Vorjahre. In diesem Jahre brach der eine starke Ast des Baumes, an dem sich viele Pilze zu entwickeln begannen, ab. Im pilzarmen Jahr 1939 konnte ich keine Exemplare feststellen, doch ist es wohl möglich, daß der Pilz in den kommenden Jahren wieder auftritt. Der Besitzer des Gasthauses, Herr Unterberg, der selbst mit Interesse das Pilzwachstum verfolgte, teilte mir noch mit, daß der Nußbaum im Winter 1928/29 stark gelitten hat und daß er die Pilze erst seit ungefähr fünf Jahren beobachtete. Das vom Pilz befallene Holz ist gelbweiß und flockig-faserig mürbe. Als Begleiter erscheinen jedes Jahr am Baum schöne Exemplare von Polyporus squamosus (Huds.).

Jahresbericht 1939 der Hessischen Pilz- und Hausschwamm-Beratungsstelle und des Mykologischen Institutes der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt.

Die bereits über 20 Jahre bestehende Beratungsstelle ist auch den ihr gestellten kriegswichtigen Aufgaben in besonderer Weise gerecht geworden. Sowohl selbständig wie in Verbindung mit den Reichsarbeitsgemeinschaften „Schadenverhütung" und „Ernährung aus dem Wald" und mit anderen Organisationen wurden über 50 Lehrwanderungen und Vorträge mit über 1200 Teilnehmern veranstaltet. In der Beratungsstelle sprachen über 600 Besucher vor, wobei über 1100 Pilzbestimmungen verzeichnet wurden und nochmals soviele bei den Lehrwanderungen. Dazu kommen noch ungefähr 1600 telefonische Beratungen und ungefähr 700 Zusendungen durch die Post. Briefsendungen wurden ungefähr 9000 erledigt, dazu nochmals über 3000 Sendungen mit Tausenden unserer aufklärenden Merkblätter für die mit uns arbeitenden Organisationen, für die Presse, für die Schulen usw. — Hausschwammfälle wurden über 200 bearbeitet mit nahezu 1000 Einzelberatungen. Für diese gesamte Aufklärungstätigkeit wurden über 25000 km zurückgelegt. An Veröffentlichungen erschienen 6 neue Merkblätter, ein neuer Jahrgang unserer Zeitschrift für Pilzkunde, die Fortsetzung der „Pilze Mitteleuropas" und zwei besonders wichtige Hausschwamm-Arbeiten, die von den Reichsinnungsmeistern für das Zimmerhandwerk und für das Dachdeckerhandwerk herausgebracht wurden. Diese umfassende Tätigkeit zeigt, wie diese Arbeit gerade unter den bestehenden Verhältnissen im Rahmen des Vierjahresplanes und der Kriegsmaßnahmen noch immer weiter ausgebaut und gefördert werden muß.

Die eßbaren Wulstlinge.

Von Huber, Saarbrücken.

Die Gattung Amanita, die vollkommenste Stufe der höheren Pilze, erregte von jeher das größte Interesse der Pilzfreunde und Forscher. Sie umfaßt etwa 25 Arten. Unter diesen befinden sich bekanntlich die giftigsten Pilze (phalloides, verna, virosa, pantherina), die wohl in jedem Jahre in fast allen Ländern Europas ihre Opfer fordern. Von

mehreren verdächtigen Wulstlingen sind namentlich mappa, porphyrea und umbrina zu nennen. Es ist nun durchaus verständlich, wenn man in der Vorkriegszeit in Mitteleuropa der ganzen Gattung mit Mißtrauen begegnete. In dem vor 25 Jahren viel benutzten Pilzbuche von Schlitzberger heißt es: „Nimm keinen Pilz zur Speise, dessen unterer Stielknollen noch von einer besonderen und leicht anliegenden Haut umhüllt ist, oder der in der ersten Lebenserscheinung ganz von einer Haut — die erst nach oben hin reißt, wenn der Pilz aus der Erde herauswächst — umschlossen war oder dessen Hut du mit Warzen oder Hautfetzen besetzt siehst.“ Migula empfiehlt im Jahre 1910, am besten alle Amanitaarten mit Ausnahme des leicht kenntlichen Kaiserlings[1]) von der Tafel zu verbannen. Auch Hahn, Sydow, Obermeyer u. v. a. bezeichnen noch den bekannten Perlpilz (rubescens) als verdächtig. Erst Michael und Gramberg wagen es, rubescens und spissa den Speisepilzen einzureihen, doch wird die Oberhaut als giftverdächtig angegeben. Leider wurde spissa von Michael umbrina, von Gramberg pantherina genannt. Während des Krieges mehrten sich infolge der Lebensmittelknappheit die Sammler, die außer einigen Täublingen auch die beiden Wulstlinge, die sie kaum von ähnlichen Arten unterscheiden konnten, nicht verschmähten. Wenige Jahre später zählten rubescens und spissa in vielen Gegenden unseres Vaterlandes zu den beliebtesten Speisepilzen. Einige Pilzkenner wagten sich auch an die Sammelart „Scheidenstreifling“, deren Geschmack von einigen als angenehm, von anderen als widerlich kratzend angegeben wurde. Ich halte es für richtig, vaginata in 3 Arten (plumbea, fulva, badia) aufzuteilen. Plumbea und fulva sind vorzügliche Speisepilze, badia ist dagegen wegen des kratzenden Geschmackes völlig ungenießbar. Außerdem wachsen diese Arten, die jeder Laie leicht unterscheiden kann, örtlich stets getrennt. Die Zuteilung einiger Formen bereitet keine Schwierigkeiten. In südlichen Ländern, hauptsächlich in Frankreich und Italien, wird außer dem schon im Altertum bekannten Kaiserling (caesarea) noch der prächtige Eier-Wulstling (ovoidea) als Speisepilz geschätzt. Zu den schmackhaftesten Pilzen gehört ferner solitaria. Trotzdem dieser in vielen Gegenden Deutschlands nicht selten ist, ist er dem praktischen Sammler unbekannt. Die französischen Forscher Boudier und Rolland bezeichnen solitaria bereits 1910 in ihren Werken als eßbar. Schließlich werden neuerdings von Konrad auch valida und strangulata zu den Speisepilzen gezählt, und Bresadola führt in der Iconographia Mycologica noch Boudieri als eßbar auf. Infolge der Seltenheit haben diese Wulstlinge allerdings eine geringere wirtschaftliche Bedeutung. Es sind nunmehr 11 eßbare Arten, fast die Hälfte der Gattung Amanita, ausnahmslos vorzügliche Speisepilze, die ich alle versucht habe. Nachstehend befasse ich mich kurz mit den einzelnen Arten. Die Diagnosen sind nur knapp gehalten, da die ausführlichen Beschreibungen aus der Literatur zu ersehen sind. In erster Linie ist eine treffende Beurteilung

[1]) Vgl. Kallenbach, Z. f. P. 1936, T. 5.

des Speisewertes erstrebt. Ferner werden Verwendung, Standorte und Verwechselungsmöglichkeiten angegeben. Die zitierten Abbildungen befinden sich in folgenden Werken:

Bresadola, Iconographia Mycologica.
Konrad et Maublanc, Icones selectae Fungorum.
Ricken, Die Blätterpilze.
Migula, Kryptogamenflora. Band III. Pilze.
Sartory et Maire, Compendium hymenomycetum. Amanita.
Michael-Schulz, Führer für Pilzfreunde.
Gramberg, Pilze der Heimat.
Rolland, Atlas des Champignons.
Jaccottet, Les Champignons dans la Nature.
Hahn, Der Pilzsammler.
Dumée, Nouvel Atlas de Poche des Champignons.
L'Amateur de Champignons.
Maublanc, Les Champignons comestibles et vénéneux.
Klein, Gift- und Speisepilze und ihre Verwechselungen.
Hinterthür, Praktische Pilzkunde.
Rothmayr, Die Pilze des Waldes.

Amanita caesarea Scop. Kaiserling. Orange-Wulstling. Hut prächtig orange, ohne Hüllreste, 8—16, Rand gerieft. Lamellen sattgelb. Stiel blaßgelb, mit gelbem, gerieftem Ring und weißer, sackförmiger Scheide. Fleisch weiß, gelbgerandet. Laub- und Nadelwälder, Heiden. 7—9. In Südfrankreich und Italien häufiger, selten in Österreich und Süddeutschland (laut verschiedenen Berichten in dieser Zeitschrift bei Ludwigshafen im Mutterstadter Wald, unweit Pirmasens bei Simten, im Spessart, Odenwald und im Schwarzwald in der Nähe Freiburgs in größeren Mengen gefunden). Ein vorzüglicher Speisepilz, sehr wohlschmeckend. Wird schon seit alter Zeit hoch geschätzt. Wegen seiner Seltenheit sollte er jedoch in Mitteleuropa nicht zu Speisezwecken gesammelt werden. Im Eizustand ist eine äußerst gefährliche Verwechselung mit dem unentwickelten Grünen Wulstling (phalloides) möglich.

Bresadola T. 1; Sartory et Maire T. 1; Rolland T. 1; Jaccottet T. 3; Dumée T. 1; Maublanc T. 1. Die Abbildungen Migula T. 138 und Michael-Schulz Nr. 1 sind wohl erkennbar, doch ist der Hut fälschlich mit Hüllresten besetzt. Kallenbach, Z. f. P. 1936, T. 5.

Amanita ovoidea Bull. Eier-Wulstling. Hut weiß, ohne Hüllreste, 10—20, mit mehlig-fransigem Rande. Lamellen wässerigweiß. Stiel weiß, schuppigmehlig, mit flockig-auflösendem Ring und zäher, weißlicher Scheide, voll. Fleisch schmeckt und riecht angenehm. Laub- und Kiefernwälder. 8—10. Nicht selten in Frankreich und Italien, stellenweise in Österreich. Ein vorzüglicher Speisepilz. Sollte ebenfalls in Mitteleuropa geschont werden. Weiße Formen des gefährlichen Grünen Wulstlings (phalloides) sind stets schmächtiger und haben nur geringe Ähnlichkeit.

Bresadola T. 2; Sartory et Maire T. 9; Rolland T. 2; Maublanc T. 2.

Amanita solitaria Bull. Amanita strobiliformis Vitt. Fransiger Wulstling. Hut weißlich, mit derben, eckigen, filzigen Warzen besetzt, 8—15, Rand mehligflockig, gefranst. Lamellen weiß. Stiel weißlich, schwach flockigschuppig, mit wurzelndem Knollen und gerieftem Ring. Fleisch ohne auffallenden Geruch und Geschmack. Laubwälder, auch Ränder der Waldwiesen. 8—9. Ziemlich selten. Ein wohlschmeckender Speisepilz. Gemüse- und Mischpilz. Kann von Unkundigen mit blassen Formen der excelsa und mit echinocephala verwechselt werden, deren Wert noch unbekannt ist. Kleine Stückchen der rohen Pilze, die ich versucht habe, schadeten nicht.

Bresadola T. 11; Ricken T. 81 Nr. 1; Rolland T. 8; Am. de Ch. T. 93.

Amanita Boudieri Barla. Spitzwarziger Wulstling. Hut weißlich, Scheitel mit graulichen, spitzkegeligen Warzen dicht besetzt, 4—8, Rand kahl. Lamellen weiß. Stiel weißlich, schwach flockigschuppig, Basis nur wenig verdickt, auffallend wurzelnd, Ring gerieft. Laubwälder. 8—9. Selten. Ein schmackhafter Speisepilz. Steht dem vorigen sehr nahe und wird von manchen Forschern als Varietät desselben angesehen. Könnte höchstens mit echinocephala verwechselt werden.

Bresadola T. 99.

Amanita spissa Fr. Gedrungener Wulstling. Graustieliger Wulstling. Hut graubraun, mit mehligwarzigen, hellgrauen Hüllresten, 6—12, Rand ungerieft. Lamellen weiß. Stiel hellgrau, flockigfaserig, mit unterseits grauem, gerieftem Ring und fast wurzelndem Knollen. Geruch des Fleisches etwas dumpfig oder schwach rettigartig, Geschmack mild. Laub- und Nadelwälder, häufig. 6—10. Ein sehr guter Speisepilz, dem Perlpilz gleichwertig. Suppen-, Gemüse- und Mischpilz, zum Braten. Man hüte sich vor Verwechselungen mit der giftigen pantherina. Da spissa in den Nachkriegsjahren viel gesammelt wird, ist pantherina eine ernste Gefahr. In allen volkstümlichen Pilzbüchern müßte die Gegenüberstellung der beiden Wulstlinge erfolgen. Auch excelsa und die verdächtige porphyrea können von Unkundigen verwechselt werden.

Bresadola T. 16; Konrad et Maublanc T. 4; Michael-Schulz Nr. 11; Gramberg Bd. I T. 63 (die schwache Riefung des Hutrandes ist nur eine Ausnahmeerscheinung ausgewachsener Pilze); Rolland T. 6 Nr. 9; Hahn T. II Nr. 4.

Amanita valida Fr. Bräunender Wulstling. Hut braun bis fast kupferbraun, mit mehlighäutigen, hellgrauen Hüllresten, 7—12, Rand nur selten schwach gerieft. Lamellen weiß, bei Verletzung schwach bräunend. Stiel blaß, bräunlich flockigfaserig, mit gerieftem, bräunlich gesäumtem Ring und fast wurzelndem Knollen. Besonders in Nadelwäldern, nicht häufig. 7—10. Ein guter Speisepilz. Gemüse- und Mischpilz. Dieser Wulstling ist dem vorigen recht ähnlich und wird von einigen Autoren als Varietät desselben angesehen. Kann ebenfalls mit der giftigen pantherina, auch mit porphyrea verwechselt werden.

Konrad et Maublanc T. 5; Sartory et Maire T. 21 B.

Amanita rubescens Fr. Perlpilz. Hut braunrot bis lederbraun, mit etwas blasseren, mehligwarzigen Hüllresten, 7—15. Lamellen weiß, im Alter zuweilen blaßrötlich angelaufen. Stiel blaß rotbräunlich, mit weißlichem, gerieftem, unterseits dem Stiele gleichfarbigem Ring und nacktem Knollen. Fleisch weiß, rötlich durchzogen. Laub- und Nadelwälder, häufig. 7—10. Ein sehr guter Speisepilz. Suppen-, Gemüse- und Mischpilz, zum Braten und Sterilisieren. Die fälschlich als Varietät bezeichnete annulo-sulphurea[2]) besitzt ebenfalls rötlich durchzogenes Fleisch, unterscheidet sich aber leicht durch den zitronengelben Ring des Stieles und den widerlich kratzenden Geschmack. Obwohl dieser Doppelgänger nicht häufig ist, dürfte er doch schon manchem Liebhaber des Perlpilzes das Gericht verdorben haben. Die dem bekannten Fliegenpilz sehr nahestehende umbrina hat nur geringe Ähnlichkeit. Im Saarland sah ich in den Körben der Pilzsammler zwischen rubescens und spissa öfters auch einige Exemplare der verdächtigen mappa. Vergiftungen durch diesen Wulstling sind mir jedoch nicht bekannt geworden.

Bresadola T. 15; Migula T. 137D; Michael-Schulz Nr. 14; Gramberg Bd. I T. 62; Rolland T. 9; Hahn T. II Nr. 5; Dumée T. 6; Klein T. 5; Hinterthür T. 4.

Amanita plumbea Schff. Grauer Streifling. Hut grau, mit kammförmig gerieftem, häutigem Rande, 6—10, ohne Hüllreste. Lamellen weiß. Stiel blaß, ringlos, röhrig, steckt in einer schlaffen, dickhäutigen, lappigen, weißen Scheide. Fichten- und Mischwälder. 7—10. Nicht selten. Ein vorzüglicher Speisepilz. Im Wohlgeschmack wird er gleich fulva von nur wenig anderen Pilzen übertroffen. Gemüse- und Mischpilz. Jüngere Exemplare können von Unkundigen leicht mit verna und virosa, die sehr giftig sind, verwechselt werden. Man sammle nur solche Pilze, die bereits aus der Hülle herausgewachsen sind.

Bresadola T. 17 (die drei Pilze links); Migula T. 135C; Hahn T. II Nr. 6.

Erwähnenswert ist die Form alba Fr. Gebrechlicher Streifling. Blasser Streifling. Der ganze Pilz ist weißlich und schmächtiger als die typische Form. Einzeln in Laubwäldern. Schmackhaft, aber gebrechlich und nicht ergiebig. Ricken T. 75 Nr. 1 (der Pilz rechts); Michael-Schulz Nr. 165.

Amanita fulva Schff. Orange-Streifling. Hut orange, 6—12, sonst wie bei voriger Art. Lamellen weißlich, an der Schneide blaß orangegelblich. Stiel dem Hute gleichfarbig, nur etwas blasser, meist üppig, sonst wie bei plumbea. Mit dieser teilt er den Standort, wächst aber örtlich stets getrennt. Sehr wohlschmeckend. Gemüse- und Mischpilz.

Bresadola T. 17 (das junge Exemplar rechts); Sartory et Maire T. 18 (die beiden Pilze links); Rothmayr Nr. 79.

In Buchenwäldern wächst die ähnliche badia. Der meist schmächtige Pilz hat einen fuchsigbräunlichen bis graubraunen, klebrigen Hut, der meist mit einzelnen Hüllresten bedeckt ist. Die meist dürftige Scheide ist

[2]) Vorsicht mit der giftigen aspera!

nie reinweiß, sondern blaß ockerbräunlich. Das Fleisch schmeckt kratzend und ist nicht genießbar. Ricken T. 75 Nr. 1 (der Pilz links); Sartory et Maire T. 23; Michael-Schulz Nr. 114; Gramberg Bd. I T. 61 (die vier Pilze links).

Amanita strangulata Fr. Amanita inaurata Secr. Warzen-Streifling. Hut kastanien- oder graubraun, mit blassen, bei Berührung schwärzenden Hüllresten dicht besetzt, 8—12, Rand gefurcht. Lamellen weiß. Stiel schlank, blaß, fast bis zur Spitze mit ringförmig angeordneten, dunkelgrauen Faserschüppchen versehen, ringlos, am Grunde doppelt bis dreifach in verschiedener Höhe bescheidet. Buchen- und Mischwälder, auf Kalkboden. 8—10. Ziemlich selten. Ein schmackhafter Speisepilz, der plumbea und fulva aber im Wert etwas nachsteht.

Konrad et Maublanc T. 2; Ricken T. 82 Nr. 4.

Zum Schlusse sei noch der prächtige Fliegenpilz (muscaria) erwähnt. Eßbar oder giftig? Eine immer noch nicht geklärte Frage. Seit dem Altertum wird er als abschreckendes Beispiel aller Giftpilze hingestellt. Schon in den Bilderbüchern unserer Kinder sieht man, wie unter seinem blutroten, mit weißen Tupfen gezierten Hute Elfen und Gnomen kosen, und in den Schulen wird während der Pilzzeit immer wieder vor dem „gefährlichen Giftpilz" gewarnt. Ich habe Stücke des rohen Pilzes in den verschiedensten Gegenden Deutschlands, in Frankreich, Belgien und Polen gegessen, ohne das geringste Unbehagen zu verspüren. Auch von mehreren Pilzfreunden sind mir solche Versuche bekannt. Es scheint mir nun sehr zweifelhaft, daß der Pilz, wie manche Forscher behaupten, meist unschädlich, zuweilen aber höchst giftig sei. Meines Wissens sind bis heute keine zweifelsfreien Vergiftungen durch den Fliegenpilz bekannt geworden. Es dürfte sich empfehlen, wenn die Pilzfreunde, namentlich aber Amanitaforscher, Eßversuche vornehmen würden, selbstverständlich mit genügender Vorsicht! Mit kleinen, erbsengroßen Stückchen des rohen Pilzes kann man unbedenklich beginnen. Im Vorjahre bereitete ich ein voll entwickeltes Exemplar als Gemüse zu. Der Geschmack war leicht kratzend. Junge, rohe Pilze mundeten besser. Sie hatten einen angenehmen, fast nußartigen Geschmack.

Zum Schluß weise ich nochmals mit Nachdruck darauf hin, daß nur wirklich erfahrene Kenner Amaniten essen dürfen, daß solche Versuche ebenfalls nur mit allen Vorsichtsmaßnahmen erfolgen dürfen, um Vergiftungen mit unseren gefährlichsten Amaniten zu verhüten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: 19_1940

Autor(en)/Author(s): Huber

Artikel/Article: Die eßbaren Wulstlinge 13-18