

DR. MED. RENÉ FLAMMER

**Macrolepiota procera und Chlorophyllum rachodes** Die Frage nach der Bekömmlichkeit des Parasol und des Safranschirmlings ist ein Dauerbrenner. Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfälle sind nach Genuss von Riesenschirmlingen relativ häufig. Die Latenzzeiten können vier Stunden überschreiten.

Grundsätzlich gehören Riesenschirmlinge zu den schwer verdaulichen Pilzen, was Kriegelsteiner (2003) auf die dichte Trama zurückführt. Ferner sind die Ernten in der Regel sehr üppig und verleiten nur schon daher zu reichlichem Genuss.

Zu kurze Garzeiten und opulente, wiederholte Mahlzeiten erhöhen das Risiko für gastrointestinale Beschwerden. Bei der Methode die Pilze wie panierte Schnitzel zuzubereiten sind die Garzeiten in der Regel zu kurz. Die auf gedüngten Böden, im Garten und unter Bäumen oft in Massen erscheinenden Pilze können auch mit Herbiziden, Fungiziden und Pestiziden kontaminiert sein.

Damit ist die Frage nach giftigen und ungiftigen Riesenschirmlingen noch nicht beantwortet. Kriegelsteiner erwähnt drei Arten von Safran-Riesenschirmlingen: *M. rachodes* var. *rachodes* (Gemeiner Safran-Riesenschirmling) mit dichten, sich überlappenden, aufgebohenen Hutschuppen, *M. rachodes* var. *venenata* mit farblich kontrastierenden Hutschuppen, einfachem Ring und schmutzig brauner Verfärbung von Stiel und Trama, sowie *M. rachodes* var. *bohemica* mit groben Schuppen auf hellem Grund, kräftigen Stielknollen und rascher braunroter Verfärbung der Trama.

In der Zwischenzeit wurden die Safranschirmlinge ausgelagert und in die Gattung *Chlorophyllum* versetzt. Ist *Chlorophyllum rachodes* var. *bohemica* (Gartenform des Safranschirmlings var. *hortensis*) mit *Chlorophyllum brunneum* identisch? *Chlorophyllum venenatum* ist eine unsichere Art, deren Artrang zweifelhaft ist. Somit bleiben aktuell zwei Arten von Safranschirmlingen im Gespräch: *Chlorophyllum rachodes* und *Ch. brunneum*.

**Fazit:** Was soll man glauben? Glauben heisst mit beiden Füßen fest in den Wolken zu stehen. Damit würden wir das Schicksal mancher Taxonomen und Nomenklaturisten erträglicher gestalten. Die Situation ist verworren. Unter den essbaren Safran-

schirmlingen wird in der Zeitschrift für Mykologie (Andersson 2011) *Chlorophyllum olivieri* als Speisepilz in die Positivliste aufgenommen. Riesenschirmlinge (*Chlorophyllum rachodes*=*Macrolepiota rachodes* var. *bohemica*) aus dem Australienhaus des Botanischen Gartens in Bayreuth haben sich bei Testmahlzeiten als problemlose Speisepilze erwiesen (Gubitz 2011). Dabei ist Folgendes zu bedenken: Der Gehalt an Schadstoffen in den Pilzen variiert je nach Standort, Jahreszeit und Kollektion. Ebenso ist das komplexe Verdauungs- und Entgiftungssystem von Mensch zu Mensch verschieden. Es kann sich nicht nur im Alter verändern, sondern zeigt auch Schwankungen von Tag zu Tag.

ANDERSSON H. 2011. Die sog. Positivliste der Speisepilze. Zeitschrift für Mykologie, DGfM-Mitteilungen: 2011/2, 66–73.

GUBITZ C. 2011. Eine mykofloristische Bestandesaufnahme in den Gewächshäusern des Oekologisch-Botanischen Gartens der Universität Bayreuth. Zeitschrift für Mykologie 77/2: 205–206.

KRIEGELSTEINER G.J. 2003. Die Grosspilze Baden-Württembergs. Band 4: 131–135.

**Eine optische Täuschung** Die Lamellen eines schneeweissen Pilzes mit einem konvexen Hut von 12 cm zeigten unter dem Licht der Deckenlampen einen deutlichen Hauch von Rosa, weshalb er als *Leucoagaricus leucothites* beschriftet wurde. Woher der Pilz stammte war nicht zu eruieren.

Er wurde bei einer Pilzkontrolle konfisziert. Von einem Ring war nichts zu sehen und an der schwach knolligen Stielbasis klebten undeutliche Reste einer Volva. Eine diskrete Natterung des weissen Stiels war ein weiteres Indiz für eine weisse Amanita. Ich nahm den Pilz mit nach Hause, da meine Diagnose angezweifelt wurde. Auch unter der Tischbeleuchtung zu Hause war ein Hauch von Rosa feststellbar. Doch die Rundsporen waren amyloid, der Zeitungspapiertest positiv blau, die KOH-Reaktion auf der Huthaut negativ und die Lamellen unter Tageslicht frei von Rosa.

Es handelte sich beim Pilz um einen Albino des Grünen Knollenblätterpilzes: *Amanita phalloides* var. *alba*.

**Gibt es gesunde Pilze?** Wohl kaum. Gesunde Nahrung belastet Verdauungstrakt, Leber, Nieren und Immunsystem einfach weniger als ungesunde Nahrung. Unsere Nahrungsmittel enthalten eine bis mehrere Hundert Substanzen, zum grossen Teil Fremdstoffen, die entweder in körpereigene Verbindungen umgebaut, entgiftet oder ausgeschieden werden. Diese dauernde Belastung trägt neben anderen Faktoren (Gene, Umwelt, Arbeit) auch zur Alterung der Organe bei. Besser spricht man von einer ausgewogenen Nahrung. Heilpilze enthalten sehr viele chemische Verbindungen, die

den Organismus eher be- als entlasten. Wem Shiitake schmecken, der soll sie kosten, weil sie ihm schmecken, nicht weil sie gesund sind. Die Shiitake Dermatitis, die gar nicht so selten ist, beweist, dass der Heilpilz Nebenwirkungen haben kann wie andere Nahrungsmittel oder Medikamente.

BENJAMIN D.R. 2010. Shiitake Dermatitis. Symptom of a broader problem. Mushroom 2010: 40–41

## PÉRISCOPE 36

DR. MED. RENÉ FLAMMER

**Macrolepiota procera et Chlorophyllum rachodes** La question de la digestibilité de la Lépiote élevée et de la Lépiote dégueuillée restera un débat éternel. Des douleurs abdominales, des vomissements et des diarrhées sont relativement fréquents après avoir dégusté des Lépiotes dégueuillées. Le temps de latence avant les premiers symptômes peut excéder quatre heures.

Fondamentalement, les Lépiotes élevées comptent parmi les champignons les plus indigestes, ce que Krieglsteiner (2003) attribue à la densité de la trame.

Par ailleurs, les récoltes de ces espèces sont en général abondantes et donc, peuvent conduire à un plaisir gustatif sans limite.

Des temps de cuisson trop courts, des repas opulents et répétés augmentent le risque de troubles gastro-intestinaux. Faire cuire les champignons sous forme de steaks, permet souvent de réduire les temps de cuisson. D'autant plus que sur les sols fertilisés, sous les arbres des jardins, apparaissent des exemplaires luxuriants qui peuvent être contaminés par des pesticides, des fongicides ou des herbicides.

Mais, avec tout cela, la question de la toxicité des Lépiotes élevées et dégueuillées n'a pas encore été abordée. Krieglsteiner évoque trois espèces différentes de *L. dégueuillée*:

*Macrolepiota rachodes* var. *rachodes* avec des squames denses, retroussées du revêtement pileux qui se chevauchent, *M. rachodes* var. *venenata* avec les couleurs contrastées des méchules du chapeau, un anneau simple, au stipe et à la trame de couleur brun sale, et pour terminer, *M. rachodes* var. *bohemica* qui montre des écailles rugueuses sur un fond clair, un bulbe basal prédominant et une décoloration brun rouge plus rapide de la trame.

Tout récemment, *M. rachodes* a été placée dans le genre *Chlorophyllum*. *Chlorophyllum rachodes* var. *bohemica* est-elle identique à *Chlorophyllum brunneum*? *Chlorophyllum venenatum* est une espèce à l'existence douteuse. Actuellement, deux espèces du genre *Chlorophyllum* restent dans le propos: *Chlorophyllum rachodes* et *Chlorophyllum brunneum*.

**Conclusion:** Qu'en pensez-vous? Qui croire? Avec cela, devrions-nous donc prendre au mot les rêves des nomenclaturistes ou des taxonomistes. Que voilà une situation pleine de confusions!

Parmi les espèces comestibles de Lépiotes, dans le «Zeitschrift für Mykologie» (Andersson 2011), *Chlorophyllum olivieri* est admise comme espèce comestible et inscrite dans la liste positive des espèces que l'on peut consommer. *Chlorophyllum rachodes* = *Macrolepiota rachodes* var. *bohemica* de la serre australienne du Jardin botanique de