25 Jahre Pilzberatung auf dem Marktplatz in Würzburg

Von Hans-Helmut Falkenhan

Seit 25 Jahren konnte ich in Würzburg Erfahrungen mit Pilzsammlern und Pilzvergifteten machen. Einige Erkenntnisse aus dieser Zeit der Pilzberatung sind im folgenden kurz zusammengefaßt.

Es ist unverständlich, mit welcher Sorglosigkeit Pilze gesammelt und gegessen werden! Obwohl doch jedes Kind weiß, daß es tödlich giftige Pilze gibt, fehlen den Sammlern oft die einfachsten Grundkenntnisse und sie essen Pilze, die sie überhaupt nicht kennen. Man braucht sich deshalb nicht zu wundern, daß in Würzburg in dieser Zeit 23 Todesfälle durch Pilzvergiftungen vorgekommen sind. Die Todesfälle wurden fast ausschließlich durch den Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) verursacht. Gegen diesen Giftpilz gibt es bisher noch kein spezifisches Gegenmittel, was sehr verständlich ist, denn es wurden bis jetzt in ihm 13 verschiedene Gifte festgestellt. Die Behandlung der Vergifteten beschränkt sich deshalb auf Blutaustausch, Leitung des Blutes über eine künstliche Leber oder Niere und Kreislaufmittel. 30 bis 40% der Pilzvergifteten sind nicht zu retten.

Die genaue Kenntnis des Grünen Knollenblätterpilzes, der in den Laubwäldern Unterfrankens sehr häufig vorkommt, sollte für Pilzsammler selbstverständlich sein. Leider wird der Grüne Knollenblätterpilz immer wieder mit Champignons verwechselt. Dies führt zu der verbreiteten irrigen Ansicht, daß Gift- und Speisepilze sich sehr ähnlich sähen und deshalb Verwechslungen verständlich seien. Aber die wichtigsten bei uns vorkommenden Gift- und Speisepilze unterscheiden sich ganz eindeutig. Allerdings ist die Farbe der Hutoberseite zur Bestimmung ungeeignet – diese variiert je nach Standort, Feuchtigkeit und Alter sehr stark. Die Hutoberseite des Grünen Knollenblätterpilzes zeigt nicht nur die verschiedensten Grüntöne; sie kann auch gelblich, ja sogar rein weiß sein und sieht dann genau so aus wie die Hutoberseite der Wiesen- oder Anis-Champignons. Dagegen gibt es ganz eindeutige Formmerkmale; auch die Farbe der Hutunterseite ist für die Bestimmung brauchbar, ebenso Farbe und Form des Stiels. Der Grüne Knollenblätterpilz hat weiße Blätter (Lamellen) und einen weißlichen Stiel mit Ring und Knolle am Stielgrundende, die von einer abstehenden Hüllhaut umgeben ist. Alle Champignonarten haben dagegen nie weiße Blätter. Diese sind vielmehr bei ganz jungen Pilzen gelblich. Später werden sie grau-rosa oder rötlich, um bei alten Pilzen in

tiefes schwarz-braun überzugehen. Einzelne Champignonarten – es gibt bei uns mehr als 20 – haben eine leichte Verdickung am Stielgrund, die aber nie von einer Hüllhaut umgeben ist. Auch mehrere andere wichtige Giftpilze, wie der bekannte Fliegenpilz und der Pantherpilz, besitzen weiße Blätter und einen weißen Stiel mit Ring und Knolle. Vor all diesen gefährlichen Giftpilzen einschließlich dem Grünen Knollenblätterpilz schützt also der einfache Satz: Man nehme nie einen Pilz mit weißlichen Blättern und einem weißlichen Stiel mit Ring und Knolle!

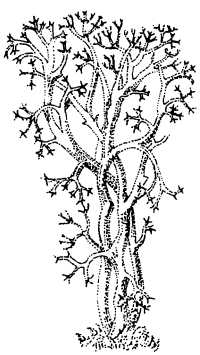
Unter den Röhrenpilzen (z. B. Steinpilz) gibt es keinen einzigen tödlich giftigen Pilz. Vor den giftigen Röhrlingen schützt der Merksatz: Man nehme nie einen Röhrenpilz mit rötlichen Röhrenmündungen und rötlichem Stiel! (So scheidet man den Satanspilz und die Hexenröhrlinge aus). Häufig brachten mir die Sammler große Mengen des nicht giftigen, aber bitteren Gallenröhrlings, der in seiner Jugend dem Steinpilz sehr ähnlich sieht. Man kann ihn aber leicht unterscheiden, denn er bekommt rostfarbene, bräunliche Druckstellen und später rosafarbene, stark vorgewölbte Röhren. Ein einziger Pilz kann durch seinen bitteren Geschmack ein ganzes Gericht verderben.

Häufig wird der Kahle Krempling gesammelt, der sogar in neueren Pilzbüchern als guter Speisepilz empfohlen wird. Nach neuesten Untersuchungen wirkt aber dieser Pilz auf Personen, die gegen ihn allergisch sind, schwer giftig, ja eventuell sogar tödlich giftig! Die Menschen sind offenbar gegen Pilzgifte, aber auch gegen die Inhaltsstoffe eßbarer Pilze, sehr verschieden empfindlich. Manche Personen sind sogar gegen Champignons allergisch und zeigen Vergiftungserscheinungen. Jeder sollte deshalb, wenn eine neue Pilzart auf den Tisch kommt, mit kleinen Portionen prüfen, ob er sie verträgt.

Häufig zeigten mir Sammler ganze Körbe voll viel zu alter Pilze. Diese können nicht nur durch die Zersetzung des Pilzeiweißes schwere Verdauungsstörungen hervorrufen. Ältere Pilze, die sich am Rand schon weich anfühlen, sollten stehen bleiben, weil nur alte Pilze die Sporen liefern können, die den Fortbestand unserer Pilzflora sichern. Wer richtig Pilze sammelt, nimmt nur feste Exemplare und schneidet sie der Länge nach durch, um madige Stellen zu entfernen. Transportiert er sie dann in einem offenen Korb, damit sie ausdünsten können, wird er daheim kaum Abfall haben. Beachten muß er auch, daß er nur Pilze, die er ganz genau kennt, abschneidet, aber alle anderen vorsichtig aus dem Boden herausdreht, denn der Stielgrund ist ja ein wichtiges Bestimmungsmerkmal. Beim Herausdrehen ist darauf zu achten, daß die eigentliche Pilzpflanze, das im Boden wachsende zarte Fadengeflecht (Myzel), möglichst wenig geschädigt wird.

Die weitgehende Schonung unserer Pilzflora sollte jedem Sammler ein Anliegen sein. Pilze nehmen ja nicht nur aus den Wurzeln der Bäume für sie wichtige Stoffe auf, sondern sie geben auch an die Wurzeln Stoffe ab, die für die Bäume notwendig sind. Zwischen Bäumen und Pilzen besteht also eine für beide Teile notwendige Lebensgemeinschaft.

Dr. Hans-Helmut FALKENHAN
Zwinger 12, 8700 Würzburg



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Abhandlungen des Naturwissenschaftlichen Vereins Würzburg

Jahr/Year: 1980-1981

Band/Volume: 21-22

Autor(en)/Author(s): Falkenhan Hans-Helmut

Artikel/Article: 25 Jahre Pilzberatung auf dem Marktplatz in Würzburg 228-230