

Über die Bedeutung des Geruchssinns als Hilfsmittel bei der Diagnosestellung.

(Nach einem Vortrag auf der Tagung in Greifswald.)

Egon Bach, Berlin

Wer versucht, seine Kenntnisse auf dem Gebiete der höheren Pilze zu erweitern, wird, auch wenn ihm ausreichend Bestimmungs- und Bildwerke zur Verfügung stehen, irgendwann einen Punkt erreichen, über den er nicht mehr hinaus kommt. Es versagen dann das *Vademecum*¹⁾ und die Blätterpilze²⁾ Rickens mit ihren ausführlichen guten Beschreibungen auch da, wo sie noch nicht, wie u. a. auf dem Gebiet der Täublinge, Milchlinge und Schierlinge überholt sind. Aber auch der Moser³⁾ hilft dann meist nicht mehr weiter. Das ist gewiß zum Teil eine Folge der „dichotomen“ Aufschlüsselung, die m. E. für die Darstellung der höheren Pilze wenig geeignet ist und den Verfassern eine äußerst mühsame, zeitraubende und oft gekünstelte Zweigleisigkeit der Fragestellung auf Kosten der Vollständigkeit, Übersichtlichkeit und Genauigkeit der Diagnose aufzwingt, während der Leser sich die aus den Vorfragen zu entnehmenden Kennzeichen und Unterscheidungsmerkmale durch vielfaches Rückblättern zusammensuchen muß. Aber man gewöhnt sich ja schließlich einigermaßen an diese Benutzungstechnik und sieht dann bald, daß man doch nicht allzusehr weiterkommt.

Wer ein Mikroskop zu benutzen versteht und die notwendige Zeit zur Verfügung hat, wird damit natürlich in vielen Fällen weitere Diagnosen sichern können, manchmal sogar sehr leicht, etwa bei typischen Unterschieden der Sporenform, wie sie für die Gift-Gattung *Inocybe* (Faserköpfe und Rißpilze) kennzeichnend sind. Ebenso helfen gewiß in Einzelfällen auch chemische Reaktionen weiter. Aber in den Wald kann man ja das Mikroskop nicht mitnehmen. Darüber hinaus sind bei nahe verwandten Arten z. B. die vielfach recht geringen Unterschiede in der, noch dazu etwas veränderlichen, Größe der sonst gleichartigen Sporen, wenn überhaupt, nur sehr schwierig auszuwerten. Und die chemischen Reaktionen sind in ihrer Vielzahl auch kaum unterwegs anzuwenden und wohl auch gelegentlich noch etwas problematisch.

Es ergibt sich damit die Aufgabe, weitere leicht jederzeit ohne Hilfsmittel feststellbare Kennzeichen und Unterscheidungsmerkmale zu finden, die uns im Einzelfall eine sonst nicht oder nur schwer mögliche verlässliche Diagnosestellung oder diese sichern helfen sollen.

1) *Ricken*: *Vademecum für Pilzfreunde*, 2. Auflage, Leipzig 1920.

2) *Ricken*: *Die Blätterpilze*, Bd. I Text, Leipzig 1915.

3) *Moser*: *Die Blätter- und Bauchpilze* (in *Gams*: *Kryptogamenflora*), hier zitiert nach der 1. Auflage, Jena 1953.

Dafür kommt zunächst die Feststellung des Geschmacks des roh gekosteten Pilzes⁴⁾ in Betracht. Daß eine solche Geschmackskontrolle für die sichere Bestimmung mancher Arten wertvoll ist, ist unbestritten. Nicht nur Anfänger⁵⁾ bedienen sich ihrer, um etwa kleinste Gallen-Röhrlinge mit Sicherheit auszusortieren. Und bei vielen Bunt-Täublingen, vor allem roten und violetten Arten, wird ja die Geschmacksprobe, ob mild oder scharf, geradezu als unentbehrlich angesehen⁶⁾. Kaum jemand unterläßt es, vorsorglich den zusammenziehenden Geschmack des Herben Porlings (*Polyporus stipticus*) zu kontrollieren. Wer sich bei den Schwefelköpfen nicht zurecht findet und den vorzüglichen Graublättrigen Schwefelkopf (*Naematoloma* = *Hypholoma capnoides*) nicht sicher erkennt, bedient sich der Zunge, um seine bitteren Verwandten auszuschneiden, den schwach giftigen Grünblättrigen Schwefelkopf (*Naem.* = *Hyph. fasciculare*) und den kaum genießbaren Ziegelroten Schwefelkopf (*Naem.* = *Hyph. sublateritium*) desgleichen, um die eßbaren, büschelig auf Holz wachsenden Arten aus dem Bereich der Schüpplinge und verwandter Gattungen gegen verwechslungsfähige bittere Flämmplingsarten abzugrenzen. Dem Anfänger, der noch nicht einmal hinsichtlich des sehr wandlungsfähigen Hallimasch sicher ist, kann ohne weiteres geraten werden, ein Stückchen sehr lange zu zerkauen. Der dann auftretende alauartige, den Hals wie Gurgelwasser zusammenziehende Geschmack schafft absolute Gewißheit⁷⁾. Es gibt keinen ähnlichen und wohl überhaupt keinen Pilz, der so schmeckt.

Das alles ist unbestritten, wenn auch vielleicht mit Hilfe der Zunge weit mehr Diagnosen erleichtert oder gesichert werden könnten, wenn die Literatur in dieser Hinsicht mehr und verlässlichere Angaben enthalten würde. Im Gegensatz dazu wird jedoch vielfach nicht oder nur sehr bedingt anerkannt, daß auch der Nase für die Erkennung und Unterscheidung der Arten eine erhebliche Bedeutung zukommt. Tatsächlich sind aber die Geruchsunterschiede genau so wichtig wie jedes sonstige makroskopische oder mikroskopische Merkmal.

4) Unbedingt zu vermeiden ist das Kauen eines kleinen Stückes des zu bestimmenden Pilzes nur, soweit es sich um die Phalloides-Gift-Gruppe des Grünen Knollenblätterpilzes handelt, zu der ja aber auch einzelne kleine Schirmlinge gehören sollen. Sonst ist auf Lehrwanderungen immer wieder darauf hinzuweisen, daß nichts heruntergeschluckt werden darf.

5) Bei der Pilzaufklärung sollte in diesem Zusammenhang immer wieder darauf hingewiesen werden, daß zwar bitter und sonst schlecht schmeckende Pilze ungenießbar sind, es sich aber nicht um ein Warnzeichen der Natur handelt und die wirklich lebensgefährlichen Pilze gerade nicht durch Bitterkeit oder ähnliche Merkmale gekennzeichnet sind.

6) Es ist aber doch recht lästig und unangenehm, sich immer wieder an überscharfen Täublingen und Milchlingen die Zunge zu verbrennen. Der Fortgeschrittene sollte sich bemühen, mit Hilfe anderer Merkmale zu einem unbedingt gesicherten Ergebnis zu gelangen. Insbesondere bei den sehr scharfen Arten sollte die Geschmacksprobe nur in Zweifelsfällen zur letzten Kontrolle angewandt werden. Es gibt ja schon eine Scherzfrage: „Es hat 2 Beine, läuft durch den Wald und spuckt. Was ist das?“ Antwort: „Ein Täublingsammler!“

7) Wer diesen Geschmack einmal festgestellt hat, wird kaum mehr in Versuchung kommen, den dann ja gefährlich giftigen Hallimasch unzureichend erhitzt zu verwerten.

Schon den Begründern der wissenschaftlichen Pilzkunde ist es aufgefallen, daß manche Pilze einen sehr starken, ganz und garnicht „pilzartigen“, oft recht angenehmen, vielfach aber auch ausgesprochen widerlichen und ekelerregenden Geruch haben. Lateinische Artnamen wie „odora (auch „inodora“), odorata, olida, fragrans, suaveolens, graveolens, glyciosmus, sacchariolens, pyridora, alcalina, nidorosum, alliaceus, porreus, nauseosa, foetens, foetidus“ usw. usw. beweisen dies. Wenn demgegenüber oft darauf hingewiesen wird, daß nicht jeder Pilzfrend ohne weiteres in der Lage ist, Pilze nach ihrem Geruch zu unterscheiden, so kommt dem keine besondere Bedeutung zu.

Wer durch Kurz- oder Weitsichtigkeit oder einen sonstigen Augenfehler behindert ist, wird auf optische Feinstunterscheidungen verzichten müssen, soweit er nicht mit Brille oder Lupe nachhelfen kann. Wer, von Natur aus oder weil er (zu viel) raucht oder schnupft, keine gute Nase hat, wird, wie im sonstigen Leben, auch bei den Pilzen Geruchsunterschiede nicht ausreichend feststellen können. — Wichtig ist nur, auch stets mit der Möglichkeit zu rechnen, daß ein normalguter oder sogar überdurchschnittlicher Geruchssinn durch eine beginnende Erkältung, Grippe oder dergl. beeinträchtigt sein könnte. Dann darf man sich durch das nur scheinbare Nichtvorhandensein eines typischen Geruchs nicht täuschen lassen! —

Unrichtig ist die immer wieder auftauchende Behauptung, Geruchsempfindungen und Geruchsvergleiche seien im Gegensatz zu den anderen Sinneswahrnehmungen rein subjektiv und daher in Wissenschaft und Praxis nicht zu verwerten. Gewiß begegnet man auf Tagungen und Lehrwanderungen zahlreichen Teilnehmern, vielfach solchen höheren Lebensalters, die Gerüche überhaupt nicht (mehr) zu unterscheiden vermögen, ohne sich dessen bewußt zu sein, und darum manchmal völlig hilflos einfach zu raten versuchen. Mit den anderen gelangt man jedoch dann meist alsbald hinsichtlich der Bewertung der Geruchsqualität eines jeden einzelnen Pilzes, der überhaupt einen deutlichen unterscheidbaren Geruch hat, zu einer fast vollständigen Übereinstimmung. Zutreffend ist lediglich, daß sich die Gerüche der einzelnen Pilzarten nicht so exakt festlegen lassen wie etwa die Zentimeter- oder Millimeter-Zahl, innerhalb deren der Hutdurchmesser oder die Dicke oder Länge des Stiels schwanken kann. Das gilt ja aber vorläufig noch fast genau so für die Farbunterschiede, solange wir diese noch nicht nach unveränderlichen, alle Abstufungen und Übergänge wiedergebenden Tafeln exakt festgelegt haben.

Vielfach wird angenommen, Pilze der gleichen Art könnten einmal so, ein andermal ganz anders riechen. Das ist in der Regel aber keineswegs der Fall. Der Geruch der meisten Pilzarten ist im Gegenteil wesentlich konstanter als vielfach ihre Farbe und manche ihrer sonstigen Merkmale und bleibt in der Regel in allen Altersstufen unverändert. Äußere Einflüsse können allerdings Pilze ihres normalen Geruchs berauben und sie als völlig geruchlos erscheinen lassen, obwohl sie es an sich gar nicht sind. So nimmt z. B. sehr kaltes Wetter, vor allem im Spätherbst, manchen Pilzen jeden Geruch. Man kann diesen dann aber in seiner vollen Stärke wieder hervorlocken, wenn man die ausgekühlten Pilze ausreichend erwärmt. Genügt dazu nicht schon bloßes Anhauchen und die Handwärme, so lege man sie auf oder neben einen, nicht allzu heißen, Heizkörper, Ofen oder Herd.

Auch stark durchfeuchtete Pilze sind manchmal, nicht immer, geruchlos und wirken wie ausgewaschen. Sie sind dann mit der Nase nicht mehr zu bestimmen. Starke Trockenheit wirkt sehr unterschiedlich, in der Mehrzahl der Fälle ungünstig, und zwar schon, bevor die Pilze durch die Trockenheit abgestorben oder gar vertrocknet sind. Der so viele Arten kennzeichnende Mehlgeruch ist dann oft kaum festzustellen. Es genügt dann aber meist schon, einen der Pilze einfach in der Mitte durchzuschneiden⁸⁾. Daß stärkeres Eintrocknen manchmal gerade umgekehrt bestimmte Geruchsstoffe erst deutlich hervortreten läßt, darauf wird im Folgenden noch einzugehen sein.

Insbesondere bei manchen Täublingen, die unverletzt nur schwach oder gar nicht erkennbar riechen, kann man durch bestimmte Tricks den Geruch hervorlocken. So ist es, um den meist kaum merklichen typischen Zigarrenkistengeruch des Heimtückischen oder Zedernholz-Täublings (*Russula badia*) festzustellen, notwendig, die Lamellen zu zerreiben. Beim Jodoform-Täubling (*Russ. turci* = *amethystina*) muß man den Stielgrund anbrechen. Um bei dem so häufigen und doch zunächst so oft verkannten Herings-Täubling (*Russ. xerampelina*) schnell zu einem Ergebnis zu kommen, genügt auch das noch nicht. Sein unverkennbarer Herings- = Trimethylamin-Geruch tritt erst hervor, wenn im Alter oder längere Zeit nach gründlichem Befassen die diese Art kennzeichnende Braunverfärbung eintritt. Beschleunigen kann man diese eigenartige Doppelreaktion, wenn man den Stielgrund anbricht und das stets etwas schwammig-lockere, oft schon etwas bräunlich getönte Stielmark reibt.

Wenn man an unserem ganz gewöhnlichen Pfifferling oder Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) riecht, macht man eine eigenartige Beobachtung. Man hat ganz kurz den Eindruck, daß der Pilz nach Aprikosen riecht. Schon nach wenigen Sekunden wird aber dieser Obstgeruch durch einen mehr allgemeinen Pilzgeruch überdeckt⁹⁾. Solange der Schuppige (Schwarzfuß-)Porling (*Polyporus squamosus*) deutlich nach frischem Mehl oder Gurken¹⁰⁾ riecht, ist er noch saftig und für Speisezwecke verwertbar, ganz gleich, wie groß er ist. Später wird er trocken, zäh und ungenießbar und riecht dann ganz einfach säuerlich¹¹⁾, was je nach dem Substrat, auf dem er wächst, schon bei ganz jungen Exemplaren der Fall sein kann¹²⁾. Bei dem Anis-Sägeblättling (*Len-*

⁸⁾ Vor etlichen Jahren brachte ich während einer Trockenheitsperiode im Mai körbewise zweifelsfreie Maipilze nach Hause, die völlig geruchlos waren. Als ich dann aber einige Zeit später in die Küche kam, war diese von dem typischen Mehlgeruch mit kienartiger Beimischung, der diese Pilzart kennzeichnet, ganz erfüllt. Der Geruch kam nicht aus dem Kochtopf, vielmehr aus dem geschlossenen Abfalleimer, in dem die Pilzabfälle mit feuchten Gemüseabfällen zusammen lagen.

⁹⁾ Hier dürften mehrere Geruchsstoffe zusammenwirken, wie ja überhaupt die Pilzgerüche in starkem Maße zusammengesetzte Gerüche sein dürften.

¹⁰⁾ *Vademecum* Nr. 1469: „riecht ... süßlich!“

¹¹⁾ *Locquin*: *Petite Flore des Champignons de France*, Bd. I, enthaltend die Blätterpilze, Röhrlinge und Ziegenbärte, Paris 1956, führt den Schuppigen Porling auf S. 99 als Beispiel für sauer riechende Pilze an, was ja aber nur zutrifft, wenn der Pilz trocken und ungenießbar ist.

¹²⁾ In diesem Zustande habe ich ihn regelmäßig auf den Trauerweiden am Rande eines kleinen Gewässers, eines ehemaligen Torfstiches, in einem Berliner Park gefunden. Auch die jüngsten Exemplare hatten nie den typischen Mehlgeruch und waren völlig ungenießbar.

tinus = *Lentinellus cochleatus*) wird eine völlig geruchlose Unterart (*variatio inolens*) beschrieben, die ich auch schon gefunden habe.

Leider sind die Geruchsangaben auch in den besten und neuesten wissenschaftlichen und volkstümlichen Pilzwerken meist völlig unzureichend und vielfach unzuverlässig oder ganz einfach falsch. Es empfiehlt sich, jeweils selbst nachzuprüfen. Auf einige der irreführenden Literaturhinweise soll unter Angabe der Belegstellen noch eingegangen werden.

Erschwert wird die Auswertung der Pilzgerüche für die Artbestimmung auch dadurch, daß vielfach, wie die angeführten alten lateinischen Artnamen erkennen lassen, nur allgemeine Angaben (wie „stark“, „angenehm“ oder „unangenehm“ riechend gemacht werden, die in Grenzfällen, wie etwa beim Nebelgrauen Trichterling, auf den noch einzugehen sein wird, und bei einzelnen parfüm- oder obstartig riechenden Rißpilzen sogar irreführen können, weil es sich dabei ja um eine rein subjektive Bewertung handelt. Bei derart subjektiven und zugleich unbestimmten Geruchsangaben ist Vorsicht geboten, kann doch der gleiche Geruch je nach seiner Stärke sogar von der gleichen Nase als angenehm oder unangenehm empfunden werden.

Vergleichende Geruchsangaben wird man nicht allzu wörtlich nehmen dürfen. So wird der stechende Geruch des Alkalischen Helmlings (*Mycena alcalina*)¹³⁾ und ähnlich riechender Arten wohl kaum mit Recht als „alkalisch“ bezeichnet werden dürfen, allerdings wohl noch weniger als „sauer“. Wer jedoch einmal an einem solchen Pilz gerochen hat, weiß, was damit gemeint ist und wird den Geruch stets wiedererkennen. Die Gruppe der gilbenden Anis-Champignons, die sich durch ihren Geruch mit Sicherheit von den oft schwach riechenden, vor allem in der Stielknolle, dort aber besonders stark gilbenden Karbol-Tinten -oder Gift-Champignons (*Agaricus*, früher *Psalliota*, *xanthodermus* und *meleagris*) unterscheiden, riecht allenfalls anisähnlich, während der eßbare Grüne Anis-Trichterling (*Clitocybe odora*) wieder etwas anders, wohl nach Heliotrop, riecht. Andererseits riecht insbesondere der Kleine Kokosflocken-Milchling (*Lactarius glycosmus*) genau nach Kokosflocken und ist dadurch leicht von dem etwas ähnlichen Welken Milchling (*Lactarius vietus*) mit dem gleichen Standort unter Birken abzugrenzen.

Gerade der Kokosflockengeruch hat mir übrigens einmal gezeigt, daß man sich auf seine Nase doch mehr verlassen kann als man glaubt. Auf einer Tagung holte man nämlich einmal aus einem Sammelkorb einen wechselfarbigen = schartigblättrigen = gebrechlichen Spei-Täubling (*Russula fragilis*) heraus, der ausgesprochen nach Kokosflocken roch. Nun erwähnt zwar Julius Schaeffer in seiner *Russula-Monographie*¹⁴⁾ eine *forma knauthii* Sing. (= *nigrodisca* Peck?) der genannten Art oder Sammelart, die so riecht. Deren Kennzeichen lagen aber nicht vor, worauf man einmütig zu dem Ergebnis kam, daß es sich um eine Art Geruchsinfektion durch mitgesammelte Kokosflocken-Milchlinge handeln müsse. Inzwischen aber hat der französische Täublings-

¹³⁾ Nach Moser S. 91: „Sauerriechender“ Helmling, während die Leitfrage 80 auf S. 90 zutreffend „alkalisch“ in Anführungsstrichen lautet.

¹⁴⁾ Bad Heilbrunn 1952, S. 216 unter Nr. 7.

Spezialist Blum in der Zeitschrift der Französischen Mykologischen Gesellschaft¹⁵⁾ eine ganze Anzahl weiterer zur Gruppe *Russula fragilis* gehörender (Unter-)Arten aufgeführt, die ebenfalls nach Kokosflocken riechen.

Eine Geruchsinfektion durch besonders starkriechende Arten liegt zwar durchaus im Bereich der Möglichkeit, sollte aber doch nur nach sehr sorgfältiger Prüfung angenommen werden. In diesem Zusammenhang darf vielleicht auch daran erinnert werden, daß vor langen Jahren, als die Karbol-Champignons noch nicht als selbständige giftige Arten erkannt waren, in unserer deutschen Zeitschrift die Meinung vertreten worden ist, der Karbolgeruch mancher Champignons rühre von Ohrwürmern oder sonstigen derart riechenden Insekten her, die diese Pilze berührt hätten! Vielleicht könnte sich Frl. Dr. Eisfelder als zuständige Spezialistin einmal zu der Frage äußern, ob überhaupt eine Geruchsinfektion durch Pilzbewohner aus dem Tierreich möglich ist. Sonst muß man nur noch darauf achten, die Pilze sorgsam auszudrehen und nicht mit dem Mycel große Erdballen auszureißen, da sonst der Geruch der frischen feuchten Erde den eigentlichen Pilzgeruch überdecken kann.

Erwähnt werden mag noch, ohne daß darauf hier näher eingegangen werden könnte, daß manche Gerüche identisch oder doch einander sehr ähnlich sind, von denen man das zunächst gar nicht annehmen möchte. So wurde bereits erwähnt, daß der Mehl-(=Dextrin-)Geruch vieler Pilze, wenn er keinen dumpfen oder ranzigen Beiklang hat, zugleich ein Geruch nach frischen Gurken ist. Besonders überrascht ist man, wenn man feststellt, daß der kleine weißliche Ellerling *Camarophyllus russocoriaceus*¹⁶⁾, den Ricken noch nicht aufführt und der noch keinen deutschen Namen hat, nach Juchtenleder oder Weihrauch riecht, welche Gerüche man ja nun wirklich nicht als nahe verwandt oder fast identisch angesehen hätte.

Ob dem Geruch vergehender Pilze, auf den Julius Schaeffer für die Täublingsbestimmung gelegentlich Wert legt, eine besondere Bedeutung zukommt, vermag ich nicht zu beurteilen. Es wird doch wohl auch etwas darauf ankommen, wie der Fäulnisprozeß verläuft, ob feucht oder trocken oder unter starkem Madenbefall.

Nun noch einige Beispiele: Da ist z. B. die Gruppe der Pilze, die genau oder fast den gleichen Geruch haben wie der Nelken-Schwindling, einen Geruch, den ich als süßlich-kuchengewürzartig bezeichnen möchte und der, wenn er stärker hervortritt, deutlich bittermandelartig ist. Es sind zu nennen:

¹⁵⁾ Bulletin Trimestriel de la Société Mycologique de France, Bd. 72, Heft 2, 1956, S. 151—53.

¹⁶⁾ Moser S. 35, der aber den Geruch als „nach Juchtenleder oder Zedernholz“ bezeichnet, welche letztere Angabe unzutreffend sein dürfte.

1. der Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*)¹⁷⁾
2. der Violettliche Schwindling (*Mar. wynnei* = *globularis*)¹⁸⁾,
3. der Knopfstielige Schwindling (*Mar. confluens*)¹⁹⁾,
4. der Keulenuß-Trichterling (*Clitocybe clavipes*)²⁰⁾,
5. der ehem. Buxblättrige Krempling (*Paxillus extenuatus* = jetzt *Clit. alexandri*)²¹⁾,
6. der Mönchskopf oder Gelbe Riesen-Trichterling (*Clit. geotropica*)²²⁾,
7. der Gelbbraunliche Trichterling (*Clit. infundibuliformis*)²³⁾,
 der durch seinen Geruch leicht von seinen ähnlichen Verwandten, wie dem stark mehlartig-ranzig riechenden Kohlen-Trichterling (*Clit. sinopica*), dem Fuchsroten Trichterling (*Clit. inversa*) und dem Wasserfleckigen Trichterling (*Clit. gilva*) abgegrenzt werden kann.

Zur gleichen Geruchsgruppe dürfte auch noch gehören:

8. der Kaffeebraune Trichterling (*Clit.*, jetzt *Cantharellula cyatiformis*)²⁴⁾,
 den ich leider in den letzten Jahren, obwohl er im Spätherbst nicht selten ist, nicht mehr beobachten konnte.

Weiter, aber doch mit etwas abweichendem Geruch, wären hier u. a. noch zu nennen der Wurzel- oder Marzipan-Fälbling (*Hebeloma* = *Pholiota radicosum*), der Wohlriechende Schneckling (*Limacium agathosmum*) und wohl auch der mir persönlich unbekannt Mandel-Faserkopf (*Inocybe hirtella*).

-
- 17) Er riecht weder, seinem deutschen Namen und seinem lateinischen Synonym „*caryophylleus*“ entsprechend, nach Gewürznelken, noch, wie Moser S. 77 schreibt „nach frischen Sägespänen“, was wohl aus dem *Michael (Hennig)*: Führer für Pilzfreunde 1939 übernommen ist, wo es heißt: „angenehm nach frischgesägtem Holz“, aber mit dem schon richtigeren Zusatz: „selten schwach nach Bittermandelöl“. *Locquin* schreibt zutreffend wie bei der Mehrzahl der Gruppe: „odeur cyanhydrique“.
 - 18) *Moser* reiht ihn auf S. 77 durch Leitfrage 13' als geruchlos ein. Gute Abbildungen des leicht kenntlichen und nicht besonders seltenen Pilzes scheinen zu fehlen.
 - 19) Bei *Moser*, S. 55, jetzt unter *Collybia*. Auch hier fehlen gute Abbildungen, obwohl diese Art sehr häufig ist.
 - 20) Gute Abbildungen fehlen, obwohl es sich um einen keineswegs seltenen guten Speisepilz handelt.
 - 21) Nach *Benedix*: Pilztabellen für Jedermann, Heft 14 (Unsere Kremplinge und Röhrenpilze), Berlin-Kleinmachnow 1948 „ohne besonderen Geruch“, doch rochen die auf Tagungen sicher bestimmten Exemplare stets wie die anderen der Gruppe. Abbildungen scheinen zu fehlen.
 - 22) Gut abgebildet bei *Jaccottet*: *Les Champignons dans la Nature*, Tafel 19, auch in einer von Knapp übertragenen deutschsprachigen Auflage erschienen. Die Bunttafeln sind vorzüglich. Bei einem Ausflug von Greifswald aus nach Rügen fanden wir die Art in großer Menge in stets elfenbeinweißen Exemplaren.
 - 23) Hier hebt der *Michael*, Aufl. 1939, S. 134 den „zarten, angenehmen, fast gebäckartigen Geruch“ als sicherstes Kennzeichen hervor.
 - 24) Sehr gut abgebildet auf Tafel 21 bei *Jaccottet*.

Irgendwie unter sich verwandt sind die schwer näher zu beschreibenden Gerüche:

1. des **Nebelgrauen Trichterlings** (*Clit. nebularis*),
2. des **Lila-Ritterlings** (*Tricholoma nudum* = *Rhodopaxillus nudus* = *Lepista nuda*) und
3. des **Veilchen-Ritterlings** (*Trich. irinum* = *cyclophilum*)²⁵⁾.

Der Nebelgraue Trichterling riecht so eigenartig aufdringlich süßlichwürzig, für viele angenehm, für andere geradezu ekeleregend²⁶⁾, daß er mit Hilfe der Nase stets wiederzuerkennen ist²⁷⁾. Der schwächere Geruch des Lila-Ritterlings ist ähnlich²⁸⁾, doch fehlt ihm völlig die aufdringlich unangenehme Komponente, während der Veilchen-Ritterling, der übrigens anscheinend oft verkannt wird, wieder etwas anders, aber doch auch ähnlich, jedoch ganz besonders angenehm riecht.

Leicht mit Hilfe der Nase zu unterscheiden sind:

1. der **Braunrote Milchling** (*Lactarius rufus*), der im Gegensatz zu den Literaturangaben²⁹⁾ keineswegs sofort oder alsbald brennend scharf schmeckt, bei dem man die Kostprobe vielmehr oft sehr lange ausdehnen muß.
2. der **Eichen-Milchling** (*Lact. quietus*), den sein Blattwanzengeruch kennzeichnet,
3. der **Kampfer-Milchling** (*Lact. camphoratus*), der keineswegs nach Kampfer riecht, vielmehr frisch ähnlich wie der vorhergehende, während beim Trocknen dann immer stärker der Liebstöckel (= „Maggi“—) Geruch des folgenden hervortritt,
4. der **Bruch-Reizker oder Filzige Milchling** (*Lact. helvus*), gegen dessen Bezeichnung als „Maggi-Pilz“ sich die unter dieser Bezeichnung Suppenwürzen herstellende Firma verständlicher Weise wendet, da die Nahrungsmittelindustrie diesen Pilz wegen seines Giftgehalts selbstverständlich nicht verwertet.

Sogar die Wulstlinge lassen sich mit Hilfe der Nase einigermaßen auseinanderhalten. Es riechen:

²⁵⁾ Auf die Geruchsverwandtschaft aller 3 Pilze weist zutreffend Schaeffer im Michael (-Hennig) 1939 zu Nr. 25 und 29 hin, dabei aber gleichzeitig irrtümlich behauptend, daß auch der zur vorgenannten Gruppe der Blausäure-Pilze gehörende Gelbe Riesen-Trichterling ähnlich wie der Nebelgraue riechen könne.

²⁶⁾ Ich möchte annehmen, daß es sich bei dem nach dem Verzehr des Nebelgrauen Trichterlings gelegentlich auftretenden Erbrechen lediglich um eine psychisch bedingte Abwehrreaktion gegen seinen Geruch handelt.

²⁷⁾ Gleichwohl wird er in Rickens Blätterpilzen unter Nr. 1117 als „geruchlos“ bezeichnet.

²⁸⁾ Darauf weist auch *Neuhoff*: Pilze Deutschlands, Hamburg 1946, zu Nr. 36 hin.

²⁹⁾ Sogar *Neuhoff*: Die Milchlinge, Bad Heilbrunn, 1956: „Geschmack einen Augenblick harzig, dann sofort brennend scharf“.

1. **der Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides* einschl. *verna*) mit seinen weißen, seltener auch mehr gelblichen, ja sogar bräunlich und graulich getönten Formen: süßlich fade, eher unangenehm als angenehm³⁰⁾, also nicht nach Kartoffeln,
2. **der Gelbliche Knollenblätterpilz** (*Am. citrina* = *mappa*) nach Kartoffelkeimen³¹⁾,
3. **der Pantherpilz = Braune Knollenblätterpilz** (*Am. pantherina*) wie auch die beiden folgenden mehr rübenartig³²⁾,
4. **der Porphyry-Wulstling = Violettbraune Knollenblätterpilz** (*Am. porphyrea*) ähnlich³³⁾,
5. **der Gedrungene oder Grauede Wulstling = Graue Perlpilz** (*Am. spissa*) ebenfalls ähnlich³⁴⁾,
6. **der Perlpilz = Rötende Wulstling** (*Am. rubescens*) kaum merklich, jedenfalls nicht kartoffel- oder rübenartig³⁵⁾,
7. **der Narzissengelbe Wulstling** (*Am. junquillea* = *gemmata*) desgleichen³⁶⁾.

Die Geruchs-Angaben für den **Weißten Spitzhütigen Knollenblätterpilz = Kegeiligen Wulstling** (*Am. virosa*), der ja genau so lebensgefährlich giftig ist wie der Grüne Knollenblätterpilz, sind mir etwas zu unbestimmt, um hier als verwertbar mitgeteilt zu werden. Ich habe die Art bisher nicht ausreichend genug beobachten können.

Endlich ermöglicht die Geruchsunterscheidung auch manche Abgrenzung im Bereich der Ritterlinge. So wird ja etwa der so vielgestaltige Seifen-Ritterling (*Tricholoma saponaceum*) häufig nicht als solcher erkannt³⁷⁾. Wer auf seinen so typischen Geruch achtet, wird sich nie täuschen und ihn schließlich so genau kennengelernt haben, daß er die Geruchskontrolle gar nicht mehr vornehmen

³⁰⁾ Vademecum, Nr. 4: „fast geruchlos“.

³¹⁾ Ricken unterscheidet ihn schon in seinen Blätterpilzen, Nr. 922, durchaus zutreffend vom Grünen Knollenblätterpilz, schreibt aber „ohne auffallenden Geruch“!

³²⁾ Blätterpilze, Nr. 921: „ohne auffallenden Geruch“.

³³⁾ Blätterpilze, Nr. 919: „geruchlos“, desgl. Vademecum, Nr. 6.

³⁴⁾ Blätterpilze, Nr. 930: „geruchlos“.

³⁵⁾ Der Kartoffel- oder Rübengeruch ist also zwar keinesfalls ein ausgesprochenes Giftzeichen, ermöglicht aber die Abgrenzung des echten Perlpilzes gegenüber dem gefährlichen Pantherpilz. Der gleichfalls eßbare Gedrungene Wulstling wird gewiß gerade darum so häufig mit dem Pantherpilz verwechselt, weil beide Pilze annähernd den gleichen Geruch haben.

³⁶⁾ Ob gelegentliche schlechte Erfahrungen mit dieser vielfach zu Speisezwecken gesammelten Art nicht vielleicht doch nur auf Verwechslungen mit einzelnen blassen Exemplaren des Pantherpilzes zurückzuführen sind? Wer beim Sammeln die Nase mit zu benutzen versteht, wird beide Arten nie verwechseln!

³⁷⁾ Vergl. etwa die var. *squamosum* im 4. Bd. der Schweizer Pilztafeln, Abb. Nr. 9. Nach meinen Erfahrungen ist der Seifen-Ritterling übrigens trotz seines Giftgehalts als Mischpilz in kleineren Mengen unbedenklich verwertbar.

muß. *Tricholoma sejunctum* mit seinem radialfaserigen meist gelb- bis bräunlichgrünen³⁸⁾ Hut ist von entfernt ähnlichen Arten durch die besondere Stärke seines Mehlgeruchs abzugrenzen. Im Bereich der Erd-Ritterlinge riecht der gewöhnliche Erd-Ritterling = Mäusegraue Ritterling (*Trich. terreum*) im Gegensatz zum Gelbenden Erd-Ritterling (den Neuhoff³⁹⁾ wohl jetzt als *Trich. ramentaceum* = *myomyces* bezeichnen will, bisher *scalpturatum* = *argyraceum*) nicht nach Mehl⁴⁰⁾, so daß durch die Geruchskontrolle insoweit jede Verwechslungsgefahr mit dem gefährlichen Tiger-Ritterling ausgeschaltet werden kann.

Die Zahl der Beispiele könnte beliebig erweitert werden. Diese kleine Abhandlung hat nur die Aufgabe, auf einiges hinzuweisen und zu kritischer Nachprüfung, zu Eigenbeobachtungen und zu Mitteilungen über deren Ergebnisse in unseren Zeitschriften anzuregen.

³⁸⁾ Farbangabe richtig bei Moser, S. 61. Michael(-Hennig) 1939, Nr. 16, nennt die Art nicht ganz zutreffend „Gelbbraunlicher Ritterling“ und weist auf die Grüntönung gar nicht hin. Die Art ist für einen Unkundigen sehr leicht mit dem Grünen Knollenblätterpilz zu verwechseln, wenn nur auf die Hutoberhaut geachtet wird.

³⁹⁾ Schriftliche Mitteilung.

⁴⁰⁾ Anfänger sollten immer wieder darauf hingewiesen werden, daß Mehlgeruch keineswegs generell als Zeichen der Eßbarkeit eines Pilzes gewertet werden kann, riecht doch auch der gefährliche Riesenrötling (*Rhodophyllus*, früher *Entoloma*, *lividus*) stark nach Mehl und kann, solange seine erst spät roslich getönten Blätter noch gelblichblau sind, leicht für einen Ritterling gehalten werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1958

Band/Volume: [2](#)

Autor(en)/Author(s): Bach Egon

Artikel/Article: [Über die Bedeutung des Geruchssinns als Hilfsmittel bei der Diagnosestellung 7-16](#)