

Doppelheft 1, März 1936

Inhalt.

Anders, Ist der Netzstielige Hexenröhrling (<i>Boletus luridus</i> Schaeff.) genießbar?	1
Keine Angst vor Schwammerln	3
Brock, Jahresbericht der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen, Sitz Dorsten, 1934	4
Brüllau, Pilzberatung in Hamburg	8
Bericht der Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung und des Myko- logischen Institutes der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde für das Jahr 1935	10
Huber, <i>Tricholoma sejunctum</i>	11
John, Tierleben in Pilzen	13
Kallenbach, Der weiße Porenschwamm (<i>Polyporus vaporarius</i>)	14
Kallenbach, Eine schwere Lorchelvergiftung im Odenwald im Jahre 1935	16
Wie die Volksmeinung Lorchelvergiftungen zu erklären versucht	19
Pilzaufklärung in Oldenburg	20
Lorchelvergiftung in Schlesien vom April 1935	22
Villinger, Das Rätsel der Frühjahrslorchel	23
Dr. Welsmann, Nachtrag	29
Dr. Welsmann, Vorsicht bei Meldungen von Pilzvergiftungen	30

Neue Literatur.

Nachrufe.

Ist der Netzstielige Hexenröhrling (*Boletus luridus* Schaeff.) genießbar?

Von Jos. Anders, B.-Leipa.

Die Tatsache, daß *Boletus luridus* Schaeff. ohne jegliche üble Folgen genießbar ist, ja zu den schmackhaftesten Speisepilzen gehört, scheint noch immer nicht allgemein anerkannt zu sein. Es ist ja möglich, daß dieser Röhrling in verschiedenen Gegenden und auf verschiedenen Nährböden auch verschieden auf den menschlichen Organismus einwirkt oder daß manche Menschen, die den Hexenröhrling genossen haben und spezifisch empfindlich sind, unangenehme Folgeerscheinungen verspürten. Solches wird ja auch von manchem anderen Pilze berichtet, so z. B. vom Fliegenpilz.

Ich kann natürlich über die Genießbarkeit des netzstieligen Hexenröhrlings nur über die Erfahrungen berichten, die ich selbst gemacht habe. Am 19. Juli 1919 fand ich im Straßengraben der von einer Roßkastanienallee begleiteten Spitzbergstraße etwas nördlich von der in einer absoluten Höhe von 270 m am nördlichen Ende der Stadt B.-Leipa gelegenen Landesackerbauschule eine ganze Menge (20 bis 30 Stück) ansehnlicher Pilze von auffallender Farbe: Stiel an der Basis grauorange, nach oben zu schön orangegelb mit kräftigem, rotem Adernetz und ganz

oben purpurrot ebenfalls mit Adernetz, Röhrenchenmündungen blutrot, Hutoberseite braun mit zerstreuten purpurroten Flecken. Der Pilz war überall gegen Druck außerordentlich empfindlich. Das Fleisch des Stiels war beim Durchschneiden weinrot, es verfärbte sich nur wenig; das Fleisch des Hutes dagegen war intensiv gelb und verfärbte sich sofort intensiv hellblau, welche Farbe später in Dusterblau überging. Im darauffolgenden August fanden sich immer noch einige Exemplare des Pilzes vor. In den nächsten Jahren stellte sich der merkwürdige Pilz um die gleiche Zeit immer wieder ein.

Nachdem ich zu der Überzeugung gelangt war, daß ich es mit dem Hexen- oder Tannpilz zu tun hatte, beschloß ich, ihn auf seine Genießbarkeit zu prüfen. Er wurde in Stücke zerschnitten und in die Fleischsuppe getan. Hier wurde der Pilz alsbald wieder gelb, und es färbte sich auch die Fleischsuppe deutlich gelb. Durch das Sieden wurde das Pilzfleisch härtlich; die Fleischsuppe aber bekam einen ausgezeichneten Geschmack, wie ihn ein Herrenpilz oder Champignon auch nicht besser erzeugen kann. Eine üble Wirkung haben weder ich noch meine Frau verspürt. So wurde der Hexenröhrling wiederholt ohne Schaden, aber mit großem Genuß verzehrt; eine nachteilige Wirkung trat niemals ein; im Gegenteil, die mit ihm zubereitete Suppe blieb immer von vorzüglichem Geschmack. Nach meiner Ansicht eignet sich der Hexenpilz, weil er härtlich wird, nicht besonders gut zum Braten, wohl aber zu Mischgerichten; nur das eine weiß ich bestimmt, daß er hervorragend geeignet ist, Suppen einen ausgezeichneten Geschmack zu verleihen. In den darauffolgenden Jahren konnte ich mich nicht mehr mit der Pilzkunde und dem Hexenpilz befassen, weil ich bis auf den heutigen Tag ganz von dem Studium der Flechten und insbesondere von dem der Cladonien in Anspruch genommen wurde, und ich weiß daher nicht, ob der Hexenpilz heute noch an jenem Standorte vorkommt. Zu geeigneter Zeit werde ich heuer aber wieder nachsehen.

Im östlichen Teile Nordböhmens, so im Isergebirge bei Gablonz, Tannwald, Morchenstern und bis gegen das Riesen- und Adlergebirge hin, soll der Hexenpilz häufiger vorkommen und ein gesuchter Speisepilz sein. So wurde mir wiederholt von Pilzfreunden erzählt. Er wird dort Tann- oder Schusterpilz genannt. Ob es sich, teilweise wenigstens, um den *Boletus erythropus* Fr. handelt, muß ich dahingestellt sein lassen. Übrigens habe ich den netzstieligen Hexenröhrling auch früher schon in einem Laubgebüsch am Ostfuße des Leipäer Spitzberges in mehreren Exemplaren angetroffen. Er scheint mehr die Niederung und das Hügelland zu bevorzugen, während sein nächster Verwandter, der *Boletus erythropus*, mehr im Gebirge (kaum unter 500 m) zu finden ist.

Der hervorragende Pilzforscher und Maler, Bürgerschuldirektor Fr. Irzing in Komotau, berichtet diesbezüglich (*Die Pilze unserer Heimat, Heimatkunde des Bezirkes Komotau*, 1929, p. 33): „*Boletus erythropus* (den er als bloße Varietät des *Bol. luridus* behandelt) ist entschieden nicht

giftig. Ich habe bei Sebastiansberg im Erzgebirge (850 m) ganze Rucksäcke voll nach Hause gebracht, so daß der Pilzsegen kaum zu bewältigen war. Eine unangenehme Wirkung war niemals zu bemerken. Wenn der *Bol. luridus* in Tirol tatsächlich zu leichten Vergiftungen geführt hat, so ist das eine örtliche, auf dieses Gebiet begrenzte Erscheinung, die bei der Wandlungsfähigkeit der Pilze sehr wohl möglich ist.“

Zusammenfassung: Der netzstielige Hexenröhrling wurde von mir in reichlichen Mengen ohne jegliche schädliche Nachwirkung genossen; er erwies sich als ein Speisepilz, der der Suppe einen vorzüglichen Geschmack verleiht.

Keine Angst vor Schwammerln.

Unsere Augsburgsburger Prüfstelle sorgt dafür,
daß keine giftigen Pilze verkauft werden.

Immer wieder kann man von Pilzfreunden ängstliche Zweifel über die Beschaffenheit gekaufter Pilze hören. Bei manchen geht diese Ängstlichkeit sogar soweit, daß sie lieber auf das heißbegehrte Pilzgericht verzichten, als Pilze aus unbekannter Hand zu kaufen. Und doch ist diese Sorge längst überholt und unbegründet. Gehen wir heute auf unseren Stadtmakrt, der jetzt ganz im Zeichen der Pilzzeit steht, können wir getrost unter all den schönen Sorten, die in dieser Jahreszeit vertreten sind, auswählen. Die Marktprüfstelle hat schon lange vor unserem Erscheinen die Pilze gesichtet und geprüft.

Diese wertvolle Einrichtung wurde im vorigen Jahr vom Marktamt geschaffen. Ihr Erfolg hat sich auch gleich damals gezeigt; im letzten Jahr war kein einziger Pilzvergiftungsfall zu verzeichnen. Daneben haben verschiedene Verordnungen auch dazu geführt, daß die Pilzsammler zur Lieferung einwandfreier Ware erzogen wurden. Die Stände machen heute einen sauberen und appetitlichen Eindruck.

Die Pilzprüfung, die der Leiter des städtischen Marktamtes, Oberinspektor Baumgärtner, ein vorzüglicher Pilzkenner, täglich selbst vornimmt, erfaßt die gesamten angelieferten Bestände. Sie geschieht in erster Linie nach dem Aussehen der Pilze. Alle alte Ware wird ausgeschieden und vernichtet. Dies ist deshalb sehr wesentlich, weil ja bekanntlich auch nicht giftige Pilze nach längerem Liegen gesundheitsschädlich wirken können. In Zweifelsfällen wird dann die Geschmacksprobe angewandt. Während bei Steinpilzen die Prüfung nicht so schwer fällt, da lediglich der nicht sehr giftige Gallenröhrling mit dieser Pilzart verwechselt wird, geschieht die Prüfung der Champignons mit ganz besonderer Sorgfalt. Man weiß, daß der äußerst gefährliche Knollenblätterpilz dem Champignon sehr ähnlich sieht; wie notwendig die sorgfältige Prüfung auch bei der Ware von erfahrenen Pilzsammlern ist, zeigt sich darin, daß schon verschiedentlich Einzelstücke dieser giftigen Pilzart unter der Marktware entdeckt worden sind.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1936

Band/Volume: [15_1936](#)

Autor(en)/Author(s): Anders Josef

Artikel/Article: [Ist der Netzstielige Hexenröhrling \(*Boletus luridus* Schaeff.\) genießbar? 1-3](#)