

Beobachtungen beim Märzschneckling, Hygrophorus marzuolus (Fr.) Brs.

Jeder Pilzfreund, der die warmen Strahlen der März- oder Aprilsonne dazu benutzt, dem Wald einen Besuch abzustatten, freut sich ganz besonders, wenn vor ihm plötzlich ganz versteckt die grauen Hüte des Märzschnecklings auftauchen. Wir haben hier in Stuttgart mehrere Standorte, jedoch nur einen, auf den man sich halbwegs verlassen kann. Er befindet sich beim Bergheimer Hof in Weilimdorf, links der Straße zur Solitude in einem Nadelmischwald mit Laubstreu. Dort erscheint der Pilz fast jedes Jahr, zwar nicht ganz standorttreu (sein Vorkommen hat sich in den letzten zehn Jahren auffallend nach Westen, dem Schloß Solitude zu, verschoben), aber doch wenigstens immer in ein bis zwei Exemplaren. Die ersten Funde in den letzten zehn Jahren datieren vom 7. März, die letzten vom 12. Mai.

Dieses Jahr konnte ich auf fünf Wanderungen den Pilz dreimal an dieser Stelle entdecken, und zwar am 9. April (vier Exemplare), am 21. April (ein Exemplar), und am 7. Mai (ein Exemplar). Bei der näheren Untersuchung der Pilze fielen mir nun in den letzten Jahren einige Dinge auf, deren Klärung wünschenswert wäre:

1. Alle gefundenen Pilze hatten, sofern der Hut noch weiß oder ganz hellgrau war, einen feuchten, aber nicht klebrigen oder schmierigen Hut. Bei den voll ausgedunkelten Pilzen jedoch war der Hut stets klebrig (Feststellung an vier verschiedenen Plätzen in den letzten drei Jahren).
2. Der Pilz reagiert in allen Teilen mit Phenol wunderschön purpurviolett bis purpurbräunlich. Ein Vergleich mit ähnlichen Herbstpilzen wäre interessant.
3. Mikroskopisch war die Struktur der Lamellentrama keineswegs so eindeutig, wie es die Einordnung bei den Schnecklingen erwarten ließe. Von zwölf untersuchten Pilzen (vier Standorte) zeigten allein drei Stück keine klare bilaterale Struktur, bei vier Exemplaren war diese dagegen eindeutig. JR

Pilzgericht aus dem Kühlschrank brachte den Tod

Mainz, 28. April. Ein fünfjähriger Junge aus Mainz-Gonsenheim ist in der Mainzer Universitätsklinik gestorben, nachdem er ein Gericht aus essbaren Pilzen genossen hatte, die drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt worden waren. Die Polizei teilte mit, die Pilze seien Spitzmorcheln und Speiselmorcheln gewesen, die von den pilzkundigen Eltern des Kindes gesammelt worden waren. Bei der Mutter des Jungen und seinem dreijährigen Bruder, die mittags ebenfalls von den Pilzgericht genossen hatten, stellten sich keine Beschwerden ein. Allerdings hatte der Fünfjährige am Abend eine zweite Portion verzehrt. In der Nacht mußte er mit Erbrechen und Durchfall in das Krankenhaus eingeliefert werden, wo er zwölf Stunden später starb. dpa

Diese Notiz entnahmen wir der Stuttgarter Zeitung vom 29. April 1965. Wieder einmal ist sie ein Beweis dafür, daß mit der Frühjahrsorchel (= Speisorchel) nicht zu spaßen ist. Roh und ungenügend gekocht ist sie einwandfrei giftig. Erinnern Sie sich auch daran, daß Pilze nicht aufgewärmt werden dürfen, da sich das Pilzeiweiß sehr schnell zersetzt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1965

Band/Volume: [1 3 1965](#)

Autor(en)/Author(s): Raithelhuber Jörg

Artikel/Article: [Beobachtungen beim Märzschneckling, Hygrophorus marzuolus \(Fr.\) Brs. 2](#)