

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 66 (1988)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Tricholoma cingulatum, der Beringte Erdritterling : Umfrage  
**Autor:** Tjallingii, Frans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936262>

### **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:** 16.05.2025

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

nämlich den an seinem Chlorgeruch (verschwindet beim Kochen) leicht erkenntlichen *Aderbecherling*. Mischpilze sollten den Charakter des Hauptbestandteiles eines Gerichtes weder beeinträchtigen noch verfälschen; ideal sind deshalb Sorten mit mildem bis neutralem Aroma und mehr oder weniger zartem aber kochfestem Fleisch. Glücklicherweise gibt es einige solche Arten, die ab Saisonbeginn bis in den Herbst hinein relativ häufig vorkommen, z.B. *Frauentäubling*, *Perlpilz*, *Scheidenstreiflinge*, diverse *Champignons*, *Riesenschirmling*, *Safranschirmling*, *Mehlpilz* und *Kuhmaul*. Dazu noch einige Hinweise:

*Perlpilz*: Die manchmal leicht bittere Huthaut sollte abgezogen werden (auch zur leichten Reinigung). *Scheidenstreiflinge*: Relativ fleischig und auch im Stiel noch zart sind nur junge Exemplare mit noch geschlossenen Hüten; die häutige und meist ziemlich schmutzige Volva bzw. Universalhülle wird entfernt.

*Riesen- und Safranschirmling*: Zum Dünsten am besten geeignet sind junge, noch mehr oder weniger geschlossenen Hüte; die Stiele sind meist faserig-zäh.

*Kuhmaul*: Das in allen Büchern angegebene Schwärzen beim Kochen kann weitgehend vermieden werden, wenn man möglichst bald nach der Ernte ausser dem Schleim auch die Lamellen sorgfältig entfernt. Um auf die Pilzkochbücher zurückzukommen: im Prinzip gibt es eigentlich nicht allzuvielen Möglichkeiten für eine Zubereitung, die dem besonderen Charakter der Pilze (vor allem gewisser Arten) wirklich gerecht werden — jedenfalls kaum genug, um damit ein Buch zu füllen. Es werden deshalb häufig Rezepte aufgeführt, bei denen im wesentlichen zu verschiedenen «üblichen» Gerichten einfach noch Pilze zugefügt werden, wobei dann durch die sonstigen Zutaten — z. B. Tomaten, Peperoni, Sellerie oder reichliche Gewürzmengen — das Eigenaroma der Pilze oft praktisch völlig überdeckt wird. Das gleiche gilt auch für das vielfach empfohlene Panieren von Pilzen, worauf schon M. Wilhelm (Der Pilzsammler als Gourmet; SZP Heft 7, 1986) hingewiesen hat. Zugegeben: panierte Pilze schmecken meist gut, nur eben kaum nach Pilzen! Wie schon Linus Zeitlmayr (Knaurs Pilzbuch) bemerkt: «Mancher Tischgast wird staunen, wenn er hört, dass dies ein Pilzgericht ist!» — genau betrachtet allerdings eine doppelsinnige Aussage ... Nach diesen mehr allgemeinen Hinweisen soll im 2. Teil dieser Folge konkreter auf die (mir) am besten schmeckenden Speisepilze sowie ihre (m. E.) zweckmässigste Zubereitung und Verwertung eingegangen werden.

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

## **Tricholoma cingulatum, der Beringte Erdritterling — Umfrage**

*Aus den Niederlanden haben wir einen Brief besonderer Art erhalten, den wir hier auszugsweise veröffentlichen:*

In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde 65 (11) November 1987 S. 198, ist ein Aquarell von Jean Mouchet von *Tricholoma cingulatum* veröffentlicht worden. Die Abbildung erscheint uns gut gelungen, und es war ein guter Gedanke, einmal die Aufmerksamkeit auf diese schöne und charakteristische Art zu lenken.

Wir waren aber sehr erstaunt, in der Beschreibung zu lesen: «Lamellen ... nicht gilbend!» und «Diese Art ist im Aspekt *T. sculpturatum* ähnlich, unterscheidet sich aber von dieser durch die nicht gilbenden Lamellen ...»

Unsere Erfahrungen sind nämlich ganz andere. Obwohl die Art in unserem Land durchaus nicht allgemein vorkommt, kennen wir sie doch gut aus den Dünen an der Meeresküste (bei *Salix repens*) und von verschiedenen Stellen im Binnenland, wo breitblättrige Salix-Arten auf nicht zu trockenen, gern etwas kalkhaltigen Böden wachsen ...

In den letzten Jahren ist eine Reihe Fundorte bekannt geworden in den IJsselmeerpoldern (dem Gebiet der ehemaligen Zuiderzee), wo der Boden durch die grossen Mengen Muschelreste stark kalkhaltig ist ... Unsere Beobachtungen während mehr als zwanzig Jahren haben uns immer wieder gelehrt, dass *T. cingulatum* beim Altwerden ebensogut Gelbfärbung entwickeln kann wie *T. sculpturatum*. Die Verfärbung tritt

aber nicht regelmässig auf und meistens nur bei bestimmten alten Stücken. Übrigens ist diese Erscheinung auch bei *T. scalpturatum* nicht so regelmässig, und sie tritt auch erst in höherem Alter auf, als aus der Literatur hervorgehen könnte...

(Es folgt eine Zusammenstellung der Autoren, die das Gilben der Lamellen nicht erwähnen [Moser, Gulden, Ryman, Lange, Konrad & Maublanc, Haas, Krieglsteiner, Michael-Hennig-Kreisel, Imbach, Peter, S.P.T., Kibby]. Andererseits weisen Cléménçon, Dähncke und die meisten französischen Autoren auf das Gelbwerden hin [Kühner & Romagnesi, Romagnesi, Bon, Courtecuisse, Marchand]).

Wir kennen *T. cingulatum* nicht selbst aus Mittel- und Nord-Europa. Es ist also nicht auszuschliessen, dass *T. cingulatum* sich in Ihrem Gebiet (etwas) anders benimmt als in West- und Nordwest-Europa. Was die Art in Deutschland macht (oder machen kann) scheint vorläufig unklar.

Ob die Angaben über die Gilbung in Ihrem Artikel für die Schweiz zutreffen, kann ich also nicht beurteilen. Für Mitteleuropa als Ganzes bedürfen sie m. E. aber einer eingehenden Nachprüfung. Für Nordwest- und West-Europa stimmen sie sicher nicht.

Dr. Frans Tjallingii, Marterlaan 10, NL-6705-CL Wageningen-Hoog, Niederlande

Herrn Tjallingii danken wir sehr für seinen Brief. Um dem Problem auf den Grund gehen zu können, ersuchen wir alle in- und ausländischen Mykologen, der hier aufgeworfenen Frage ihr besonderes Augenmerk zu widmen und uns ihre Beobachtungen wissen zu lassen, damit diese hier publiziert werden können.

H. Göpfert, Alpenblickstrasse 53, CH-8630 Rüti

#### Résumé

Monsieur Dr F. Tjallingii, des Pays-Bas, a remarqué que dans la description accompagnant la belle planche de Jean Mouchet (BSM 65. 11. novembre 1987: 198), l'absence de jaunissement des lames devrait caractériser *Tricholoma cingulatum* par rapport à *T. scalpturatum*.

Notre correspondant, lui, a toujours observé dans ses récoltes un jaunissement des lames avec l'âge. Les auteurs de flores expriment des opinions divergentes à ce sujet. Moser, par exemple, a modifié ses clés de 1953 (1<sup>re</sup> éd.): on aboutissait au Tricholome ceinturé en choisissant «Lames jaunissantes, au moins avec l'âge»; dans les éditions suivantes, on doit choisir «Lames ne jaunissant pas». La majorité des auteurs de langue française (K. & R., Bon, Marchand ...) indiquent un jaunissement des lames.

Qu'en est-il en Suisse? La rédaction du BSM remercie d'avance les lecteurs de Suisse et de l'étranger que la question intéresse et qui lui transmettraient leurs observations: nous en ferions une synthèse dans notre revue.

(F. B.)

## Schneestoffpilze

«Und ich sage es dir noch einmal, diese Schwämme musst du unbedingt gesehen haben», drängte mich Tante Klara, «Frischpilze mitten im Winter!» «Es werden wohl gezüchtete Austernseitlinge oder Champignons sein», brummte ich, stopfte umständlich meine Lieblingspfeife und wollte wieder zur Tagesordnung übergehen. «Nein, mein lieber sogenannter Pilzkenner», trumpfte Klara auf, «das waren weder Muschelpilze noch Champions». Um meine Informantin nicht mit Spitzfindigkeiten zu belästigen, unterliess ich es geflissentlich, auf den kleinen Unterschied zwischen einem Champignon und einem Champion hinzuweisen. Diese Begriffsverwirrung scheint ohnehin epidemische Ausmasse angenommen zu haben. Sogar die rustikal gehaltene Speisekarte eines stadtbekannten Gourmet-Lokals pries neulich als Spezialität des Hauses «Crêpes aux Champions, flambées à la mode du chef» an. Man stelle sich vor, Beat Breu oder Pirmin Zurbriggen, eingewickelt in eine zarte Eieromelette, mit Cognac übergossen und am Tisch durch den Patron persönlich flambiert! Brr... Ausserdem, so unrecht hat Tante Klara ja gar nicht. Ein fauler oder überalterter Champion ist in sportlicher Hinsicht ebensowenig brauchbar wie ein Champignon mit denselben Eigenschaften für den Kochtopf. «Diese Schwämme hiessen nämlich Schneestoffpilze