

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Schimek, Albert: Der Steinpilz. Praktische Erfahrungen und
Beobachtungen

[urn:nbn:de:bsz:31-221419](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221419)

haft bitter und völlig ungenießbar. Ob mit der Schärfe auch die Giftigkeit sich verliert, kann ich noch nicht sicher sagen. Ich habe zwei Exemplare rubra gegessen, habe aber an den folgenden Tagen leichte Bauchschmerzen bekommen; ob von den Pilzen, will ich nächstes Jahr

nachprüfen. Für rubra und fragilis-emetica ist mir die Giftigkeit auch ohne Auskochung nach verschiedenen Erfahrungen zweifelhaft. Eine allgemeine Nachprüfung durch Forscher und Liebhaber wäre von hervorragendem praktischem Interesse.

Der Steinpilz. Praktische Erfahrungen und Beobachtungen.

Von Albert Schimek.

Wenn wir die Hochwälder der Alpengebiete durchstreifen, machen wir die Erfahrung, daß in ihnen der Steinpilz, die Nähe der Waldränder ausgenommen, selten zu finden ist. Günstiger sind, hinsichtlich der Häufigkeit des Vorkommens, die mitten im Hochwald gelegenen, jüngeren Bestände. Am günstigsten aber sind die in den Alpen reich gegliederten Waldränder, sowohl innerhalb als auch außerhalb der Waldgrenze. Gleich günstig sind für das häufigere Vorkommen des Steinpilzes vom Waldrand ausgehende jüngere Bestände oder Dickungen (Gestrüpp) mit nicht übermäßigem Unterwuchs. Ebenso wird man ihn häufig an den Böschungen nicht zu steiler Einschnitte von nassen oder trockenen Gräben finden, wenn ein entsprechender Baum- oder Strauchbestand vorhanden ist. Auch findet man ihn häufiger als sonst an Walddurchschlägen und auf wenig benützten, breiteren Waldwegen.

Der Steinpilz ist kein Kostverächter. Wenn andere Pilze nur in streng umschriebener Umgebung gedeihen, gedeiht er beinahe überall. In Nadel-, Laub-, Baum- und Strauchwäldern, auf Böden jeder Art, unter Gräsern, Beeren- und Heidegesträuch, auf Wiesen, auf weichen und auf steinigen Gründen. Und gerade auf festen Böden erreicht er seine schönste Form und die imposanteste Größe. Auf solchen Böden zeigt er sich kurzbreitstielig, mit weit ausladendem Hut, während er auf weichen Böden schlanker wird. Wächst er aber aus tiefmoosigem Boden heraus, dann ist sein Stiel unverhältnismäßig lang und dünn, oft schlangenförmig verbogen und sein kleiner Hut auffallend zurückgeblieben. Auch ist er gar nicht empfindlich

gegen einen oder mehrere unzeitgemäße Schneefälle, die ihn nicht hindern, fröhlich weiter zu wachsen.

Unsere gütige Mutter Natur hat dem Steinpilz Eigenschaften verliehen, die zum vernunftgemäßen Sammeln geradezu herausfordern. Im Wohlgeschmack steht er bekanntlich an erster Stelle. Weniger bekannt ist seine Wachstumsenergie und die aus ihr resultierende gewaltige Größe, die dieser Pilz unter günstigen Verhältnissen, in verhältnismäßig kurzer Zeit zu erreichen vermag. Diese Eigenschaften nutzbringend zu verwerten, sollte sich jeder Pilzfreund zur Pflicht machen. Ist ein Platz, auf welchem Steinpilze wachsen, gefunden worden, so nehme man nur die älteren größeren. Alle, die weniger als 8 cm Hutdurchmesser aufweisen, d. h. die jüngeren, lasse man stehen. Bei günstigen Witterungsverhältnissen gehe man in 4—5 Tagen wieder auf denselben Platz und sammle nunmehr die stehen gelassenen. Man wird staunen, welche Größe die Pilze in dieser kurzen Zeit erreicht haben und wieviel junge wieder nachgewachsen sind. Bei trockenem Wetter möge der Zeitraum des Wiederbesuchs ein größerer sein. Ein solcher Platz kann von nun an, auch in den Folgejahren, immer wieder abgeerntet werden. Je entlegener derselbe ist, desto besser. Durch ein derartig planmäßig-vernünftiges Sammeln wird, unter Erreichung größter Erfolge, Zeit und Mühe gespart und, was sehr wichtig ist, die Fortpflanzung der Pilze nicht unterbunden.

Im Jahre 1916 brachte ich meine Sommerfrische in Stainach, im oberen Ennstale, zu, die sehnlichst erhofften unvergleichlichen Freuden des Pilze-

suchens ausgiebig genießend. Das Trocknen geschah beim ortsansässigen Bäcker. Die Bäckermeisterin, die auch eine eifrige Schwammerljägerin war, wurde eifersüchtig auf meine Erfolge und stellte mich zur Rede.

Sie: J woabz net, ös kimmts 's erschta mol in unser Landl und brengts glei immer oan Buckelsack vull Pülsling hoam. I krall' die halbeten Tag umanand und hoan erscht net vüll.

Ich: Schauen Sie sich meine Pilze an. Was bemerken Sie da?

Sie: Ös hobts halt lauter grüße.

Ich: Und Sie?

Sie: J hoan halt lauter kloane.

Ich: Na sehen Sie liebe Frau. Machen Sie das so wie ich, lassen Sie die kleinen ruhig stehen und holen Sie sie in einigen Tagen.

Von nun an hatte sie sich über zu geringe Pilzausbeute nicht mehr zu beklagen.

Wenn in mehr begangenen Gegenden junge Steinpilze gefunden werden, die man gerne größer werden lassen will, so können sie gegen Sicht durch Überdecken mit abgeschnittenen Ästen gesichert werden, wodurch das Wachstum nicht gehemmt wird.

Die Grenzlinie zwischen jungen und alten Steinpilzen ziehe ich im Zeitpunkte des Beginnes der Sporenabgabe. Bis zu dieser Grenzlinie sind die Röhrenmündungen weiß, um von da ab hellgelbgrünlich bis dunkelgrün zu werden. Dieser, immer von der Temperatur abhängige

Zeitpunkt tritt sehr unregelmäßig auf: bei warmem Wetter früher, bei kühlem später, wobei jedoch bei letzterem der Pilz, wenn die Erde noch nicht zu stark abgekühlt ist, flott weiterwachsen kann. Im allgemeinen darf behauptet werden, daß bei normaler Sommertemperatur das Abstoßen der Sporen dann beginnt, wenn der Pilz einen Hutdurchmesser von etwa 7—8 cm erreicht hat. Bei kühler Temperatur und dabei feuchter Witterung habe ich Steinpilze gefunden, die bei einer Hutbreite von etwa 12—13 cm und kräftiger Entwicklung mit der Sporenabgabe noch nicht begonnen hatten. Solche Pilze stellen im Aussehen und im Geschmack wohl das Höchste dar, was uns die gütige Natur auf diesem Gebiete zu schenken vermag.

Es ist eine recht betrübende Tatsache, daß wir über die Bedingungen und Gesetze, unter denen dieser für die Volksernährung wichtigste Pilz gedeiht, eigentlich gar nichts wissen. Für jeden Pilzfreund müßte es von Vorteil sein, diese Gesetze zu kennen, um in Fällen, in welchen er auf eine Gruppe junger Pilze trifft, beurteilen zu können, in welchem Zeitpunkte von diesen Pilzen der größtmögliche Nutzen zu erwarten ist. Meine diesbezügliche Aufforderung zwecks Mitarbeit an der Erforschung dieser Gesetze und der später von Herrn Hofrat Dr. Meusburger-Klagenfurt geschriebene, meine Aufforderung unterstützende Artikel, beide noch im P. u. K. veröffentlicht, blieben gänzlich erfolglos.

Boletus elegans Schum. (Goldröhrling) und *Larix europaea* (Lärche) DC.

Von H. Schwitzer, Cassel.

Herr Oberlehrer Herrmann weist in Heft 6 Jahrg. 2 dieser Zeitschrift in seinen Ausführungen über „Abhängigkeit der Pilze vom Substrat“ unter anderem darauf hin, daß durch die abgefallenen Nadeln und das abgefallene Laub der Bäume auf und im Waldboden der zum Wachstum bestimmter Pilze jeweils erforderliche Humus in bestimmter Art und mit bestimmtem Gehalt an Nährstoffen je nach der Art der Nadeln oder

Blätter, entsteht. So faßte ich seine Ausführungen auf. Durch die Verwesung der Nadeln und Blätter ergibt sich „ein Waldboden von individueller Mischung“. Herrmann führt namentlich den Zusammenhang des *Boletus elegans* mit der Lärche darauf zurück, daß „der mit Lärchennadeln gleichmäßig gemischte Boden“ der für die Keimung des Pilzes allein geeignete Nährboden ist. Herrmann ist nicht der Ansicht, daß die Zusam-