

Weisse und silbergraue Blickfänge

Zum Glück haben Pilzsucher grossen Respekt vor weissen und grauen Pilzen. Dies geht nicht nur aufs Konto der beiden Weissen Knollenblätterpilze, des wärmeliebenden Frühjahrs-Wulstlings (*Amanita verna*) und des nördlich der Alpen Spitzhütigen Knollenblätterpilzes (*Amanita virosa*) mit der oft bräunlichen Kuppe. Die weissen Lamellen, der in eine basale Hülle (Volva) eingesenkte knollige Stiel und die geriefte Manschette sind unübersehbare Hinweise auf die tödliche Gefahr, die in ihnen lauert. Weiss und Grau sind bei vielen Pilzgattungen verbreitet. Hier einige Beispiele:

Karbol-Egerling (*Agaricus xanthoderma*). Diese stattlichen, geselligen weissen Champignons in Parkanlagen, Gärten und Wiesen sind eine Augenweide und verheissen dem sich im Eifer vergessenden Sammler eine köstliche Mahlzeit. Oft reicht die Ernte auch noch für Freunde und Nachbarn. Spätestens beim Garen outet sich der Pilz. In der

Küche verbreitet sich ein Geruch nach Tinte, für ältere Semester eine freudige (?) Erinnerung an Tintenfass und Redisfeder. Diese Reminiszenz sollte die Ex-ABC-Schützen vom Genuss ihrer Kochkünste abhalten. Sollte... Schwindel, Benommenheit, Erbrechen, Durchfälle innerhalb einer bis zwei Stunden sind harmlose Folgen dieses Leichtsinns. Übrigens: Karbol-Egerlinge gilben an Hut und besonders an der Stielbasis, wenn sie angekratzt werden und verströmen Phenolgeruch.

Riesen-Rötling (*Entoloma sinuatum*). Dieser gesellige, kräftige, giftige Rötling riecht und schmeckt nach Mehl. Er liebt Buchen- und Eichenwälder und kann mit dem essbaren Mehlpilz (*Clitopilus prunulus*) verwechselt werden, dessen Lamellen jedoch am Stiel herablaufen. Die Lamellen des Riesen-Rötlings sind kaum am Stiel angewachsen, bei jungen Fruchtkörpern hellgelb, später cremefarben und rosa-bräunlich. Dieser Giftpilz ist nicht häufig.



Agaricus xanthoderma Karbol-Egerling | Agaric jaunissant



Entoloma sinuatum Riesen-Rötling | Entolome livide

Vergiftungen mit Brechdurchfällen innerhalb 2–4 Stunden nach der Mahlzeit sind selten geworden, zweifellos ein Verdienst der Pilzkontrollen.

Mehlpilz, Mehrkräsling (*Clitopilus prunulus*). Auch an viel begangenen Waldwegen bleiben die essbaren Mehlpilze verschont. Sie lassen sich leicht erkennen an den am Stiel herablaufenden, jung beige, reif zart rosa Lamellen und dem aufdringlichen Geschmack und Geruch nach Mehl. Gegen den Rand sind die Hüte dünn und brüchig. Die giftigen weissen Trichterlinge riechen und schmecken nicht nach Mehl und die Lamellen sind pinkfrei. Der starke Geschmack nach Mehl in einem Reingericht ist nicht nach jedermanns gusto.

Tiger-Ritterling (*Tricholoma pardolatum, pardinum*). Der imposante silbergraue Pilz mit den dunklen, feinen Schuppen auf weissem Grund, dem lange eingerollten Hut, dem bauchigen Stiel, dem mehrlartigen Geruch und Geschmack und den reif gelblichen Lamellen, ist in Laub- und Nadelwäldern heimisch (Buche, Fichte). Er ist giftig und Ursache von heftigen Brechdurchfällen innerhalb 2–4 Stunden. Seine zahlreichen Doppelgänger sind ebenfalls giftig oder giftverdächtig.

Ohrförmiger Seitling (*Phyllotus, Pleurocybella porrigens*). Dieser weisse Seitling kann mit weissen Pleurotus-Arten verwechselt werden. Erst in den USA, Europa und Asien verbreitet, bei uns nicht häufig. Dachziegelartig gehäufte Gruppen an Strütken und Stämmen von Nadelholz bezaubern mit strahlendem Weiss und flügelartigen Zungen. So werden sie in den USA als «Angel wings», Engelsflügel bezeichnet. Vergiftungen sind nur aus Japan bekannt. Im September und Oktober 2004 wurden schwere Vergiftungen nach Genuss dieser weissen Seitlinge beobachtet. Besonders gefährdet waren Nierenpatienten an 9 japanischen Dialysezentren. Von 524 Nierenpatienten hatten 278 den aussergewöhnlichen Pilzsegen kulinarisch genutzt. Folge: 52 Vergiftungen und etwa 20 Todesfälle. Nach bis zu 3 Wochen erkrankten die Japaner an neurologischen Symptomen: Zittern, Sprachstörungen, allgemeine Schwäche, Muskelkrämpfe, Trübung des Bewusstseins, epileptische Anfälle. Der Schadstoff ist nicht bekannt. Sehr wahrscheinlich waren die geschädigten Nieren nicht imstande das Toxin auszuscheiden (ausführlicher Artikel siehe SZP/BSM

4/2005 und Internet unter «Tödliche Vergiftungen nach Genuss von *Pleurocybella porrigens*»)

Fazit: Die Nase spielt eine zentrale Rolle bei der Erkennung von Pilzen. Mehlgeruch ist kein Garant für Essbarkeit. Champignons haben einige stattliche, sehr schöne Doppelgänger mit Phenolgeruch besonders an der beim Ankratzen gilbenden Basis. Gilbende Champignons (*Agaricus*) mit Geruch nach Anis oder Bittermandel sind essbar. Der Mehlpilz kann mit giftigen Trichterlingen verwechselt werden, wenn man die Nasenprobe vergisst und die Lamellen nicht genau prüft. Ohrförmige Seitlinge sind Pilze fürs Auge, nicht für den Gaumen.



Clitopilus prunulus Mehrkräsling | Clitopile petite-prune

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Attrape l'œil en blanc et gris argenté

Par bonheur, les amateurs de champignons manifestent un profond respect devant les espèces blanches et grises. Cela ne se vérifie pas seulement vis-à-vis des deux *Amanites* blanches, l'*Amanite* printanière (*Amanita verna*), aimant les terrains tempérés, et l'*Amanite* vireuse (*A. virosa*) du Nord des Alpes avec parfois, le sommet de son chapeau légèrement beige. Les lamelles blanches,



Pleurocybella porrigens Ohrförmiger Seitling

le stipe bulbeux enfoncé dans une volve basale et l'anneau strié comptent parmi les signes immanquables et révélateurs du danger mortel qui les guette. Les teintes blanches et grises sont largement réparties dans le monde fongique, en voici quelques exemples:

L'Agaric jaunissant (*Agaricus xanthoderma*). Ce sont des champignons blancs, de belle apparence, croissant dans les prés, les jardins et les parcs, prédisant traitreusement au récolteur rendu inattentif dans son zèle de cueilleur, un repas délicat. Au plus tard chez le gourmand, le champignon se dévoile. Dans la cuisine, une odeur d'encre se répand, rappelant chez les personnes d'un âge certain, les souvenir joyeux des encriers scolaires (?) et le parfum de la plume «Redis». Ces réminiscences devraient obliger à la prudence les ex-écologues devant la jouissance gustative de leur récolte.



Tricholoma pardolatum Tiger-Ritterling | Tricholome tigré

PHOTOS FRED WALDVOGEL