

Eine weitere Vergiftung mit dem Dickschaligen Kartoffelbovist ereignete sich im Bezirk Rostock. Das Ehepaar Dr. K. besitzt in Graal-Müritz ein Wochenendhaus. Freunde aus Magdeburg besuchten sie vor einigen Jahren und brachten eine Magdeburger Zeitung mit, in der der Riesenbovist, *Langermannia gigantea* (Batsch: Pers.) Rostk., als guter Speisepilz empfohlen wurde. Da niemand von ihnen Pilzkenner war, hielten sie nach der Beschreibung die derbe, lederartige Hülle des Dickschaligen Kartoffelbovistes, der damals um Graal-Müritz herum tatsächlich auffallend groß, etwa 10 cm im Durchmesser, vorkam, für die als „wildlederartig“ beschriebene äußere Hülle des Riesenbovistes.

Die Pilze wurden zubereitet und sollen gut geschmeckt haben. Den Gästen hatte man große Portionen überlassen. Etwa eine Stunde nach der Mahlzeit traten bei den Freunden arges Erbrechen und Durchfall auf. Besonders unangenehm war, daß die Krankheitserscheinungen während der Busfahrt nach Rostock auftraten. Das Ehepaar Dr. K. selbst hatte nur kleine Pilzmengen genossen und spürte deshalb nur ein Unwohlsein.

Am nächsten Tag fühlten sich beide Ehepaare wieder wohl und waren erstaunt, als ich ihnen sagte, daß sie keinesfalls Riesenboviste, sondern giftige Dickschalige Kartoffelboviste gegessen hatten.

MILA HERRMANN

Unbekömmlichkeit von Schwefelporlingen – *Laetiporus sulphureus*

Der Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus* (Bull.: Fr.) Murr.) gilt zumeist als ‚jung eßbar‘, nach DERMEK-LIZON (1979) auch für die neuere Zeit in der Slowakei, ‚für einige Pilzsammler als Delikatesse‘. PIESCHEL (Myk. Mitteilungsblatt 8 (3): 74–75, 1964) kommt nach Selbstversuchen zu dem Ergebnis ‚roh giftig‘, daher ‚vollständig durchbraten‘.

H. RESSLER wurde nach dem Verzehr einiger gebratener paniierter Scheiben von ‚starker Übelkeit mit Brechreiz‘ befallen, die bis zum Erbrechen am nächsten Morgen anhielt. Er vermutete daraufhin zu kurze Erhitzung. Im Folgejahr wurden die Scheiben 15 min gekocht, dann abgetropft und gebraten. Wieder trat Übelkeit mit Erbrechen auf. In früheren Jahren war der Schwefelporling von demselben Probanden mehrfach gegessen und gut vertragen worden.

Oft starker bis durchfallartiger Stuhlgang am Folgetag nach Schwefelporlingsverzehr wurden von C. WILCKE und anderen Beauftragten für Pilzaufklärung auf den Gerbsäuregehalt des Pilzes geschoben, da sich Schwefelporlinge von Eichen immer als unbekömmlicher erwiesen als von Kirschen oder Weiden.

Eine Umfrage bei den Beratern des Bezirkes Dresden ergab nun weitere spontane Meldungen von regelrechter Übelkeit mit Erbrechen, sowie erworbenem Widerwillen. Bei einem 35jährigen Beraterhepaar reagiert der Mann mit heftiger Übelkeit, die Frau verträgt den Pilz gut. Viele Kollegen haben den Pilz immer gut vertragen, andere lehnen ihn bereits geschmacklich ab.

Weitere Meldungen über Unverträglichkeit außer der bekannten Rohgiftigkeit sind erwünscht.

Dr. C. WILCKE, H. RESSLER

ZOBODAT - 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): Wilcke Caspar

Artikel/Article: [Unbekömmlichkeit von Schwefelporlingen - Laetiporus sulphureus 50](#)