

## Beobachtungen zum Speisewert des Jungfernschirmpilzes – *Macrolepiota puellaris*

Im Kreis Plauen gibt es den Jungfernschirmpilz in manchen Jahren so reichlich, daß er als Speisepilz gesammelt wird. Besonders im Sommer des Jahres 1984 kam es zwischen Ende Juni und Ende September in einem Gebiet zu einem sehr häufigen Auftreten dieses Pilzes im Nadelwald. Die Pilze wurden u. a. von Dr. A. ZURECK, Jena und F. GROGER, Warza, bestimmt.

### 1. Beobachtung:

Der Beauftragte für Pilzaufklärung U. DEEG bereitete für sich und seine Familie Ende Juni 1984 ein Pilzmischgericht bestehend aus Mairitterlingen und Jungfernschirmpilzen zu. Dazu wurden die Pilze in einer emaillierten Pfanne unter Zugabe von Fett, Zwiebel, Pfeffer und Salz geschmort, anschließend wurde etwas Petersilie zugegeben. Die 4-köpfige Familie hat die Pilze gegessen und gut vertragen. Es war jedoch ein erheblicher Rest an zubereiteten Pilzen übriggeblieben, der in der Bratpfanne im Kühlschrank einen Tag aufbewahrt wurde. Diese Pilze wurden dann nochmals 10 Minuten lang geschmort und gegessen. Nach einer guten Stunde wurde allen 4 Personen, die davon gegessen hatten, schlecht und es kam bei allen zum Erbrechen. Danach waren die Beschwerden vorüber.

U. DEEG führte diesen Zwischenfall auf das Wiederaufwärmen des Pilzgerichtes zurück und maß dieser ersten Beobachtung keine besondere Bedeutung bei.

### 2. Beobachtung:

Auf einem Spaziergang mit 2 befreundeten Familien sammelte U. DEEG Mitte August 1984 Jungfernschirmpilze und gab diese gemeinsam gesammelten Pilze beiden Familien mit. Da es aber schon Abend war, wurden die Pilze nicht mehr am Sammeltag zubereitet. Beide Familien taten dies erst am nächsten Tag, eine Familie mittags, die andere abends. Allen Familienmitgliedern, die von den Mahlzeiten gegessen hatten, wurde es ca. 1 Stunde nach dem Verzehr übel, und alle mußten erbrechen (4 Erwachsene, 2 Kinder).

Für U. DEEG als Beauftragten für Pilzaufklärung war dieser Zwischenfall sehr peinlich, da er die Pilze empfohlen hatte. Deshalb sammelte er mit einer Familie an der gleichen Stelle nochmals Jungfernschirmpilze, bereitete die Pilze ca. 1 Stunde nach dem Sammeln zu und aß das Pilzgericht selbst. Herr DEEG vertrug dieses Pilzgericht ohne jede Nebenwirkung. Diese Berichte interessierten mich, so daß ich einen Selbstversuch mit Jungfernschirmpilzen, die ich von U. DEEG erhielt und auch als solche bestimmte, unternahm.

So kam es zur

### 3. Beobachtung:

Ich verzehrte Ende September 1984 ca. 300 g in Butter gebratene Jungfernschirmpilze vom gleichen Standort 24 Stunden nach dem Sammeln. Es handelte sich um junge bis mittlere, keineswegs um überständige Exemplare, die nach dem Sammeln bis zur Zu-

bereitung an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt wurden. Eine Stunde zuvor hatte ich eine Mittagsmahlzeit aus Makkaroni mit Wurst zu mir genommen. 90 Minuten nach dem Verzehr der Pilze wurde mir übel, ohne daß es zu einem spontanen Erbrechen kam. 10 Minuten später kam es zu Stuhldrang und Entleerung. Zum Erbrechen fehlte nicht viel, und ich bin mir fast sicher, daß es dazu gekommen wäre, hätte ich nicht vorher die Makkaroni gegessen. Übelkeit bestand für mich für ca. 4 Stunden. Auffallend war, daß mein Urin 2 Stunden nach der Pilzmahlzeit ganz ungewöhnlich roch (stark wie saure Milch). Dieser Uringeruch hielt an diesem Tage noch an und war erst am nächsten Morgen wieder normal. Dafür roch an diesem Morgen mein Stuhl sauer. Weitere Beobachtungen zum Speisewert des Jungfernschirmpilzes (*Macrolepiota puelaris*) sind erwünscht.

LOTHAR KEIL, Friedensstraße 37, Plauen, DDR - 9903

## Vergiftungen mit dem Dickschaligen Kartoffelbovist – *Scleroderma citrinum*

Ein mir bekanntes Ehepaar aus Dresden (54- und 50jährig) hatte im Herbst 1985 Dickschalige Kartoffelboviste gesammelt, eine Pilzart, die sie genau kannten. In der Vergangenheit waren sie auch noch nie in die Versuchung gekommen, den Pilz zu probieren, weil ihnen die Giftigkeit bekannt war und auch genügend anderes wertvolles Sammelgut zur Verfügung stand. Diesmal waren nur Hartboviste gefunden worden und man erinnerte sich daran, in einem Pilzbuch gelesen zu haben, daß Stäublinge und Boviste jung eßbar seien (gemeint war MICHAEL-HENNIG-KREISEL „Handbuch für Pilzfreunde“ Bd. I, wo unter Nr. 185: Flaschen-Stäubling, bei „Wert“ zu lesen ist: „Jung eßbar, ebenso wie seine zahlreichen Verwandten unter den Stäublingen und Bovisten“).

Man briet etwa 300 g Pilze 30 Minuten lang in Butter und aß sie zum Abendessen. Jeder hatte etwa die Hälfte der Mahlzeit, die nur aus Dickschaligen Kartoffelbovisten bestand, und danach ein paar Wurstbrote gegessen. Der Mann trank außerdem eine Flasche Bier.

10 bis 15 Minuten nach dem Essen stellten sich bei beiden Magenschmerzen ein, die so empfunden wurden, als hätte man zu viel hartgekochte Eier gegessen. Die Magenschmerzen steigerten sich in der nächsten halben Stunde; sie wurden aber vom Mann nur als sehr unangenehm, nicht krampfartig empfunden. Bei ihm stellten sich zu dieser Zeit außerdem noch leichte Sehstörungen ein. Obwohl er noch alles klar sehen konnte, hatte er das Gefühl, daß es um ihn herum dunkler wurde (vielleicht verbunden mit einer Gesichtsfeldeinengung). Die Frau konnte sich an keine Sehstörungen erinnern. Bei ihr führten die Übelkeitserscheinungen 45 Min. nach dem Essen zu Erbrechen und Durchfall. 90 Minuten nach dem Essen waren beide fast beschwerdefrei, und sie haben auch gut geschlafen. Es traten keine weiteren Störungen oder Nachwirkungen auf.

GERHARD SAUPE

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1986

Band/Volume: [29](#)

Autor(en)/Author(s): Keil Lothar

Artikel/Article: [Beobachtungen zum Speisewert des Jungfernschirmpilzes  
— \*Macrolepiota puellaris\* 48-49](#)