Bemerkenswerte Pilzfunde in Griechenland

Von **Hans Dambach,** Würzburg

Als ich Ende Oktober 1943 mit meiner Einheit aus Rußland nach Griechenland verlegt wurde, war ich nicht nur auf all die Verhältnisse, die einen Soldaten interessieren, neugierig, sondern verständlicherweise auch auf die südliche Pilzflora. Wir kamen in das Dörfchen Leanovery etwa 30 km westlich von Saloniki und, da größere Regenfälle vorausgegangen waren, hatte ich Aussicht, noch Pilze zu finden. Etwas waldähnliches existierte weit und breit nicht, weshalb ich mich damit begnügte, im Dorfe Umschau zu halten. Neben einigen Kleinpilzen, die überall vorkommen, fand ich bald an mehreren Stellen, an Garten- und Ackerrändern und Schutthaufen einen großen, mir bisher unbekannten Scheidling mit schmierigem, grauem, gerieftem Hut, der immer hellgraue Hautfetzen trug. Ich bestimmte ihn nach Rickens Vademecum als Volvaria gloiocephala.

An einem Holunderstrauch (Sambucus nigra L.) entdeckte ich eine kleine Gruppe von Pholiota aegerita Brig., dem Südlichen Schüppling, mit felderig gerissenen Hüten, die ich in einem Aquarell festlegte.

Als ich eines Tages durch einen mit Schilfgruppen bestockten Hohlweg kam, fand ich zwischen den ausgewachsenen Schilfwurzeln ganze Nester mit länglichen, rosaroten Hexeneiern und bald auch große ausgewachsene Fruchtkörper des Phallus imperialis (Schulzer). Dieser stattliche Verwandte unserer gewöhnlichen Stinkmorchel wuchs dort zu vielen Dutzenden und ich fand ihn später auch noch an verschiedenen anderen Stellen.

Ich wurde nach einigen Tagen zur Wache auf ein großes Bombenlager abgestellt. Der Platz befand sich auf ebenen abgeernteten Maisfeldern, die von schmalen Graswegen durchzogen waren und war ungefähr 2 qkm groß. Auf meinen täglichen Postenstreifen hatte ich reichlich Muse, Umschau zu halten und entdeckte eines Tages eine Menge junger Egerlinge, die besonders an den Wegerändern und oft mitten auf den festgetretenen Wegen erschienen. Nach wenigen Tagen konnte ich rund 15 Pfund schönster madenfreier Wiesen-Champignons ernten, die eine willkommene Bereicherung unseres mageren Feldküchenzettels ergaben. Wir waren 12 Mann, die alle, soweit sie dienstfrei hatten, mit Eifer zum Putzen und Kochen halfen und restlos begeistert waren, über den guten Geschmack des Pilzgerichtes. Es handelte sich um Psalliota campestris und die Pilze deckten sich auffallend mit der Abbildung in „Mich. Schulz" I Band, Nr. 49, waren dickfleischig, manchmal exzentrisch gestielt und hochbeinig und wuchsen oft in dichten Nestern, aber nie in Hexenringen. Der Segen hielt 2 Wochen an, wobei ich meine liebe Not hatte, die Kameraden davon abzuhalten, daß sie die ganz jungen Pilze räuberten. Auf den Feldern fanden wir auch überall zerstreut Lepiota naucina Fr., den rosablättrigen Schirmling, der nach Verschwinden der Egerlinge für unseren Kochtopf herhalten mußte.

Am Südende unseres Postenbereiches stand eine winzige baufällige Kapelle, in der früher oft die Hirten übernachteten und wo auch wir bei plötzlichen Regengüssen manchmal Unterschlupf suchten.

Ringsum war eine kleine, von ein paar riesigen alten Wildbirnenbäumen bestandene Grasfläche mit einem artesischen Brunnen, der wohl zum Tränken der Schafherden diente. Auf dieser verhältnismäßig feuchten, kurzgrasigen Fläche erschienen eines Tages in großen Reihen und Ringen kleine, kurzstielige Egerlinge, deren Hüte auf weißem Grund braunschuppig waren, mit dunklerer, geschlossen rußigbrauner Mitte. Die Pilze rochen nach Karbol oder Tinte, genau wie Psall. xanthoderma. Besonders beim Zerquetschen wurde der Geruch recht stark und dabei wurde das Pilzfleisch schwefelgelblich. Ein Kamerad ließ sich nicht davon abbringen, von den Champignons zu kochen, mußte sie aber wegschütten, da sich der Karbolgeruch um ein vielfaches verstärkte und die Umgebung der Kochstelle wie Krankenhaus duftete. — Anhand meiner angefertigten Bleistiftskizze und Farbenfotos machte ich mich beim nächsten Urlaub an die Bestimmung des Egerlings, der dort wochenlang in Menge gewachsen war. Ich erinnerte mich des Aufsatzes von Herrn Soehner,

München, „Der Münchner Karbolheidechampignon = Psall. meleagris Schff.?“ in der Z. f. P. 1931, Seite 75, studierte ihn gründlich und kam zu dem Ergebnis, daß es sich bei dem griechischen Karbolchampignon um die gleiche Art handeln mußte.

Im Laufe des Dezember verlegten wir nach Athen und kamen etwa 20 km weiter südlich der Stadt in die Nähe der Meeresküste. Die schönen Gärten in dem Villenort, wo wir unsere Unterkünfte hatten, waren voll immergrüner Sträucher, die den ganzen Winter über blühten.

In der angrenzenden steinigen Steppenheide mit ± dichtem Pinienbestand fand man nichts mehr an Pilzen, trotzdem das Wetter feucht und mild war. Aber wie staunte ich, als Ende Februar bis Anfang März mit den ersten Frühlingsblumen — Milliarden von Gänseblümchen und Traubenhyazinthen — die ersten Pilze erschienen! Aber nicht etwa Morcheln und Becherlinge, sondern lauter deutsche Herbstpilze waren es, die auf dem mageren steinigen Boden gediehen: Trich. terreum, Gomph. viscidus, Bol. luteus und ein unbekannter Fälbling. Die Pilze erschienen sehr reichlich, waren aber meist nur klein. Ein paarmal fand ich auch Nester mit Rhizopogon rubescens. Der Zauber dauerte einige Wochen, dann war alles aus, denn schon im April kam die große Hitze und mit ihr die Trockenheit. — Leider mußten wir im Juli die Gegend verlassen, so daß es mir nicht möglich war, über die dortigen Herbstpilzvorkommen Beobachtungen zu sammeln. Nach meiner Ansicht bleiben dort die Herbstpilze überhaupt aus und erscheinen eben dafür im Frühjahr nach dem Winterregen. Es ist ja eigentlich erstaunlich, daß sich in jener steinigen, sonnendurchglühten Landschaft, wo man die Hälfte des Jahres hindurch kein grünes Hälmchen finden kann, die zarten Pilzmycelien am Leben erhalten können.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Hallimasch giftig?

(Zu Heft 2/1949 — Vergiftung mit tödlichem Ausgang durch Hallimasch — und Heft 6/1950 — Hallimasch giftig? —)

Mit großem Interesse habe ich die 3 Abhandlungen über tatsächliche oder angebliche Giftwirkungen nach dem Genuß von Hallimasch gelesen und möchte gleich von vornherein betonen, daß mir kein Fall von Erkrankungen nach dem Genuß dieses Pilzes bekannt geworden ist, obwohl er in meiner engeren schlesischen Heimat als „giftig“ bezeichnet wurde und Kenner diesen schmackhaften Pilz in Unmengen sammeln konnten. Soweit erinnerlich (leider habe ich das Heft „Eßbar oder giftig?“ zurücklassen müssen), erwähnt auch Prof. Ulbrich gewisse unangenehme Wirkungen des Hallimasch, dessen Namen er von Hel = Hölle, im Gegensatz zu Michael-Schulz, der ihn von „Hadlimasch“, einem mährischen Mischgericht, ableitet. Schon vor dem 2. Weltkriege versuchte ich den Hallimasch im Bekanntenkreise als guten Speisepilz einzuführen, im verstärktem Maße in den Kriegsjahren. Wie ja allgemein bekannt, haben die meisten Menschen gegen einen Pilz, den sie nicht kennen, anfänglich eine mehr oder weniger begründete Abneigung und der Körper nimmt dazu eine Stellung ein, die man mit „Vorsicht“ bezeichnen möchte und die u. U. bei empfindlichen Personen vergiftungsähnliche Erscheinungen hervorrufen kann. Diese Einstellung möchte ich voranstellen, wenn ich weiter berichte, daß ich mit meinem Vorschlag, einen Versuch mit dem Hallimasch zu machen, einen 100%igen Erfolg hatte. Nicht nur, daß selbst die skeptischen Pilzliebhaber ein Gericht, das sie nach meinen Angaben herstellten, mit gutem Appetit und ohne schädliche Wirkungen verzehrten, wurde ich immer wieder gebeten: „Können Sie uns nicht wieder von diesen Pilzen bringen, sie haben vorzüglich geschmeckt!“ Wir selbst legten uns alljährlich einen größeren Vorrat an Hallimasch durch „Einwecken“ an und verwandten ihn vielfach als Sülze, wobei die Pilze das fehlende Fleisch ersetzten. Einer irgendwelchen Vorbehandlung (abbrühen, kochen und wegschütten des Kochwassers) wurde der Hallimasch nicht unterzogen. Die Schuppen auf den Hüten wurden durch Abschaben entfernt. Vielleicht spielen diese eine Rolle. Verwendet wurden nur die Hüte

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1951

Band/Volume: 21_8_1951

Autor(en)/Author(s): Dambach Hans

Artikel/Article: Bemerkenswerte Pilzfunde in Griechenland 18-19