

verschiedentlich von xerothermen Standorten erhalten habe, und er meint, daß sie vielleicht doch taxonomisch etwas höher zu bewerten sei. Man müßte die Variationsbreite am Standort beobachten, ob etwa Übergänge zu anderen Formen vorkommen oder nicht.

Außerdem besteht die Möglichkeit, daß es auch *Lycoperdon candidum* auf der Garchingener Heide gibt. Dr. Kreisel drängte sich jedenfalls bei der Überprüfung unserer Proben von *Lycoperdon spadiceum* die Vermutung auf, daß einige „leider ziemlich unreife und stärker bestachelte Exemplare“ der Sendung eventuell zu dieser sehr seltenen Art gehören könnten. Bei der geplanten Weiterbeobachtung der Heidepilzflora ergibt sich sicherlich später einmal Gelegenheit, an besserem Material zu einer gesicherten Bestimmung zu kommen. Insofern rechnen wir auch noch mit weiteren Steppenpilzen, so vor allem mit dem in nur 11 km Entfernung auf den Dämmen des Speicherseegebietes so häufigen *Tulostoma brumale*.

Literatur

- Einhellinger, A.: Die Pilze der Eichen-Hainbuchenwälder des Münchener Lohwaldgürtels. Ber. Bayer. Bot. Ges. 37, 11—30, 1964.
- Hegi, G.: Illustrierte Flora von Mitteleuropa 7, München 1931.
- Hepp, E. u. J. Poelt: Die Garchingener Heide. Jb. Ver. z. Schutze d. Alpenpflanzen und -Tiere 22, 51—60, 1957.
- Kreisel, H.: Die *Lycoperdaceae* der Deutschen Demokratischen Republik. Feddes Repertorium 64, 89—201, 1962.
- Rauschert, S.: Die Steppentrüffel *Gastrosporium simplex* Matt. in Mitteldeutschland. Z. f. P. 22, 80—82, 1956. Bemerkenswerte Pilzvorkommen in den Trockenrasen Mitteldeutschlands. Z. f. P. 24, 68—72, 1958. *Polyporus rhizophilus* Pat., ein für Deutschland neuer Steppenpilz. Westf. Pilzbr. 3, 53—59, 1962. *Montagnea arenaria* (DC. ex Fries) Zeller, ein für Deutschland neuer Steppenpilz. Westf. Pilzbr. 5, 1—13, 1964.
- Riemenschneider, M.: Vergleichende Vegetationsstudien über die Heidewiesen im Isarbereich. Ber. Bayer. Bot. Ges. 31, 75—120, 1956.

Erfahrungsaustausch

Erfahrungen beim Genuß von *Collybia dryophila*, *Melanoleuca strictipes* und *Gyromitra esculenta*

Die Schriftleitung erhielt unlängst die folgende Zuschrift von Frau Anny Haisch, Stuttgart-Mühlhausen, datiert vom 10. 9. 1964: „Im August dieses Jahres sammelten wir eine größere Menge Waldfreund-Rüblinge, *Collybia dryophila* (Bull. ex Fr.) Quél. Sie wurden etwa 20 Minuten gebraten und gedämpft. Ich aß nur eine geringe Menge davon, trank keinen Alkohol dazu und hatte nach dem Genuß keinerlei Beschwerden. Mein Mann verzehrte den größten Teil der Rüblinge und trank etwa ½ Liter Rotwein (aus dem eigenen Weinberg) dazu. Zwanzig Minuten bis eine halbe Stunde nach dem Verzehr des Pilzgerichtes wurde meinem Mann sehr übel mit Brechreiz und Schwindel. Er hatte das Gefühl, daß er sich vergiftet habe, und ging sofort ins Bett. Der Zustand dauerte gegen 1½ Stunden; dann schlief mein Mann infolge Übermüdung ein, stöhnte aber immer wieder im Schlaf. Erst im Laufe des nächsten Tages klangen die Beschwerden vollkommen ab.“

Einen sehr ähnlichen Fall erlebten meine Frau und ich mit diesem Pilz vor mehr als vierzig Jahren. Wir hatten Anfang Juni 1922 im Schaarwald von Löwenhagen im Landkreis Königsberg, einem schönen Eichen-Hainbuchenbestand auf dem hohen Pregelufer, nach Speisepilzen gesucht, aber zu dieser Jahreszeit noch keine andere Art als Waldfreund-Rüblinge (*Collybia dryophila*) gefunden; für Täublinge und Röhrlinge war es anscheinend

noch zu früh. Die Rüblinge waren ganz jung und frisch und konnten in einer Anzahl geerntet werden, die für eine kleine Mahlzeit völlig ausreichte. Die Stiele wurden abgeschnitten und das Essen ohne vorherige Abkochung zubereitet, wie es die geltende Meinung jener Zeit verlangte. Das Gericht schmeckte uns beiden ausgezeichnet. Aber etwa eine halbe Stunde später wurde meiner Frau merklich übel und schwindelig, und dieser unbehagliche Zustand hielt in schwankender Stärke an, ohne daß sich Erbrechen einstellte; auch am nächsten Morgen fühlte sie sich noch nicht ganz so wohl wie sonst. Ich hatte den größten Teil von diesem Gericht gegessen und wartete in den nächsten Stunden darauf, daß sich auch bei mir irgendwelche Verdauungsstörungen einfinden sollten; sie sind ausgeblieben. Erwähnt muß noch werden, daß keiner von uns damals ein alkoholisches Getränk genossen hat. Wir vermuteten also, daß ein Fall von Überempfindlichkeit (Idiosynkrasie) vorgelegen hat, doch ist uns weder aus der Literatur noch aus Mitteilungen von Pilzfrenden zuvor irgendetwas über Unbekömmlichkeit dieses Pilzes bekanntgeworden.

Eugen Gramberg, zu jener Zeit der Vorsitzende des Königsberger Vereins für Pilzkunde, hatte bei seinen Lehrwanderungen und in allen Auflagen des noch heute sehr geschätzten Tafelwerks „Pilze der Heimat“ (1913, 1921, 1939) den Waldfreund stets als brauchbaren Speisepilz bezeichnet. Auch gegenwärtig gilt dieser Rübling bei den meisten Autoren ohne jede Einschränkung als eßbar (Moser 1955, S. 55; Kühner et Romagnesi 1953, S. 88; Haas 1953, S. 110; Straus 1964, S. 25); von Rothmayr wird er im Pilz-Kochbuch (1955, S. 27) „für jede Verwendungsart“ zugelassen. Am ausführlichsten beurteilt wohl Pilát im Pilz-Taschenatlas (deutschsprachige Ausgabe, 1959, S. 73) den Speisewert dieser Art: „Ein guter, allerdings wenig ausgiebiger Speisepilz. Sein Sammeln lohnt sich nur, wenn er in großen Mengen auftritt und andere, fleischigere Speisepilze nicht wachsen.“ Weniger günstig ist die Beurteilung bei Michael; im „Führer für Pilzfreunde“ heißt es 1924 (bei Tafelnummer 41): „Er ist nur von geringem Wert“; 1939 (Nr. 33): „Sehr geringwertig“ und 1958 im „Handbuch für Pilzfreunde“ von Michael und Hennig (I, Nr. 102): „Wert: Sehr gering, Stiele sind zäh.“ Auf Grund unserer persönlichen Erfahrung hatte ich selber in meinem 1946 erschienenen Band „Pilze Deutschlands“, Nr. 29, geschrieben: „Brauchbarer Mischpilz, nach Abbrühen eßbar und schmackhaft, im Reingericht und unabgekocht wird er von manchen Personen nicht vertragen.“

Die Zuschrift von Frau Haisch enthält die erste Bestätigung der eignen Erfahrungen von 1922; nachdem nun einmal darauf hingewiesen wird, daß nach dem Verzehr eines Gerichtes von *Collybia dryophila*, dem Waldfreund-Rübling, sich bisweilen unangenehme Wirkungen einstellen, werden weitere Erfahrungen abgewartet werden müssen, um in der Frage nach der Bekömmlichkeit dieses Pilzes voranzukommen.

Gerade unter den Fröhpilzen gibt es einige Arten, die in der Literatur seit langem als giftverdächtig gelten, ohne daß bisher eine einwandfreie Klärung durch die ausreichende Zahl von Beobachtungen vorliegt. Es sei hier erinnert an die Beurteilung des Felderigen Weichritterlings (*Melanoleuca strictipes* Karsten), der in Schweden unter dem Namen *Tricholoma pubifolium* Romell zu den Giftpilzen gezählt worden ist. Diese schlankstielige, weißliche Art, die eine gewisse Ähnlichkeit mit *Collybia maculata* aufweist, aber durch die *Melanoleucas*sporen und bemerkenswert große Cystiden an Lamellenfläche und Schneide leicht unterschieden wird, wuchs von Ende Mai ab in den Laub- und Mischwäldern um Königsberg zwar stets nur in wenigen Exemplaren, wurde aber an weit zahlreicheren Stellen gefunden als der in Norddeutschland wenig verbreitete Maipilz (*Calocybe georgii*). Ein Reingericht von *Melanoleuca strictipes* ist meines Wissens bei unseren Exkursionen nie gesammelt worden, aber mit anderen Funden zusammen zubereitet ist diese Art verschiedentlich ohne Schaden verzehrt worden. Gramberg hat mehrmals Proben dieses wenig bekannten Pilzes zur Klärung an Bresadola gesandt und stets als *Tricholoma cista* bestimmt zurückerhalten — ein Name, der bisweilen sowohl für unsre Art als auch für die nahestehende alpine *Melanoleuca evenosa* (Sacc.) angewendet wird.

Es dürfte hier wohl auch angebracht sein, noch besonders auf den rätselhaftesten von allen unseren Fröhjahrsgiftpilzen hinzuweisen, auf *Gyromitra esculenta* (Pers. ex Fr.) Fr.,

die Früh- oder Stocklorchel. Persoon gab diesem Pilz den Artnamen „*esculenta*“ = essbar, denn um 1800 war er als einer der schmackhaftesten Speisepilze hochgeschätzt. Der erste Vergiftungsfall wurde 1834 durch den Prager Universitätsprofessor J. V. Krombholz bekannt; aber da an der Unschädlichkeit von *Gyromitra esculenta* damals überhaupt kein Zweifel bestand, hielt er den Giftpilz für eine neue Art, für die er einige vage Unterscheidungsmerkmale veröffentlichte, und gab ihr den Namen *Helvella suspecta* Krbz., „verdächtige“ Lorchel. Als dann um 1870 der Wiener Pilzforscher Lorinser eigens im Ort dieser ersten Vergiftung (Dobecznic) Nachforschungen anstellte, wußte niemand im Dorf mehr etwas von dieser oder einer anderen Lorchelvergiftung, obwohl man dort alljährlich im Frühjahr Lorcheln geerntet und gegessen hatte.

Im Jahre 1886 wurde in *Gyromitra esculenta* durch die Chemiker Böhm und Kütz ein gefährliches Gift, die Helvellasäure, nachgewiesen. Fütterungsversuche ergaben bei Hunden die starke Zerstörung der roten Blutkörperchen; bei den Versuchstieren stellte sich Blutharnen ein. Aber alle bekanntgewordenen Lorchelvergiftungen beim Menschen äußern sich anders: ein bis zwei Stunden nach der Mahlzeit treten heftiges Erbrechen und starker Durchfall auf, dazu unerträgliche Leberschmerzen, und in schweren Fällen folgt nach zwei bis zehn Tagen der Tod.

Bald nach der Entdeckung der Helvellasäure erschien in den als durchaus zuverlässig geschätzten „Verhandlungen des Botanischen Vereins der Provinz Brandenburg“ eine kurze Notiz: Bei einer Exkursion hat ein Mitglied, der in der Fachwelt gut bekannte Berliner Pilzkennner Jacobasch, die Unschädlichkeit dieses Pilzes dadurch demonstriert, daß er etwa ½ kg der eben gefundenen Frühlorcheln roh vor den Augen der Teilnehmer ohne schädliche Folgen verzehrte.

Obwohl in manchen Jahren aus verschiedenen Gegenden einzelne Vergiftungsfälle durch Frühlorcheln bekannt wurden, blieb bis zum ersten Weltkrieg *Gyromitra esculenta* unbeanstandeter Marktpilz, der in den Kiefernheidegebieten Nord- und Ostdeutschlands viel gesammelt wurde. Große Mengen gingen an die Konservenfabriken; Gramberg (Pilze der Heimat II, 1939, S. 86) berichtet, daß noch 1936 eine Königsberger Fabrik insgesamt 20 000 kg frische Lorcheln verarbeitet hat, und erwähnt auch eine Mitteilung von Rektor Seidel aus Görlitz, daß in der Lausitz im Frühjahr 1935 gegen 50 000 kg geerntet worden sind. Einer beliebten Gemüsekonserven, dem Leipziger Allerlei, wurde stets eine Frühlorchel oben auf in jeder Dose beigegeben. Die guten Gaststätten in den Lorchelgegenden boten im Frühjahr immer „Morcheln mit Rührei“ an, ein verhältnismäßig teures Essen, das aus *Gyromitra* zubereitet wurden und nicht aus *Morchella*, wie der Name vermuten ließe. Jeder, der dieses Gericht genossen hat, wird den hervorragenden Geschmack stets lobend erwähnen.

Aber Frühlorcheln können bisweilen sehr schwere Vergiftungen hervorrufen. Es ist eigentlich erstaunlich, wie wenig Vergiftungsfälle bei der Menge der alljährlich (besonders früher) geernteten Lorcheln sich ereignet haben. Aber sie sind immer von neuem aufgetreten, und es blieb kein anderer Weg möglich, als den Verkauf dieses Pilzes zu verbieten. Dadurch ist es ungeklärt geblieben, um was für einen Giftstoff es sich bei der Lorchelvergiftung eigentlich handelt. Die Helvellasäure kann kaum als Ursache angesehen werden, denn sie ist nicht hitzebeständig und wird bei der Zubereitung schon durch Temperaturen unter dem Siedepunkt zerstört. Die meisten sonstigen Erklärungsversuche (Überempfindlichkeit, wechselnder Giftgehalt, übergroße Mahlzeit usw.) sind bei gründlicher Nachprüfung kaum überzeugend, wie ich 1946 (Pilze Deutschlands, S. 17) ausgeführt habe. Man sollte aber der damals geäußerten Ansicht weitere Beachtung zuwenden, daß Lorchelvergiftungen wie die ähnlich verlaufenden Wurst- und Fleischvergiftungen auf Bakteriengifte zurückgehen; die Erreger können sich, durch besondere Witterungseinflüsse begünstigt (Spätfröste, langsames Wegtauen großer Schneemassen etc.), auf einigen oder vielen Fruchtkörpern angesiedelt haben und entsprechende Wirkungen auslösen. Die Vergiftungen durch *Gyromitra esculenta* zu klären, dürfte gegenwärtig insbesondere eine Aufgabe der Bakteriologen sein.

W. Neuhoff

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: [30_1964](#)

Autor(en)/Author(s): Neuhoff Walther

Artikel/Article: [Erfahrungen beim Genuß von Collyhia dryophila, Melanoleuca strictipes und Gyromitra esculenta 118-120](#)