

Der Maipilz und sein giftiger Doppelgänger

Autor(en): **Hennig, Br.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934513>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.—, 1/2 S. Fr. 38.—, 1/4 S. Fr. 20.—, 1/8 S. Fr. 11.—, 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. »