

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 2

Artikel: Achtung, Schimmelpilze!

Autor: E.R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519636>

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: 06.02.2025

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

Achtung, Schimmelpilze!

Von den annähernd 100'000 Pilzarten hat nur ein kleiner Teil im Reifezustand ein Hütchen so wie die Pilze, die man im Wald antrifft und die auch zu Speisezwecken gesammelt werden. Alle übrigen Artgenossen bilden bescheiden nur graue, gelbe oder auch noch andersfarbige Überzüge und flaumige, wenig erhobene Kolonien aus. Es ist das Heer der Schimmelpilze, zu dem man auch die Hefen zählen kann. Während die einen sich durch Längenwachstum netzartig ausbreiten, findet bei den Hefen das Wachstum durch fortwährende Teilung ihrer Zellen statt. Sie bilden schwach gelbliche oder rötliche, schleimige Kolonien.

Alle Schimmelpilze brauchen zu ihrem Wachstum Feuchtigkeit, ferner einen ihnen zusagenden Nährboden und Wärme. 18 bis 30 Grad Celsius sagt ihnen am besten zu. In der Kälte gedeihen sie nicht oder doch nur sehr langsam. Ausgewachsene Schimmelpilze bilden mikroskopisch kleine Sporen, die durch den Wind in die Luft gelangen und so als Samen fast allgegenwärtig sind. Man muss also immer mit ihrer Anwesenheit rechnen, wenn man z. B. Lebensmittel für einige Zeit beiseite stellt.

Diese meist grauen und unappetitlichen Begleiter in der Küche sind ernstzunehmende Verderbniserreger, aber teilweise auch unersetzliche und geschätzte Veredler von Speisen und Getränken. Man denke etwa an Käsesorten wie Gorgonzola und Camembert, an Sauermilchprodukte, an Wein und Bier, die durch Schimmelpilze und Gärungshefen veredelt werden. Auch die Sauerteighefe, die Mehlteigen von Backwaren beigegeben wird, gehört zu den uns nützlichen Pilz- oder Hefearten. Zahlreicher aber sind die für uns gefährlichen Schimmelpilze.

Dem Laien ist es unmöglich, giftstoffzeugende Schimmelpilze von solchen zu unterscheiden, die ungefährlich sind. Selbst die Fachleute haben in der Beurteilung Mühe, denn Schimmelpilze können Gifte bilden oder auch nicht, das hängt von verschiedenen Umständen ab. Man hat bis jetzt etwa 80 giftige Stoffe bei ihnen entdeckt, und es ist anzunehmen, dass noch weitere bei den Tausenden von Arten festgestellt werden können. Unter den gefährlichen Stoffen

sind die sog. Aflatoxine mit krebserregender Wirkung besonders gefürchtet. Natürlich ist es nicht so, dass nach dem Konsum einer geringen Menge solch giftiger Stoffe gleich eine Erkrankung erfolgt. Man weiss noch nicht einmal, bei welcher Dosis diese Gifte beim Mensch in besagter Weise wirksam werden. Man sollte aber prinzipiell alle Schimmelpilze, die man auf Nahrungsmitteln antrifft, mit Ausnahme der vom Menschen als Veredler verwendeten, als potentielle Gifterzeuger betrachten und jeden Genuss solcher Speisen meiden.

Als besonders gesundheitsschädlich betrachtet man Schimmel auf Nüssen aller Art und solchen auf angeschnittenem Brot. Schwache Schimmelbildungen auf Konfitüren z. B. sollten mindestens mit einer 3 cm dicken Schicht abgehoben werden. Bei stärkerem Schimmelbefall wirft man besser den ganzen Glasinhalt fort. Zu lange ungekühlt aufbewahrter Kartoffelsalat wird auch gerne von einer Hefenart verdorben. Vorsicht ist auch da am Platz.

Nebst den innerlichen Schädigungen, die der Mensch sich durch den Genuss schimmelbefallener Nahrungsmittel zuziehen kann, gibt es auch Schimmelpilze, die ihm äusserlich gefährlich werden. Diese erzeugen Haut-, Haar- und Nagelkrankheiten, die meist schwer zu heilen sind. Ihnen begegnet man vorbeugend durch vorsichtiges Verhalten beim Besuch öffentlicher Bäder, wo die Gefahr, von diesen Schmarotzern befallen zu werden, am grössten ist. Aber auch im übrigen Leben ist Sauberkeit und wohlüberlegtes Handeln das, was uns vor den Schimmelpilzen und ihren Gefahren am besten schützt.

E. R.

Demokratie ist ein Verfahren,
das garantiert, dass wir
nicht besser regiert werden,
als wir es verdienen.

Bernhard Shaw