Der „Teepilz".

Von Prof. Dr. Lakowitz, Danzig.

Im September 1927 wurde mir in die Speisepilzauskunftstelle hier eine eigenartige Pilzbildung gebracht. Es war eine handtellergroße Gallertscheibe von oben grauweißer, unten und an den Rändern schmutzig bräunlicher Färbung. Der Anweisung der Überbringerin folgend, züchtete ich damals sogleich und seitdem bis zum heutigen Tage mit Erfolg diesen Pilz in gezuckertem und mit etwas Zitronensaft angesäuertem, gewöhnlichem Teeaufguß häuslichen Gebrauches. Die Gallertscheibe hält sich schwimmend auf dem Tee, setzt neue Hautlagen auf der Oberfläche an, und nach 2—3 Tagen ist aus dem Teeaufguß ein erfrischend wirkendes, dem Apfelwein ähnliches Getränk geworden. Durch Gärung bei einer gleichmäßigen Temperatur von 30—35° am warmen Ofen, unter Luftzutritt, ist aus dem Tee nun der „Teekwaß", ein im Osten Europas längst bekanntes, in Deutschland seit dem Kriege erst bekanntes Getränk geworden, dem Heilkraft zugeschrieben wird.

Die mikroskopische Untersuchung der Gallertmasse, die im Osten und jetzt auch bei uns unter dem Namen Wunderpilz, Teepilz, indischer, japanischer, chinesischer, mandschurischer Teepilz, Wolgaqualle bekannt ist, ergibt zweierlei Pilzelemente. Bei einer Vergrößerung von 400:1 erkennt man deutlich Hefezellen in Gruppen beisammen liegend, bei 800:1 bis 1000:1 erscheint die Grundsubstanz der Gallerte als eine Massenansammlung von Stäbchenbakterien, deren verschleimende Membranen die Gallertbildung verursachen. Das Bakterium ist das Bacterium xylinum Brown, nach Feststellungen von Prof. *Lindner*[1]) und Prof. *Henneberg*[2]) vom Institut für das Brauereigewerbe in Berlin, die Hefe ist eine Anzahl verschiedener Saccharomyces-Rassen, die säurebeständig sich dem genannten Essigsäurebakterium angepaßt haben. Diese Pilzgenossenschaft arbeitet nun folgendermaßen: die Hefe zerlegt den dargebotenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure und das Bakterium oxydiert bei Zutritt von Luft den Alkohol zu Essigsäure.

Diese Pilzgenossenschaft läßt sich auch in allen Ersatzteeaufgüssen, auch in Kaffee und in mit Nährsalzen versetztem Wasser kultivieren, wenn nur stets Zucker hinzugefügt wird.[3]) Die Kenntnis dieses Teepilzes sollte weite Verbreitung finden wegen der leichten Gewinnung des namentlich bei Verdauungsstörungen heilkräftigen Teekwaßes. In manchen Apotheken und Drogengeschäften ist der Pilz bereits käuflich zu haben.

---

[1]) *Lindner*, in Berichte der deutschen Botanischen Gesellschaft. 31. Bd. 1913. S. 364—368.

[2]) *Henneberg*, Handbuch der Gärungsbakteriologie. II. Bd. 1926. S. 225, 379, 380.

[3]) Zu vermeiden sind dabei Metallgefäße wegen der Säurebildung.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: 7_1928

Autor(en)/Author(s): Lakowitz Konrad Waldemar

Artikel/Article: Der „Teepilz“ 106