

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 1

Artikel: Der Steinpilz und seine Standortsarten
Autor: Seidel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934756>

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>

Der Steinpilz und seine Standortsarten.

Von Seidel, Görlitz.

Der Steinpilz ist infolge seines ergiebigen Fleisches, seines Wohlgeschmacks und seines Nährwertes der allzeit gern begehrte Waldliebhaber unserer Hausfrauen. Sobald er aus dem Erdschlummer erwacht, geht man in der Lausitz «in die Pilze». Jahrhunderte hindurch führte der Steinpilz in Schlesien nur allein die Bezeichnung «Pilz». Seine Geschwister, da man sie allgemein für minderwertig hielt, wurden als «Schwamm» wenig oder gar nicht beachtet. Diese altherkömmliche Benennung ist heute noch bei älteren Pilzsammlern üblich. In Teuerungszeiten wurden diese Waldkinder dem Volke oft «Retter in der Not». Im Görlitzer Untermarkt führen jetzt noch die «Pilzläuben» nach der Verkaufsstelle aus früherer Zeit ihren Namen. Erstmalig wird dieser Name in den Stadtakten am 11. und 12. November 1580 bekannt.

Der Steinpilz ist in der Lausitz eine wichtige Handelsware. Zentnerweise wurden vor Jahrzehnten getrocknete Steinpilze von hier aus nach Genua und Ägypten verkauft. Bedeutende Steinpilzjahre waren 1905 und 1934.

In Frankreich, wo man ihn Bolet comestible, Gyrol, bolé und Cèpe nennt, war er bis zum Jahre 1738 von den Gourmands, deren zarte Geschmacksnerven sich nur an die Champignons gewöhnt hatten, ein wenig beachteter Pilz, weil wahrscheinlich seine Zubereitung eine mangelhafte war. Erst die Polen haben ihn zu Ehren gebracht. Als der König Stanislaus von Polen infolge der politischen Wirren aus seinem Lande vertrieben wurde und von seinem Schwiegervater, Ludwig XV., die Lorraine als Aufenthaltsort zugewiesen erhielt, liess er sich in Nancy nieder. Dem entthronten Könige folgten viele Edelleute und Offiziere nach, und mit diesen viele dienstbare Geister, unter denen die Köche, die den bei ihnen so geschätzten Pilz

jetzt hier zu Ehren und Ansehen brachten, so dass die Bewohner der Lorraine und des Elsass ihn heute noch oft aus Dankbarkeit «den Polen» nennen-(Polonais Tonton). Die Italiener betiteln ihn Boletto manigable, cepatello bianco, pinuzzo buono, porcino, fungo ferre, während er in Dänemark Rörsvamp genannt wird, in der Wendei Prawaki oder Prowy Riby.

Der hohe Kapitalwert, den diese Pilze in Deutschland im Handel besitzen, konnte bisher nicht einmal annähernd festgestellt werden. Prof. Dr. Giesenhagen in München hat 1902 eine Zusammenstellung gemacht, die sich auf den Verkauf von Pilzen auf dem Münchener Viktualienmarkte bezieht. Dort wurden den Sommer über 8000 Zentner Pilze verkauft im Werte von über 240 000 RM.

Der Steinpilz gehört mit zu den Symbionten oder Lebensgemeinschaftlern. Er bildet mit der Kiefer, der Eiche, der Buche und der Fichte einen gemeinsamen Haushalt. Züchtungsversuche sind daher bis jetzt misslungen. Er kommt nicht alljährlich zum Vorschein. Wir hatten diesmal eine Steinpilz-Missernte. Gewitterschwüle Jahre sind ihm angenehm, ein Beweis, dass sein Erscheinen mit den elektrischen Spannungen, die auch der Mensch fühlt, zusammenhängt und dass seine Genossen ihm bei seinem Wachstum behilflich sind. Wie das geschieht, ist wissenschaftlich noch nicht einwandfrei erwiesen.

Unter Birken, Eschen, Linden, Lärchen und Ahorn findet man ihn nicht. Selbst Pilzforscher von Ruf haben sich in der Standortsfrage des Steinpilzes geirrt und lassen ihn oftmals unter Bäumen wachsen, mit denen er in keinem symbiotischen Verhältnisse lebt.

Dem Standorte nach unterscheiden wir in der Lausitz vier Steinpilzarten: den Heide-, Fichten-, Buchen- und Eichensteinpilz. Am meisten liebt dieses Waldkind die Kiefer als Begleiter, und daher wird man diesen Edel-

pilz in pilzreichen Jahren am häufigsten unter diesen Bäumen vorfinden.

Der Heide- oder Kiefernsteinpilz.

Der wohlbeleibte Heidesteinpilz aus dem sandigen Kiefernwalde, mit seinem braunen Hute und seinem festen Fleische, ist unseren Hausfrauen lieber als der Steinpilz des Laubwaldes mit seinem blassen Aussehen und seinem oft langgeschossenen Stiele. Beide Brüder stehen sich in ihrem Äußern gegenüber wie ein verweichlichter Stubenhocker zum urwüchsigen Naturkinde. Sein oft frühes Erscheinen, manchmal schon im April, hängt von feuchtwarmen Witterungsverhältnissen ab, vor allem liebt er stramme Gewittergüsse. Gern wächst er in niedrigen Kiefern Schonungen, in den sogenannten «Kanichten», wo man auf allen Vieren hineinkriechen muss, um seiner habhaft zu werden. Sein gedrungener, dickbäuchiger Stiel und seine dunkelbraune Hutfarbe passen sich vielfach der Herbstfärbung des Waldes an. Bei Trockenheit feldert sich oft seine Hutoberhaut. Wird der Kiefernwald von der Nonne heimgesucht, also ihres Nadelkleides beraubt, dann verschwinden auch die Steinpilze. Er verfärbt sich beim Bruch oder bei Verwundung nicht und behält auch in Essig, mit viel Gewürz konserviert, seine Farbe.

Der Buchensteinpilz.

Die Buche liebt Kalkboden, beschattet wie kein anderer Laubbaum den Waldboden, daher auch der geringe Blumenflor unter ihrem Laubdache. Nur der Buchensteinpilz fühlt sich unter ihrem schattigen Baldachin recht wohl und erscheint hier oftmals einige Wochen früher als sein Heidebruder. Bei grosser Nässe wird er fleckig und mitunter durch einen parasitären Pilz aus der Gattung *Hypomyces* verunstaltet. Stiel und Hut sind blassfarbig und in Essig eingelegt nimmt er gelbrote Färbung an. Es fehlt ihm immer die gedrungene Körperfülle des Heidesteinpilzes und auch dessen dunkelbraune Hutfarbe.

Der Eichensteinpilz.

Derselbe gruppiert sich in Kronenweite um die Eiche. Sein blasses Äussere, sein langer, oft schwächlicher Stiel täuscht oftmals selbst den erfahrenen Pilzkenner, und er ist manchmal im Zweifel, ob er ihn zur Graukappe oder zum Steinpilz zählen soll. Da er vielfach im hohen Grase wächst, nennen ihn meine Landsleute den «Grasepilz». Albertini und Schweinitz trennten in ihrem Pilzwerke diesen Röhrling von seinem sandigen Heidebruder, unterschieden somit einen Heide- und einen Eichensteinpilz. Beide Geschwister findet man öfters in geringer Entfernung ihrer Begleiter auf Wiesen, im Acker- und selbst im Getreidefelde.

Der Fichtensteinpilz.

Auch er hat das blasse Aussehen seines Laubbaumbruders. Der kieselsäurehaltige, sandige Nährboden der Heide behagt ihm nicht, daher ist er in den Fichtenschonungen der Niederlausitz und des nördlichen Teiles der Oberlausitz selten zu finden. Hier sucht ihn auch niemand. Grosse Teilnehmerfreude scheint ihn mit der Fichte sowieso nicht zu verbinden. Etwas anders sind seine Standortverhältnisse in den Gebirgswäldern, wo die Fichte überwiegt. Da hätte dieses Waldkind nach der Meinung der Pilzsammler in dem humusreichen Waldboden doch die allerbeste Nährquelle für sein Wachstum, und trotz alledem findet er diesen Liebling nur vereinzelt im Innern des Waldes; dafür aber in den Schneisen und an den Wegrändern um so reichhaltiger. Das erklärt sich aus seinem Mykorrhizaverhältnis zur Fichte; an den Waldrändern werden die Wurzeln der Fichten vom Pilzmyzel besser umspinnen, daher auch die oft reiche Feuchtkörperbildung der Pilze. Auf unserem Wochenmarkte ist der Fichtensteinpilz zur Pilzzeit nur in geringen Mengen vertreten. In Essig eingelegt beobachtet man in seinem fahlen Aussehen ganz deutlich seine andersartige stoffliche Zusammensetzung im Vergleich zum Heidesteinpilze.