

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 4

Artikel: Ist der Schusterpilz (*Boletus miniatoporus* Secr.) wirklich nicht einwandfrei essbar?
Autor: Schreier, Leo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934514>

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: 17.05.2025

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

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. »

Er zitiert dabei Nüesch, «Röhrlinge», 1920. Seite 38. «Mitunter entschieden giftig.» Weiter beabsichtigt Herr Habersaat, soviel ich orientiert bin, in seinem in Bearbeitung befindlichen «Pilzbüchlein» den Wert dieses Pilzes mit «verdächtig» festzulegen.

Wie weit ist nun die Warnung vor diesem Pilze noch berechtigt? Schon bei Beginn meiner Pilzlerpraxis vor 25 Jahren fand ich in der mir zugänglichen deutschen Pilzliteratur überall diesen Pilz als «essbar» bezeichnet. Dieser Pilz segelte damals allerdings irrtümlicherweise noch als *Boletus luridus* Scff. als der echte «Hexenpilz». Ich möchte hier nur auf das weitverbreitete Werk von Michael «Führer für Pilzfreunde» und auf das Buch von Rothmayr «Pilze des Waldes» hinweisen, die beide diesen Pilz als essbar erklären. Seit 30 Jahren wird diese Wertbezeichnung allen Besitzern der Michaelschen Bücher eingeprägt. Bei der grossen Verbreitung, die diese Bücher erfahren haben und bei der Häufigkeit des fraglichen Pilzes, darf man bestimmt annehmen, dass dieser Pilz viel gegessen wurde, ohne dass mir

einwandfreie Fälle von Unzuträglichkeit bekannt geworden sind. Während meiner ganzen Pilzlerpraxis habe ich allen Ratsuchenden diesen Pilz als essbar bezeichnet. Auf allen geführten Exkursionen und arrangierten Pilzausstellungen wurde von mir derselbe ohne Einschränkung als guter Speisepilz empfohlen. Gewarnt wurde allerdings immer ausdrücklich vor Verwechslungen mit anderen Röhrenpilzen mit roten Röhrenmündungen. Nicht ein einziges Mal sind mir Klagen wegen der Nichtzuträglichkeit des Schusterpilzes zugegangen. Ist das nun ein Zufall? Hat man anderweitig andere Erfahrungen mit diesem Pilze gemacht und welche? Wer ist in der Lage sich hierzu zu äussern? Wer Gutes ev. Böses über diesen Pilz erfahren hat, der melde sich hier zum Worte. Die Geniessbarkeit dieses Pilzes abzuklären sei der Zweck dieser Zeilen. Darum sind diesbezügliche Äusserungen an dieser Stelle erbeten. Dass jedoch nur einwandfrei sicher gestellte Fälle bei sicher bestimmter Pilzart in Betracht fallen, betrachte ich als selbstverständlich.

Erfahrungen bei Pilzausstellungen und sonstiger Pilzpropaganda.

Von G. und R. Bickerich.

Bei unseren letztjährigen Ausstellungen und unserer sonstigen Propaganda haben wir allerlei Erfahrungen sammeln können, über die wir in folgenden Zeilen berichten.

Wir hoffen, dass sie anregend wirken werden, sind uns aber dessen bewusst, dass unsere Massnahmen durchaus nicht überall anwendbar sind. An vielen Orten Deutschlands sind die Verhältnisse sicher erheblich anders gelagert, und, um ähnliche Erfolge zu erzielen, wird man unsere Massnahmen nicht ohne weiteres kopieren können.

Zunächst machten wir schon im Juni an die Stadtverwaltungen in Mannheim und Heidelberg Anträge für die Bewilligung der zur Durchführung der Pilzpropaganda benötig-

ten Summen. Ausserdem schickten wir an sämtliche Städte im Umkreis von etwa 100 km Schreiben, in denen wir uns bereit erklärten, Pilzwanderungen gegen eine Entschädigung von Rm. 10.— pro Wanderung durchzuführen. Der Erfolg dieser Prospekte war sehr gering, nur Weinheim und Hirschhorn bestellten solche Wanderungen. Doch war es durch die Weinheimer Wanderung möglich, soviel Interesse hervorzurufen, dass ausser den schon in Mannheim und Heidelberg geplanten Ausstellungen noch eine in Weinheim zustande gekommen ist.

Unsere Pilzwanderungen wurden durch die Presse und durch Anschläge angekündigt. In Mannheim und Heidelberg erfolgte die Benach-