

# Stolpersteine und Fallgruben 4 = Pièges et faux-semblants 4

Autor(en): **Flammer, René**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935516>

## **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.

DR. MED. RENÉ FLAMMER

## Pilzfrühling

Neben den Morcheln gedeihen im Frühjahr/ Fröhsommer einige von Kennern geschätzte Speisepilze, die nur bei sträflicher Unkenntnis, lückenhaftem Wissen oder falscher Wertung der typischen Merkmale zu Verwechslungen mit Giftpilzen führen können. Anfänger sollten sich nicht nur auf Feldführer verlassen, sondern ihre Funde einer kompetenten Fachperson vorlegen. Hilfreich für die Bestimmung sind Hinweise auf den Fundort mit seinen Begleitbäumen, Büschen und Pflanzen.

Zum Glück ist der tödlich giftige, Weisse Fröhsjahrs-Wulstling, ein Knollenblättermilz, nördlich der Alpen sehr selten. Knolle, Manschette, weisse Lamellen und der leicht vom Hut abtrennbare Stiel grenzen ihn deutlich und unübersehbar von den Speisepilzen des Fröhsjahrs ab.

Gelegentlich verdirbt der Ziegelrote Risspilz mit seinem kegeligen, bald blassbraunen, bald deutlich rötenden Hut die Freude am Pilzfröhsling. Das Muscarin wirkt bereits nach ¼ bis 2 Stunden. Typische Symptome sind Brechdurchfälle, Schweißausbrüche, Tränenfluss, enge Pupillen, Blutdruckabfall und Pulsverlangsamung (siehe Periskop 32, in dieser Nummer). Unter den Speisepilzen ist in der Schweiz neben den Morcheln nur der gesellige, oft in Hexenringen erscheinende Mai-Ritterling häufig. In Deutschland sind der Schildrötling und der Blasse Fröhsjahrs-Rötling noch verbreitet, doch nur dort, wo die Intensivbauern diesen Fröhsjahrsboten unter den Obstbäumen noch nicht mit Jauche und Spritzmitteln den Garaus gemacht haben. Den letzten Schildrötlingen bin ich vor 30 Jahren im Zehntstadel in Uzwil, einem überbauten Quartier begegnet. Unter einem stattlichen Birnbaum fand sich ein Hexenring von mit Blütenblättern geschmückten Schildrötlingen. Der giftige Riesenrötling (*Entoloma sinuatum*), ein stattlicher Pilz mit gelblichen Lamellen, wächst nicht im Fröhsjahr, ist selten, riecht und schmeckt stark nach Mehl und wächst vorwiegend in lichten Laubwäldern. Rötlinge sind eine artenreiche Gattung mit einigen Fallgruben, weshalb mit Recht eine gewisse Scheu besteht die Schildrötlinge offiziell zum Genuss freizugeben. Zur exakten und sicheren Bestimmung sind Angaben über den Standort von

eminenter Bedeutung (Rosaceen: Apfel-, Birn-, Quitten-, Kirschbäume, Weissdorn, Schlehdorn usw.), ebenso chemische Reaktionen mit Anilin. Nicht alle Pilzfachleute wagen es, die nicht leicht bestimmbar Pilze freizugeben. Ein guter, jedoch nicht ergiebiger Speisepilz ist der unverkennbare Morchelbecherling dessen Geruch nach Chlor beim Kochen verschwindet. Zum Apéro auf einem Toast ein Genuss!

Märzellerlinge sind nicht leicht zu finden. Sie können schon während der Schneeschmelze erscheinen. Sie sind mit ihren dunklen Hüten sehr gut im Moos, Humus und Laub getarnt. Diese heimlichen Fröhsjahrsboten sind fade und bedürfen zur Befriedigung verwöhnter Gaumen noch etwas kulinarischer Fantasie.



Photos FRED WALDVOGEL

**Amanita verna:** Fröhsjahrs-wulstling | Amanite printanière

Art	Hut	Lamellen	Geruch/ Geschmack	Vorkommen	Essbarkeit
Frühjahrswulstling <i>Amanita verna</i>	weiss	weiss	unbedeutend	Laub- und Mischwald, mediterran	tödlich giftig
Märzellerling <i>Hygrophorus marzuolus</i>	braunschwarz	weiss speckig	unbedeutend	besonders unter Weisstannen	essbar
Schildrötling <i>Entoloma clypeatum</i>	beige, graubraun	weisslich grau, rosa	mehlartig im frischen Schnitt	Obstbäume, Weissdorn, (Rosengewächse)	essbar
Blasser Frühjahrsrötling <i>Entoloma saepium</i>	beige, weisslich grau	weisslich grau, rosa	stark mehlartig	Obstbäume, Weissdorn, (Rosengewächse)	essbar
Ziegelroter Risspilz <i>Inocybe erubescens</i>	weisslich, bräunlich, ziegelrot	weisslich beige, rosa, braun	schwach fruchtig bis unangenehm	Laubwälder, Parks, Hainbuchenhecken	giftig (Muscarin)
Mai-Ritterling <i>Calocybe gambosa</i>	weisslich	weiss	stark mehlartig	Laub- und Nadelwald, Waldränder	essbar

\* Frassstellen im Fleisch nie rötlich. Anilinreaktion: negativ oder gelb

\*\* Frassstellen im Fleisch rötlich, orangebraun. Anilinreaktion: rosa, korallenrot.

LUDWIG E. 2007. Pilzkompendium, Band 2. Fungicon-Verlag, Berlin.



***Hygrophorus marzuolus***: Märzellerling | Hygrophore de Mars



***Entoloma clypeatum***: Schildrötling | Entolome en bouclier

DR. MED. RENÉ FLAMMER

### Les champignons du printemps

A côté des morilles qui croissent au printemps, quelques espèces fongiques peuvent mener quelques gourmets à des confusions avec des espèces toxiques. Ceci est dû peut-être à une ignorance coupable, une connaissance lacunaire ou une fausse évaluation. Les débutants devraient se fier non seulement à un simple guide de terrain, mais devraient confier leurs trouvailles à l'expertise d'une personne spécialisée et compétente. L'examen de la station, des essences d'arbres, de buissons et d'autres plantes est une aide précieuse pour la détermination.

Par bonheur, l'Amanite printanière (*Amanita verna*) espèce mortelle, est très rare au Nord des Alpes. Volve, anneau, lamelles blanches, un stipe (pied) facilement détachable du chapeau font d'elle une espèce printanière facilement reconnaissable.

Occasionnellement, l'Inocybe de Patouillard (*Inocybe erubescens*) avec son chapeau au départ cône, brun pâle, puis d'un rougeâtre évident, faisant rougir le plaisir du printemps! La muscarine agit déjà entre un quart d'heure jusqu'à 2 heures de temps de latence. Les symptômes typiques sont les suivants: vomissements, accès de sudation, flots de larmes, rétrécissement des pupilles, chute de la pression sanguine et ralentissement des pulsations cardiaques (voir le Périscope de ce n° du BSM).

Parmi les champignons du printemps, en Suisse, en plus des morilles, on trouve le Tricholome de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*), qui croît en fréquence élevée en ronds de sorcières. En Allemagne, l'Entolome en bouclier (*Entoloma clypeatum*) et *E. saepium*, tous deux comestibles, sont répandus, mais seulement là où les agriculteurs ne leur ont pas encore porté le coup de grâce avec des vidanges de purin et de produits divers, répandus largement sous les arbres fruitiers. Mon dernier *Entolome clypeatum*, je l'ai rencontré il y a une trentaine d'années, au Zehntstadel d'Uzwil, dans un quartier surbâti. Sous un poirier imposant, un rond de sorcière avait poussé, mélangé avec des massifs de fleurs mélangées.

*Entoloma sinuatum* (l'Entolome livide), une espèce toxique de belle allure avec des lamelles jaunes, ne

pousse pas au printemps, est rare chez nous (\*), a une saveur et une odeur forte de farine et se rencontre généralement dans les forêts de feuillus. Le genre *Entoloma* est riche en espèces. Il comporte quelques espèces délicates en matière de toxicité, c'est pourquoi à juste titre, une grande prudence caractérise la consommation officielle de ceux-ci. Comme éléments de détermination exacts et sûrs, il faut prendre en considération la station et l'environnement (Rosacées: pommiers, poiriers, cognassiers, cerisiers, aubépine ou pruniers, etc.) ainsi que les réactions chimiques avec application d'aniline. Il est vrai que peu d'experts osent destiner à la consommation des espèces fongiques difficiles à déterminer avec exactitude.

Bon! Une excellente espèce printanière est *Discoiotis venosa* (la Pezize veinée) dont l'odeur de chlore disparaît lors de la cuisson.

A l'apéro, sur un toast, un vrai régal! *Hygrophorus marzuolus* (l'Hygrophore de mars) n'est pas simple à trouver, croissant déjà sous la neige fondante. Avec leur chapeau foncé, ils se cachent très bien sous la mousse, dépassant à peine de l'humus et des feuilles ou des aiguilles. Ces cadeaux secrets du printemps sont un peu fades et nécessitent de l'imagination culinaire pour satisfaire les palais des gourmets habitués.

(\* ) mais très fréquent dans les forêts de Genève et environs. *Ndlr*

Traduction J.-J. ROTH

Espèce	Chapeau	Lamelles	Odeur/Saveur	Vorkommen	Comestibilité
Amanite printanière <i>Amanita verna</i>	blanc	blanches	insignifiantes	forêt de feuillus et mélangées, méditerranéen	toxique mortel
Hygrophore de Mars <i>Hygrophorus marzuolus</i>	brun noirâtre	blanc, couleur de graisse	insignifiantes	de préférence sous les sapins blancs	comestible
Entolome en bouclier * <i>Entoloma clypeatum</i>	beige, brun gris	blanchâtre, gris rosâtre	de farine aux endroits fraîchement coupés	sous les arbres fruitiers, aubépines (Rosacées)	comestible
Entolome des haies ** <i>Entoloma saepium</i>	beige, gris blanchâtre	blanchâtre gris, rose	fortement farineuses	arbres fruitiers, aubépines (Rosacées)	comestible
Inocybe de Patouillard <i>I. erubescens</i>	blanchâtre, brunâtre, rouge brique	blanchâtre beige, rose, brun	faibles de fruits à désagréables	forêts de feuillus, parcs, haies de charmille	toxique (muscarine)
Tricholome de la Saint-Georges <i>Calocybe gambosa</i>	blanchâtre	blanc	fortement farineuses	forêt de feuillus et de résineux, lisières de forêts	comestible

\* endroits blessés de la chair jamais rougissant. Réaction à l'aniline négative ou jaune

\*\* endroits blessés de la chair rougissant, brun orangé. Réaction à l'aniline rose, rouge corail.

LUDWIG E. 2007. Pilzkompodium, Band 2. Fungicon-Verlag, Berlin.

PHOTOS FRED WALDVOGEL



***Inocybe erubescens***: Ziegelroter Risspilz | Inocybe de Patouillard



***Calocybe gambosa***: Mai-Ritterling | Tricholome de la Saint-Georges