

denen als neue Art *Hebeloma ochroalbidum* vorgestellt und die Gruppe um *Hebeloma versipelle* diskutiert wird.

In einer Fundliste von Agaricales aus den Jahren 1970 bis 1972 im Saarland, die Helmut Derbsch erstellt und mir freundlicherweise zur Einsichtnahme zugeleitet hat, sind 13 Fälblinge verzeichnet, nämlich *claviceps*, *edurum*, *firmum*, *hiemale*, *longicaudum*, *mesophaeum*, *pumilum*, *radicosum*, *sacchariolens*, *sinapizans*, *sinuosum*, *testaceum*, *versipelle*. Neben guten alten Bekannten enthält die Zusammenstellung auch einige Arten, deren Identifizierung immer wieder schwerfällt, sei es infolge von Launen der Natur oder wegen der Unzulänglichkeit der Literatur. Es wäre erfreulich, wenn sich die Pilzfreunde künftig ernsthaft auch mit Fälblingen beschäftigen würden, damit in Südwestdeutschland Funde von Arten wie *Hebeloma pumilum*, *claviceps*, *firmum*, *hiemale* und *testaceum* bestätigt und belegt und die *species novae* aus neuester Zeit nachgewiesen werden können.

Dr. Hans Haas

„Rotbrauner Riesenträuschling“

Erstfund in Oberschwaben?

Überrascht blieb ich am Pfingstsonntagmorgen, 10. Juni 1973, bei einem Spaziergang in der Umgebung von Weingarten an einem Maisfeld stehen und staunte über die vielen großen, hellen Pilzhüte, die zwischen den jungen Maispflanzen standen. Zuerst glaubte ich an Ackerschirmlinge, aber schon beim ersten Exemplar, das ich in die Hand nahm, fielen mir die graublauen Lamellen auf; also konnten es keine Schirmlinge sein. Nach kurzem Nachdenken kam mir der Name Riesenträuschling in den Sinn. Ich nahm acht Pilze verschiedener Wachstumsstufen mit nach Haus und konnte sie an Hand von Michael-Hennig, Band IV, Nr. 259 als den „Rotbraunen Riesenträuschling“ bestimmen. Hans Steinmann bestätigte mir an Hand einer Sporenprobe meine Angaben. Was mich bei diesem Fund stutzig machte, war das frühe Vorkommen dieses Pilzes. Nach Bruno Hennig erscheint der Pilz erst ab August, in Frankreich dagegen bereits ab Juni.

Das Maisfeld grenzt auf zwei Seiten an Mischwald und ist mit strohigem Stallmist (Kuhdung) gedüngt. Ich zählte in einer Zeile 49 große Pilze.

Es wäre von Interesse, zu erfahren, ob weitere Funde dieses Pilzes in Oberschwaben bzw. Süddeutschland gemacht wurden.

Wilhelm Günther

Pilzarbeitsgemeinschaft Ravensburg-Weingarten.

Die „grundfalschen“ Nebelkappen

Ein siebzig Jahre alter Pilzsammler, der seit etwa dreißig Jahren vom Pilzverkauf lebt, brachte am 19. August 1973 einer Familie in Tüfingen bei Überlingen rund 12 Pfund Pilze mit der Bemerkung, es seien alles Nebelkappen. Zufällig hatte diese Familie noch Besuch, so daß neun Personen an diesem Pilzessen teilnahmen, und zwar vier Erwachsene und fünf Kinder. Fünfzehn bis zwanzig Minuten nach dem Essen klagte ein Junge über heftige Bauchschmerzen. Da der Junge schon während des Bratvorgangs mehrmals genascht hatte, war er auch der erste, der sich übergab. Während die Eltern noch über die Ursache nachdachten, wurde einem nach dem anderen übel. Binnen drei Minuten erbrachen sich dann alle neun Personen, die an dem Pilzessen teilgenommen hatten. Durch das andauernde Erbrechen hatte man Schwierigkeiten, sich zu verständigen.

Während der kurzen Pausen suchte man den Mülleimer nach Abfällen der Pilze durch.

Mit den wenigen Pilzresten setzte sich einer der am Essen Beteiligten in das Auto und fuhr zu mir nach dem zwei Kilometer entfernten Deisendorf, da sie wußten, daß ich Pilzberater bin. Nach genauen Angaben der Beteiligten dauerte die zwei Kilometer lange Fahrt etwa 45 Minuten. Der Familienvater, der zuerst den Wagen lenkte, mußte nach fünfhundert Metern notgedrungen anhalten. Schwindelanfälle, die von starken Schweißausbrüchen begleitet waren, sowie der stark anhaltende Brechreiz zwangen ihn, das Fahrzeug nicht weiter zu führen. Seine Frau, die etwas weniger Pilze gegessen hatte, fuhr dann weiter. Während der Fahrt zu mir mußte auch sie sich etwa zwölf- bis fünfzehnmal erbrechen. Bei mir zu Hause angekommen, bot sich mir ein trauriges Bild. Die sich immer noch Erbrechenden und Schweißüberströmten übergaben mir die mitgebrachten Pilzabfälle, die ich sofort als Reste des giftigen *Tigerritterlings* (*Tricholoma pardinum*) erkannte. Daraufhin riet ich ihnen, sofort ins Krankenhaus Überlingen zu fahren. Nach Aussage der Vergifteten war das Schlimmste neben Brechreiz und Schweißausbrüchen ein starkes Angstgefühl. Im Krankenhaus Überlingen angekommen, wurden ihnen große Mengen Salzwasser verabreicht, wie es von mir empfohlen wurde. Das vom Arzt zu Rate gezogene Institut für Pilzforschung in Zürich bestätigte, daß das von mir empfohlene Verabreichen von Salzwasser in diesem Fall das Beste sei. Durch den sehr starken Brechreiz erübrigte sich das Magenauspumpen. Der Vater, der am meisten Pilze gegessen hatte, wurde nach sieben Stunden von einem Kreislaufkollaps befallen. Nach etwa 24 Stunden wurden alle vergifteten Personen mit einer dreitägigen Diätverordnung aus dem Krankenhaus entlassen. Die Betroffenen haben seither eine starke Abneigung gegen jegliche Art von Pilzen. Gleichzeitig litten die Beteiligten drei Tage an Durchfall und starkem Durst.

Fritz Begenat, Deisendorf

Pilze mit Wildkräutern

Haben Sie schon einmal Mischgerichte aus Pilzen und Wildkräutern probiert? Nein? Dann haben Sie etwas versäumt, das Sie bald nachholen sollten. Der richtige Zeitpunkt ist der Frühling und Frühsommer, solange die Wildkräuter jung und zart sind. Sind sie erst verblüht, dann schmecken sie meist zu herb und werden z. T., wie der Löwenzahn, bitter und ungenießbar oder sogar, wie der Adlerfarn, unbedenklich. Auf jeden Fall verlieren sie an Nährwert. Das bedeutet aber, daß für solche Mischgerichte in erster Linie Frühjahrspilze in Betracht kommen, sofern man nicht noch konservierte Pilze vom vergangenen Herbst vorrätig hat.

Zu den Pilzen möchte ich hier nur soviel sagen, daß besonders jene, die keinen ausgeprägten Eigengeschmack haben und als Mischpilze eingestuft werden, mit Wildkräutern aufgebessert werden können. Eine angesichts der großen Zahl mehr oder weniger willkürliche Auswahl solcher Pflanzen am Schluß dieses Aufsatzes soll Sie dazu anregen, Ihre Pilzliebhaberei durch die naheliegende Beschäftigung mit den so außerordentlich gesundheitsfördernden Wildgemüsen, Wildsalaten, Wildgewürzen, Wildfrüchten und wilden Hausteepflanzen zu bereichern. Eine ausführliche Darstellung dieser Nahrung aus Wald und Wiese finden Sie in der im Anhang aufgeführten Literatur, die allerdings teilweise leider vergriffen und nur noch antiquarisch schwer zu beschaffen ist.

Der Genuß der mitunter etwas strengen Wildkräuter ist nicht jedermanns Sache. Gerade diese eignen sich jedoch vorzüglich zur Geschmacksaufbesserung fader Pilzgerichte. Die milden Wildkräuter munden ausgezeichnet als separate Zugabe zu aromatischen Pilzspeisen. Unabhängig von ihrer Schärfe aber sind Wildgemüse mäßig zu würzen, da sie von Natur aus viel mehr Nährsalze enthalten als unsere in dieser Hinsicht oft geradezu ausgehungerten Garten- und Treibhauspflanzen. Dies ist denn auch der

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: [10_1_1974](#)

Autor(en)/Author(s): Begenat Fritz

Artikel/Article: [Die „grundfalschen" Nebelkappen 5-6](#)