

Zum Buch

Luxemburger Pilze von Fernand Schiltz

Zum Gesamtkonzept: Es steht uns hier nicht an, uns zum persönlichen Konzept des Autors zu äußern. Einige hätten sich gewünscht, dass mehr auf die Rolle der Pilze in der Natur und ihre Wichtigkeit für die Biodiversität und weniger auf Kulinarisches eingegangen worden wäre. Manche bedauern, dass die an sich guten Schemata von S: 24 – 25 (mit Ausnahme der Unterscheidung Schlauchpilze – Becherlinge) nicht als Ausgangspunkt für die Einteilung der dargestellten Arten verwendet wurden.

Dargestellte Pilze: Da der Autor nur in einem räumlich begrenzten Gebiet sammelte, entsteht der Eindruck, die meisten Arten seien selten oder träten nur örtlich beschränkt auf. Die Auswahl der dargestellten Pilzarten soll offenbar übersehbar bleiben, erscheint aber als ungenügend, um einen Einblick in die Pilzwelt Luxemburgs zu vermitteln. Sie ist auch unausgewogen, indem etwa wichtige Gattungen, die tödlich giftige Pilze enthalten, wie z.B. die Rötlinge, die Risspilze, die Häublinge, unerwähnt bleiben, während relativ seltene Arten, wie z.B. der Fahle Röhrling oder der Rosa-Täubling (falls es sich denn um diesen handeln sollte) ganzseitig dargestellt werden.

Zu vielen Themen bekommt der Anfänger den Eindruck, er wisse jetzt alles, während die Beschreibungen der einzelnen Arten bruchstückhaft bleiben und ungenügend auf Verwechslungsmöglichkeiten eingegangen wird. Hinweise auf die Komplexität der Mykologie, auf die Bedeutung der Mikroskopie, Bestimmungshilfen mit Angaben der wichtigsten Merkmale, eventuell in Form von Zeichnungen, wären angebracht gewesen. Eine eigentliche Struktur fehlt. Begriffe wie Familie, Gattung oder Art werden vom Autor nach Belieben benutzt.

Aussagen zu den einzelnen Pilzen wie: gut von anderen Arten zu unterscheiden, kann nur schwer mit anderen Arten verwechselt werden, sind für Anfänger, an die das Buch gerichtet ist, äusserst gefährlich.

S. 8 Boviste: Es ist hier kein einziger echter Bovist aufgelistet und es werden Arten zusammengefasst, die nicht zusammen gehören.

S. 8 Porlinge: Es werden Arten zusammengefasst, die nicht zusammen gehören.

S. 8 Familie der Waldchampignons: Eine solche Familie besteht nicht.

S. 9 Leistenpilze: Der Semmelstoppelpilz ist kein Leistenpilz, wenn auch mit diesen verwandt.

S. 9 Ritterlinge, Milchlinge, Trichterlinge u. Kremplinge: Es werden Arten zusammengefasst, die nicht zusammen gehören.

S. 9 Becherlinge: Es werden Arten zusammengefasst, die nicht zusammen gehören.

S. 9 Schlauchpilze: Becherlinge sind ebenfalls Schlauchpilze.

S. 19 Symbioniten: sollte Symbionten heißen.

S. 23 Der erste Abschnitt ist unverständlich und gefährlich. Falls der Autor etwa sagen will, dass er roh giftige Pilze auch zu den Giftpilzen rechnet, dürfte er den Perlpilz, den Flockenstieligen Hexenpilz, die Speisemorchel, die Grubenlorchel und die Hallimasche nicht als essbar bezeichnen.

S. 23, 3. Abschnitt: Der Autor wollte kein wissenschaftliches Werk. Diese Aussage entbindet ihn aber nicht von der Verpflichtung, korrekte Informationen zu liefern.

S. 24 Mit „Reich“ der Pilze könnte man einverstanden sein.

Boviste: Kein Bovist unter den angeführten Arten. Der Autor gebraucht die Bezeichnung Bovist allem Anschein nach für die Bauchpilze (oder die Stäublinge).

S. 25 Becherlinge: sind Schlauchpilze.

S. 26 Boviste: Nur der Riesenbovist ist ein echter Bovist.

S. 29 Der Birnenstäubling ist eher als ungenießbar zu bezeichnen, jedenfalls ist er in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben. Siehe unter S.122, korrekte Fassung.

S. 30 Gleiche Bemerkung für den **Igelstäubling**.

S. 31 Kartoffelbovist: 3-15 mm, sollte 3-15 cm heißen.

S. 33 Keulenpilze: Es gibt keine „Familie“ der Keulenpilze und die Stinkmorchel gehört auch nicht zu einer solchen Familie.

S. 35 Giftpilze: Ein dreisätziger Hinweis auf Pilzgifte ist völlig ungenügend, inkorrekt und gefährlich. Es fehlt auch hier der absolut nötige Hinweis, dass es neben den Knollenblätterpilzen sehr viele andere gefährliche bis tödliche Giftpilze gibt, die sich auf viele verschiedene Gattungen verteilen, z.B. Ribpilze, Trichterlinge, Schleierlinge, Rötlinge, Schirmlinge, Ritterlinge u. andere.

S. 37 Fliegenpilz: Französischer Name: Amanite tue-mouches.

S. 36 Knollenblätterpilze: Die Darstellung mindestens dreier verschiedener Arten (mit einer zusätzlichen Anmerkung zum Fliegenpilz) auf dieser Seite ist völlig ungenügend. Die korrekte Zuordnung der deutschen zu den wissenschaftlichen Namen sowie zu den Abbildungen wird vermisst.

Gelber Knollenblätterpilz: Diese Art ist nur schwach giftig, in der Giftwirkung nicht mit dem Grünen Knollenblätterpilz zu vergleichen.

Grüner Knollenblätterpilz: Es fehlt der Hinweis auf ein wichtiges Erkennungsmerkmal: die Volva am Fuß des Pilzes.

S. 38 Pantherpilz: Den zwei gleichen Abbildungen (seitlich gespiegelt), die möglicherweise keinen Pantherpilz darstellen (jedenfalls untypische Merkmale), fehlt die nötige Aussagekraft, insbesondere ist die Knolle nicht dargestellt.

S. 39 Perlpilz: Neben der bereits vom Verlag erwähnten Verwechslung muss betont werden, dass der Pilz roh genossen giftig ist.

S. 40 und 41 (Wieder wird das gleiche Foto zweimal, nur seitenvertauscht, verwendet).

Stinkschirmling: nicht nur ungenießbar, sondern ein Giftpilz. Es fehlt die Warnung vor anderen kleinen Schirmlingsarten, die alle stark giftig sind. Das obere Bild S. 41 stellt keinen Stinkschirmling dar.

S. 42 Porlinge: Die Gruppe der Porlinge kann man nicht als „Pilzart“ bezeichnen. Die Behauptung, Porlinge würden die Baumrinde angreifen, ist falsch. Es werden in diesem Kapitel fälschlicherweise eine Reihe Lamellenpilze auf Grund ihres gemeinsamen Lebensraumes an Holz den Porlingen zugeordnet.

S. 43 Fomitopsis pinicola heißt auf Deutsch korrekterweise Rotrandiger Baumschwamm. Die Bezeichnung „Ringe“ für die Zuwachskante bzw. den Rand ist irreführend.

S. 44 Zunderschwamm: Es soll wohl „Alte Fruchtkörper sind grau...“ heißen und nicht „Alle...“

S. 45 Schmetterlingstramete: die zwei unteren Bilder stellen keine Schmetterlingstrameten dar, sondern höchstwahrscheinlich den Braunsamtigen Schichtpilz.

S. 48 Schwefelköpfe: Es fehlen die Unterscheidungsmerkmale zwischen essbaren und giftigen Arten sowie die Angabe, welche Art auf der unteren Abbildung dargestellt ist. Üblicherer französischer Name: Hypholome en touffes.

S. 49 Rillstieliger Seitling (Anmerkung): Der Rillstielige Seitling ist in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 50 Stockschwämmchen: Hier fehlt ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal. Der Stiel ist unterhalb des Ringes fein schuppig im Gegensatz zu der tödlich giftigen *Galerina marginata*, die einen glatten Stiel besitzt.

S. 51 Der Hallimasch ist ein Sammelbegriff für mehrere Arten. Abgebildet ist auf dieser Seite nicht, wie anzunehmen, der Honiggelbe Hallimasch, *Armillaria mellea*, sondern allem Anschein nach der dunkle Hallimasch, *Armillaria ostoyae*.

S. 53 Buchen-Schleimrübling: Sollte man ihn auch als essbar bezeichnen können (?), so ist er jedenfalls in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 54 Wurzelschleimrübling, besser Gemeiner Wurzelrübling, *Xerula radicata* genannt: Gleiche Bemerkung wie für den Buchen-Schleimrübling

S. 55 Familie der Waldchampignons: eine solche Familie existiert nicht.

S. 56 Anisegerling: es werden 3 Arten miteinander vermischt und der französische Name gilt nur für eine davon.

S. 57 Waldegerling. Das Bild unten links stammt aus dem Internet.

S. 58 Täublinge: erster Satz: „Pilzart“ ist nicht korrekt.

S. 60 Ockertäubling: Sollte dieser Pilz essbar sein, so ist er jedenfalls in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 61 Rosentäubling: Es ist nicht zu ergründen, welcher Täubling hier gemeint ist, umso mehr als ein falscher französischer Name eingesetzt wurde. Der früher als *R. rosea* oder *R. aurora* benannte Rosa-Täubling heißt jetzt *Russula velutipes* und ist kein Speisepilz. Auch die Bilder sind nicht aussagekräftig. (Um die heute als *Russula rosea*, Zinnobertäubling, benannte Art kann es sich schon allein von der Farbe her nicht handeln.)

S. 62 Heringstäubling: *Russula erythropoda* soll *Russula erythropus* heißen und ist ein nicht mehr gebrauchtes Synonym von *Russula xerampelina*. Dieser kommt nur in Nadel- und nicht in Laubwäldern vor.

Essbarkeit: gleiche Bemerkung wie für den Ockertäubling.

Das untere Bild stammt aus dem Internet: © Michael Wood – MykoWeb, California Fungi.

S. 63 Tintlinge: Gattung, Familie, Art sind keineswegs austauschbare Begriffe.

S. 63 Tintlingssporen: Die Behauptung, auf Grund von Sporen in einer Schrift eine Pilzart zu bestimmen, ist falsch. Sowieso genügen Sporen meist nicht, um eine Art zu bestimmen.

S. 64 Schopftintling: Es fehlt die Beschreibung der typischen Hutoberfläche. Eine spezielle Unverträglichkeit mit Alkohol ist für diese Art fraglich.

S. 66 Faltentintling . Alkohol kann noch Tage nach dem Genuss der Pilze Reaktionen hervorrufen. Es soll wohl „Hautrötungen“ statt „Hautstörungen“ heißen. Die Symptome der Vergiftung beschränken sich aber nicht auf Hautrötungen, sondern betreffen auch andere Körperfunktionen. Der Pilz ist als Giftpilz einzustufen.

Das untere Bild stammt aus dem Internet: © Markus Hagenlocher, Wikipedia.

S. 67 Glimmertintling: Der Pilz ist als ungenießbar bis giftig (wie der Faltentintling) einzustufen und ist in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 69 Der Langstielige Knoblauchswindling steht nicht auf der Liste der in Luxemburg zum Sammeln freigegebenen Arten.

S. 71 Rosa Rettich-Helmling. Die Aufführung dieses giftigen Pilzes unter den Gewürzpilzen ist zumindest gewagt.

Zu erwähnen ist der häufigere Gemeine Rettich-Helmling, *Mycena pura*, dessen blau-violette Form noch eher zu Verwechslungen mit dem Amethyst-Lacktrichterling Anlass geben könnte. Bild von unten links aus dem Internet: © Leif & Anita Stridvall, stridvall.se.

S. 72 Grünspan-Träuschling: Falls essbar steht er jedenfalls nicht auf der Liste der in Luxemburg zum Sammeln freigegebenen Arten.

Die angebliche Verwendung des Pilzes in der Herstellung von Edelschimmelkäse (wegen der Farbe oder des Namens Grünspankäse) ist ein Phantasieprodukt.

Das Bild unten rechts stellt den Blauen Träuschling (*Stropharia caerulea*) dar.

S. 73 Leistenpilze: Der Semmelstoppelpilz ist kein Leistenpilz, wenn er auch in die Verwandtschaft derselben gehört..

S. 74 Pfifferling: Ist ein Leistenling, kann also keine Lamellen besitzen.

Der Falsche Eierschwamm ist als Giftpilz zu betrachten.

Bilder oben und unten rechts aus dem Internet (© Strobilomyces, Wikipedia; © Andreas Kunze, Wikipedia).

S. 76 Semmelstoppelpilz: Die Stacheln lösen sich nicht von der Huthaut, sondern vom Hutfleisch.

S. 77 Ritterlinge, Milchlinge, Trichterlinge und Kremplinge: Ungenügende Charakterisierung dieser vier Pilzgruppen. So sondern viele Milchlinge keine weiße, sondern eine gefärbte (z.B. orange) Milch ab.

S. 79 Violetter Rötleritterling: Es fehlt der Hinweis auf mögliche Verwechslungen, z. B. mit ungenießbaren Schleierlingen (*Cortinarius*).

S. 80 Nebelkappe: Die Art wird nicht mehr den Rötleritterlingen, sondern den Trichterlingen zugeordnet. Somit sind der als zweiter angeführte deutsche Name und der lateinische Name inkorrekt. Der angeführte französische Name bezeichnet eine ganz andere Art. Die Nebelkappe wird seit Jahren den Giftpilzen zugeordnet, obwohl der Pilz zugegebenermaßen extrem häufig problemlos gegessen wurde. Er ist in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

Das Bild oben stellt keine Nebelkappe dar.

S. 81 Fuchsigiger Trichterling: Der wahrscheinlich nicht giftige Pilz ist in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 82 Samtfußkrempling: Schon der Name sagt es: der Stiel ist samtig und nicht der Hut, der glatt bis fein filzig ist.

Man vermisst einen Hinweis auf den giftigen Kahlen Krempling, der viel häufiger vorkommt als die beschriebene Art.

S. 83 Der Wollige Milchling: Der Hut des reifen Pilzes delt sich *stark* (trichterförmig) ein. Der Test, der darin besteht, die Milch zu schmecken, ist jedermann zugänglich (nicht nur Experten).

S. 84 Schleiereule: Warum einen so seltenen, schützenswerten Pilz als Speisepilz vorstellen? Mit über 300 Arten nördlich der Alpen und vielen Giftpilzen sind die Schleierlinge eine Gattung, die nur absoluten Fachleuten zugänglich ist. Man sollte von ihrem Verzehr insgesamt abraten. Die Schleiereule steht natürlich nicht auf der Liste der in Luxemburg zum Sammeln freigegebenen Arten.

Das kleine Bild in der Mitte stellt eine andere Art dar (wahrscheinlich den Violetten Dickfuß, *Cortinarius violaceus*) und stammt aus dem Internet (© Karl R. Keck, home.versanet.de).

Bilder von oben und unten aus dem Internet (© n-TV dpa; © Leif & Anita Stridvall, stridvall.se).

S. 85 Der Prächtiger Dickfuß soll besser **Prächtiger Klumpfuß (*Cortinarius elegantissimus*, *Cortinaire très élégant*)** heißen. Diese Art und alle gelben Schleierlinge sind giftig oder wenigstens stark giftverdächtig.

Die Klumpfüße könnte man als Untergattung, aber keinesfalls als Art bezeichnen.

Das Bild unten links stellt eine andere Art dar, das Bild unten rechts ist nicht aussagekräftig (ebenfalls andere Art?).

S. 86 Röhrlinge: Die Röhrenschicht befindet sich nicht unter der Huthaut, sondern unter dem Hutfleisch.

S. 87 Der gelbfleischige Steinpilz: gehört nicht in die Untergattung der Steinpilze (Fleisch etwas blauend!).

Die verschiedenen Steinpilze sind selbstständige Arten, keine Unterarten.

Die Röhren des Steinpilzes sind nur ganz am Anfang weiß, später werden sie gelb bis olivgrün.

S. 89 Gallenröhrling: Man vermisst das wichtige Merkmal der meist rosafarbenen (bis braunrosa) Röhren.

Bilder von unten aus dem Internet: © Bernd Gliwa, Wikipedia.

S. 90 Der Fahle Röhrling: Die obere Abbildung stellt keinen Fahlen Röhrling dar, sondern wahrscheinlich einen Steinpilz. Das mittlere kleine Bild stammt aus dem Internet (Autor Chernilevsky, Wikipedia).

Der Pilz ist in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 91 Flockenstieliger Hexenröhrling: Röhren hellgelb, ja, aber Poren rot, wie beim Satansröhrling.

Französischer Name falsch. (Richtig: Bolet à pied rouge.)

Beide Hexenpilze, der Flockenstielige sowie der Netzstielige, sind roh giftig und in Luxemburg auch nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 92 Rotfußröhrling: Die Röhrenmündungen des reifen Pilzes sind olivgelb.

Bilder von mitte und unten stammen aus dem Internet: © Michael Wood – MykoWeb, California Fungi.

S. 95 Eichen-Rotkappe: Essbar, aber in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

Der Stiel ist nur anfangs weißlich, später braunschuppig auf cremefarbenem Untergrund.

Die Espen-Rotkappe wächst unter Zitterpappeln (=Esen). Ihre Röhrenmündungen sind bei Reife olivfarben. Sie kann als einzige Rotkappe in Luxemburg gesammelt werden.

Das linke untere Bild stellt wahrscheinlich eine Birken-Rotkappe dar (Bild stammt aus dem Internet - © Hardo, Wikipedia).

S. 96 Schlauchpilze: Was versteht der Autor darunter? Es geht hier drunter und drüber.

S. 97 Goldgelbe Koralle: Essbar, aber in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 98 Steife Koralle: Das Foto (zweimal das gleiche, aber seitenvertauscht) stellt nicht die Steife Koralle dar.

S. 100 Krause Glucke: Die Zuordnung zu der Familie der Boviste ist eine reine Erfindung und in der Literatur nicht nachweisbar.

S. 101 Vielgestaltige Holzkeule: Hat mit Becherlingen nur gemein, dass beide Gruppen Schlauchpilze sind. Französisch: Xylaire polymorphe.

S. 102 Becherlinge: es fehlen die Namen der dargestellten Arten.

S. 103 Orangebecherling: Essbar, aber in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

Das mittlere kleine Bild stammt aus dem Internet: © Vyacheslav Stepanov, mycoweb.narod.ru

S. 104 Adernschwindling: Schwindlinge tauchen zwischen Becherlingen u. Morcheln auf! Das obere Bild und wahrscheinlich auch das Bild unten rechts dürften den Nadelschwindling (*Micromphale perforans*) darstellen. Der echte Adern-Schwindling (*Marasmius epiphyllus*) wächst auf Blättern, nie auf Nadeln.

Bild von unten links aus dem Internet: © Yuri Semenovym (mycoweb, Russie).

S. 105 Schlauchpilze. Hier entsteht der total falsche Eindruck, nur Morcheln seien Schlauchpilze, weil sie eine wabenartige Hutoberfläche haben. Dabei sind Schlauchpilze eine Ordnung mit weltweit mehreren 10 000 Arten. Auf dem Foto oben ist eine amerikanische Art abgebildet (© Fred Stevens, MykoWeb, California Fungi), nicht die *M. esculenta*. Morcheln sind roh giftig, dies sollte betont werden.

S. 106 Grubenlorchel: Auch hier fehlt der Hinweis auf Abkochen, da der Pilz roh giftig ist. Die Grubenlorchel ist in Luxemburg nicht zum Sammeln freigegeben.

S. 114 Schadstoffe: Es fehlt ein Hinweis darauf, dass Pilze an ungünstigen Standorten, wie z.B. am Straßenrand, stark mit Giftstoffen belastet sein können.

S. 120 Beratungstellen: einzige Anlaufstelle ist der „Groupe de Recherche Mycologique“ von der „Société des Naturalistes Luxembourgeois“ (www.sn.l.lu), welcher im September und im Oktober an einem Tag der Woche Pilzberatung anbietet (wird in der Presse mitgeteilt).

S. 121 Gutes Pilzbestimmungsbuch: Die Aufführung einiger Titel von rezenten Pilzbüchern wäre angebracht gewesen, ebenso wie die Quellenangaben des Autors.

S. 122 Sporenabdruck: Ein Sporenabdruck kann bei der Bestimmung zu einer Familie, bestenfalls zu einer Gattung führen, aber man kann über ihn nie die Art bestimmen.

S. 122 Gesetzliche Bestimmungen: Das „Règlement grand-ducal“ vom 19. August 89 ist durch dasjenige vom 8. Januar 2010 ersetzt worden. Hiernach sind alle Pilze geschützt und nur 55 Arten, die auf einer Liste angeführt sind, können von Einzelpersonen oder Gruppen zu nicht gewerblichen Zwecken mit Einschränkungen gesammelt werden, und zwar von allen gesammelten Arten zusammengenommen eine Quantität von 1 kg pro Person und pro Tag bei Einzelpersonen und 3 kg. pro Gruppe und pro Tag bei familiären oder didaktischen Gruppen. Von allen anderen Arten können zu Studienzwecken nur 3 Fruchtkörper entnommen werden.

S. 127 Zubereitung: Pilze nie als Hauptgericht verwenden. Da sie schwer verdaulich sind sollten sie nur in kleinen Mengen genossen werden. Vom Verzehr roher Pilze ist dringend abzuraten. Viele als essbar geltende Pilze enthalten im Rohzustand Giftstoffe, von denen sicher noch nicht alle bekannt sind. (Es ist zu hoffen, dass die Mode von „Tartar“ und „Carpaccio“ nicht auf die Pilze übergreift.). Durch Kochen werden aber auch die Toxine der meisten Giftpilze nicht zerstört!

S. 134 Nützliche Adressen: Im Naturmuseum werden keine Pilzbestimmungen angeboten. Ansonsten siehe **Anmerkung zu S.120.**

Für den Groupe de Recherche Mycologique de la SNL :

Ben Schultheis

Marie-Thérèse Tholl

Marie Garnier-Delcourt

Guy Marson

Charles Reckinger

Liliane Chillon

Mise à jour: 08.12.2011