinz

Artikel/Article: ... [Speisepilz 13-15](#)