Die wichtigsten Korallenpilze.

Von Huber, Saarbrücken.

Mit 1 Tafel Nr. 15.

Zu den auffälligsten Erscheinungen der Pilze unserer Heimat gehören die Korallenpilze. Die eigenartige Gestalt, die prächtig gelben und rötlichen Farben und das truppweise Vorkommen der oft recht großen Pilze verraten sie schon von weitem dem Blicke des Sammlers. Sie sind auch schon von alters her unter zahlreichen Namen (Ziegenbart, Bocksbart, Hahnenkämmchen, Hirschschwamm, Bärentatze usw.) dem Volke bekannt, und die meisten Arten sind beliebte und gute Speisepilze. Zudem heißt es in allen Pilzbüchern, sämtliche Korallenpilze seien unschädlich und jung eßbar. Trotzdem kommen alljährlich zahlreiche leichtere und ernstere Erkrankungen nach dem Genusse dieser Pilze vor. In einigen Städten wurden die Korallenpilze infolgedessen nicht mehr zum öffentlichen Verkauf auf den Märkten zugelassen. Was sagen nun hierzu die Pilzkenner? Sie erklären, im Jugendzustande seien alle Korallenpilze schmackhaft und bekömmlich, während sie im Alter bitter würden und alsdann Verdauungsstörungen verursachten. Namentlich in den Spitzen der Ästchen, die beim Putzen abgeschnitten werden müßten, soll dieser Stoff vorhanden sein. Andere wieder empfehlen längeres Abkochen vor der eigentlichen Zubereitung. Enttäuscht nahm nun mancher Pilzfreund wahr, daß die Pilze trotz der Befolgung dieser Ratschläge bitter schmeckten und Leibschmerzen und Durchfall eintraten. Schon als Knabe sammelte ich die Korallenpilze gern und brachte alle Arten in großen Mengen nach Hause. Doch gar oft machten meine Eltern „bittere Erfahrungen" mit diesen Pilzen, so daß meine Mutter schließlich nichts mehr von ihnen wissen wollte. Auffallend war mir nun, daß nur die Korallenpilze aus den nahen lothringer Wäldern (Ramaria pallida, formosa und flava) stets und ständig die Erkrankungen verursachten, während die aus dem Köllertal und der Pfalz (Ramaria aurea und botrytis) immer schmackhaft und bekömmlich waren. Durch wiederholte Versuche mit den einzelnen Arten stellte ich einwandfrei fest, daß Ramaria pallida und formosa die Übeltäter waren. Schon kleine Stückchen der rohen Ramaria pallida erzeugen die bekannten Giftwirkungen. In den letzten drei Jahren wurden mir mehr als zwanzig Vergiftungsfälle durch Ramaria pallida in Saarbrücken und der Umgebung bekannt. Ende August 1930 wurde eine mir bekannte Familie betroffen. Die Hausfrau kaufte auf dem Wochenmarkt ein Pfund der Pilze, die am Abend von Vater, Mutter und zwei Söhnen im Alter von 13 und 11 Jahren trotz des Bittergeschmackes verspeist wurden. Bereits eine Viertelstunde nach dem Genusse stellten sich bei allen Personen Leibschmerzen ein, verbunden mit heftigem Durchfall. Die Schmerzen steigerten sich, so daß sich die ganze Familie ins Bett legen mußte. Alle tranken mehrere Tassen starken Pfefferminztee, worauf sich nach zwei Stunden die Leibschmerzen linderten. Die Stuhlentleerungen, zuletzt mit

Schleim und Blut gemischt, währten bis nachts drei Uhr. Am nächsten Tage waren alle noch sehr matt, so daß sich der Vater nicht zur Arbeit begeben konnte. Die Mutter und die beiden Söhne konnten erst am Nachmittage das Bett verlassen. Ärztliche Hilfe wurde in diesem Falle nicht in Anspruch genommen. Die Frau brachte mir gleich nach der Genesung einen Pilz, der versehentlich in der Markttasche zurückgeblieben war. Es war Ramaria pallida. In einem anderen Falle wurde die Familie eines Arbeiters betroffen. Der Mann begegnete mir schon seit einigen Jahren oftmals auf meinen Exkursionen. Anfangs September 1930 sammelte er in den Wäldern bei Stieringen Korallenpilze, wo Ramaria pallida recht häufig ist. Fünf Personen erkrankten unter denselben Erscheinungen wie im vorigen Falle. Der sofort gerufene Arzt stellte Pilzvergiftung fest und verordnete die Überführung in ein Krankenhaus. Am Nachmittage des folgenden Tages konnten bereits alle als genesen entlassen werden. Ramaria pallida gehört mit Tricholoma tigrinum, Inocybe Patouillardi und Entoloma lividum zu den ernst zu nehmenden Giftpilzen, die erst nach dem Kriege als solche bekannt geworden sind. Unsere heutige Abbildung (Tafel 15) bringt die erste deutsche Darstellung von dem blassen Korallenpilz (Ramaria pallida). Den Erkrankungen infolge des Genusses von Korallenpilzen wurde in Deutschland überhaupt viel zu wenig Beachtung geschenkt. Man versteifte sich einfach auf das, was die Pilzbücher sagen, und unterzog keinen Fall einer richtigen Prüfung. In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde wurde schon vor einigen Jahren mehrmals über Vergiftungen durch Ramaria pallida berichtet. Ich lasse die kurze Diagnose folgen: Fruchtkörper bis über faustgroß, falbblaß bis fleischcreme, reich verzweigt. Strunk falbblaß, meist nicht besonders üppig. Zweige wiederholt zweiteilig, ganz schwach längsrunzelig, fleischcreme, in der Jugend zuweilen mit leicht lila gefärbten stumpfen Endästchen. Fleisch weiß, nicht fest, nicht hygrophan. Geruch schwach seifenartig, Geschmack roh schwach bitterlich, gekocht säuerlichbitter. Während des Sommers truppweise in Buchenwäldern auf Kalkboden. Im Saarland und in Lothringen häufig. Giftig.

Eine ähnliche Giftwirkung, nur etwas schwächer, ruft auch der Genuß der sehr bitteren Ramaria formosa hervor. Gute Abbildungen dieses Pilzes befinden sich in den Büchern von Hahn, Rolland und Maublanc. Der unter Nr. 315 des Führers für Pilzfreunde von Michael-Schulz dargestellte Korallenpilz ist mit Ramaria formosa nicht identisch. Die schöne, seltene Art wurde bis jetzt nur von Michael beschrieben und treffend abgebildet (Nr. 114 in der alten Ausgabe), jedoch fälschlich als Ramaria formosa bestimmt. Am besten wird der Pilz Ramaria Michaelis genannt. Auffallend ist, daß die leuchtend gelbe oder fleischrosarote Färbung dieses Pilzes, der höchstens faustgroß wird, hitzebeständig ist. Die anderen Arten werden beim Kochen falbblaß oder graubräunlich. Ramaria Michaelis wächst stets einzeln in Buchenwäldern und ist sehr wohlschmeckend. Auch die übrigen größeren und wichtigeren Korallenpilze

sind in der Literatur nicht richtig erfaßt. Namentlich Ramaria flava scheint noch nicht genügend bekannt zu sein. Die Merkmale von Ramaria flava und aurea werden in der Literatur häufig durcheinandergeworfen. Unter Nr. 491 der Icones selectae Fungorum von Konrad et Maublanc wird Ramaria flava richtig dargestellt. Der nur mittelgroße Pilz ist stets zitronengelb, und der blasse Strunk zeigt fast immer schmutzigweinrote Flecken. Das hygrophane Fleisch ist unveränderlich. Der gute Speisepilz wächst ebenfalls nur in Buchenwäldern auf Kalkboden. Sehr gute Speisepilze sind die häufigen und bekanntesten Arten aurea und botrytis. Leider werden die schlechten Eigenschaften der Ramaria pallida und formosa den älteren Exemplaren von aurea und botrytis zugeschrieben. Auch in dem empfehlenswerten Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamtes wird Ramaria botrytis völlig zu Unrecht als „jung bedingt eßbar" bezeichnet. Selbst aus den ausgewachsenen, fast kopfgroßen Exemplaren der Ramaria aurea und botrytis läßt sich noch ein ganz vorzüglicher Pilzsalat herstellen. Ramaria botrytis verblaßt bei andauerndem Regenwetter und kann dann leicht mit pallida verwechselt werden. Das wässerig durchzogene Fleisch, das alle größeren eßbaren Arten besitzen, ist jedoch ein sicheres Unterscheidungsmerkmal; denn das Fleisch der beiden Giftpilze ist nie hygrophan. Schmackhafte Speisepilze sind ferner noch die allerdings weniger ausgiebigen Arten grisea und cristata (einschließlich f. coralloides). Als Speisepilz beachtenswert ist schließlich noch Ramaria abietina, die noch vor wenigen Jahren nicht von der wertlosen Ramaria virescens unterschieden wurde. Durch Gramberg wurden diese Arten geklärt. Ramaria abietina fand ich bisher nur in den Kiefernwäldern des östlichen Deutschland, während die etwas kleinere Ramaria virescens in den Fichtenwäldern Westdeutschlands oft in großen Trupps auftritt. Erwähnenswert ist noch die nicht häufige Ramaria cinerea, die bitterlich schmeckt und wertlos ist. Zum Schlusse zähle ich die größeren und wichtigsten Korallenpilze auf und zitiere zu jeder Art die beste mir bekannte Abbildung, um die Arten eindeutig festzulegen.

Ramaria pallida Schff. — Maire. Blasse Koralle. Konrad et Maublanc T. 490 (Icones selectae Fungorum).

Ramaria formosa Pers. Purgier-Koralle. Rolland T. 104, F. 234 (Atlas des Champignons).

Ramaria Michaelis Huber. Elegante Koralle. Michael-Schulz T. 315 (Führer für Pilzfreunde).

Ramaria flava Schff. Zitronengelbe Koralle. Konrad et Maublanc T. 491 (Icones selectae Fungorum).

Ramaria aurea Schff. Orangegelbe Koralle. Gramberg Bd. II, T. 31 (Pilze der Heimat).

Ramaria botrytis Pers. Hahnenkamm. Gramberg Bd. II, T. 32 (Pilze der Heimat).

Ramaria grisea Pers. Violettgraue Koralle. Michael-Schulz T. 321 (Führer für Pilzfreunde).

Ramaria cristata Holmsk. Kammige Koralle. Gramberg Bd. II, T. 33 (Pilze der Heimat).

Ramaria abietina Fr. Kiefern-Koralle. Gramberg Bd. II, T. 33 (Pilze der Heimat).

Ramaria virescens Gramberg. Grünliche Koralle. Michael-Schulz T. 320 (Führer für Pilzfreunde).

Ramaria cinerea Bull. Grauende Koralle. Hahn T. XXVIII, F. 142 (Der Pilzsammler).

Hoffentlich tragen diese Zeilen dazu bei, daß künftig den bisher stiefmütterlich behandelten Korallenpilzen die verdiente Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Bericht über die Dessauer Pilz-Ausstellungen 1930.

Von Kersten, Dessau-Großkühnau.

Die eine Ausstellung fand am 25. und 26. September in Dessau-Großkühnau, die zweite am 24. und 25. Oktober in Dessau (Museum für Naturkunde und Vorgeschichte) statt.

Auf der ersten Ausstellung wurden 196, auf der zweiten 200 Arten Pilze aus der Flora Anhalts gezeigt.

Die verbreiteten Arten der bekannten Gattungen waren fast vollständig vertreten. Von den Arten, die vielleicht nicht allenthalben verbreitet sind, seien erwähnt:

Tricholoma constrictum, focale und aggregatum, Pleurotus ostreatus, Paxillus panuoides, Inocybe frumentacea, Flammula carbonaria und hybrida, Volvaria volvacea, Psalliota perrara, Schizophyllum commune, Lactarius porninsis (det. Knauth), Limacium lucorum.

Boletus parasiticus, pulverulentus und placidus; Polyporus frondosus und nidulans; Polystictus circinatus und radiatus (det. Kallenbach); Ganoderma lucidum und resinaceum (det. Kallenbach); Fomes vegetus (det. Kallenbach), ribis, ungulatus und benzoinus (det. Kallenbach); Trametes suaveolens, gibbosa, odorata und pini (det. Kallenbach); Daedalea unicolor und biennis (det. Kallenbach); Hydnum versipelle, Pleurodon auriscalpius; Craterellus cornucopioides; Thelephora caryophyllea und palmata; Pisolithus arenarius; Geaster coronatus und fimbriatus, Astraeus hygrometricus; Helvella crispa und lacunosa, Leotia gelatinosa, Geoglossum ophioglossoides, Rhizina inflata.

Die meisten Pilze waren frisch, eine Anzahl Polyporaceen lagen als Exsikkat vor.

Eine besondere Abteilung zeigte Pilze in verschlossenen Glasgefäßen in verschiedenartigen Einschlußflüssigkeiten. Bei einer Reihe von Gläsern war Spiritus verwendet. Bei dieser Methode schrumpfen die Pilze und verlieren die Farbe. In einigen anderen Fällen war mit Erfolg 0,2% Nipagin verwendet worden. Seit dem Jahre 1928 haben sich in guter Weise erhalten: Lentinus tigrinus und squamosus, Collybia esculenta und

Blasse Koralle (Clavaria pallida)

Nach den Erfahrungen von Huber-Saarbrücken ein gefährlicher Giftpilz! Er bewohnt Buchenwälder, liebt kalkhaltigen Untergrund und ist leicht zu erkennen an der gedrungenen Haltung und der blaßbräunlich-falben Färbung; die jungen Zweigspitzen sind in der Jugend öfters blaßviolettlich.

Fundort: Ober-Ramstadt bei Darmstadt 12. 9. 25.

Naturwissenschaftliches Photo-Archiv F. Kallenbach, Darmstadt, Nr. 396/397
ca. $^4/_5$ natürlicher Größe.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: 10_1931

Autor(en)/Author(s): Huber

Artikel/Article: Die wichtigsten Korallenpilze 109-112