

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 31 (1953)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Vom Geschmack  
**Autor:** Haller, R.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933660>

### **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:** 15.03.2025

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

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und  
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,  
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

*Redaktion:* Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (Ag), Telefon (064) 2 50 35. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telefon 66 13 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 8.-, Ausland Fr. 10.-, Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.-, 1/2 Seite Fr. 38.-, 1/4 Seite Fr. 20.-, 1/8 Seite Fr. 11.-, 1/16 Seite Fr. 6.-. *Adressänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an *Paul Hügin, Rheinstraße 34, Birsfelden.* – *Nachdruck* auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

31. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. August 1953 – Heft 8

## Vom Geschmack

*Von R. Haller, Aarau*

«De gustibus non est disputandum!» In künstlerischen Belangen läßt sich über den Geschmack gewiß nicht streiten. Ebensowenig, wenn es sich um die Degustation von Delikatessen handelt. Die Ansichten, was gut ist, gehen meist zu weit auseinander. Wenn es sich aber um die Beurteilung des Geschmackes von Pilzen handelt, auch da variieren meistens die Ansichten stark, stellt sich das Problem schon etwas anders. Gewöhnlich handelt es sich dabei um die Feststellung ganz einfacher Eigenschaften, wie süßlich, honigähnlich, obstartig, scharf, bitter, alkalisch usw., und trotzdem können sich verschiedene Mykologen, denen man ein Stück Pilz zur Prüfung übergibt, nicht einigen. Woher mag wohl diese Divergenz in den Ansichten rühren? Zunächst ist einmal festzustellen, daß starke individuelle Unterschiede bestehen, daherrührend, daß die Reizschwelle für gewisse Empfindungen von Mensch zu Mensch sehr variiert, so daß zum Beispiel von dem einen süß in einer Konzentration noch festgestellt wird, bei der ein anderer nichts mehr wahrnehmen kann. Darum lohnt es sich, kurz auf die Organe der Geschmacksempfindungen etwas einzutreten, weil aus ihnen, ihrem Sitz und ihrer Verteilung, bestimmte, wichtige Schlüsse gezogen werden können.

Das Element der Wahrnehmung ist die Sinneszelle. In unserem Falle kleine, knospenartige Gebilde, die man als Geschmacksknospen bezeichnet. In diesen Knospen sind Sinneszellen mit Stützzellen organartig vereinigt. Jede Sinneszelle trägt ein feines Härchen, das Schmeckhärchen. Die Oberfläche jeder Knospe ist beim Menschen tief eingesenkt, die Größe eines solchen Gebildes beträgt 0,04–0,08 mm. Die Zunge gilt als Sitz des Geschmackssinnes, doch findet man auch Geschmacksknospen am weichen Gaumen und am Kehldeckel. Auf der Zunge sind sie an die verschiedenen Formen der Zungenpapillen gebunden. Die pilzförmigen Papillen sind nur als kleine Erhebungen der Zungenoberfläche angedeutet. Beim

Menschen gibt es deren 350–400. Nur ein Teil von ihnen trägt nur stets eine Knospe. Die umwallten und die blätterigen Papillen sind durch tiefe Einsenkungen der Schleimhaut gekennzeichnet, welche die Papille wie Wall und Graben umgeben, oder aber wie Ackerfurchen nebeneinander laufen. Zu seiten des Grabens oder der Furche liegen die Knospen. Sie sind versenkt und so gegen Schädigungen geschützt. Die umwallten und die blätterigen Papillen sind stets am Zungenrund. In ihnen sind die Geschmacksknospen am zahlreichsten. Beim Menschen sind auf der ganzen Zunge zirka 3000 Geschmackorgane entwickelt.

Es hat sich nun gezeigt, daß die verschiedenen Geschmacksempfindungen wie süß, sauer, salzig, bitter, durch verschiedene Geschmacksknospen registriert werden. Es kann dies aus der auffälligen Ungleichheit in der Empfindlichkeit der Zungenoberfläche für jeden der vier Geschmackswerte geschlossen werden. An der Zungenspitze ist die Süßempfindung am ausgeprägtesten. Am vorderen Zungenrand wird besonders salzig, am mittleren dagegen sauer wahrgenommen. Der Zungenrund ist hauptsächlich für bitter empfindlich. Die Knospen für süß und salzig liegen an der Oberfläche, jene für bitter eingesenkt, wahrscheinlich tief in die Schleimhautfalten der umwallten Papillen verborgen. Deshalb wird süß und salzig sofort, bitter dagegen erst spät als sogenannter Nachgeschmack empfunden.

Die Geschmacksstoffe müssen gelöst sein, um wirken zu können. Dazu dient der Speichel, der zum größten Teil aus Wasser besteht. Beim Kauen werden die aus dem Bissen gepreßten Geschmacksstoffe durch die Bewegung der Zunge über die Papillen verteilt, und so an eine große Anzahl Geschmacksknospen herangebracht. In den Schleimhauteinsenkungen der umwallten Papillen können sie besonders nachhaltig wirken. Die freie Zungenoberfläche wird durch reichlich fließenden Speichel abgespült. In den Furchen und Falten werden die Schmeckstoffe durch Drüsensekrete, die direkt in diese einmünden, verdrängt, und dadurch die Knospen für neue Erregungen zugänglich gemacht. Die Geschmacksempfindungen sind in der Regel Mischempfindungen. Druck-, Warm-, Kalt- und Schmerzempfindung können an einer Geschmacksempfindung Anteil haben und so entstehen Geschmacksbezeichnungen wie laugig, ätzend, seifig usw.

Aus diesen kurzen Angaben läßt sich ersehen, daß es also in unserem konkreten Fall, nämlich der Prüfung des Geschmackes eines Pilzes, auf verschiedene Dinge ankommt, die berücksichtigt werden müssen. Es genügt nicht, ein Stück des zu untersuchenden Materials zwischen die Frontzähne zu nehmen und etwas zu zerkleinern. Im Gegenteil, das Pilzstück muß zwischen den Backenzähnen gekaut werden, damit die Geschmacksstoffe über die ganze Zunge, insbesondere den Zungenrund, verteilt werden. Dabei kann es wichtig sein, anfänglich mit Frontzähnen und Zungenspitze zu arbeiten, um eine eventuelle süße Komponente wahrnehmen zu können, um nachher den Bissen in den Bereich der Molaren zu bringen. Selbstverständlich soll nichts heruntergeschluckt werden. Aus dem Gesagten ist aber auch verständlich, weshalb die Meinungen über den Geschmack einer bestimmten Art oft diametral auseinandergehen.

#### *Literatur*

*Herman Kahmann*, Schmecken und Riechen. Kosmosgesellschaft der Naturfreunde, Stuttgart 1951.