

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Herrmann, E.: Zwei nahe verwandte Stachelpilze

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

nicht immer durch die Speisen direkt herbeigeführt. Unzweifelhaft gibt es Menschen, die eine Idiosynkrasie gegen Pilze haben, ebensogut wie andere gegen gewisse Arzneimittel. Gegen derartige krankhafte Veranlagungen läßt sich schwer ankämpfen. Ganz anders ist eingebildeter Widerwille zu beurteilen und zu behandeln. Der kann nach und nach gebrochen werden.



Zwei nahe verwandte Stachelpilze.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Vergangenen Herbst wurden wir in der Pilzberatungsstelle recht oft Stachelpilze vom Aussehen des Habichtschwammes vorgeleat, doch alle waren von widerlich bitterem Geschmack. Es handelte sich stets um den Gallenstachling *Hydnum amaregens* Quel. Er entstammte den sandigen Kiefernwäldern von Radeburg und Königsbrück. Auffällig war, daß Anfangs September nur dieser bittere Stachling gefunden wurde, der Habichtspilz, *Hydnum imbricatum* L. aber ganz ausblieb. Es zeigte sich im Auftreten der Pilzarten gerade das umgekehrte Verhältnis. Der Habichtspilz ist im allgemeinen der häufigere, während der Gallenstachling sonst so selten ist, daß man nur vereinzelte Exemplare antrifft. Er scheint auch noch recht wenig bekannt zu sein. Wahrscheinlich hält man ihn für eine bittere Art des Habichtspilzes. Selbst in unserer besseren Pilzliteratur tritt er nur spärlich auf. So schreibt Schroeter in den „Pilzen Schlesiens“ darüber. Ebenso findet man ihn nicht in der Synopsis von Leunis, in dem Pilzbuch von Wünsche, in Lindau, Hahn und Miguta. Man findet ihn dagegen in dem vorzüglichen älteren Pilzwerke von Costantin et Dufour und bei Michael, ebenso bei Walther. Doch dürfte das erwähnte französische Werk wohl als Berater gedient haben.

Wenn der Sammler den Gallenstachling als besondere Art überfieht, so darf uns das nicht wundern, denn es gehört schon das geübte Auge des Kenners zur Unterscheidung. Drum wurde er auch allein oder gemischt mit dem eßbaren Habichtspilz in großen Mengen auf den Markt gebracht. Auf einem Stande der Markthalle sah ich eine ansehnliche Menge des Gallenstachlings zum Verkauf ausliegen. Als ich der Händlerin zu verstehen gab, daß es sich um einen ungenießbaren Pilz handle, wollte sie es durchaus nicht glauben, bis ich sie nötigte, ein Stück zu kosten. Man konnte ihr weder absichtlichen Betrug noch Fahrlässigkeit zum Vorwurf machen, da eine Unterscheidung äußerst schwierig war. Selbst hinzukommende Käufer nahmen die Partei der Händlerin und ließen es sogar zu einem Streit kommen, bis sie sich auf meine Veranlassung durch eine Kostprobe überzeugt hatten. Auch in Produktengeschäften kam dieser Pilz zum Verkauf. Es genügten wenig Exemplare, um auch die guten Arten, mit denen sie zusammen gekocht waren, ungenießbar zu machen. Selbst gekochte Pilze wurden mir in die Pilzberatung gebracht. Ich sollte die Ursache des bitteren

Geschmacks angeben. Wieder war der Gallenstachling der Uebelthäter.

Da eine Verwechslung mit dem Habichtspilz so leicht möglich ist, so dürfte eine Gegenüberstellung dieses Doppelgängerpaars im öffentlichen Interesse liegen. Beim Habichtspilz ist der Hut dunkelbraun bis schwärzlich, ziemlich groß, geschweift und mit regelmäßig gestellten, konzentrisch angeordneten, abstehenden spizen, starren, schwärzlichen Schuppen besetzt. Der Hut des Gallenstachlings ist weit dünnfleischiger, von meist rotbrauner Farbe und ebenfalls schuppig. Die Schuppen stehen aber nicht ab, sondern liegen an, sind flach und breit, auch unregelmäßiger verteilt. Man könnte sagen, der Hut zerreißt nur schuppig. Bei beiden Pilzen sind die Stacheln grau, beim Gallenstachling nehmen sie später eine braune Färbung an. Ebenso ist der Stiel der bitteren Art braun. Das Fleisch des Habichtspilzes ist weiß und unveränderlich, das des Doppelgängers läuft aber beim Bruch violett bis olivgrün an. Das sicherste Unterscheidungsmerkmal ist der widerlich bittere Geschmack. Man behält ihn noch lange nach dem Koston im Munde. Während der Habichtspilz schwach gewürzhaft riecht, so ist der Gallenstachling geruchlos. Die Verwechslung ist so leicht angängig, weil beide am gleichen Standorte, oft in unmittelbarer Nähe, vorkommen. Sie bevorzugen den sandigen Nadelwald, besonders den Kiefernwald.

Pilz- und Kräuter-Rezepte.

Schmackhafte Soße aus getrockneten Pilzen. Nach Bedarf werden 40–80 gr. getrockneter Pilze, 1–2 Zwiebeln und einige Brühwürfel ganz fein gewiegt. Nach Belieben kann man auch noch ein zugendes Gewürz (Pfeffer, Essig) beifügen. Das Ganze kocht man in der nötigen Menge Wasser gut auf und hat dann eine schmackhafte Soße für allerlei Speisen. Edelpilze (Champignon, Steinpilz) sind natürlich am besten, doch geben auch Moufferon, Parasol etc. eine sehr pikante Brühe.

Rezept für Pilzpfefferkuchen. 375 g Kriegsmehl, 125 g Pilzmehl, 250 g Sirup, 200 g Zucker, 20 g Pottasche, 1 Ei. Anstelle Pottasche kann auch Backpulver genommen werden. Mein Pilzmehl bestand aus 75 g *Armillaria robusta* (Hartpilz), 25 g *Laitaria heloa* (Maggipilz) und 25 g *Laitaria piperata* (Pfeffermilchling). Andere Pilzsorten eignen sich, auch zum Backen von Pfefferkuchen.

Seidel, Eugknig.

Schmackhafte Suppe aus Brennesseln. Von den möglichst jungen Pflanzen nehme man die noch nicht ganz entwickelten Blättchen wasche sie gründlich — und lege sie in kochendes Wasser. Nach gut 10 Minuten nimmt man die Blätter heraus und läßt sie (auf einem Sieb etc.) ablaufen. Jetzt werden die Blätter recht fein gewiegt, mit einem Eßlöffel Mehl, Fett (Butter) vermischt und mit heißem Wasser beliebig aufgefüllt. A. H.

Salat von Löwenzahn. Die zarten, von den härteren Spitzen befreiten Blättchen legt man 2 Stunden in Wasser, damit sie den großen Gehalt an Bitterstoff verlieren. Dann läßt man sie abtropfen, mischt sie wie Kopfsalat mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze feingewiegtem Estragon.

Sauerampfergemüse. Das auf Wiesen und an den Wegrändern gesammelte oder auch gekaufte ungemein würzige Grün des Sauerampfers wäscht, brüht und bereitet man wie Spinat; wer den etwas herben Geschmack nicht so stark liebt, kann auch zur Hälfte Spinat dazu nehmen. Aus den Resten bereitet man eine delikate Abendsuppe, die man mit einer Mehlschwitze bindet und mit gerösteten Semmelbröckchen aufträgt. Frische Butter verfeinert den Geschmack.

Kartoffelsalat mit Frühlingskräutern. Sauerampfer, Kresse, Spinat, Basilikum, Schafgarbe, Hopfenkeimchen, Petersilie, Schnittlauch, Boretsch und Kerbel, von denen auch ein odor das andere Kraut fehlen kann, werden fein geschnitten oder gewiegt, mit süßer Sahne, zwei Eßlöffeln kochendem Wasser, in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst wurde, vermischt und dem Kartoffelsalat kurz vor dem Anrichten beigelegt.