

Exemplaren gegessen werden darf? Welches unserer Mitglieder hat hierin größere Erfahrungen?

Um bei den Milchlingen zu bleiben, möchte ich berichten, daß ich sehr gute Erfolge mit *Lactarius rufus*, dem braunroten Milchling, hatte, der auch in Massen auftritt. Diesen Pilz habe ich mehrfach gegessen, und zwar wässere ich ihn immer 5—6 Stunden bei zweimaligem Wasserwechsel und lasse ihn dann einige Minuten kochen, woraufhin das Kochwasser weggeschüttet und die Pilze in der Pfanne gebraten werden. So zubereitet schmeckt er mir sehr gut, und ich möchte diesen z. T. wenig geschätzten Pilz nicht missen! Wer aber hat nun Erfahrungen mit *Lactarius turpis*, dem olivbraunen Milchling? Ich bin leider noch nicht zu Eßversuchen gekommen. Dieser Pilz hat durchbrochen einen ziemlich strengen Geruch und sehr scharfe Milch, so daß ich in Anlehnung an das Grambergsche Buch der Meinung bin, daß er evtl. noch länger gewässert und sogar zweimal abgekocht werden muß. Ich denke aber, daß er weniger schmackhaft sein wird, weil er meistens viel größer und derber als *L. rufus* ist. Warum soll aber auch dieser Massenpilz unnötig verkommen?

Bei dieser Gelegenheit möchte ich es ganz offen aussprechen, daß ich es für verkehrt halten würde, darauf hinzuwirken, daß ein möglichst sehr großer Teil unserer Volksgenossen soweit wie nur irgend möglich in die Pilzkunde eingeführt wird. Das würde zum Raubbau und damit zur Ausrottung unserer Pilze und zu verstärkten Pilzvergiftungen führen. Es würde m. E. vollkommen genügen, wenn in den einzelnen Landesgruppen die Betreffenden mit den bekanntesten Giftpilzen und außerdem mit höchstens 12—15 Sorten der in dem Gau vorkommenden häufigeren Speisepilze vertraut gemacht werden. Diese Speisepilze müßten für den betreffenden Gau von den Ortskennern festgelegt werden. Die wirklich mehr Interessierten müßten die Mitgliedschaft der D. G. f. P. erwerben und zum Dank dafür unsere Gesellschaft unterstützen. Selbstverständlich müßten bei eingebrachten Pilzen in größerer Stückzahl von den örtlichen Pilzberatungsstellen auch dann Auskünfte gegeben werden, wenn diese nicht auf der „Gau-Tabelle“ stehen. Es soll nur vermieden werden, daß bei Pilzlehrgängen der Pilzkenner über jede Sorte, auch wenn nur ein oder wenige Exemplare einer unwichtigen Art gefunden werden, Auskunft geben muß. Der Pilz ist vielleicht eßbar, wird aber in oft üblicher Weise schlecht gemerkt und bei späteren Alleingängen schließlich mit einem Giftpilz verwechselt.

Pilzsammler, Pilzfreund und Pilzkenner.

Von Dr. Zeuner, Würzburg. (Schluß.)

Es ist eine alte Tatsache, die für alle Wissensgebiete gilt: je mehr einer weiß und erfahren hat, desto bescheidener wird er. Dies gilt besonders auch von der praktischen Pilzkunde (Mykologie). Jeder ernsthafte Pilzfreund hat den Wunsch, Pilzkenner zu werden. Je mehr er sich in das Gebiet vertieft, je mehr er seinen Wissenskreis erweitert, um so

mehr kommt ihm zu Bewußtsein, daß „die Götter vor den Erfolg den Schweiß gesetzt haben“. Es genügt nicht, an der Hand eines oder mehrerer Pilzbücher durch Vergleichung der Abbildung mit dem Fund den Namen zu bestimmen und dann im Text das Notwendige nachzulesen. Oder gar sich zufrieden zu geben, wenn Bild und Beschreibung im Buch so ungefähr mit dem noch unbekanntem Pilz übereinstimmen. Dieses Verfahren muß letzten Endes zur Oberflächlichkeit führen, die unter Umständen verhängnisvoll werden kann. Um einen Pilz wirklich einwandfrei zu kennen, muß man ihn mindestens einige dutzendmale in der Hand gehabt und eingehend geprüft haben. Vom nußgroßen, noch geschlossenen Jugendstadium bis zum altersschwachen Jubelgreis oder zur verschrunpelten Großmutter, durch die ganze, viel veränderliche Reihe der Farben und Formen einer einzigen Art (z. B. aus der Täublingsfamilie) hindurch muß man ihn beobachtet haben. Es ist notwendig, jede Stufe der Entwicklung, die Wachstumszeit, die Standortverhältnisse, die etwaigen Doppelgänger mit kritischen Augen wiederholt beobachtet zu haben, um sich ganz sicher zu fühlen. Wie oft glaubt man in selbstüberheblicher Sicherheit, Pilze bestimmt zu kennen, und steht auf dem „Irrtum-ausgeschlossen-Standpunkt“. Bis man eines Tages an ihnen eine neue Eigenschaft entdeckt, eine Ausdrucksform meist dunkler innerer Entwicklungsgesetze, die das vermeintlich feststehende Ergebnis umstößt. Wenn man ehrlich gegen sich selbst ist, hat man dann das leicht beschämende Gefühl der Unzulänglichkeit eigener kritischer Beobachtungen und Erfahrungen. Das veranlaßt für die Zukunft zu einer gewissen Vorsicht.

Es muß sich dabei noch nicht einmal um Pilzarten handeln, deren systematische Einreihung und Wertbestimmung selbst in der Wissenschaft noch nicht einwandfrei feststeht. Wie etwa bei dem vielumstrittenen Hexenpilz oder bei bestimmten Arten der Familie der Egerlinge und Wulstlinge. An solche Fragen wird sich der praktische Pilzkenner nur dann wagen können, wenn er ihnen mit der Wissenschaft zu Leibe geht, vor allem mit Mikroskop und sonstigem wissenschaftlichen Rüstzeug.

Der Anfänger geht von den bekanntesten Pilzen aus; die wichtigsten Speisepilze und die wenigen giftigen Vertreter muß er als eisernen Bestand genau kennen. Vor allem die drei Arten des gefährlichen Knollenblätterpilzes. Wenn er imstande ist, aus zwanzig vorgelegten Wiesenegerlingen einige mituntermischte, noch eiförmige Knollenblätterpilze sofort herauszufinden, dann darf er sich zutrauen, beide Pilze wirklich zu kennen. Der Steinpilz ist gewiß ein Pilz mit auffälligen, leicht einprägsamen Merkmalen, mit dem sich jede Hausfrau vertraut glaubt, wenn sie ihn einige Male zubereitet hat. Und doch ist es erst im vorigen Jahre in Würzburg vorgekommen, daß eine erfahrene Köchin einige, wenn auch nicht giftige, so doch ungenießbare, schlecht schmeckende Stinktäublinge mit in das Steinpilzgericht hineinbrachte. Oder es sei an den Gallenröhrling erinnert, einen Röhrenpilz, der dem Steinpilz zum Verwechseln ähnlich sieht. Er unterscheidet sich von ihm nur durch

die schwach rosafarbenen Röhren, einen Farbton, der überdies bei jungen Gallenröhrlingen nicht immer deutlich ausgeprägt ist. Diese Verwechslung macht sich beim Verspeisen des Gerichtes unangenehm bemerkbar, denn der Gallenpilz hat einen geradezu böseartig bitteren Geschmack. Ein einziges Exemplar genügt, um das ganze Pilzgericht in den Mülleimer wandern zu lassen. Glücklicherweise ist er völlig unschädlich und auch durch eine kleine Geschmacksprobe am rohen Pilz leicht zu bestimmen.

Man sieht, zur sicheren Artenkenntnis gehört Erfahrung, und diese Erfahrung muß selbst erarbeitet sein. Es ist zunächst gar nicht notwendig, möglichst viele Arten kennenlernen zu wollen. Vom Steinpilz als dem auffallendsten Vertreter der Röhrlinge ausgehend, kann sich der Anfänger im Laufe eines Sommers und Herbstes recht gut mit den wichtigsten Röhrenpilzen bekanntmachen: Rotkappe, Birkenröhrling, Butter-, Sand-, Körnchen- und Goldröhrling, Ziegenlippe und vielleicht noch — wenn die Zeit günstig ist — den in Würzburgs Umgebung selteneren Satansröhrling. Ähnlich verfährt er bei den Blätterpilzen und ihren vielen Unterfamilien. Wenn er sich dann im Jahre die Kenntnis von 30 bis 40 Pilzarten sicher erworben hat, so ist dies ein recht schöner Erfolg. Wer 100 Arten wirklich kennt, darf sich mit Fug und Recht als praktischer Pilzkenner bezeichnen. Zum wissenschaftlichen Pilzkenner oder zum Forscher gehört allerdings mehr. Für ihn sind die Pilzjagden ein viel höherer Genuß. Er braucht seine Sammeltätigkeit nicht nur auf einige der bekannten Speisepilze zu beschränken, sondern ihm stehen ungleich mehr zur Verfügung, weil er mehr kennt. Er erlebt das reizvolle Pilzesuchen ganz anders, weil er weiß, was des Mitnehmens wert ist und was stehenbleiben kann. Auf Grund seines besseren Wissens fällt ihm das Kennenlernen und gedächtnismäßige Behalten von neuen Arten viel leichter und macht ihm erhöhte Freude.

Mit der Zeit kommt dann dem ernsthaften Pilzfreund ganz von selbst das Gefühl, daß es viel zu einseitig ist, die Pilze nur unter dem Gesichtspunkt zu betrachten, ob sie für den Menschen wirtschaftlich verwertbar sind. Er lernt sie als Naturkörper schätzen, erfreut sich an der Mannigfaltigkeit der Formen, Farben und Entwicklungsstufen und wird schließlich vom Sammler über den Pilzfreund zum Pilzkenner, dem die große Mutter Natur mehr und Wertvolleres bietet als nur ein schmackhaftes Gericht.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Das Schwammerlparadies bei Augsburg.

Welden, der Hauptort für den Schwammerlaufkauf.

An einem Tag zwei Eisenbahnwagen versandt.

Wir leben jetzt mitten in der Schwammerlzeit. Wer dies noch nicht gewußt haben sollte, der hatte am Freitag auf dem Augsburger Wochenmarkt Gelegenheit, sich davon zu überzeugen. Viele Körbe, gefüllt mit der leckeren Waldfrucht, waren aus der Umgebung hereingekommen

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): Zeuner Heinrich

Artikel/Article: [Pilzsammler, Pilzfreund und Pilzkenner 81-83](#)