

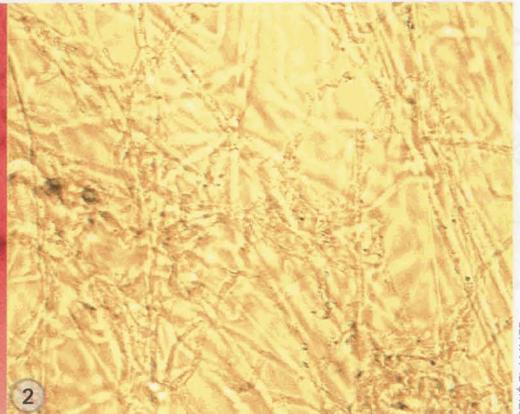
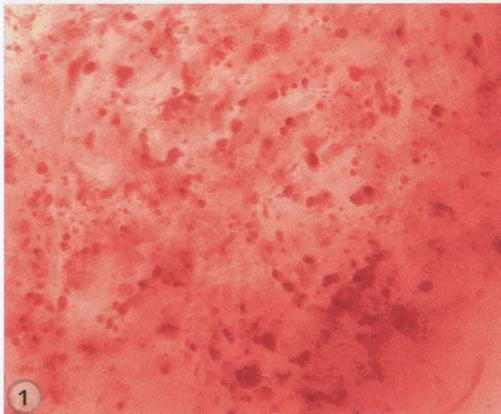
**Russula velutipes** Velen. Es gibt einige leicht erkennbare, küchenfreundliche Täublinge, von denen der Pilzsammler nicht jedes Mal eine Kostprobe nehmen muss. Andere wiederum treten innerhalb der Art in einer verwirrenden Fülle von Farben und Formen auf. Milde und scharfe Täublinge lassen sich ohne eine Geschmacksprobe nicht unterscheiden und erfordern oft noch zusätzlich eine sorgfältige Analyse von Sporenfarbe, Sporenskulptur und Huthautstruktur. Und trotzdem fallen immer wieder einige Täublinge durch die bereits engmaschigen Netze der Russulogen. Und die Weite der Maschen ist leider auch nicht einheitlich. Bei der Meinungsvielfalt der Russulogen fällt die Wahl eines Favoriten alles andere als leicht. Und alle paar Jahre zu erfahren, dass man da und dort auf Sand gebaut hat, fördert die eigene Meinungsbildung. Viele Köpfe – viele Meinungen!

Ein leicht erkennbarer milder Täubling ist *Russula velutipes*. Die Stieflocken, die etwas harte Konsistenz, die leuchtend rote Huthaut und der milde Geschmack lassen diesen Täubling schon an Ort und Stelle erkennen. Die prompte, himbeerrote Reaktion des Stiels auf Sulfovanillin untermauert die Diagnose. Auch der Amateurmykologe möchte natürlich noch etwas mehr über den Pilz erfahren und untersucht die Huthaut mit Karbolfuchsin auf

Primordialhyphen, ein weiteres Merkmal von *R. velutipes*. Doch anstatt der schön gefärbten Primordialhyphen blieb nach der Entfärbung ein rot gefärbter Hintergrund mit einer Unzahl dunkelroter Tröpfchen unterschiedlicher Grösse zurück (Abb.1). Weitere fünf Kontrollfärbungen zeigten dasselbe rot gefärbte, mit dunkelroten Tröpfchen übersäte Gewebe. Nur nach langem Suchen liessen sich einige inkrustierte Primordialhyphen ausmachen (Abb.2).

Romagnesi (2) beobachtete dieses Phänomen bei seiner *R. lepida* Fr. und *R. lepidicolor* Romagn., ebenso Marchand (1) bei *R. lepida* Fr. (Zitate siehe französischer Text). Sarnari (3) erwähnt kein aussergewöhnliches färberisches Verhalten. Inzwischen wurde *R. lepida* Fr. mit *R. rosea* Quélet synonymisiert, ein Entscheid ohne allgemeinen Konsens. Mein Exemplar von *R. velutipes* (früher *R. aurora*) rückt mit seinem färberischen Phänomen der Huthaut in die Nähe von *R. lepida* Romagn., während es von *R. rosea* abrückt.

Handelt es sich bei der atypischen Reaktion auf Karbolfuchsin um ein konstantes Merkmal? Bei der Untersuchung der Huthaut von *Russula velutipes* in Wasser zeichnet sich ein dichtes Gewebe von inkrustierten Primordialhyphen ab. Die aussergewöhnlich starke Exsudation azidoresistenter



**Erratische rote Tropfen nach Entfärbung mit HCl 5% | Gouttelettes rouge, mises en valeur après décoloration avec HCl 5%.**

**Inkrustierte Primordialhyphen, ungefärbt in Wasser | Hyphes primordiales incrustées, incolores dans l'eau.**

Tröpfchen stünde somit in einem direkten Zusammenhang mit der Dichte der Primordialhyphen und ihrer Stoffwechselaktivität (?). Eine Überprüfung weiterer Kollektionen drängt sich auf.

Übrigens sind fast alle Täublinge mit inkrustierten Primordialhyphen mild und entweder Weiss- oder Gelbsporer.

1. MARCHAND A. Champignons du Nord et du Midi. Bd.5, Hachette 1977.
2. ROMAGNESI H. Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Bords 1967.
3. SARNARI M. Genere Russula in Europa. Tomo secondo. A.M.B 2005.



**Russula rosea** Harter Zinnober-Täubling | Russule rose

**Indigestionen** Es ist nicht leicht eine Grenze zwischen gastrointestinalem Frühsyndrom (GFS) und Indigestions-Syndrom (IS) zu ziehen. Das GFS ist die Domäne obligat giftiger Pilze mit ihren Brechdurchfällen innerhalb vier Stunden.

Das IS ist den Speisepilzen reserviert, die infolge falscher Zubereitung, üppigen Mahlzeiten, Rohgenuss, Kontaminationen usw. nur bei einzelnen Teilnehmern einer Pilzmahlzeit Beschwerden verursachen. Auch hier werden neben lästigem Völlegefühl und Bauchkrämpfen dramatische Brechdurchfälle beschrieben mit unterschiedlichen Latenzzeiten bis zu 24 Stunden. Einige Beispiele:

1. *Hygrophorus marzuolus*: 2 Personen (44 und 42 Jahre) genossen abends um 19 Uhr frische Märzellerlinge. Menge 300 g. Kochzeit 10–12 Minuten. Der Mann erkrankte etwa eine Stunde später an Übelkeit und Völlegefühl und war die ganze Nacht über schlaflos. Die Partnerin, die wesentlich weniger ass, erbrach nach etwa drei Stunden dreimal.



**Russula velutipes** Rosen-Täubling | Russule floconneuse



**Russula rubra** Cremesporiger Spei-Täubling | Russule rouge cinabre

grosse Menge, im zweiten Fall wahrscheinlich individuelle Empfindlichkeit bei Heuschnupfen (Pollinosis) und Allergie auf Katzenhaare.

2. *Macrolepiota procera*: Zwei Personen (73 und 71 Jahre) verspeisten abends je zwei gebratene Parasolschnitzel. Die noch jungen, erst aufgeschirmten Pilze wurden einige Stunden zuvor in einem Rottannenforst geerntet. Nach drei Stunden erkrankte der Mann an diffusen Bauchkrämpfen. Dauer etwa vier Stunden. Kein Durchfall, kein Erbrechen. Die Ehefrau litt nach zwei Stunden an einigen Durchfällen. – Früher wurden die Parasol-

schnitzel von beiden immer straflos genossen. Diagnose: IS. Wahrscheinlich altersbedingte Unverträglichkeit.

3. *Boletus edulis*, *Xerocomus badius*: Nach Mitternacht verzehrte der Patient getrocknete Steinpilze und Maronen-Röhrlinge wie Chips zu einer Flasche Rotwein und anschliessend einer Tasse heisser Schokolade. Nach 1–2 Stunden Völlegefühl, Bauchkrämpfe und wiederholtes Erbrechen. – Kunststück!

Diagnose: IS. Rohgenuss. Alkohol.

## Briefkasten

### Weshalb soll man Kindern unter 12 Jahren Pilze vorenthalten?

Es ist zur Genüge bekannt, dass Kinder unsere Champinipilze oft schlecht vertragen. Dazu kommt, dass die Eltern in ihrer Euphorie nach reichlicher Ernte vergessen, dass Pilze sich nicht – und dies gilt vor allem für Kinder – als Hauptmahlzeiten eignen.

Die 12-Jahres-Grenze wurde von einer italienischen Toxikologin in Mailand vorgeschlagen, die mit den mykophagen Gewohnheiten ihrer Landsleute bestens vertraut ist. Persönlich bin ich weit davon entfernt, für ein Verbot zu plädieren.

Es liegt in der Verantwortung der Eltern auszuloten, wie es mit der individuellen Verträglichkeit ihrer Kinder steht. Die empfohlene Limite von 12 Jahren ist eine kluge und einleuchtende Empfehlung im Interesse der Kinder, und sie dient auch meinem eigenen Schutz. Die Frage nach der Essbarkeit steht bei den Kleinen ohnehin nicht im Vordergrund, wenn sie entsprechende Leitbilder haben.