

Was die SV-Reaktion anbelangt, muß H. EINHELLINGER ähnliche Erfahrungen gemacht haben wie ich. Er weist auf S. 165 in Hoppea darauf hin, daß das Hilfsmittel Sulfovanillin zur Bestimmung von *Russula rosea* „nur am Exsikkat absolut verläßlich ist und am Frischpilz, selbst an der Stielspitze, nicht selten versagt“.

Die nicht neue Erkenntnis: manchmal braucht man einen sehr langen Atem, um Täublinge eindeutig zu bestimmen.

Erwin Staudt

Literatur

EINHELLINGER A. in Hoppea (1985) – Die Gattung *Russula* in Bayern, Regensburg
ROMAGNESI H. (1967) – Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord, Paris.

Anmerkungen zu Zitaten

Zitat Böblinger Kreiszeitung, Datum nicht notiert:

„Zu erkennen ist der „Grüne“ auch an der geriffelten Manschette unterhalb des Hutes, deren Haut abziehbar ist, darunter muß das Pilzfleisch grünlich schimmern.“

Anmerkung:

Es muß heißen: „dessen Haut abziehbar ist“, denn nicht die Haut der Manschette ist abziehbar, sondern diejenige des Hutes (unter der dann das Pilzfleisch grünlich schimmert). Die Manschette ist ja selbst nur eine Haut, nämlich der Rest der Teilhülle, die zwischen Stiel und Hutrand gespannt war. Beim ganz jungen Pilz liegt diese Haut so dicht an den Lamellen an, daß sich deren Schneiden auf der Teilhülle abzeichnen, was später noch als die erwähnte Riffelung erkennbar ist.

Die deutsche Sprache ist ein feines Instrument, mit dem sich auch schwierige Sachverhalte zutreffend darstellen lassen, vorausgesetzt man gebraucht sie korrekt, was ja Aufgabe der Journalisten ist bzw. wäre.

Zitat Zeitschrift tina, Datum nicht notiert:

„Unbekannte Pilze sollte man nicht einmal anfassen – beim tödlichen Knollenblätterpilz kann schon das bloße Berühren gefährlich sein!“

Anmerkung:

Um unbekannt Pilze kennenzulernen, gibt es wohl keine andere Möglichkeit, als sie anzufassen, um das evtl. Vorhandensein von artkennzeichnenden Merkmalen abzuklären und zwar an der Unterseite des Hutes und am Stiel von seiner Basis bis zu seiner Spitze, also seinem oberen Ende am Übergang in den Hut.

Bei den Knollenblätterpilzen, also den Wulstlingen, von denen es in Mitteleuropa ca. 30 Arten gibt, liegen Wohlgeschmack und Todesgefahr dicht beieinander. Man denke nur einerseits an den Kaiserling, der so köstlich schmecken soll, daß es bei den Römern den einfachen Leuten verboten war, ihn zu verspeisen, sie mußten ihn vielmehr am Cäsarenhof abliefern, und den Fliegenpilz andererseits, von dem allgemein bekannt ist, daß er giftig ist, so daß man schon jedes kleine Kind vor ihm warnt und der glücklicherweise seine Giftwirkung so rasch entfaltet, daß die Rettungsmaßnahmen noch rechtzeitig eingeleitet werden können.

Es gibt jedenfalls eßbare Wulstlinge, beispielsweise ist der Perlpilz ein beliebter und gut bekömmlicher Speisepilz; er ist allerdings roh giftig. Ferner sind alle Scheidensteiflinge (Untergattung *Amanitopsis*) eßbar, sollen aber wegen ihrer Seltenheit geschont werden.

Zudem sind sie sehr zerbrechlich, so daß hinterher meist bedauert werden muß, welche gepflückt zu haben.

Wenn nun hier vom tödlichen Knollenblätterpilz die Rede ist, so kommen für denjenigen, der es genau nimmt, drei Arten in Betracht, nämlich der Weiße (*Amanita verna*), der Spitzhütige (*Amanita virosa*) und der Grüne (*Amanita phalloides*). Der Grüne ist weitaus der häufigste von den dreien, so daß die beiden anderen in Berichten, Statistiken usw. meist vernachlässigt werden.

Die tödlichen Wulstlinge sind u. a. deshalb so gefährlich, weil sie zunächst gut schmecken und weil die ersten Vergiftungssymptome ziemlich spät auftreten, nämlich erst, wenn die Pilze schon verdaut und die giftigen Inhaltsstoffe vom Körper aufgenommen sind. Durch Erbrechen oder Ausspülen des Mageninhaltes ist dann keine nachhaltige Besserung mehr zu erreichen. Schon häufig haben Vergiftete, bevor sie starben, geäußert, noch niemals so ein wohlschmeckendes Pilzgericht gegessen zu haben. Auf den Grünen Knollenblätterpilz gehen etwa 10 % aller Pilzvergiftungen aber ca. 90 % der Todesfälle zurück.

Die Vergiftung kann nur über den Verdauungstrakt geschehen, also dadurch, daß Pilzstücke verzehrt werden. Die Gefährlichkeit einer Berührung ist nicht etwa dadurch begründet, daß die giftigen Knollenblätterpilze Kontaktgifte enthielten – dies ist nicht der Fall –, sondern liegt darin, daß evtl. an den Fingern haftende Teile wie Lamellensplitter, Huthaut- oder Velumfetzen oder Sporen in den Mund gelangen könnten. Aus diesem Grunde sind auch die Pilzberater dazu angehalten, nicht nur die Giftpilze zu entnehmen, sondern den ganzen Pilzkorb vom Verzehr auszuschließen, wenn sich auch nur ein einziges Exemplar der hochgiftigen Knollenblätterpilze darin finden sollte.

Zusammenfassend möchte ich sagen: Unbekannte Pilze muß man anfassen, wenn man sie kennenlernen will, und nicht das Berühren von Giftpilzen, sondern das Verbringen – auch von Partikeln – in den Mund ist gefährlich (wenngleich einzuräumen ist, daß durch kleine Bruchstücke die tödliche Menge von ca. 50 Gramm für einen gesunden Erwachsenen nicht zusammenkommt).

H. P. Schacher

Zeitschrift für Pilzkunde gesucht

Zur Vervollständigung der Zeitschriften in unserer Vereinsbibliothek werden einige noch fehlende Hefte der Zeitschrift für Pilzkunde gesucht:

| Jahrgang | Jahr | Hefte |
|----------|------|--------|
| 1 | 1922 | 1–4 |
| 2 | 1923 | 1–12 |
| 17 | 1938 | 2, 3/4 |
| 18 | 1939 | 1, 2 |
| 29 | 1963 | 1, 2 |
| 30 | 1964 | 3/4 |
| 33 | 1967 | 1/2 |

Angebote bitte an den Zeitschriftenverwalter Andreas Gminder, Maisenbacher Str. 8, 75378 Bad Liebenzell.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1994

Band/Volume: [30_2_1994](#)

Autor(en)/Author(s): Schacher Hans Peter

Artikel/Article: [Anmerkungen zu Zitaten 54-55](#)