

DIE SEITE FÜR DEN ANFÄNGER



Xanders sechszwanzigster Pilzbrief

Die Pilzgerüche

Autoren Heinz Göpfert und François Brunelli

Lieber Jörg,

Recht hast Du! Der Pilz, den Du mir letzte Woche zugesandt hast, ist ohne jeden Zweifel ein Anistrichterling (*Clitocybe odora*). Grosse Mühe ihn zu bestimmen, wirst Du kaum gehabt haben, ist er doch gut gekennzeichnet, einmal durch seine grüne Farbe und zum andern durch den Anisgeruch, der ihm natürlich zu seinem Namen verholfen hat. Diese Gelegenheit benütze ich deshalb gerade, Dir ein paar Zeilen über **die Pilzgerüche** zu schreiben.

Der «Vater der Mykologie» - so bezeichnet man etwa den schwedischen Gelehrten Elias Fries, der von 1794 bis 1878 lebte - hat bei seinen Pilzbeschreibungen den Geruch eines Pilzes überhaupt nie erwähnt. Diese erstaunliche Auslassung wird nur verständlich, wenn man weiss, dass Fries sehr stark Tabak schnupfte und dabei seine Geruchsnerve nach und nach ruinierte. Im Gegensatz zu Fries haben dann aber spätere Naturwissenschaftler wie die Franzosen Quelet, Patouillard und René Maire die Geruchsmerkmale der Pilze gewertet und auch als wichtige Kennzeichen gebührend hervorgehoben. Roger Heim - auch er Franzose - hat darauf versucht, die Gerüche der Pilze zu klassifizieren.

Er unterscheidet vier Arten von Gerüchen:

1. blumig-fruchtige Gerüche; sie sind immer angenehm und mild
2. würzige Gerüche; sie sind ausgeprägt und oft sehr intensiv
3. faulige Gerüche (stinkig, unangenehm und häufig auch sehr auffällig)
4. spezifische Gerüche.

Bevor ich auf Einzelheiten eingehe und einige Beispiele erwähne, müssen allerdings noch einige Dinge klargestellt werden.

- In den meisten Fällen ist der Geruch eines Pilzes am ausgeprägtesten in den Lamellen, bzw. den Röhren. Sicher hast Du auch schon beobachtet, wie ein Pilzkenner einen Fruchtkörper umdreht, ihn in die hohlen Hände nimmt und dann die Lamellen oder die Stielspitze leicht beschnuppert.
- Es kann etwa vorkommen, dass ein besonderer Geruch dem Hutfleisch entströmt, wenn man dieses anschneidet. Kommt der Geruch nur aus der Stielbasis, so ist das Mycel der eigentliche Geruchsträger.
- Der Geruch einer Art kann verschieden sein je nach dem Alter eines Fruchtkörpers, dem Feuchtigkeitsgrad seines Fleisches oder auch je nach der Lufttemperatur.
- Ich habe schon erwähnt, dass Fries schnupfte. Selbstverständlich vermischt sich auch der an den Fingern haftender Zigarettengeruch mit dem Geruch des Pilzes, den die Finger halten.
- Wenn Du eine Art mit nur sehr kleinen Fruchtkörpern hast, rate ich Dir, gleich ein paar Exemplare zu nehmen und sie für einige Augenblicke in einer Plastiksachtel einzuschliessen. Öffne dann vorsichtig die Schachtel und schnuppere leicht. Das Resultat kann sehr erstaunlich sein.
- Das Geruchsvokabular der europäischen Sprachen ist ausgesprochen dürftig. Meistens begnügt man sich mit Vergleichen wie «Rosengeruch, Geruch nach Rettich, nach ranzigem Mehl oder nach Ziegenbock».
- Die Fähigkeit, Gerüche unterscheiden zu können, ist von Mensch zu Mensch sehr verschieden. Ich habe Kollegen, die eine viel bessere Nase haben als ich selbst. Allerdings bin ich davon überzeugt, dass es durchaus möglich ist, den Geruchssinn durch Üben regelrecht zu trainieren.
- Um einen Geruch möglichst gut aufnehmen zu können, darf man auf keinen Fall am Pilz fest schnaufen. Im Gegenteil: Nimm dabei nur kurze, aber wiederholte Schnüpperchen! Diese Technik habe ich übrigens von einem Parfumfabrikanten gelernt. - Unser Geruchssinn ist natürlich längst nicht so gut ausgebildet wie derjenige des Dackels meines Nachbarn oder gar wie derjenige eines Faltermännchens, das die Gegenwart eines Weibchens auf Hunderte von Metern riechen kann.
- Es gibt auch Pilze, die ihren besonderen Geruch erst dann ausströmen, wenn sie getrocknet worden sind: der Steinpilz und die Morcheln sind Musterbeispiele dafür. Einen weiteren, bemerkenswerten Fall stellen die Trüffel dar: Erst am Schluss ihrer Entwicklung, kurz bevor ihre Fruchtkörper wieder zu zerfallen beginnen, entströmt ihnen ein sehr intensiver Geruch, der den Boden durchdringt, unter dem sie vergraben sind, damit gewisse Fliegen anzieht und auch die Geruchsorgane der Hunde und der Trüffelschweine zu erregen vermag.

Selbstverständlich gebe ich Dir hier keine vollständige Liste der Pilze mit Gerüchen. Ich könnte es ja auch gar nicht. Vielmehr beschränke ich mich auf einige besonders markante Beispiele, indem ich einigermaßen der von R. Heim vorgeschlagenen Klassierung folge. Im übrigen gibt der volle Name eines Pilzes ja recht häufig gerade einen Hinweis auf den Geruch, der seinem Fruchtkörper entströmt.

Pilze mit blumig-fruchtigem Geruch

Der Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) und seine Vettern, die Gelbe Kraterelle (*C. lutescens*) und der Graue Leistling (*C. cinereus*) duften nach Mirabellen oder Aprikosen. Seinen Namen trägt der Birnen-Risspilz (*Inocybe pyriodora*) nicht etwa deshalb, weil er gut zu essen ist - er ist im Gegenteil sogar giftig - wohl aber duftet er nach Birnen. Das gleiche Schicksal hat (oder würde bereiten) auch der wunderbar riechende aber schrecklich scharfe Stachelbeertäubling (*Russula queletii*). Und nach Birnenschnaps riecht der wohlriechende Dickfuss (*Cortinarius traganus* var. *finitimus*), nach Hyazinthen der Hyazinthenschneckling (*Hygrophorus hyacinthinus*) und nach Veilchenwurzel der Veilchenrötleritterling (*Lepista irina*). Eine ganze Reihe von Arten duften gerade wie zerriebene Geranienblätter, wie der Gallentäubling (*Russula fellea*). Auch der Anisgeruch kommt häufig vor. Nicht nur Dein Trichterling strömt ihn aus, auch die Anistramete (*Trametes suaveolens*) trägt ihren Namen zu Recht. Ähnlich riechen der Aniszähling (*Lentinellus cochleatus*) und einige Stachelpilze wie z. B. der Wohlriechende Korkstacheling (*Hydnellum suaveolens*). Der Kleine und der Dunkle Duftmilchling (*Lactarius glyciosmus* und *L. fuscus*) duften nach Kokosnuss, und der Erfinder der Maggiwürze hat kaum geahnt, dass ein Milchling einmal seinen Namen tragen würde (Maggipilz, *Lactarius helvus*). Der Wohlriechende Schneckling (*Hygrophorus agathosmus*) und der Wurzelnde Fälbling (*Hebeloma radicosum*) haben einen unverkennbaren Bittermandelgeruch. Der Mönchskopf (*Clitocybe geotropa*) riecht ein bisschen nach Blausäure - er enthält sogar eine Spur dieser Substanz. Wer sein Geruchsgedächtnis trainiert hat, kann diesen Pilz schon mit geschlossenen Augen erkennen. Die gleiche Bemerkung würde ich auch beim Sellerie-Ritterling (*Tricholoma opium*) wagen.

Pilze mit würzigem Geruch

Lass mich hier nur gerade zwei Gerüche erwähnen, sie sind allerdings recht häufig: der Geruch nach Rettich und der nach Mehl. - Kennst Du schon den Rettich-Helmling (*Mycena pura*)? Gleich riechen auch einige Fälblinge und Haarschleierlinge. Eine geübte Nase unterscheidet leicht zwischen dem Geruch nach frischem und dem nach ranzigem Mehl. Unter den Pilzen mit weißem oder rosafarbenem Sporenstaub ist der Mehlgeruch recht verbreitet. Das beste Beispiel ist wohl der Mairitterling (*Calocybe gambosa*). Auf lateinisch heisst er auch noch *Tricholoma georgii*, weil er schon um den Georgstag (23. April) erscheint. Die Gegenwart dieses Pilzes kann eine Kennernase schon meterweit «erriechen».

Pilze mit fauligem Geruch

Der Ausdruck «faulig» ist natürlich recht vage und bezeichnet auf alle Fälle etwas Unangenehmes:

- Fischgeruch wie beim Heringstäubling (*Russula xerampelina*);
- Spermatischer Geruch, bei vielen Risspilzen;
- Seifengeruch wie beim Seifenritterling (*Tricholoma saponaceum*). Damit ist natürlich nicht der Geruch moderner Toilettenseifen mit ihren unendlich vielen Parfums, sondern derjenige der guten alten Kernseife gemeint; da man diese aber kaum mehr kennt, sagt man wohl besser «Waschküchengeruch»;
- Aasgeruch wie bei der Stinkmorchel (*Phallus impudicus*);
- Tintengeruch, (jene Tinte, die man in der Vorfällfederzeit in die Tintenfasslein der alten Schulbänke einfüllte) derselbe Geruch entströmt auch dem Karbolegerling (*Agaricus xanthoderma*) - mindestens dann, wenn er gerade gekocht wird, was allerdings nicht anzuraten ist, weil der Pilz giftig ist;
- Gasgeruch wie beim Schwefelritterling (*Tricholoma sulphureum*);
- Ammoniakgeruch, z. B. eines Helmlings, Schnecklings oder des Alkalischen Rötlings (*Entoloma nidorosum*) u.a..

Es gibt noch viele weitere «faulige» Gerüche.

Pilze mit spezifischen Gerüchen

Oft benützen Autoren den Ausdruck «Pilzgeruch», wenn sie den Geruch eines bestimmten Pilzes nicht genau zu nennen vermögen. Wenn der Geruch dazu noch eine unangenehme Komponente aufweist, findet man auch den Ausdruck «erdig». Ein typisches Beispiel ist der Erdigriechende Schleimkopf (*Cortinarius varicolor*), den der Anfänger bzw. der Unaufmerksame sehr leicht mit dem Violetten (oder Nackten) Rötleritterling (*Lepista nuda*) verwechseln kann. In den Pilzbüchern wirst Du noch weitere Angaben über die Pilzgerüche finden. Du musst allerdings wissen, dass es häufig eine subjektive Angelegenheit ist, einen gewissen Duft wahrzunehmen und diesen Geruch dann sogar noch in Worte zu fassen.

Eines rate ich Dir allerdings: Mach es Dir zur Gewohnheit, einen Pilz gleich unter die Nase zu halten, wenn Du ihn pflückst. Diese Reflexbewegung wird mit der Zeit Deinen Geruchssinn regelrecht schärfen. So wirst Du Dir die Gerüche auch merken, was Dir das Erkennen einer ganzen Reihe von Pilzen sehr erleichtert.

Mit freundlichen Grüßen und Gut Schnüff!

Dein Xander



Hier noch eine kleine Übung...

Welcher Pilz (1-8) und welcher Geruch (A bis B) gehören zusammen? Die Aufgabe ist weniger schwierig, als sie zunächst erscheint. Jeder der 8 Pilze hat nämlich einen sehr auffälligen Geruch. Es sei Dir auch die Geruchspalette verraten:

A. Leuchtgas; B. Hering; C. Mehl; D. Rettich; E. Bittermandeln; F. Maggiwürze; G. Kokos; H. Anis

Die Lösungen erscheinen im nächsten Brief.



1. *Lactarius helvus*



2. *Tricholoma bufonium*



3. *Hygrophorus agathosmus*



4. *Lactarius glycosmus*



5. *Calocybe gambosa*



6. *Mycena pura*



7. *Russula xerampelina*



8. *Clitocybe odora*

