

WESTFÄLISCHE PILZBRIEFE

Herausgegeben von Dr.H.Jahn, Landesstelle für den
mathematisch-naturwiss. Unterricht
Recklinghausen, Postfach MNU

Nr.4

April 1958

Probleme bei giftigen Ritterlingen

W. Neuhoff, Rellingen

Es ist gegenwärtig allgemein bekannt, daß der Tiger-Ritterling ein nicht tödlicher, aber doch sehr unangenehmer Giftpilz ist, weil sein Genuß stets starke Übelkeit, Leibschmerzen, heftiges Erbrechen und zumeist auch noch anhaltende Störungen der Darmtätigkeit im Gefolge hat. Man weiß auch, daß dieser Pilz vorwiegend auf Kalkboden wächst; aber wie es im einzelnen um seine Verbreitung steht, insbesondere ob er in Norddeutschland nicht vorkommt, darüber fehlt noch jede verlässliche Angabe.

Es scheint aber inzwischen vollständig vergessen zu sein, daß noch von zwei anderen Tricholoma-Arten ganz gleiche Vergiftungserscheinungen in der Literatur mitgeteilt worden sind. Und wenn schon beim Tiger-Ritterling noch immer einige Unsicherheit über den wissenschaftlichen Namen der Art besteht (ob *Tricholoma pardinum* Q., *T.tigrinum* SCHFF. oder gar *T.seulpturatum* FR.), so ist von den beiden anderen giftigen Ritterlingen gleichfalls zu sagen, daß ihre Benennung noch recht problematisch ist.

Im Jahre 1930 erschien in der "Zeitschrift für Pilzkunde (Bd.14, S. 50-54) unter der Überschrift "Ein gesundheitsschädlicher Ritterling" ein Aufsatz von Karl KERSTEN, in dem über die Vergiftung einer Schulklasse von 22 Mädchen und der den Kochunterricht leitenden Lehrerin in Bitterfeld berichtet wurde. Eine halbe bis eine Stunde nach dem Genuß, noch in der Schule, stellte sich bei einigen Mädchen Übelkeit ein, zwei der Kinder mußten sich bereits übergeben. In den nächsten Stunden reagier-

ten sämtliche Personen, die diese Pilzart genossen hatten, mit heftigem Erbrechen auf das als sehr wohlschmeckend bezeichnete Gericht; drei der Mädchen wurden in das Krankenhaus eingeliefert, konnten aber bald wieder entlassen werden.

Die Pilze stammten aus reinem Kiefernbestand der Dübener Heide bei Bitterfeld und waren als "Sandröschen" in den Lebensmittelhandel gekommen. Um die Klärung des wissenschaftlichen Artnamens bemühten sich auf Grund von Zusendungen aus dem beschlagnahmten Rest außer K. KERSTEN noch J. SCHAEFFER, F. KALLENBACH, Br. HENNIG, das Bakteriologische Institut Halle und die Biologische Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft (Prof. ULBRICH und Dr. LAUBERT). KERSTEN schloß sein Gutachten mit der folgenden Feststellung: "Ich persönlich bin der Ansicht, daß die Beschreibung für *u s t a l e* am besten auf diesen Pilz paßt, eine feste Grenze nach *albobrunneum - pessundatum* - stans hin sich jedoch nicht ziehen läßt." Die Urteile der übrigen Sachverständigen sind uneinheitlich, aber eine der genannten vier Arten wird stets in Betracht gezogen.

In einer späteren Nummer der "Zeitschrift für Pilzkunde" (1930, S.156) erklärte HUBER-Saarbrücken, dessen Angaben über den Speisewert von Pilzarten als sehr zuverlässig geschätzt sind, daß er und seine Familie von den genannten Arten sowohl *T. pessundatum* als auch *T. albobrunneum* ohne Schaden gegessen haben und daß *T. pessundatum* als besonders wohlschmeckend, zart und bekömmlich zu empfehlen sei. Ganz entsprechende Angaben finden sich auch bei KONRAD & MAUBLANC in "Icones selectae Fungorum". Bemerkenswert war auch eine Angabe von J. SCHAEFFER in Heft 6 der "Deutschen Blätter für Pilzkunde": "Es sind schon üble Erfahrungen mit ihnen (den rotbraunen Ritterlingen) gemacht worden. Sie sind nämlich überwiegend mehr oder weniger bitter oder können es wenigstens sein, und ich vermute, daß die Giftwirkung mit den Bitterstoffen zusammenhängt." Das war also die geltende Meinung im Jahre 1942.

Im Oktober 1943 war ich zu einer Pfarrersfamilie im südlichen Ostpreußen eingeladen. Wir sammelten

gemeinsam eine reichliche Menge Pilze für die Mittagsmahlzeit. Das Mischgericht bestand etwa zu gleichen Teilen aus Röhrlingen (Steinpilz,, Marone, Butterpilz, Sandpilz) und Ritterlingen (*Tricholoma equestre*, *portentosum* und *pessundatum*). Von der letztgenannten Art wurden alle Exemplare auf ihren Geschmack geprüft; wir hatten nur mild schmeckende Stücke im Gericht, das uns ausgezeichnet mundete.

Nach der Mahlzeit machten der Pfarrer und ich eine neue Exkursion in die pilzreichen Kiefernwälder. Nach etwa einer halben Stunde wurde mein Begleiter plötzlich auffallend blaß; Schweiß trat auf die Stirn, er warf sich auf das Moos und krümmte sich vor Schmerzen. Die Angst vor einer ernsthaften Vergiftung erfaßte uns beide. Dann erfolgte bei ihm ein derartig starkes Erbrechen, daß es schien, als würde viel mehr als die gesamte Mittagsportion ausgespien. Danach fühlte er sich zwar erschöpft, aber doch soweit frisch, daß wir den Heimweg antreten konnten. Zu Hause fanden wir die Lage noch viel schlimmer vor: die Pfarrersfrau hatte sich mehrmals übergeben müssen, das Hausmädchen war gerade beim fünften Mal, und selbst das kleine Kind, das nur eine Schmeckprobe von der Sauce abbekommen hatte (das Kochwasser war nach dem Brauch in diesem Hause nicht fortgegossen worden), war nicht verschont geblieben. Erst, als bei allen anderen das Übel schon vollkommen überstanden war, kam mehr als fünf Stunden nach dem Essen auch ich an die Reihe: nach zweimaligem schmerzhaften Erbrechen war auch bei mir der unangenehmste Teil der Vergiftung vorüber; aber ein starker Widerwillen gegen Nahrungsaufnahme und gelegentliche Darmstörungen machten sich noch zwei Tage lang bemerkbar.

Wir hatten nach der Rückkehr noch einmal den Satz im 1. Band von MICHAELS "Führer für Pilzkunde" vom Jahre 1939 bei *T. pessundatum* nachgelesen: "Einzelne Exemplare im Mischgericht sind für die meisten Menschen harmlos." Wie sind derartige Widersprüche erklärlich? Es ist erst neuerdings bekanntgeworden, daß bisweilen unter dem gleichen Namen in verschiedenen Gegenden ganz unterschiedliche Arten verstan-

den werden. Noch sind es z.B. nicht zehn Jahre her, da gab es in der gesamten Literatur nur *e i n e n* Edelreizker (*Lactarius deliciosus*), und dann stellte es sich heraus, daß unter dieser Bezeichnung in Wirklichkeit drei verschiedene Arten existieren. Es dürfte mit *T. pessundatum* wohl ganz ähnlich sein. Schon Elias FRIES hatte nach fünfzigjähriger pilzkundlicher Arbeit aus dem von ihm 1821 als einheitliche Art beschriebenen *T. pessundatum* eine zweite, *T. stans*, ausgeschieden, die er noch weiter in zwei Unterarten aufgliederte. Von diesen dreien kennt die neuere Literatur nur zwei, und solange die dritte nicht klargestellt ist, kann niemand mit Sicherheit sagen, welche davon den Namen *pessundatum* zu tragen hat. Gewißheit besteht gegenwärtig nur erst darin, daß eine davon ein recht unangenehmer Giftpilz ist.

Es ist noch von einer weiteren Art dieser Gattung bekannt, daß nach ihrem Genuß ganz ähnliche Vergiftungserscheinungen eintreten, wie sie bei der Art aus der *pessundatum*-Gruppe eben geschildert worden sind. Ich habe darüber im 11. Band der "Zeitschrift für Pilzkunde" (1932, S. 23-26) ausführlich berichtet und will hier nur kurz die wesentlichsten Tatsachen wiederholen. Mittelschullehrer KALKREUTH-Danzig, einer der kritischsten westpreussischen Botaniker, hatte mir 1930 mehrere Exemplare eines durch Hutfarbe, Stielform und Ringbildung eindeutig festgelegten Ritterlings übersandt und angefragt, ob dies wirklich der im 1. Band von MICHAEL-SCHULZ, Führer für Pilzfreunde (1924), unter Nr. 17 abgebildete Halsband-Ritterling (*Tricholoma focale*) sei; sein Pilz stimme in allen Merkmalen mit dieser Art überein, nur die Wertangabe "er ist eßbar" treffe nicht zu, denn er und seine Familie hätten nach dem Genuß sehr stark erbrechen müssen. Ferner teilte er mir mit, daß ihm Professor Dr. LACKOWITZ, der damalige Leiter der Danziger Pilzbestimmungsstelle, im Vertrauen gesagt habe, er hätte mit diesem Pilz gleiche Erfahrungen gemacht: nach vier Stunden hätte er vomitiert, weitere Folgen seien aber nicht eingetreten.

In meiner Antwort machte ich auf die Tatsache aufmerksam, daß dieser sehr festfleischige Pilz stets einen abwärts verschmälerten Stiel besitze, wie es FRIES als wichtigstes Merkmal für *T. robustum* hervorhebe, während die Art, die FRIES als *focale* beschreibt, einen gleichdicken Stiel besitzen soll und weichfleischig sei; auch hätte BRESADOLA diesen Ritterling, der bei MICHAEL-SCHULZ und bei RICKEN *T. focale* heißt, bereits in "Funghi mang" als *T. robustum* bezeichnet. Gegenwärtig ist die Verwirrung um die Benennung dieses Giftpilzes noch vermehrt durch die Auffassung Jakob E. LANGES in der hochgeschätzten "Flora Agaricina Danica"; er bildet auf Taf. 16 fuchsfig gefärbte Stücke dieser Art als *Armillaria focalis*, braune dagegen als *A. robusta* ab. Es muß nämlich in Betracht gezogen werden, daß RICKENs Fastberangerter Ritterling (*T. albobrunneum*) falsch benannt ist und diese Art für FRIES das *focale* war.

Auch beim Seifen-Ritterling (*T. saponaceum*) liegen gegenteilige Auffassungen über die Genießbarkeit ähnlich wie bei *T. pessundatum* vor. Wir lesen bei MICHAEL (1939): "In größerer Menge genossen, erzeugt er Übelkeit und Erbrechen". KONRAD & MAUBLANC aber schreiben bei beiden abgebildeten Varietäten dieser Sammelart, daß es sich um mittelmäßige Speisepilze handele, die aber keineswegs giftig oder auch nur verdächtig seien. Es könnte möglicherweise irgendeine der als *R. saponaceum* zusammengefaßten Varietäten wirklich giftig sein, aber für diese Vermutung fehlt der sichere Nachweis.

In der neueren schwedischen Literatur (INGELSTRÖM, SUBER) wird auf die Giftigkeit von *Melanoleuca strictipes*, dem Feldrigen Weichritterling, hingewiesen, doch kann ich bisher nicht ermitteln, wo Angaben über den Verlauf der Erkrankung zu finden sind. In Ostpreußen war dieser schlankstielige weißliche Frühsommerpilz keineswegs selten (ich hatte 1936 bereits über ein Dutzend Fundorte veröffentlicht); Vergiftungsfälle sind mir damals aber nicht bekanntgeworden.

Außer den bisher genannten Arten sind gelegent-

lich noch mehrere andere (T. album, inamoneum, sulphureum, virgatum, albobrunneum) als gesundheits-schädlich bezeichnet worden, doch sind in neuerer Zeit keine sicher belegten Fälle aus der überprüf-baren Literatur nachzuweisen. Da es sich um schlecht riechende oder unangenehm schmeckende Arten handelt, könnten bloße Vermutungen vorliegen, wie sie aus alten Angaben über giftige Milchlinge und Täublinge zur Genüge bekannt sind. Jedenfalls sind noch viele weitere Erfahrungen und Beobachtungen vonnöten, um die mancherlei Probleme bei giftigen Ritterlingen ihrer Lösung näherzubringen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Westfälische Pilzbriefe](#)

Jahr/Year: 1957

Band/Volume: [1](#)

Autor(en)/Author(s): Neuhoﬀ Walther

Artikel/Article: [Probleme bei giftigen Ritterlingen 41-42](#)