©Original-Download unter http://www.pilzbriefe.de; zudem unter www.zobodat.at

Vergiftungen mit braunen Ritterlingen

Nils Suber, Stockholm

Da mir bekannt war, daß man auch in Schweden unangenehme Erfahrungen mit braunen Ritterlingen gemacht hat, bat ich Herrn Agronom Nils SUBER, den bekannten Stockholmer Pilzsachverständigen und Autor des beliebten Pilzbuches "I svampskogen", uns darüber zu berichten. Auch hier wird einem "Tricholoma pessundatum" die Schuld gegeben. Der Herausgeber

Meine erste theoretische Bekanntschaft mit "Tricholoma pessundatum" stammt aus dem Pilzbuch von Dr. M.A. LINDBLAD, der 1899 im Alter von 79 Jahren starb. Er war ein sehr kenntnisreicher Mykologe und hatte viele Versuche mit Speisepilzen gemacht, um Urteile über ihren Wert abzugeben, hatte aber offensichtlich die braunen Ritterlinge nicht hinreichend geprüft. In seinen hinterlassenen Aufzeichnungen wurde nämlich ein brauner Ritterling mit "weißem oder braunfleckigem Stiel" als Tricholoma albobrunneum beschrieben und als guter Speisepilz bezeichnet. Offensichtlich hatte Dr. LINDBLAD in diese Art auch T. pessundatum einbezogen. Sein Buch wurde nach seinem Tode von seinem Schüler in der Pilzkunde, dem späteren bekannten Pilzforscher Dr. Lars ROMELL herausgegeben. Unter dem Titel "Dr. Lindblads svampbok" war es und ist z.T. heute noch sehr

©Original-Download unter http://www.pilzbriefe.de; zudem unter www.zobodat.at

schätzt. ROMELLs Schüler Hugo STELIN stellte im Laufe der Jahre fest, daß einige Angaben in "Lindblads svampbok" der Berichtigung bedurften, wollte aber nicht ohne mehrjährige Versuche ein Urteil abgeben. So stand auch in der ersten Ausgabe seines eigenen Pilzbuches "Stelins svampbok" ein "T albobrunneum" als guter Speisepilz. Nachdem aber mehrere Personen berichteten, sie hätten nach dem Genuß brauner Ritterlinge Beschwerden bekommen, schrieb STELIN in einem neuen Buch 1936 sicherheitshalber, der Pilz sei "eßbar nach Abkochen" (Fortschütten des Kochwassers). Im Jahre 1938 machten dann STELIN und ich einen Selbstversuch, nachdem wir wiederum gehört hatten, daß ein brauner Ritterling üble Erkrankungen hervorgerufen hätte. Wir aßen jeder eine ziemlich große Portion von Tricholoma pessundatum (die Pilze waren angeblich etwas überbrüht worden), wurden aber sehr krank danach, möglicherweise verstärkt durch den gleichzeitigen Genuß eines Gläschens Schnaps. Wir aßen die Pilze um 8 Uhr abends. Nach etwa drei Stunden begannen wir uns unwohl zu fühlen. Wir bekamen erhöhten Puls, Schweißausbrüche, Herzbeschwerden, Erbrechen und nach einer halben Stunde nach Beginn der Krankheitssymptome erlösende Durchfälle, die zwei Tage anhielten. Es handelte sich dabei ohne jeden Zweifel um den Pilz, der in meinem Buch "I svampskogen" (Stockholm 1950) auf Tafel 8 nach einem Farbphoto von H. JAHN als "Kastanjmusseron" (T. pessundatum) abgebildet ist. STELIN bezeichnete daraufhin in der neuen Auflage seines Buches 1939 T. pessundatum als Giftpilz Dieser Auffassung haben sich seitdem alle schwedischen Pilzbuchautoren (B. CORTIN, E. INGELSTRÖM u.a.) angeschlossen.

Ich warne jetzt vor allen braunen Ritterlingen, nachdem mehrere Vergiftungen mit T. pessundatum vorgekommen sind. T. flavobrunneum ist ebenfalls nicht einwandfrei (etwas bitter), T.imbricatum ist auch nicht gut - und wie sollen gewöhnliche Sterbliche alle Arten auseinanderkennen? Am besten ist es, die Pilzfreunde vor dem Genuß aller braunen Ritterlinge zu warnen.

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): Suber Nils

Artikel/Article: Vergiftungen mit braunen Ritterlingen 46-47