

und Connatin enthält. Diese mutagenen (Veränderungen erzeugende) Substanzen können, bei wiederholtem Verzehr grösserer Mengen, Krebs auslösen. Dazu Dähncke (1200 Pilze, 1993) und ich zitiere daraus: «Dieser Pilz galt bisher als essbar; neuerdings sind in ihm schädliche Stoffe festgestellt worden».

René Flammer ist der Ansicht, dass er von der Liste der Speisepilze zu streichen sei.

### **Pilzbuch aus dem Jahr 2001**

Quelle: Rose Marie Dähncke, 2001, 1200 Pilze in Farbfotos.

Der Grünling, *Tricholoma equestre* (L.: Fr.) P. Kumm, wird als essbar bezeichnet. Richtig, aber wann nicht?

Heute ist bekannt, dass einige, kurz aufeinander folgende Mahlzeiten mit dem Grünling zum Equestre-Syndrom (= Toxische Muskelschädigung der quergestreiften Muskulatur, zum Beispiel Herzmuskel) führen; und dass nach 1 bis 7 Tagen der Tod erfolgen kann.

### **Pilzbuch aus dem Jahr 2001**

Quelle: Rose Marie Dähncke, 2001, 1200 Pilze in Farbfotos.

Der Glimmerschüppling, *Phaeolepiota aurea* (Matt.: Fr.) Maire, wird als essbar bezeichnet. Aber in welchen Mengen darf er verzehrt werden?

Dass diese Art Blausäure (HCN) enthält ist seit einiger Zeit bekannt. Die HCN verflüchtigt sich bei Trocknen oder beim Kochen vollständig. Das wäre also nicht das Problem. Das Problem sind die im Pilz vorhandenen Precursor-Substanzen (Vorläufer-Substanzen bei der Bildung von HCN). Bei der genannten Art betrug die HCN in 1 kg roher Pilze 510 mg. Nach korrekter Zubereitung immer noch 200 mg/kg. Mit dem Wissen, dass bereits 1 mg HCN je kg Körpergewicht tödlich wirken kann, nimmt man (bei Hungersnot) von dieser Art vielleicht ein mittleres Exemplar mit, sammelt aber nicht einen Korb voll davon. Was ja einfach wäre, fruktifiziert diese stattliche Art doch meist in grösseren Gruppen.

### **Schlussbemerkungen**

Die wenigen Beispiele zeigen, wie schwierig die Pilzwissenschaft sein kann, auch wenn es «nur» darum geht, den Speisewert festzulegen.

Wir können von den Autoren nicht verlangen, dass sie jede Art in Selbstversuchsreihen auf die Geniessbarkeit testen. Was wir uns ja wünschen sind gute Fachbücher und nicht Märtyrer. Somit beschreibt jede Publikation nur die Erkenntnisse, die zum Zeitpunkt der Edition dem Autor bzw. der Autorin bekannt sind. Alle genannten Quellen sind und bleiben gute Standardwerke. Einige Aussagen müssen jedoch hinterfragt werden.

Wer sich mit Pilzen beschäftigt, besonders wenn es nur aus ... «magenbotanischen» Gründen geschieht, muss sich auf dem Laufenden halten. Was früher als essbar galt, könnte sich heute als falsch erweisen oder nur noch bedingt richtig sein. Das bedeutet, wer betreffend dem Speisewert sicherer werden will, kommt nicht darum herum, gute Publikationen neueren Datums zu konsultieren.

Eine davon ist im deutschsprachigen Raum das Buch «Pilzgifte-Giftpilze» von René Flammer und Egon Horak mit ausgezeichneten Bildern von G. Martinelli.

### **Literatur**

Quellen im Text erwähnt

René Flammer & Egon Horak. 2003. Giftpilze-Pilzgifte

Egon Horak. 2005. Röhrlinge und Blätterpilze in Europa