

wissen als andere Leute. Allerdings wollte ich nicht so weit gehen, wie manche Sammler von Fossilien oder Mineralien, die ihren Jahresurlaub in einem bestimmten geographischen Gebiet verbringen oder die einen halben Tag in einer Felswand hängen, evtl. noch eine nicht eingeplante Übernachtung in Kauf nehmen, um ein besonders seltenes oder wertvolles Stück unbeschädigt zu bergen. Außerdem möchte ich meine Liebhaberei auch noch als Rentner uneingeschränkt ausüben.

Je mehr ich darüber nachdachte, um so klarer lag es vor mir, daß ich mich den Pilzen verschreiben wollte.

(wird fortgesetzt)

Hans-Peter Schacher, Böblingen

KURZBEITRÄGE

Keine Angst vor „Cadmiumpilzen“!

Wie ein voreiliges Urteil über ein unzureichend erforschtes Phänomen enden kann, zeigt der in der Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung 171: 189–192 (1980) veröffentlichte, hochinteressante Bericht von B. Schellmann, M.-J. Hilz und O. Opitz, Universität Erlangen–Nürnberg, über „Cadmium- und Kupferausscheidung nach Aufnahme von Champignon-Mahlzeiten“. Darin heißt es zusammenfassend u. a.:

„Der Nachweis hoher Cadmium-Konzentrationen in einigen wildwachsenden Champignon-Arten hatte zu Warnungen vor der möglichen Gefahr einer Cadmium-Intoxikation durch Aufnahme der Pilze geführt. In den Untersuchungen blieb unberücksichtigt, daß höhere Pilze im menschlichen Darm kaum verdaut werden können. Von 5 Probanden, die drei Tage eine Champignondiät aufgenommen hatten, wurden daher Stuhlproben vor und nach der Pilzdiät auf ihren Cadmium- und Kupfergehalt untersucht. Die in den Faeces nachgewiesenen hohen Schwermetallkonzentrationen bestätigen die Annahme, daß Speisepilze, deren Gerüstsubstanz, das Chitin, enzymatisch nicht angreifbar ist, weitgehend unverdaut den Darm passieren, ohne daß es zu einer wesentlichen Resorption kommt. Daher scheint die Gefahr einer Cadmium-Intoxikation auch nach Aufnahme großer Champignon-Mahlzeiten für den Menschen nicht gegeben.“

Und an anderen Stellen ist zu lesen: „Man kann bei der Beurteilung einer möglichen Toxizität des in Pilzen enthaltenen Cadmiums nicht von analytischen in vitro Bestimmungen des Schwermetallgehaltes der Pilze ausgehen, sondern muß die relativ geringe Resorptionsmöglichkeit durch den menschlichen Darm berücksichtigen.“ sowie „So liegt die Verdaubarkeit der Pilze bzw. die Resorption des Pilzeiweißes nach der Verkleinerung der Pilze und dem menschlichen Aufschluß der Zellen nur in der Größenordnung von 10 %.“

Da das Cadmium bekanntlich an das Pilzeiweiß gebunden ist, bedeutet das, daß nur 1/10 der mit Pilzen aufgenommenen Cadmiummenge überhaupt eine Chance hat, die Darmwände ins Blut zu passieren. Geht man davon aus, daß auch hiervon zumindest ein Teil rasch wieder ausgeschieden wird, dann kann man sich bedenkenlos dem Champignongenuß hingeben. Denn es ist nicht einzusehen, daß die Verhältnisse bei den meisten übrigen Schwermetallen viel anders liegen. Jedenfalls werde ich jetzt nicht mehr zögern, wieder Champignons zu sammeln und zu essen, wann immer sie zu wachsen beginnen.

Die Untersuchungen der Forschergruppe haben aber ferner bestätigt, daß es mit dem effektiven Nährwert der höheren Pilze nicht weit her ist. Alles Gefasel vom „Fleisch des Waldes“ u. dgl. entbehrt der Grundlage. Vielmehr könnte man Pilze, auch infolge ihres überdies niedrigen Heizwertes von ca. 80 Joule/100 g, eher als schmackhafte Schlankheitsspeise empfehlen, was ihre Beliebtheit im Zeitalter des übersättigten Wohlstands nur noch steigern dürfte; hoffentlich zum Vorteil der Pilzzüchter und nicht zu Lasten unserer ohnehin bedrohten Wildarten, wie Steinpilz, Pfifferling u. a.

Walter Albrecht

Produktion von Waldbeeren und Pilzen

Die Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung in Stuttgart-Hohenheim übermittelte uns freundlicherweise folgende statistische Angaben:

Gesamtproduktion an Waldbeeren in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1982

		Gesamtproduktionswert
I. Heidelbeeren (frisch)	200 to	1 200 000,— DM
Dosenware bzw. Glasware (ausschließlich aus Import)	5100 to	20 400 000,— DM
II. Preiselbeeren (frisch)	20 to	140 000,— DM
Dosenware bzw. Glasware (ausschließlich aus Import)	2600 to	16 900 000,— DM

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, daß im Jahre 1982 in der Bundesrepublik Deutschland sowohl bei Heidelbeeren, als auch bei Preiselbeeren eine sehr schwache Ernte zu verzeichnen war.

Importe 1982

		Gesamtproduktionswert
Insgesamt (frisch und konserviert)	17 197 to	53 162 000,— DM
davon Heidelbeeren (frisch)	1 461 to	7 127 000,— DM
Heidelbeeren (konserviert)	2 945 to	9 857 000,— DM
Heidelbeeren (tiefgefroren)	1 600 to	7 914 000,— DM
Himbeeren (frisch)	4 369 to	8 954 000,— DM
Himbeeren (konserviert)	1 816 to	8 192 000,— DM
Preiselbeeren (frisch)	772 to	6 695 000,— DM
Brombeeren und Stachelbeeren (frisch)	4 234 to	4 423 000,— DM

Beim Produktionswert der Waldbeerenenernte wurden bei Konserven die 1/1 Dosenpreise (entsprechende Preise der Glasware) ab Herstellungsbetrieb, bei Frischware die jeweiligen Großhandelspreise eingesetzt.

**Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturpilze)
in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1982**

		Gesamtproduktionswert
I. Waldpilze		
7200 to Dosenpilze		43 650 000,— DM
davon 2500 to	Pfifferlinge (einschl. umgepackter Salzware)	28 750 000,— DM
200 to	Steinpilze (einschl. umgepackter Salzware)	2 300 000,— DM
4500 to	Mischpilze (einschl. umgepackter Salzware)	12 600 000,— DM
2000 to	Frischpilze auf Frischmarkt	30 000 000,— DM
6 to	getrocknete Pilze	185 000,— DM
davon 1 to	getrocknete Steinpilze	60 000,— DM
5 to	getrocknete Mischpilze	125 000,— DM
II. Kulturpilze		
2 550 to	Dosenware Kulturchampignons (einschl. umgepackter Salzware)	12 750 000,— DM
34 500 to	Kulturchampignons frisch	172 500 000,— DM
35 to	Austernseitlinge frisch	350 000,— DM
15 to	Riesenträuschlinge frisch	160 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Waldpilzen		73 835 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Kulturchampignons		185 250 000,— DM
Gesamtproduktionswert an Austernseitlingen und Riesenträuschlingen		510 000,— DM
Gesamtproduktionswert f. alle Pilze 1982		259 595 000,— DM

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, daß im Jahre 1982 in der Bundesrepublik Deutschland bei Waldpilzen eine gute Ernte zu verzeichnen war (Pfifferlinge mittel, Steinpilze gut, Mischpilze gut).

Beim Produktionswert wurden bei Pilzkonserven die 1/1 Dosenpreise ab Herstellungsbetrieb, bei Frischpilzen die jeweiligen Marktdurchschnittspreise eingesetzt.

Pilzimport 1982

		Gesamtproduktionswert
Insgesamt	123 810 to	502 164 000,— DM
davon	frische Kulturchampignons	13 987 000,— DM
	konservierte Kulturchampignons	387 810 000,— DM
	andere Pilzkonserven	2 636 000,— DM
	frische Pfifferlinge	26 062 000,— DM
	frische Steinpilze	840 000,— DM
	frische andere Pilze und Trüffeln	4 961 000,— DM
	Pilze in Salzlage	38 042 000,— DM
	getrocknete Steinpilze	5 705 000,— DM
	andere Pilze und Trüffeln getrocknet	18 723 000,— DM
	Trüffelkonserven	3 389 000,— DM

Die importierten frischen Pfifferlinge und Steinpilze wurden zum größten Teil in den pilzverarbeitenden Betrieben des Bundesgebietes zu Dosenware verarbeitet. Bei den importierten Salzpilzen handelte es sich insbesondere um Pfifferlinge, Steinpilze und Mischpilze, die zum überwiegenden Teil im Bundesgebiet zu Dosenware verarbeitet wurden.

Zentralstelle für Pilzforschung
und Pilzverwertung Stuttgart 70

AUS DEN VEREINEN

Verein der Pilzfreunde Stuttgart e.V.

Fritz Oschmann 80 Jahre alt

Unser Ehrenmitglied Fritz Oschmann vollendete am 7.10.1983 in Dußlingen sein 80. Lebensjahr. Er wurde 1903 in Straßburg im Elsaß geboren. Nach seiner Ausbildung als Buchhändler übte er diesen Beruf einige Jahre in Spanien aus, bis ihn der Bürgerkrieg von dort vertrieb. In Köln führte er später eine eigene Buchhandlung, die während des Krieges durch Bomben zerstört wurde. 1946 aus der Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt übersiedelte er mit seiner Familie nach Stuttgart. Hier war er bis zu seinem Ruhestand in der Buchhandlung der Evangelischen Gesellschaft tätig.

In den ersten Nachkriegsjahren interessierte er sich sehr für die Speisepilze und konnte so viel zur besseren Ernährung seiner großen Familie beitragen. Sein Lehrmeister wurde Friedrich Gackstatter, der „Landesreferent der Arbeitsgemeinschaft Ernährung aus dem Walde“. Mit der Zeit faszinierte ihn die Pilzkunde so sehr, daß die Speisepilze nur noch eine angenehme Begleiterscheinung waren. Der Besuch einer Versammlung des Vereins der Pilzfreunde im Bierhaus Horsch führte 1953 zu seinem Eintritt in den Verein. Aufgrund seiner guten Pilzkenntnisse und der Bereitschaft zur Mitarbeit wurde er 1957 zum stellvertretenden Schriftführer und 1958 zum Schriftführer gewählt. Er schrieb regelmäßig die Fundlisten bei Führungen, Versammlungen und Ausstellungen. Dank seiner intensiven Mitarbeit gelang 1958/59 ein Wiederaufbau und eine Neuorientierung des Vereins. So konnte er bereits im Juni 1959 ein Mitteilungsblatt als Vorläufer unserer jetzigen Zeitschrift versenden. Er erstellte und betreute eine Artenkartei für die Pilzausstellungen. Ein Arbeitskreis traf sich regelmäßig, u. a. auch mehrmals in seiner Wohnung in der Lessingstraße. Die Mitgliederzahlen stiegen, hinzu kam der Versand von 2 verschiedenen Pilzkalendern und Pilzblättern. Diese Arbeiten verrichtete er 30 Jahre lang trotz zeitlich gesundheitlicher Beeinträchtigung unermüdlich allein.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [20_1_1984](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [KURZBEITRÄGE 23-26](#)