

Gelbe Gefahren

Eierschwämme alias Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) sind nach Ansicht der meisten Pilzsucher unverwechselbar. Doch auch hier ist das Unmögliche möglich. Ab und zu vertrauen Pilz- und Sonnensucher allein den leuchtend gelben und orangen Farben ohne Habitus (Gestalt), Unterseite (Lamellen, Röhren, Leisten), Biotop (Laubwald, Nadelwald usw.) und Geruch zu prüfen.

Der wärmeliebende Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*) hat schon manchen Touristen die Ferien vergällt mit einem Finale von Schwindel, Kopfschmerzen, Übelkeit und Durchfällen. Oder die erst zu Hause genossenen Reminiszenzen veranlassen die Heimkehrer sich endlich einmal mit dem dürftigen Stand ihrer Kenntnisse auseinander zu setzen.

Ölbaumpilze gedeihen auf Holz von Oliven, Kastanien und Eichen, riechen ähnlich wie Pfifferlinge und schmecken angenehm. Die Farben bewegen sich zwischen orange, braun und gelb. Der Pfifferling ist gelegentlich weisslich-gelb oder sticht mit violettem Firniss ins Auge.

Vom Falschen Pfifferling (*Hygrophoropsis aurantiaca*) sind keine Brechdurchfälle zu erwarten, es sei denn nach reichlichem Genuss. Der Pilz gedeiht vorwiegend in Nadelstreu von Rottannen. Während die Lamellen der Eierschwämme auf kräftige Leisten, die am Stiel herablaufen, reduziert sind, ist die lamelläre Struktur beim Ölbaumpilz und Falschen Pfifferling deutlich ausgeprägt.

Der Grünling (*Tricholoma equestre*), der eher als Gelbling zu bezeichnen ist, kann bei reichlichem, wiederholtem Genuss die Skelett- und Herzmuskulatur zersetzen und zum Tod führen (siehe SZP 6/2010, Seite 245). Mehliges Geruch ist kein Garant für Essbarkeit!

Der Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulphureum*) wird wohl kaum in der Pfanne landen, denn er riecht widerlich nach Leuchtgas. Der Fall eines Waldgängers, der eine Portion davon mit drei Flaschen Bier herunterspülte, dürfte ein Unikum bleiben. Er hat Rausch und Ritterling problemlos überlebt.

Eine Verlockung für Anfänger sind Leuchtendgelbe (*Cortinarius splendens*) und Dottergelbe Klumpfüsse (*Cortinarius meinhardii*), die mit dem Alter häufig nach braungelb oder blassgelb wech-

seln. Ihre Lamellen sind schwefelgelb und am Stiel finden sich braunfaserige Reste des Haarschleiers, der beim wachsenden Pilz aufreißt. Die Hüte sind klebrig, schmierig. Ihre toxikologische Bedeutung ist noch nicht befriedigend geklärt.

Fazit: Für den Anfänger lohnt sich der Gang zur Pilzkontrolle in jedem Fall. Schwämme haben in ihrer Vielfalt und Variationsbreite ihre Tücken und versuchen oft auch die Kenner zu narren. Wildpilze sollen nur als Beilagen gekostet werden, da viele Arten Schwermetalle wie Blei, Cadmium, Quecksilber und radioaktives Caesium anreichern. Zuchtpilze aus dem Fernen Osten könnten nach dem Gau von Fukushima auch bald in die Schlagzeilen kommen und an Beschönigungen und Augenwischerei wird es sicher nicht fehlen, wo wirtschaftliche Interessen tangiert werden.



Cantharellus cibarius Echter Pfifferling | Chanterelle



Omphalotus olearius Ölbaumpilz | Clitocybe de l'olivier



Hygrophoropsis aurantiaca Falscher Pfifferling | Fausse chanterelle

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Les périls jaunes

Les chanterelles (*Cantharellus cibarius*) ne peuvent être confondues si l'on en croit la majorité des amateurs de champignons. Mais ici aussi, ce qui paraît impossible devient possible!

Il arrive que, de temps en temps, des chercheurs de champignons et de soleil font confiance aux couleurs lumineuses du jaune et de l'orange sans examiner l'aspect général, le dessous de la fructification (lamelles, plis, tubes etc), le biotope (forêts à essences d'arbres feuillus ou de résineux), la saveur et l'odeur.

Le Clitocybe de l'olivier (*Omphalotus olearius*) aime la chaleur; il a déjà terni les vacances de maints touristes, avec une phase finale de vertiges, de maux de tête et de nausées ainsi que de diarrhées. Parfois, ce n'est que de retour à la maison que les rapatriés se remémoraient les connaissances des champignons qu'ils avaient oubliées.

Le Clitocybe de l'olivier pousse sur le bois des oliviers, châtaigniers et les chênes. Son odeur est agréable, semblable à celle des chanterelles. Ses couleurs oscillent entre l'orange, le brun et le jaune. La chanterelle nous frappe l'œil par ses teintes occasionnellement de blanchâtre à jaune avec des reflets violacés.

De la fausse Chanterelle (*Hygrophoropsis aurantiaca*), il ne faut redouter aucun vomissement, à moins que la consommation n'ait été trop abondante. Cette espèce croît habituellement dans la litière des épicéas. Les plis de la chanterelle sont évidents et décourants sur le stipe mais de forme réduite, la structure des lamelles du Clitocybe de l'olivier et celle de la fausse Chanterelle sont de vraies lamelles.

Le Tricholome équestre (*Tricholoma equestre*) appelé parfois encore le «verdier» peut, en cas de consommation abondante et répétée, décomposer la musculature striée et la structure du cœur et mener à la mort (voir BSM, 6/2010, page 245). L'odeur de farine n'est en aucun cas une garantie de comestibilité pour un champignon!

Le Tricholome soufré (*Tricholoma sulphureum*) n'a guère de risque d'atterrir dans la poêle, car son odeur de gaz d'éclairage est vraiment repoussante. Le cas d'un promeneur de la forêt qui en ingurgita

une portion agrémentée de trois bouteilles de bière est probablement unique dans les annales. Il a survécu sans problème à l'ivresse et au Tricholome.

La tentation pour les débutants est plutôt à rechercher dans les confusions avec le Cortinaire splendide (*Cortinarius splendens*) et son cousin, le Cortinaire de Meinhard (*Cortinarius meinhardii*) qui varient souvent avec l'âge vers le brun jaune et le jaune pâle. Leurs lamelles sont jaune soufre et accrochées au stipe, on peut apercevoir des restes bruns de la cortine qui deviennent visibles avec l'ouverture du chapeau lorsqu'il grandit. Les chapeaux sont visqueux et collants. Leurs caractéristiques toxicologiques ne sont pas encore suffisamment éclaircies.

Conclusion: Pour le débutant, le passage vers un contrôleur de champignons vaut la peine dans chaque cas. Les champignons cachent aussi leur perfidie dans la diversité de leurs formes et leur variabilité. Ils tentent souvent de tromper



Tricholoma sulphureum Schwefel-Ritterling | Tricholome soufré

PHOTOS FRED WALDVOGEL

les connaisseurs. Les champignons sauvages sont des accompagnements culinaires, avec une consommation qui devrait rester très modeste car les fructifications sont souvent polluées par des métaux lourds, tels le plomb, le cadmium, le mercure et le césium radioactif. Les champignons en provenance des pays de l'Est et maintenant

avec les nuages venant du district de Fukushima, viendront les gros titres; lorsque nous sommes confrontés à des intérêts financiers, l'enjolivement de la situation et de la poudre aux yeux ne manqueront sûrement pas.

Traduction J.-J. ROTH



Cortinarius splendens Leuchtendgelber Klumpfuß | Cortinaire splendide