

ALLGEMEINE BEITRÄGE

Geruchskartei für Pilze

von Christian Volbracht, Astenbeck 39, 3201 Holle 4

Clusius benutzte in der ersten Monographie der Pilze 1601 bereits den Geruch für die Beschreibungen und bezeichnet im 16. Genus schädlicher Pilze einen „Natternschwamm“ als „äußerst stinkend“ (1). Bresadola zufolge handelt es sich um *Tephrocycbe rancida* (2). Auch „*Phallus hadrianus*“ erwähnt Clusius als „stinkend“ (3). Jacob Christian Schäffer beschreibt *Phallus impudicus* 1760 (4) schon genauer: „Nun aber entsteht ein starker, süßlicher und eckelhafter Geruch, der den meisten Personen ganz unleidentlich ist.“

Heute finden sich Geruchsmerkmale in vielen Beschreibungen, doch oft sind sie ungenau und widersprüchlich. Das Vokabular für die Beschreibung der Duftstoffe der Pilze ist nicht reich, ihre chemische Beschreibung fehlt meistens. So charakteristisch das Aroma vieler Arten auch sein mag, so umstritten ist die Definition wegen unserer Subjektivität und wegen der unterschiedlichen Fähigkeit, Gerüche zu erkennen und zu memorieren. Das gilt auch für Mykologen. J. Schäffer besaß einen besonders feinen Geruchssinn (5), Ricken „hatte keinen“ (6) und ließ seine Nichte die Pilzgerüche feststellen (10).

Die Eindrücke, die wir mit unseren rund 50 Millionen Riechzellen sammeln und im Gehirn verarbeiten, sind schwer beschreibbar und vergleichbar und deshalb – noch weniger als der Geschmack – kaum kommunizierbar. Nicht jeder weiß auch, wie die in Mosers (7) Pilzbeschreibungen vorkommenden Fruchtbombons, Juchtenleder oder Perubalsam riechen und wie Orangenblüten, Jasmin und Aprikosen-Duft auseinanderzuhalten sind.

Einen möglichen Weg zur Verbesserung weisen die Franzosen Marcel Locquin und Jean Lenoir. Der bekannte französische Mykologe Locquin hat bereits in seiner „*Mycologie générale et structurale*“ (8) ein breites Kapitel den Pilzgerüchen und ihrer Chemie gewidmet. Dafür zog er sich unter Fachkollegen durchaus auch kritische Bemerkungen zu. Symptomatisch ist ja auch, daß in den Neuauflagen des großen Michael-Hennig-Kreisel das in der ersten Auflage (9) enthaltene Kapitel über Pilzgerüche ersatzlos verschwunden ist.

Da überprüfbare Geruchs-Referenzen fehlen, war Locquin begeistert, als er ein erstes „Riechbuch“ (10) des französischen Weinexperten Lenoir kennenlernte. Es besteht aus einer Kassette mit 54 kleinen Fläschchen mit den wichtigsten Geruchsnuancen des Wein- und Fruch-, Blumen- oder Gewürzgerüchen bis hin zu Kiefer-, Tee- oder Korkengeruch. Lenoir läßt die Substanzen von Chemikern in der französischen Parfumstadt Grasse herstellen und versteht sein Werk als Beitrag zur „Ausbildung“ des unterentwickelten Geruchssinnes.

Mit Locquin zusammen gab er ein entsprechendes „Buch“ über Pilzgerüche heraus. „*Le Nez des Champignons*“ (11) enthält ebenfalls 54 Riechfläschchen mit typischen Geruchsstoffen. Im Begleittext und auf 54 Karten mit farbigen Pilzaquarellen werden chemische Grundstoffe und die zu den Gerüchen gehörenden Pilzarten genannt.

In der folgenden Aufstellung sind zu den 54 Gerüchen aus Locquin/Lenoir vor allem diejenigen ihrer Pilz-Beispiele genannt, zu denen sich auch bei Moser (M) Geruchsangaben finden. Bei zahlreichen weiteren Beispielen von Locquin/Lenoir hat Moser keine Gerüche angegeben.

Frucht- und Blumengerüche

Apfelartig: *Amanita spissa* var. *excelsa* (M: kartoffelfruchtartig), *Russula fellea* (M: Pelargonium oder Senfsoße)

Aprikosenartig: *Lactarius resimus* (M: obstartig), *Russula amoena* (M: nach Topinambur)

Pflaumenartig: *Clitocybe pruniodora* (= M), *Russula chamaeleontina* (M: nach Mirabellenmarmelade)

Muskat: *Hydnangium carneum*

Orangenblüte: *Cortinarius amoenolens* (M: Pflaumen), *Hebeloma sacchariolens* (M: nach Mandeln bis Zitronen), *Phlegmacium suaveolens* (= M)

Jasmin: *Hebeloma cistophilum* (M: süßlich, im Schnitt rettichartig), *Hygrophorus poetarum* (M: nach Perubalsam oder obstartig), *Leucopaxillus amarus* (M: mehlartig)

Iris: *Lepista irina* (M: nach Veilchenwurzel, Irisöl, Orangenblüten)

Englische Fruchtbonsbons: *Pholiota alnicola* (M: süßlich, blüten- oder fruchtartig),

Hygrophoropsis olida (M: nach Früchtebonsbons, obstartig)

Vanille: *Pleurotus salignus* (M: porlingsartig)

Kumarin: *Boletus fragrans* (M: angenehm), *Lactarius glyciosmus* (M: nach Kokos)

Nuß: *Boletus regius*

Kokos: *Lactarius fuscus* (= M)

Zimt: *Boletus lupinoides*

Anis: *Hygrophorus agathosmos* (M: Bittermandel), *Clitocybe odora* (= M), *Lentiniella cochleatus* (= M)

Säuerlich-fruchtig: *Boletus rhodopurpureus*

Primel: *Hygrophorus russocoriaceus* (M: nach Juchtenleder oder Zedernholz)

Bittermandel: *Hebeloma radicosum* (= M), *Russula laurocerasi* (= M)

Kakao: *Hebeloma edurum* (= M), *Pholiota praecox* (M: etwas mehlartig)

Balsamische Düfte:

Honig: *Collybia acervata* (M: fauler Kohl und Knoblauch), *Russula melliolens* (= M)

Zedernholz: *Cortinarius cedriolens* (= M), *Russula badia* (= M)

Terpentin: *Inocybe calamistrata*

„Grün-Gerüche“

Geranienblätter (Pelargonium): *Russula maculata* (M: bisw. nach Zedernholz oder gärenden Äpfeln)

Komplexer Grün-Geruch: *Volvariella bombycina*

Rhabarber: *Lyophyllum decastes* (M: fast geruchlos), *Telamonium rheubarbarinus* (M: nach Rhabarberstengel oder Persil)

Gurken: *Macrocyttidia cucumis* (M: herings- bis gurkenartig)

„Häusliche Gerüche“

Pilzgeruch: *Clitocybe catinus*

Mehl: *Tricholoma aurantium* (= M), *Clitopilus prunulus* (= M)

Sperma: *Gyromitra esculenta*

Schimmel: *Cystoderma carcharias* (M: unangenehm, staubartig), *Tricholoma scalpturatum* (M: leicht mehlartig), *Phlegmacium variegatum* (M: erd- oder staubartig)

Camembert: *Russula virescens*

Ranzig: *Mycena inclinata* (= M), *Lyophyllum immundum* (M: erd- bis mehlartig)

Seife: *Tricholoma saponaceum* (M: dumpf, waschküchenartig)

Moschus: *Cortinarius traganus* (M: unangenehm nach Acetylen)

Jod: *Boletus impolitus*, an der Stielbasis (M: Karbolgeruch) *Inoloma violaceum* (M: nach Zedernholz)

Geröstete Zichorie: *Lactarius serifulus* (M: nach Blattwanzen)
 Erdgeruch: *Boletus splendidus* (M: alt kumarinartig), *Lepiota cristata* (M: widerlich, stark)
 Widerwärtiger Geruch: *Lepiota acutesquamosa* (M: unangenehm), *Amanita phalloides* (M: süßlich honigartig bis widerlich ammoniakalisch), *Boletus satanas* (M: jung unangenehm, alt etwas aasartig)
 Rübe: *Amanita citrina* (M: nach rohen Kartoffeln), *Mycena pura* (rettichartig)
 Knoblauch: *Marasmius alliaceus* (M: knoblauchartig)
 Seegeruch: *Russula xerampelina* (M: alt nach Hering oder Krebsen)
 Urin: *Agaricus urinascens*
 Ammoniak: *Entoloma nidorosum* (M: mehr oder weniger stark nitrös)
 Verfaulte Kohl: *Micromphale foetidum* (M: fauliger Kohl und Knoblauchkomponente)
 Menthol (Pfefferminz): *Lepista glaucocana* (M: mehligartig)
 Chlor: *Boletus variegatus*
 Kampfer: *Cortinarius torvus* (M: mit starkem, fast aufdringlich süßlichem Geruch)
 Phenol: *Agaricus pilatianus* (M: karbolartig)
 Verbranntes Horn: *Russula foetens* (M: unangenehm süßlich-ölig)
 Trüffel: *Tuber melanosporum*
 Pfeffer: *Chalciporus piperatus*
 Tinte: *Agaricus meleagris* (M: schwach, karbolartig)
 Kadaver: *Tricholoma sulphureum* (M: widerlich, leuchtgasartig)

Der Vergleich mit Moser zeigt, daß über viele Geruchsbestimmungen gestritten werden kann und muß. Angaben, wie „angenehm“ oder „porlingsartig“ sind ungenau und subjektiv. Dafür bieten Locquin und Lenoir erstmals eine Gelegenheit, Gerüche zu vergleichen und zu „erlernen“. Leider ist ihr bisher nur in französisch erschienen Buch aber auch teuer. Angeschlossen haben Locquin und Lenoir noch 100 Kochrezepte für die Waldpilze, die überwiegend auf Locquins „Petite Flore des Champignons“ (11) und Ramains „Mycogastronomie“ (12) zurückgehen. Weinkenner Lenoir gibt zu den Rezepten, die „Küchenmykologen“ bis auf die Höhe der Kochkunst führen, Tips für die passenden Weine.

Der Textteil des Bandes enthält zudem eine Einführung in die wissenschaftlichen Grundlagen der Geruchskunde. „Les Nez de Champignons“ verfolgt deshalb vor allem das Ziel, die Kenntnisse über die Chemie der Pilze zu vertiefen und den Geruchssinn der Mykologen weiterzuentwickeln. Hier ist noch viel zu tun.

Literatur

- (1) Clusius, C. (1601): Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia. In: Rariorum Plantarum Historia. S. CCLXXXI
- (2) Istvanffi (1900): Etudes et commentaires sur le code de l'Ecuse. S. 157
- (3) Clusius C. (1601): a. a. O. S. CCLXXXVII
- (4) Schäffer, J. C. (1760): Der Gichtschwamm mit dem grüschleimigen Hute. S. 11
- (5) Romagnesi H. (1967): Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. S. 25
- (6) Pieschel, E. (1971): Erinnerungen an Pfarrer Dr. A. Ricken. Zeitschr. f. Pilzkunde 37. S. 8
- (7) Moser M. (1983): Die Röhrlinge und Blätterpilze
- (8) Locquin M. (1984): Mycologie générale et structurale
- (9) Michael/Hennig (1958): Handbuch für Pilzfreunde. Bd. 1. S. 83 ff
- (10) Lenoir J. (1981): Le Nez du Vin
- (11) Locquin, M. und J. Lenoir (1986): Le Nez du Champignon
- (12) Locquin (1956): Petite Flore des Champignons de France
- (13) Romain P. (1954): Mycogastronomie

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [23_2_1987](#)

Autor(en)/Author(s): Volbracht Christian

Artikel/Article: [Geruchskartei für Pilze 40-42](#)