

Duftnoten im Reich der Pilze I

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Ein Mykologe bei Robert Lembke hätte dem Rate-Team mit folgender Handbewegung zum Einstieg verholten: Etwas Unsichtbares wird zwischen Daumen und Zeigefinger an die Nase geführt.

Über Gerüche lässt sich nicht streiten! Oder doch?

Über die Duftnoten herrscht Einigkeit, wenn sie sich im Bereich eines allgemein bekannten Aromas bewegen: Geruch nach Mehl, Gurken, Anis, Kokosnuss, Fisch, Knoblauch, Pelargonium, Schwefel, Tinte, Rettich usw. Dabei sind die Duftnoten selten mit dem Referenzduft identisch, sondern ihm nur irgendwie ähnlich. Mit andern Worten: Die Duftgemische der flüchtigen Aromen sind fast nie deckungsgleich mit dem gespeicherten Engramm ausser beim Vergleich von Reinsubstanzen.

Was aber, wenn kein Referenzduft im Gedächtnis gespeichert ist oder schwer beschreibbare Duftgemische keine Zuordnung ermöglichen? Da bleibt nichts anderes als sich in der Geruchszentrale eine persönliche Datei anzulegen, oder sich die Interpretation irgendeines Buchautors zu eigen zu machen. Und dann hat der Pilz bis auf weiteres so zu riechen wie es im Buch und der Duftzentrale festgelegt wurde. Der mykologische Alltag zeigt, dass Düfte sehr verschieden gedeutet und gespeichert werden, wenn man sich nicht auf eine leicht zu definierende chemische Substanz abstützen kann. So werden süssliche Aromen oft unter Anis, Vanille, Bittermandel, Blausäure und Cumarin abgebucht.

Duftproben im Test

Anlässlich der VAPKO-Kurse in Landquart startete ich einen Versuch mit sechs markanten Düften. Zehn Frauen und zehn Männer wurden als Sniffer ausgewählt. Der erste Eindruck musste rasch zu Papier gebracht werden. Gegenseitige Absprachen waren nicht erlaubt. Sinn und Zweck des Versuchs wurden erst nach Erhalt der Duftprotokolle bekannt gegeben (siehe Tabelle). Die Duftproben stellte mir Dr. Roman Kaiser (Givaudan) freundlicherweise zur Verfügung.

Probe a: 1-Octen-3-ol. Geruchstoff in vielen Speisepilzen. Geruch pilzig.

Probe b: Acetophenon. Geruchstoff in Äpfeln, Käse, Bananen, Blumenkohl.

Zusatz in Tabakprodukten. Geruch süsslich nach Mandelgebäck, Jasmin, Geissblatt.

Probe c: Benzaldehyd. Ursache des Bittermandelgeruchs. Bittermandeln, Aprikosenkerne, Marzipan, *Hygrophorus agathosmus*, *Russula laurocerasi*, einige *Agaricus*-Arten.

Probe d: 2-Methyl-3-isobutylpyrazin. Duftstoff in Pflanzen. Geruch nach Peperoni.

Probe e: Anisaldehyd. Häufiges Aroma bei Pflanzen und Pilzen, einigen *Agaricus*-Arten, *Clitocybe odora* und *C. suaveolens*, *Lentinellus cochleatus*. Geruch nach Anis.

Probe f: 3-Octanon. In Duftgemischen von Pflanzen und Pilzen. Riecht aufdringlich, am ehesten nach Camembert, Roquefort.

Sniffing kann zur Meisterschaft entwickelt werden, einer Meisterschaft aufgrund genetischer Veranlagung und der Möglichkeit, seine Begabung zu pflegen und zu vervollkommenen.

Der Mensch kann schätzungsweise 10000 Düfte unterscheiden, die in den Riechzentren gespeichert werden, viele ohne Legende, namenlos als duftige Erinnerungen, manche mit einem Fragezeichen oder einer falschen Etikette. Anstelle schwer nachvollziehbarer Umschreibungen fährt man besser, wenn man den Parasol nach Parasol, den Mönchskopf nach Mönchskopf, den Stinktäubling nach Stinktäubling riechen lässt. Düfte werden oft nicht wahrgenommen. Man rechnet, dass um die 50% der Menschen infolge eines genetischen Defekts Blausäure nicht riechen. Infektionen der oberen Atemwege können Geschmacks- und Geruchssinn, die oft gekoppelt sind, vorübergehend beeinträchtigen. Unterbrechung der Riechbahnen und Zerstörung der Riechzentren durch Unfälle, Tumore, Entzündungen und Durchblutungsstörungen sind oft Ursache einer Anosmie, einem Unvermögen, Gerüche wahrzunehmen. Auch schwächt sich die Intensität der Geruchsempfindung rasch ab. Das eigene Parfum wird nicht mehr wahrgenommen, während die Umgebung sich noch an die hinterlassene Duftwolke gewöhnen muss.

Fortsetzung folgt...

Initialen		1-Octen-3-ol 2% DPG	Acetophenon 2% DPG	Benzaldehyd 5% DPG	2-Methyl-3-isobutylpy- razin 0,05%	Anisaldehyd 2% DPG	3-Octanon 2% DPG
	Sex	a	b	c	d	e	f
BrPe	m	pilzig (Trichterling)	Kampfer, leimartig	Bittermandeln, marzi- panartig	Bergamottzeltli	Anis	fruchtig
HaAl	m	Bittermandel	Kokosnuss	Bittermandel	Käfer	Lavendel	Coca-Cola, Gummibärl
GrTh	m	Putzmittel	Bittermandel	Bittermandel	Zitronengras mit Melone	Gummi	
ScMi	m	Rotfuss-Röhrling frisch geschnitten, Boletus	Benzaldehyd-Marzipan (Mandeln)	Benzaldehyd-Marzipan (Mandeln)	erdig, Cortinarius spec.	Anis, Anis-Klumpfuss	Eisbonbon (Bonbon- Rötling)
ZiWe	m	Minze, pilzig	Mandel, Lösungsmittel	Mandel, resp. Bitter- mandel, Marzipan	kabisähnlich, kohlartig	Vanille-Mandel	Lösungsmittel, saure Socken
HeMa	m	Holz, nasses Holz	Terpentin	Amaretto	Sugus	Bittermandel	Lösungsmittel
GyUe	m	fruchtig	Bittermandel	Bittermandel	Merfen, Desinfektions- mittel	honigartig	
KeRi	m	Champignon	Lösungsmittel, Bohner- wachs	Bittermandel	Gras	Marzipan	Camembert
HuBr	m	säuerlich	Bittermandel mit Essig- komponente	süßlich, Blausäure, Mandel	verbrannter Gummi	Bittermandel, Marzipan	fruchtig, frisch-süß, Zuckerstein
FIRe	m	pilzig	cyanidisch, HCN?	Bittermandel	süßlich	Anis	käsige, aufdringlich
Malr	w	Mandel	Bittermandel	Bittermandel	Haselnuss	Anis	Sperma
ChMo	w	rettichartig, muffig	Bittermandel, Anis	Bittermandel	leicht süßlich	Bittermandel	blaue Eiszeltli
GaSa	w	grasig, pilzig, unange- nehm	Bittermandel	Bittermandel	Butter-Mandelaroma	Insektenspray, Insek- tizide	Saurer Apfel mit Zitrus- frucht gemischt
ILRI	w	markant	Marzipan, Bittermandel	Marzipan, Bittermandel	zitronig, säuerlich	Gebäck-Mailänderliteig	Pflanzenduft, süßlich, wunderbar
NeMa	w	Hering, Fisch	Bittermandel, Amaretti	Gebäck, Bittermandel	kein Geruch	Cyanid, Bittermandel	Käse, Camembert
StSi	w	Seife, Pilz	Bittermandel	Marzipan, Bittermandel	ein Gewürz	Bittermandel komb. mit Rettich od. Sellerie	Käse St. Agur oder Roquefort
WeKa	w	pilzig-frisch	bittermandelartig- scharf	Bittermandel, süß Amaretti	Papier, wenig süßlich	Milch, blumig	ketonig
WeHe	w	pilzig	Bittermandel, Amaret- to, Marzipan	Bittermandel, Amaret- to, Marzipan	?	blumig, süß	leicht nach Aceton, Bergamotte
ZoBa	w	pilzig, Champignon	leicht bittermandel- artig, ölig	stark nach Bitter- mandel, Marzipan	schwach rettichartig, erdig	süßlich, fruchtig	Blütenduft
ZüJe	w	Habichtpilz	Leim, Kleister	Kokos	Veilchen	Zitrone	Chlor