

# Lob der Schleiereule (*Phlegmacium praestans*)

Autor(en): **Ritzmann, Jakob**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1964)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937518>

## **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.

Mein erstes gekauftes Pilzbuch war dasjenige von Knaur. Bald hatte ich es sorgfältig durchstudiert und mir schon viele komplizierte Kenntnisse angeeignet, die allerdings vorerst nur theoretisch wertvoll waren. An darauffolgenden eifrigen Waldbegehungen begann ich die gefundenen Pilze mit dem Gelernten zu vergleichen. Bald lernte ich die Bedeutung der Sporenstaubfarbe kennen. Eifrig stellte ich nun, durch Aussporenlassen, von jeder gefundenen Art die Sporenstaubfarbe fest, bis ich endlich in den Besitz eines kleinen Mikroskops kam, das ich von Franz Carl Weber für 20 Franken erstand. Hui, welche Freude hatte ich damals, als ich, obschon mit nur 300facher Vergrößerung und dazu noch achromatisch, nicht nur die Farbe, sondern auch die Form einzelner Sporen betrachten konnte! Leider hatte ich noch wenig von der Ornamentation der Sporenoberfläche erfahren, und mit meinem Mikroskop konnte ich diese auch nicht erkennen. Was ich sah, waren die Umrisse von den nicht allzu kleinen Sporen (etwa von 6  $\mu$  Durchmesser an).

Ich hatte damals einen Pilz gefunden, den ich nach «Knaurs Pilzbuch» für den eßbaren «Zigeuner» hielt, doch glich er auch noch dem ebenfalls abgebildeten «Ziegelroten Reißpilz». Ein bißchen kitschig für einen Anfänger! Im Buch studierte ich genau die Beschreibungen der beiden Pilzarten und kam bis zu der Stelle, wo es hieß, daß der Reißpilz bohnenförmige, der Zigeuner aber schön mandelförmige Sporen habe. Schnell legte ich von meinem Pilz ein Teilstück auf ein Deckgläschen, um den abgeworfenen Sporenstaub zu gewinnen. Zuerst verglich ich die Farbe des Sporenstaubes mit den Angaben des Pilzbuches und fand, daß sie mit den Angaben über den «Zigeuner» übereinstimmten. Dann schob ich das Deckgläschen unter mein Schülermikroskop und freute mich, daß ich auch die mandelförmigen Sporen gut erkennen konnte, trotz geringer Vergrößerung. Ich war nun sicher, den «Zigeuner» vor mir zu haben, und konnte diesen Pilz mit gutem Gewissen zu den Speisepilzen zählen. Mit diesem Experiment eröffneten sich mir neue Möglichkeiten, und mein Interesse an der Pilzkunde stieg ins Ungemessene. Nicht weniger als 30 bis 40 Arten konnte ich nun mit meinem kleinen Mikroskop bestimmen. Heute habe ich ein großes Mikroskop; doch damals konnte ich das spöttische Lächeln über mein Schülermikroskop nicht vertragen, und die Bemerkungen, man sehe damit gar nichts, ließ ich nicht gelten; habe ich doch mit diesem kleinen Instrument meine ersten Entdeckungen in der Pilzkunde gemacht.

Wenn diese Zeilen den einen oder andern Anfänger in Pilzkunde zum Studium der Pilze anregen sollte, so werde ich mich freuen, und ich wünsche ihm Erfolg und innere Zufriedenheit.

## **Lob der Schleiereule (*Phlegmacium praestans*)**

*Von Jakob Ritzmann, Rüti ZH*

Wahrlich ein königlicher Pilz, ein Herrenpilz wie *Boletus edulis* und viele andere, ist unser «Blaugestiefelter Schleimkopf». Man braucht gar nicht an einen Basler Fasnachtsscherz zu denken, um den Spitznamen «Schleiereule» zu begreifen; ein Blick auf ein zur Hälfte entfaltetes Exemplar – oder auch auf die herrliche Tabelle XV in Mosers *Phlegmacienmonographie* – sagt alles! Ich kann nicht müde werden, dieses Bild anzusehen – der Vergleich stimmt vollkommen, fehlt nur die spitze

«Vogelnase». Und dann der Artname «*praestans*», das heißt vorzüglich, vortrefflich, außerordentlich; dieser Name trifft den Nagel auf den Kopf, weit besser als der Rickensche Name «*variicolor*», obschon der Pilz gewiß auch recht «verschiedenfarbig» sein kann.

Im reichen Pilzjahr 1963 waren bei uns im Zürcher Oberland die «Schleiereulen» massenhaft aufgetreten. Einen Monat lang (9. September bis 15. Oktober) bildeten sie den Hauptauffuhrartikel bei unserer Pilzkontrollstelle. Gegen Ende Oktober blieben sie dann plötzlich aus und trotz des mildesten Novembers seit 200 Jahren ließen sie sich nicht mehr finden. Wahrscheinlich waren ihnen die Monate Oktober, November zu trocken gewesen.

Ich nahm die Maße an einigen Exemplaren; der größte wog 430 g (Hut allein, ohne Stiel), Hutdurchmesser 25 cm; das übertrifft weit die Angaben der Literatur. Romagnesi schrieb einmal: «Der einzige Schleierling, würdig für den Kochtopf, ist *Phl. praestans*.» Das ist vielleicht ein bißchen viel gesagt. Vor Jahren wurde uns anlässlich einer Vapko-Tagung von einem WK-Mitglied eine Liste der acht besten Haarschleierlinge gegeben, *praestans* reiht sich darin erst an fünfter Stelle. Voraus gehen: *variicolor*, *turmale*, *varium*, *pseudocrassum*. Wie dem auch sei: die Schleiereule ist ein ausgiebiger, madenfreier und guter Speisepilz. Wenn wir sagen «guter», müssen wir das genauer präzisieren: Sie ist eine richtige Phlegmacie, reichlich befrachtet mit einer Schleimschicht (Überrest vom *Velum universale*), was während dieses feuchten Herbstes besonders gut beobachtet werden konnte. Die stark schleimigen Phlegmacien sind immer ein wenig bitter; die bitteren Wirkstoffe liegen im Schleim ihres Hutes. Moser bezeichnet die vierte Sektion geradezu als *Amarescentes*. Bei vielen Arten heißt es: «Schleim bitter, Huthaut bitter.» Dann aber schreibt Moser auch: «Alle milden Phlegmacien sind eßbar.» Das ist ja ein Allerweltsrezept, ähnlich wie bei den Täublingen; ergo kann man alle milden Schleimköpfe (und Täublinge) ohne Namenkenntnis essen!?! Trotz der drei Abschreckungsmittel Scheunenstaub, Erdgeruch und Bitterkeit ist zu befürchten, daß die Haarschleierlinge vermehrt in die Küche wandern werden, denn die Bitterkeit läßt sich (z. T. wenigstens) beheben. Ich versuchte während dieses Herbstes, die großen «randrumpfigen» Hüte mit dem Messer zu schälen; am halbierten Hut läßt sich von der Mitte gegen den Rand hin (nicht etwa umgekehrt!) die schleimige Epicutis leicht abheben, und dann ist auch die Bitterkeit weg. Jetzt mundet die Schleiereule recht «gluschtig» und gibt dem Braten ein «pilzartiges Aroma».

Alle wahren Pilzfreunde würden es nun außerordentlich bedauern, wenn dieses Lob auf die Schleiereule das Heer der Mykophagen ermuntern sollte, Raubbau an an unserem königlichen Pilz zu treiben. Das Gegenteil erstreben wir; den Schutz aller Edelpilze. Der Vogel Schleiereule ist wegen seiner Schönheit, Seltenheit und seiner Bedeutung im Haushalt der Natur geschützt. Leider gibt es bis heute keine gesetzliche Handhabe zum Schutz der Pilze, sie alle sind immer noch vogelfrei. Aber das traurige Los des Eierschwamms wollen wir, dürfen wir unserem Herrenpilz nicht zufügen! Mit Wehmut und auch mit Bitterkeit denke ich zurück, wie um die Jahrhundertwende herum die Wälder des Mittellandes noch wimmelten von Scharen goldgelber Eierli-Nester. Und heute?

Streckt hüt eine so schüüch sis gääl Chöpfli,  
Mit mueß er – und isch chuum es Chragechnöpfli.

oder auf Gastarbeiterdeutsch:

Fa niente, wenn die Eierli sind piccolo,  
'ani di'eim so eini Glas, wo magga tutti funghi groß!

Darum müssen wir für die Schleiereule eine Lanze brechen, denn ihr geht's schon arg an den Kragen. Wenn im Herbst 1963 anlässlich meines Pilzkontrolldienstes allein schon 40 kg vorgewiesen wurden, übergroße Körbe voll, so ist das viel zuviel und mahnt zum Aufsehen! Wenn noch einige Jahre so gewütet wird, so wird die Nachwelt die Schleiereule nur noch vom Hörensagen her kennen. Möchten doch alle Pilzjäger sich einer weidgerechten Jagd befleißigen!

Es gilt also nicht nur das Lob der Schleiereule zu singen, sondern vehement und konsequent für sie einzustehen. Liebe Pilzfreunde auf dem ganzen Erdenrund, bewahrt der Schleiereule das schlimme Los der Eierschwämme!

### **Der letzte Herbsttag im Bergwald**

Der 24. Oktober 1964 war ein Schreckenstag für die Pilze im Belpbergwald. Während der Nacht hatte der Regen sich in Schnee verwandelt. Heute Morgen lag eine nasse Schneelast auf dem bewaldeten, 895 Meter hohen Molassesporn, der sich wie ein riesiger Maulwurfshügel aus dem flachen Aaretal erhebt. Viel zu früh hatte der Winter seinen weißen Mantel über die bunte Pracht der noch belaubten Buchen geworfen. Der arbeitsfreie Samstagmorgen ermöglichte mir die Teilnahme an der Abschiedsfeier des Herbstes, zu der ich mich schon morgens um neun Uhr im Bergwald einfand, ohne hierfür speziell eingeladen worden zu sein. Wie es sich für einen Pilzfreund gehört, war ich mit schwarzem Ledermantel, Gummistiefeln und Korb erschienen.

Die Trauer im Walde über das Ende des geliebten, sonnigen, fruchtbaren Herbstes war fast körperlich spürbar. Kein Mensch, keine Autos, kein Vogellaut, keine Sonne. Blutrote und ockergelbe Täublinge schmückten den noch schneefreien Boden unter den Bäumen. Nebelgraue Trichterlinge schlossen sich zu Hexenringen, die wohl als Totenkränze gedacht waren. Ein schwarzes Eichhörnchen huschte verstört über den Hohlweg. Mit verhaltener Kraft, nur um sich bemerkbar zu machen, blies der junge Winterwind in die schwerbeladenen Baumkronen, und nasse Schneewolken sausten zu Boden. Der Waldboden hielt noch die warme Körpertemperatur des Herbstes und duftete wie noch nie, nach besonnener Walderde, nach moderndem Buchenlaub und süßlichen Orangeschnecklingen. In tiefer Trauer standen die Haselbüsche am Höhenweg. Die weiße schwere Last drückte sie fast zu Boden. Ich klopfte mit einem Stock auf ihre runden Buckel, um ihnen Mut zuzusprechen. Die Zweige schnellten auch wirklich empor. Doch es waren nicht mehr die stolzen Zweige mit den rundlichen, mutwillig flatternden Blättern. Tiefe Resignation vor dem Unvermeidlichen stand in ihrer Haltung. Dann kam ich zur Waldlichtung, zu meinem Lieblingsplatz am Südrand des Waldes. Wie herrlich ist im Sommer der Durchblick zwischen jungem Buchenlaub in die dunstige, blaue Ferne nach Zimmerwald! Ich glaubte den Kuckucksruf noch einmal zu hören. Vor meinen Augen sproß Maigras, es erstanden die blauen Glocken-