

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Herrmann, E.: Der Speisewert der Täublinge

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)



Der Speisewert der Täublinge.

Von Oberlehrer
E. Herrmann, Dresden.



Das Thema „Täublinge“ ist ein so inhaltreiches, fast unerschöpfliches, daß sich ihm immer wieder neue Seiten der Betrachtung abgewinnen lassen. Eine lohnende Aufgabe ist es jedenfalls, dem Speisewert derselben nachzugehen, ist doch zur Zeit die Magenfrage die brennendste für unser Volk. Die Beschäftigung mit den Täublingen hat bedeutende Schwierigkeiten, denn die Artenzahl ist eine recht große (nach Nicken 45, nach Costantin et Dufour 52 Arten), ihre Unterscheidbarkeit keine leichte. Dazu kommt die große Veränderlichkeit in der Farbe. Doch die wirtschaftliche Bedeutung dieser Gattung zwingt uns, daß wir uns eingehender mit ihr beschäftigen. Treten sie doch so massenhaft auf. Den ganzen Sommer hindurch bis zum Spätherbst begegnen wir ihnen bei unsern Sammelgängen sowohl im Laubwald wie im Nadelwald, im Mischwald, Straßengraben und auf grasigen Parkplätzen. — Bezüglich der Genießbarkeit der Täublinge herrschen die widersprechendsten Ansichten. Selbst unsere besten Pilzwerte lassen uns in dieser Hinsicht im Stich. Obgleich Nicken das gründlichste und beste Bestimmungswort in seinen „Blätterpilzen“ geschaffen hat, so kann man ihm bei der Wertbestimmung unmöglich folgen. Nach seinen Angaben würde es 19 eßbare, 8 verdächtige, 6 giftige Arten geben, während bei 12 Arten jede Wertangabe fehlt. Rabenhorst geht jeder Kritik aus dem Wege, indem er sich nur auf die Beschreibung der Art beschränkt, von einer Wertbezeichnung aber absteht. Auch Migula unterläßt, von ganz wenigen Fällen abgesehen, eine Bezeichnung der Genießbarkeit. Schröter gibt in „Die Pilze Schlesiens“ ebenfalls nur die sehr genaue Beschreibung und beschränkt sich auf die Bemerkung „Die Täublinge mit gelben Lamellen sind sämtlich unschädlich und werden auch in Schlesien gegessen“, übrigens eine unhaltbare Behauptung, da zu den Täublingen mit gelben Lamellen selbst die schärfsten gehören. Wünsche führt in seiner großen Ausgabe der Pilze von 30 Täublingen 4 als giftig und 5 als eßbar auf, unterläßt aber bei den übrigen 21 Arten die Wertangabe. Noch mehr läßt uns Lindau im Stich. Er kennt 3 eßbare und 2 giftige Arten, während ihm bei 35 Arten der Speisewert unbekannt ist. Genauer ist da schon Hahn in seinem Pilzsammler. Er gibt sich wenigstens Mühe, den Wert der Täublingsart festzustellen. Er führt 5 eßbare, 6 ungenießbare, 2 giftige, 4 verdächtige Arten an und unterläßt nur bei 2 Arten die Wertangabe. Gründlicher, weil auf eigne Erfahrungen gestützt, gehen Michael und Gramberg in ihren vollstümlichen Pilzwerken vor. Michael zählt 12 eßbare Arten, 2 ungenießbare, 1 giftige, 1 verdächtige auf, und bei 2 Arten gebraucht er den Ausdruck „Wert unbekannt.“ Bei einem so verdienstvollen, auf dem Gebiet der praktischen Pilzkunde bahnbrechenden Forscher dürfte diese Bezeichnung nach so langer Praxis nicht mehr vorkommen. Ja, es müßte ihm sogar daran liegen, selbst die Bezeichnung „verdächtig“ durch eine bestimmtere zu ersetzen. Bei Gramberg begegnet man in jedem einzelnen Falle einer selbständigen Prüfung, auf Grund deren er sein persönliches Urteil abgibt. Er beschreibt aufs

genaueste 6 eßbare, 1 ungenießbare Art, gibt bei emetica (Speitäubling) ein von anderen Autoren abweichendes selbständiges Urteil ab, dem ich mich voll und ganz anschließen kann, und er ist offen genug, sanguinea (Scharfrandiger T.) als noch nicht erprobt zu bezeichnen, so daß er mit seinem Urteil zurückhält. Doch selbst seine Vermutung über die Unschädlichkeit trifft hier nach meiner Erfahrung das Richtige.

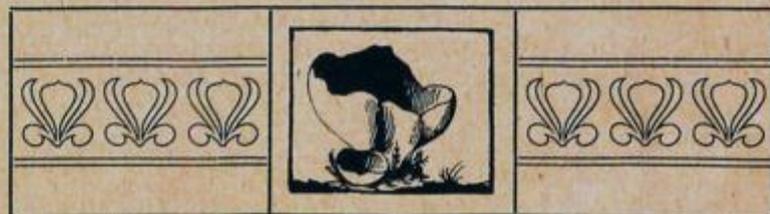
Wie hat man sich demnach zur Frage der Genießbarkeit der Täublinge zu stellen? Handelt es sich nur um vollstümliche Belehrung, so liegt die Sache sehr einfach. Man macht 2 Gruppen, milde und scharfe Arten. Jene sind ohne weiteres eßbar, von den letzteren rät man ab. Erkennungsmerkmal ist die Kostprobe am rohen Pilz, die stets ungefährlich ist, wenn man nur die Zungenprobe macht. So halte ich es bei der Pilzaskunstei. Ich überlasse es dem Anfragenden, die Kostprobe selbst vorzunehmen. Denn es kann mir unmöglich zugemutet werden, stundenlang die schärfsten Täublinge den Leuten vorzukosten und mein Wohlbefinden der Allgemeinheit zu opfern. Handelt es sich dagegen um eine wissenschaftliche Feststellung der Genießbarkeit, so wird man von der Dreiteilung genießbar, ungenießbar und giftig auszugehen haben. Nach der Geschmacksempfindung gibt es nun 3 Arten von Täublingen, nämlich ausgesprochen milde, dann solche, die anfangs mild sind und scharfen Nachgeschmack haben und endlich stets scharfe. Milde Täublinge sind *delica* (Blauer T.), *albonigra* (Schwarzanlaufender T.), *adusta* (Brand T.), *nigricans* (Kohliger T.), *mustelina* (Wieselfarbiger T.), *virescens* (Grünschuppiger T.), *graminicolor* (Grasgrüner T.), *cyanoxantha* (Violettgrüner T.), *heterophylla* (Gedrängtblätteriger T.), *azúrea* (Blauer T.), *lilácea* (Rotfüßiger T.), *depállens* (Schmutzig-fleischroter T.), *vésca* (Aderig-runzeliger T.), *rávída* (Graufleischiger T.), *grisea* (Gräulicher T.), *ochrácea* (Ockergelber T.), *vitellina* (Bläßgelber T.), *lútea* (Zitronengoldgelber T.), *citrina* (Zitronengelber T.), *chamaeleóntina* (Chamäleon T.), *decólorans* (Verfärbender T.), *auráta* (Selbschneidiger T.), *olivascens* (Olivgelber T.), *olivácea* (Olivbrauner T.), *alutácea* (Ockerblätteriger, auch ledergelbblätteriger T.), *integra* (Schmieriger T.), *Linnaei* (Anlaufender oder Nuzelstiel T.), *xerampélinea* (Bereifter T.), *nitida* (Glänzender T.), *nauseósa* und *puelláris* (Ekeliger und Bergilbender T.) Diese Arten sind ohne weiteres als genießbar zu bezeichnen. Zur zweiten Gruppe, welche Täublinge mit scharfen oder herben Nachgeschmack enthält, gehören *lactea* [(herb), Milchweißer T.], *livescens* (Graubrauner T.), *furcata* und *lepida* (Gabel- und Zinnoberroter T.) Auch diese kann man mit Ausnahme von *livescens* als genießbar ansehen. Bei *livescens* würde sich das Abbrühen nötig machen. Zur Gruppe der scharfen Täublinge sind zu zählen: *foetens* (Stink T.), *pectinata* (Kammrandiger T.), *ochroleuca* (Gelbweißer T.), *fellea* (Galliger T.), *sanguinea* (Scharfrandiger oder blutroter T.), *fragilis* (Gebrechlicher T.), *emetica* (Entferntblätteriger T. oder Speiteufel), *sardónia* (Tränender T.), *rubra* (Weißstieliger T.), *veternósa* (Bläßig-fleischiger T.), und *élegans* (Goldblätteriger T.) Hier wäre die Bezeichnung „ungenießbar“ im allgemeinen berechtigt. Doch bei näherer Untersuchung wird man auch hier einer anderen Auffassung Platz machen können. Es sei zunächst die Frage der Giftigkeit der Täublinge untersucht. Giftige Täublinge können nur unter der scharfen Gruppe gesucht werden. Fast allgemein wird der Speiteufel, *R. emetica*, als Giftpilz bezeichnet. Das veranlaßte mich zu einer Probe. Ich bereitete mir etwa 8 Stück zu. Die Pilze wurden abgezogen, abgebrüht und gedünstet, zuletzt mit

wenig Fett abgemacht. Sie hatten keinen scharfen Geschmack mehr. Ich habe sie alle gegessen. Ich hatte nicht die geringsten Beschwerden. Ich halte demnach nichts von der Giftigkeit des Speiteufels. In diesen Auf ist er lediglich durch seinen äußerst brennenden Geschmack gekommen. Den haben aber andere Täublinge ebenso stark, ja noch ärger. Ich habe gefunden, daß der Speiteufel gar kein häufiger Pilz ist, daß er ferner recht oft verkannt, verwechselt wird. Dazu mag die unrichtige Darstellung dieses Pilzes in vollstümlichen Werken wesentlich beigetragen haben. So bringt Michael erst in der neuesten Auflage seines „Führers für Pilzfreunde“ die richtige Abbildung. Die Darstellung in den früheren Auflagen aber war *R. sardonias*, syn. *Queletii*. Diesen Täubling halte ich für den schärfsten unter allen. Ich habe ihn zur Genüge roh gekostet und manch schmerzvolle Stunde davon gehabt. Ich habe ihn aber auch zubereitet und zwar gebraten. Sein brennender Geschmack war nicht mehr bemerkbar, aber bitter schmeckte er. Einen Genuß bot er nicht. Ich verspürte auch einen unangenehmen Druck in der Magengegend. Er war vor der Zubereitung allerdings auch nicht abgebrüht. Ist irgend ein Täubling zu meiden, dann dieser. Aber für einen Giftpilz halte ich ihn trotzdem nicht. An Schärfe kommt dem Speiteufel auch *sanguinea* (Scharfrandiger T.), gleich, ebenso *fragilis* (Gebrechlicher T.), und *veternosa* (Blasigfleischiger T.) Diese Schärfe verliert sich aber beim Kochen, besonders nach vorherigem Abbrühen. Einen Versuch im größeren Maßstabe machte ich auf der Pilzausstellung 1916 im hiesigen Gewerbehaus. Ich ließ von einem Sammler eine größere Menge Täublinge herbeischaffen. Es wurden $\frac{1}{4}$ milde mit $\frac{3}{4}$ scharfen Täublingen gemischt der Pilzküche übergeben. Nach dem Abbrühen kostete ich und ließ die Pilze dann zu einem Salat nach meinen Angaben verarbeiten. Die Besucher der Ausstellung waren gleichsam die Versuchssubjekte. Es war so starke Nachfrage nach dem schmackhaften Salat, daß er sehr bald vergriffen war. Ich komme auf Grund meiner Erfahrungen zu dem Ergebnis: Täublinge sind, wenigstens im gekochten Zustande, keine Giftpilze. Sie verlieren ihre Schärfe durch das Kochen und eignen sich fast ausnahmslos in irgendeiner Form als Speisepilze. Vor dem Genuß empfiehlt sich das Abbrühen der scharfen Arten mit kochendem Wasser. Will man ganz sicher gehen, so kann man bei den schärfsten Arten das Natronverfahren anwenden, welches Dr. Caesar in der Monatschrift „Heil- und Gewürzpflanzen“ in einem Aufsatz über Pilzverwertung empfiehlt. Danach werden die Pilze schichtenweise mit $\frac{1}{2}$ prozentigem kochendem Natronwasser übergossen und hinterher mit durch Essig angesäuertem Wasser überspült. Ich bin auf Grund meiner Erfahrung zu der Ansicht gekommen, daß die Zubereitung der Pilze mit Essig die Schärfe zum guten Teil nimmt und wesentlich zur Entgiftung des Pilzes beiträgt. Nach dem Speisewerte möchte ich die Täublinge in drei Gruppen bringen. Danach würde Wert 1 erhalten: *vesca* (Adergrünzeliger T.), *cyanoxantha* (Violettgrüner T.), *mustellina* (Bieselfarbiger T.), *virescens* (Grünschuppiger T.), *aurata* (Gelbschneidiger T.), *alutacea* (Däerblättriger T.), *Linnaei* (Anlaufender T.) und *xerampelina* (Bereifter T.), alles Pilze von vorzüglichem Geschmack, die auch roh ganz angenehm nußartig schmecken. Wert 2 würden erhalten: *graminicolor* (Grasgrüner T.), *heterophylla* (Gedrängtblättriger T.), *furcata* (Gabel T.), *azurea* (Blauer T.), *lilacea* (Rotfüßiger T.), *depallens* (Schmutzigfleischroter T.), *ravida* (Graufleischiger T.), *grisea* (Graulicher T.), *ochracea* (Däergelber T.), *vitellina* (Blägelber T.),

lutea (Zitronengoldgelber T.), *citrina* (Zitronengelber T.), *chamaeleontina* (Chamäleon T.), *decolorans* (Verfärbender T.), *olivascens* (Oliogelber T.), *olivacea* (Olivbrauner T.), *integra* (Schmieriger T.), *nitida* (Glänzender T.), *nauseosa* (Ekeliger T.), *puellaris* (Vergilbender T.), *lactea* (Milchweißer T.), *lepida* (Zinnoberroter T.), *delica* (Blauender T.), *albonigra* (Schwarzanlaufender T.), *adusta* (Angeräucherter T.), *nigricans* (Kohliger T.), *ochroleuca* (Gelbweißer T.) Letzterer ist zwar in rohem Zustande ein sehr scharfer Pilz, verliert aber seine Schärfe beim Kochen vollständig, ohne daß man ihn vorher abbrüht. Mit 3 sind dagegen zu bewerten *foetens* (Stint-T.), *pectinata* (Kammrandiger T.), *fellea* (Galliger T.), *sanguinea* (Scharfrandiger T.), *fragilis* (Gebrechlicher T.), *emetica* (Spei-T.), *rubra* (Weißstieliger T.), *veternosa* (Blasigfleischiger T.), *elegans* (Goldblättriger T.), und *sardonias* (Tränender T.) Schließt man diese vom Genuß aus, so ist an der ganzen Täublingsausbeute nicht viel verloren. Durch das erwähnte Entgiftungsverfahren aber läßt sich ihnen immer noch ein wirtschaftlicher Wert abgewinnen.

Die Verwendbarkeit der Täublinge im Haushalt ist eine mehrfache. Die Hauptbedeutung liegt wohl in der Ausnützung zu Gemüse und Salat. Man wird gut tun, sie mit anderen Sorten, namentlich mit *Boletus*-arten gemischt, zuzubereiten. Zu Suppen würden sich namentlich die mit 1 bezeichneten Arten eignen, zu Gemüse Nr. 1 und 2, zu Salat dagegen 1—3. Auch gegen das Trocknen ist nichts einzuwenden. Sie werden dadurch freilich hart und spröde, aber das stört bei der Zubereitung nicht. Man nehme dazu vorzugsweise die fleischigen Arten und sehe von den gebrechlichen ab. Um weitere Pilzvorräte anzusammeln, bereite man sie sauer zu. Man verwende hierzu namentlich junge und derbe Arten. Aus den getrockneten Täublingen läßt sich bequem Pilzpulver herstellen, wovon man einen Teil zum Backen von Pilzbrot benötigen kann. Ueber die verschiedenartigen Verwendungsmöglichkeiten siehe Pilzkochbuch des Verfassers in 5. Auflage. Hoffentlich ermutigen diese Zeilen, den Täublingen in wirtschaftlicher Beziehung noch mehr Aufmerksamkeit zu widmen als bisher. Für Mitteilung von Erfahrungen bei der Verwendung scharfer Täublinge würde ich jederzeit dankbar sein.

Man beachte auch den Artikel von Dr. Rich. Baerwald, Salensee: „Zur Täublingsfrage“ im Heft 3 und 4 des vorigen Jahrgangs.



Ein neues Pilz-Bestimmungsbuch.

(A. Ricken, Bademeikum für Pilzfreunde.)

(Taschenbuch zur bequemen Bestimmung aller in Mitteleuropa vorkommenden ansehnlicheren Pilze. Leipzig. Quelle und Meyer.)
(Geb. 6.60 Mk.)

Von Eugen Gramberg, Königsberg i. Pr.

Wenn ein so ausgezeichnete Forscher, wie Adalbert Ricken, ein Bestimmungsbuch schreibt, so kann man wohl nur Gutes erwarten. Jeder Pilzfreund wird aber nach dem Kennenlernen dieses Buches gestehen müssen, daß seine Erwartungen noch übertroffen wurden. Es liegt ein starkes Bedürfnis nach einem modernen Pilz-Bestimmungsbuch vor.