

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 2

Rubrik: Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko

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: 01.04.2025

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

Vapko-Buchbesprechung

«200 Pilze – 180 für die Küche und ihre giftigen Doppelgänger», von Rose Marie Dähncke. AT Verlag.

In Diskussionen mit Pilzfreunden hat das vorliegende Werk keine allzu grosse Freude erweckt. Wer glaubte, dass doch etliche Arten mehr als in der Ausgabe «700 Pilze in Farbfotos» vorkommen, sah sich arg getäuscht. Ein Pilzler sagte mir, dass hier altes neu aufgewärmt ist, und ich musste ihm recht geben. Dann wurde mir das Werk zur Rezension vorgelegt.

In der letzten Besprechung über das Buch von Pacioni habe ich schon darauf hingewiesen, dass die Vapko-Vereinigung amtlicher Pilzkontrolleure immer wieder als Sündenbock dargestellt wird, der für den Rückgang der Pilzflora verantwortlich sei. Ich erlaube mir auch hier, kritische Bemerkungen anzubringen, muss ich doch feststellen, dass sich Frau Dähncke keinen «Pffifferling» um den Schutz unserer Pilzflora schert, sondern offenbar nur am Honorar ihrer verkauften Pilzbücher interessiert ist.

Die Zahl der Speisepilze von 180 Arten (und 135 Arten in «700 Pilze») schrecken mich auf. Auch mittelmässige Pilze, die ich nur in Hungerjahren empfehlen würde, werden im Buch als essbar vorgestellt. Dadurch wird der Pilzsammler animiert, noch mehr Pilzarten zu sammeln, hat er ja ein Buch in der Hand, das ihn im Glauben lässt, nur Essbares gesammelt zu haben. In der Annahme, der Pilzkontrolleur werde dies nur noch bestätigen müssen, sieht er sich dann aber arg getäuscht. In Diskussionen (sofern der Kontrolleur noch Zeit findet), muss der Sammler erfahren, dass er auch mit einem einigermaßen guten Bild nicht immer oder meistens nicht in der Lage ist, einen Pilz richtig zu bestimmen.

«Die Giftpilze muss man kennen» – Dies wäre ja wirklich begrüßenswert, doch erlebt der Pilzkontrolleur ganz anderes. Leider kommen jedes Jahr immer wieder, und zwar manchmal ganze «Kocheten» von Giftpilzen zur Kontrolle. Man glaubt, man hätte etwas Delikates gefunden. Die Besucherwiser geniessen diese ohne Kontrolle. Die traurige Bilanz des Jahres 1982 beweist dies aufs deutlichste, kamen doch auch in unserem nördlichen Nachbarland sehr viele Vergiftungen mit tödlichem Ausgang vor.

Dass «alten Hasen» das Pilzgericht vergällt wird, ist mir nichts Neues. Wenn die botanischen Merkmale besser beachtet würden, die in den meisten Fällen nicht bekannt sind, käme dies nicht vor.

«Schadet das Sammeln den Pilzen?» – Nachdem ich diesen Teil durchgelesen hatte, hätte ich glauben können, dass Frau Dähncke noch nie etwas von Pilzschutz gehört hat. – Ein Menschenleben ist eine zu kurze Zeit, um die Zusammenhänge zwischen Pilz, Pflanze und Umwelt zu erkennen und zu erfassen. So ist es auch, um nur ein neueres Problem zu nennen, mit dem sauren Regen. Unsere Pilzflora ist wirklich gefährdet! Viele Pilze, und zwar noch viel mehr als angenommen, leben in Symbiose mit bestimmten Pflanzen, die durch den sauren Regen im Wachstum und in der Entwicklung gestört werden. Kein Wunder, wenn Pflanzen, Tannen und ganze Wälder im Sterben liegen. Der Mensch, der Homo sapiens, hat es wirklich weit gebracht. Es stimmt schon, was in der Bibel steht (ohne mich einen Bibelforscher benamsen zu wollen!) und was auch im grossen Buch der Natur zu lesen ist, nämlich dass der Weltuntergang auf uns zukommt. Aber diesen schafft sich die Menschheit selbst. Wollen wir und unsere Pilze noch einige Generationen überleben, müssen unsere Pilze geschützt werden und sollen im vernünftigen Rahmen gesammelt werden. Aber eben, bei gewissen Leuten kommt das materielle Denken vor der Vernunft.

«Das Kochen wird ganz leicht gemacht» – meint Frau Dähncke. Dass es nicht so ist, weiss ich aus eigener Erfahrung zu berichten. So werde ich immer und immer wieder gefragt, wie die Pilze zubereitet werden sollen, sogar von Leuten, die Dähnckes «200 Pilze» besitzen.

«Die Ausrüstung» – Empfohlen wird Zeitungspapier für die unbekannteren Arten, die vom Pilzkontrolleur bestimmt werden sollen. Für das ist er wieder gut genug! Und die anderen Pilze, die zu Hause liegen? Hat die Autorin schon solche Pilze bestimmt, die in Zeitungspapier eingewickelt waren? Sicher nicht, sonst hätte sie schon längst bemerkt, dass das Zeitungspapier an den Pilzhüten verklebt und meist mit der Hutoberfläche abgelöst werden muss. Zeitungspapier ist laut Lebensmittelgesetzgebung verboten. Auch wenn es sich nicht um eigentliche Speisepilze handelt, soll Alufolie verwendet werden, was noch den Vorteil hat, dass sich Pilze darin sehr gut halten.

«Wie gesammelt wird» – Abschneiden oder Ausdrehen? – darüber streitet sich die Wissenschaft. Um Pilze richtig kennenzulernen, sollen diese sorgfältig ausgedreht werden, was bei den *Amanita*-Arten sehr wichtig ist. Die Stielbasis zeigt uns, ob eine lappige Scheide oder nur pulverige Rückstände vorhanden sind. Der Pilzkontrolleur wird sich sicher nicht freuen, wenn diese Pilze in Zeitungspapier eingepackt sind und alles verklebt und zerdrückt ist.

«Die Schwierigkeiten, sich mit Pilzen zu vergiften» – «Es ist nicht leicht, sich mit Pilzen zu vergiften. Und das trifft auch tatsächlich zu», schreibt Frau Dähncke. «Die wenigen sehr giftigen Pilze kann man sich einprägen ... , wenn man das Glück hat, sie zu finden.» So etwas Paradoxes! Als ob es kaum giftige Pilze gäbe! Oder weiss Frau Dähncke noch nicht, dass alle giftigen Knollenblätterpilze mild sind? Der Birkenreizker (*Lactarius torminosus*), der Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*), der Schönfussröhrling (*Boletus calopus*) und der Satansröhrling (*Boletus satanas*) werden nicht als giftig bezeichnet. Sie sollen quasi essbar sein – wie wenn Bauchweh, Durchfall und Darmstörungen nicht als eine Vergiftung durch Pilze bezeichnet werden müssten!

«Vergiftungserscheinungen» – Man liest: «Es kann zu keinen Vergiftungen kommen, wenn nur die Pilze gegessen werden, die man wirklich kennt ...» Es gibt aber auch Pilze, die Allergien auslösen, oder man verfällt dem Glauben, einen Pilz zu kennen. Ja, Glauben macht selig.

«Die beste Möglichkeit, sich mit guten Speisepilzen zu vergiften» – Zwei Tage im Kühlschrank schaden den Pilzen sicher nichts, wohl aber leider dem, der sie dann isst. Es ist auch zu beachten, dass Pilze nicht aufgewärmt werden dürfen. Wenn man sie schon einfrieren will, muss man dies mit -18° Celsius tun. – Rötlinge (*Entoloma*) dürfen vom Pilzkontrolleur nie freigegeben werden; denn es finden sich darunter einige Doppelgänger, die giftig sind. Muss denn wirklich alles, was nach Pilz aussieht, «gefressen» werden? Der Pilzkontrolleur darf im Zweifelsfalle auch nie einen Pilz freigeben.

Den Kochtip von *Strobilurus esculentus* (Fichtenzapfenröhrling) habe ich bereits in der letzten Buchbesprechung gegeben. Der Breitblättrige Samtröhrling wird als gut beschrieben, ist aber nur dann gut, wenn 50 Gramm Pilze mit einem Kilo Fleisch verwendet werden – sonst sind auch alte Hüte etwas Gleichwertiges. Einige andere Arten gehören als Speisepilze überhaupt gestrichen. Sind wir denn am Verhungern? Wir sollten mit etwas mehr Vernunft in unsere Wälder gehen, die ja aber gar nicht uns gehören. Beim Grubigen Schleimröhrling sollte nur die Wurzel verwendet werden, die 60–80 cm tief in der Erde steckt. Das gibt Waldspargeln in Mayonnaise gemischt, mit morschen Stöcken. Als schützenswert gilt der Anhängselröhrling (*Boletus appendiculatus*), dem leider allzuoft nachgestellt wird. *Russula ochroleuca* (Gelbweisser oder Ockertäubling) muss als giftig bezeichnet werden, da er schon Vergiftungen verursacht hat. Das Eselohr (*Otidea onotica*) ist ein schöner Pilz für das Auge und eine Zierde des Waldes und braucht als Speisepilz nicht aufgeführt zu werden. Wer das Aroma des Aniszähling liebt, soll diese Samen in der Drogerie für wenig Geld holen, und er trägt so bei zur Erhaltung von *Lentinellus cochleatus*. Der rotbraune Milchling (*Lactarius rufus*) ist kein Speisepilz und gilt bei uns als ungeniessbar. Ebenso zu Speisezwecken eignet sich nicht der Sandröhrling (*Suillus variegatus*); alte Lederhandschuhe gefüllt mit Morcheln und Kalbsnierli täten es auch. Alles ist essbar, die einen Pilze aber nur einmal; aber der geschmückte Gürtelfuss (*Cortinarius armillatus*) ist bestimmt nichts für die Pfanne. Der Pilzkontrolleur soll sich hüten, die Haarschleierlinge freizugeben – es gibt nur ganz wenige Ausnahmen. Wie ich bereits in meinem letzten Bericht geschrieben habe, sind die Erdritterlinge nicht freizugeben, denn die Verwechslungsgefahr mit dem Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*) ist sehr gross!

Beim Pilzkontrolleur wandern diese in den Mülleimer zusammen mit andern Arten – viele tragen oder bringen diese aber wieder in den Wald zurück. Es muss einfach angestrebt werden, den Berg von konfiszierten Pilzen zu verringern und der Räuberei im Walde Einhalt zu gebieten. Der Pilzkontrolleur ist bereit, hier mitzuarbeiten. Leider ist es bei gewissen Leuten wie mit den Kartoffeln, denen die Augen erst aufgehen, wenn sie in der Erde drinstecken.

Ich bin sehr froh, dass im Nachbarkanton das Sammeln von Pilzen auf 2kg beschränkt ist, dadurch ist der Pilzabfall wesentlich zurückgegangen. Wie ich weiss, ist diese Limite im Schwarzwald sogar auf 1 kg angesetzt. Nachdem ich das Buch von Frau Dähncke durchgelesen habe, glaube ich, dass die gute Frau vom Schwarzwalde noch nie etwas über Sammelbeschränkung der Pilze gehört hat.

Über die Giftpilze wäre noch zu sagen, dass kein Pilzkontrolleur einen ärztlichen Rat bei Vergiftungen geben soll, dies ist Sache des Arztes. Jeder möge sich streng daran halten. Es könnten Fehldiagnosen gemacht werden, die unter Umständen teuer zu stehen kämen.

«Kulinarischer Genuss der Pilze» – Was mir auffällt in der Küche von Frau Dähncke ist, dass Salz und Pfeffer den grössten Stellenwert haben. Ein richtiges Pilzrezept wäre eines, aber nichts wird gegeben. Als langjähriger Hobbykoch bin ich eigentlich von der Küche der Autorin sehr enttäuscht und mancher Leser und Käufer ihres Buches auch. Somit koche ich in Zukunft meine 12–15 Arten lieber selbst, um sicher zu sein, etwas Kulinarisches zwischen den Zähnen zu haben.

Zusammenfassend und um zum Schluss zu kommen, müssen wir in Zukunft mit vereinten Kräften in gleicher Richtung am Strick ziehen, denn wir sitzen alle im gleichen Boot.

Eugen Buob, 8833 Samstagern

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil Necrologio



Hermina Steffen-Lötscher, 1911–1982

Ganz unvermittelt musste Hermina Steffen-Lötscher am 20. November von ihren Lieben für immer Abschied nehmen. Zusammen mit ihrem Gatten, dem Obmann der Ortsgruppe Entlebuch-Hasle, trat sie vor 32 Jahren als engagierte Pilzlerin unserm Verein bei. Obwohl ihre grosse Familie ihre volle Arbeitskraft forderte – sie durfte elf Kindern das Leben schenken –, fand sie immer wieder den Weg an unsere Veranstaltungen. In den letzten Jahren bereitete ihr der Gang in den Wald etwas Mühe. Um so mehr erfreute sie sich an einem angeregten Schwatz oder einem spannenden Jass unter

Pilzern. Wir alle werden Hermina und ihren Frohmut sehr vermissen. Ihrem Gatten Julius, den Kindern und ihren Familien entbieten wir unser herzliches Beileid.

Verein für Pilzkunde Entlebuch-Wolhusen-Willisau

Nach kurzer Krankheit hat uns unser Vereinsmitglied

August Künzler

im Alter von 70 Jahren am 3. Dezember 1982 für immer verlassen. Am 20. Juli 1962 ist er unserem Verein beigetreten. Nebst den Pilzen galt seine Zuneigung aber auch der Fotografie. Kurz vor seinem Tod hatten wir noch Gelegenheit, anlässlich der Vorbereitung eines Dia-Vortrages über Pilze seine meisterhaften Dia-Aufnahmen zu bewundern und mit ihm zu diskutieren. Seine Hinterbliebenen versichern wir auch an dieser Stelle unserer herzlichen Teilnahme am schweren Verlust. Wir werden August Künzler stets in guter Erinnerung behalten. *Verein für Pilzkunde Bern*