

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 4

Artikel: Der Maipilz und sein giftiger Doppelgänger
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934513>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Der Maipilz und sein giftiger Doppelgänger.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Mit einer photographischen Abbildung (siehe Kunstdruckbeilage).

Den meisten Pilzfreunden dürften wohl die Maischwämme (*Tricholoma gambosum* Fr.) bekannt sein, und vielen dürften sie schon gemundet haben.

Abgesehen von den Morcheln und Lorcheln und den Märzellerlingen sind ja die Maipilze die ersten Pilze, die im Frühjahr in grösseren Mengen gesammelt werden können. Oft habe ich den Wohlgeschmack dieser Pilze rühmend hören. Mir persönlich haben sie nicht zugesagt, vielleicht infolge falscher Zubereitung, da ich stets einen harzig-kienigen Nebengeschmack feststellte. Es dürfte ausserdem wohl zutreffen, dass der Pilz nicht allen Personen bekommt. Besonders empfindliche Personen können durch den Genuss von Maipilzen Leibschmerzen bekommen.

Die Maischwämme sind schon jahrhundertlang bekannt. Schon Clusius beschreibt sie 1601 als *Tricholoma Georgii*. Sie stellen ja auch sehr auffällige Pilze dar, die durch ihre weissen bis ockergelblichen Farbtöne nicht so leicht zu übersehen sind. Auf Wiesen und im Walde finden sie sich, oft in Hexenringen oder in bogigen Reihen.

Ihr Hutdurchmesser erreicht oft 15 cm.

Leicht erkennbar sind die Pilze an ihrem starken Mehlgeruch. Es gibt eine Reihe von Abarten dieses Pilzes, so *Tricholoma gambosum* var. *graveolens* Pers., der sich durch kleineren, russigbraunen Hut unterscheidet und var. *albella* Fr., der einen schuppiggefleckten Hut hat.

Den Namen *Tricholoma Georgii* hat der Pilz wohl erhalten, weil er um den Georgstag in Massen erscheint. Ebenso hat ja der Hallimasch den Namen Wenzelpilz, weil er um den Wenzelstag herum zuerst auftritt.

Der Maipilz hat nun einen giftigen Doppelgänger, der einmal ungefähr um dieselbe Zeit, wenn auch meist etwas später und an denselben Standorten erscheint. Das ist ein Giftpilz, der seit kaum zwei Jahrzehnten als giftig bekannt ist, der *Ziegelrote Faserkopf*, *Inocybe Patouillardii* Bres, *lateraria* Ri. Dieser Giftpilz kommt verhältnismässig häufig vor, und trotzdem wurde seine Giftigkeit erst so spät festgestellt.

Durch einen tödlich verlaufenen Vergiftungsfall, dem im Juni 1916 der als pilzkundig bekannte Lehrer Bockemüller (er soll aber auch häufig unvorsichtig gesammelt haben, wie mir Augenzeugen berichtet haben)

in Aschersleben zum Opfer fiel, wurde die Aufmerksamkeit der Pilzforscher auf diesen Pilz gelenkt. In den folgenden Jahren wurden ebenfalls Vergiftungen durch diesen Pilz an verschiedenen Orten festgestellt. Vor allem zeigte es sich, dass dieser Giftpilz in Deutschland recht verbreitet ist. Er wurde an vielen Orten in Süd- und Mitteldeutschland gefunden. Die Annahme, dass er in Norddeutschland seltener ist, trifft nicht zu. Er wurde im Botanischen Garten in Berlin-Dahlem, dann bei Potsdam, bei Angermünde, bei Rüdersdorf sogar in grossen Mengen festgestellt. Verwunderlich ist, dass durch ihn nicht noch mehr Vergiftungen vorkommen, da seine weissen Jugendformen die Möglichkeit einer Verwechslung mit Champignonarten für Unkundige bieten.

Als stumpfe Kegel kommen diese appetitlich aussehenden Pilze, die Ziegelroten Faserköpfe, aus der Erde, besonders in Parkanlagen, auf Rasenplätzen, in Laubwäldern, unter Buchen. Wenn es Anfang Juni tüchtig regnet, so stehen sie manchmal gleich zu Hunderten im Grase, die grössten von ihnen etwa 6—8 cm breit. Zuerst haben sie eine weisse Oberhaut, die mit seidigen Längsfasern überzogen ist. Bald bekommt diese aber Risse, die strahlenförmig nach der Mitte zu laufen. Bei sehr trockener Witterung können diese Faserköpfe gleich rötlich gefärbt aus dem Boden kommen. Meist verfärben sie sich ziegelrötlich erst im Alter, und die Hüte sind dann faserig und streifig zerrissen. Schneidet man die Hüte ab, so sind sie alle schon am nächsten Tage

rötlich verfärbt. Die Blätter auf der Hutunterseite sind anfänglich weisslich, verfärben sich aber über grau bald olivbraun. Nur die Schneiden bleiben weisslich. Der weisse Stiel ist etwa 5 cm hoch, rötlich überfasert oder gestreift und endet mit einem kreiselförmigen Knöllchen. Im Gegensatz zu den Champignonarten hat der Stiel hier keinen Ring. Die Sporen sind 10—12 μ lang, 6—7 μ breit, olivgelb und nierenförmig. Der Sporenstaub ist ockerbräunlich. Die Basidien messen 30—10 μ , die schlauchförmigen Cystiden sitzen an der Lamellenschneide und messen 6—15 μ .

Das Fleisch ist weiss und längsfaserig, zeigt einen rötlichen Schimmer und rötet sich bei Verletzung stark.

Die Vergiftungen beginnen schon $\frac{1}{2}$ —1 Stunde nach der Mahlzeit. Starker Speichelfluss tritt auf, dazu Flimmern, dann Schwarzwerden vor den Augen, die Sehkraft ist stark geschwächt, ein starker Schweissausbruch setzt ein und dazu kommen Schüttelfrost und Leibkrämpfe. Das Bewusstsein bleibt erhalten. Der Tod tritt nach schweren Vergiftungen nach etwa 10 Stunden infolge Herzlähmung ein. Letztere ist auf den sehr starken Muskarin-gehalt dieser Pilze zurückzuführen. Er soll etwa 20mal so gross sein, wie beim Fliegenpilz. Rettung ist nur möglich bei baldiger Magenentleerung. Da die Vergiftung sich ebenso wie solche nach Genuss von Fliegenpilzen sehr bald bemerkbar macht, ist sofortige Behandlung meist erfolgreich.

Ist der Schusterpilz (*Boletus miniatoporus* Secr.) wirklich nicht einwandfrei essbar?

Von Leo Schreier.

Die neueste Lieferung von « Kallenbachs Röhrlinge » bringt eine Tafel mit ausführlichem Textteil zu diesem Pilz. In bezug auf den Wert dieses Pilzes schreibt Herr Kallenbach: « Ess-

bar, doch ist bei allen Rotporern noch Vorsicht am Platze; ausnahmsweise eingetretene Vergiftungen mit dieser Art müssen durch weitere Beobachtungen noch geklärt werden. »