

**Macrolepiota und Chlorophyllum** Oft stiften neue Erkenntnisse mehr Verwirrung als Klarheit. DNA-Analysen sind eine verlockende Methode zur Feststellung von Verwandtschaften. Die Denrogramme (Stammbäume) versuchen vor allem evolutive Beziehungen anhand meist kurzer DNA-Sequenzen aufzudecken. Molekularbiologie mit ihren DNA-Analysen ist gegenüber der Morphotaxonomie noch eine ziemlich junge Wissenschaft. Leider mangelt es oft an einem Consensus zwischen den beiden mehr divergierenden als konvergierenden Richtungen.

Die Schattenseiten der Molekularbiologie sind eine unübersehbare Fülle von Publikationen mit einer Flut von Synonymen, die oft voreilig übernommen werden. Eine abwartende Haltung ist jedenfalls berechtigt bis die neuen Vorschläge gründlich geprüft, die Methodik ausgereift und somit die Ergebnisse vergleichbar werden. Die junge Wissenschaft müsste sanft ins alte System integriert werden. Denn die Basis der Feldmykologie bilden klar konzipierte Bestimmungsschlüssel und nicht Litaneien von Synonymen und imaginäre DNA-Sonden. Wo es sich um häufige Gift- und Speisepilze handelt, wäre etwas mehr nomenklatorisches und taxonomisches Fingerspitzengefühl zu erwarten.

Die Mykologin E. Vellinga (1) versucht Arten von *Macrolepiota* mit glatten Stielen neu zu definieren. Die Versetzung von *Macrolepiota rachodes* in die Gattung *Chlorophyllum* unter dem Synonym *Chlorophyllum olivieri* ist jedoch befremdend. Denn *Chlorophyllum molybdites* ist mit seinen grünlichen Lamellen und Sporen ein exotischer Sonderfall, dem Safran-Schirmling und ihre Verwandten nicht untergeordnet werden sollten. Die Gartenform *M. rhacodes* var. *hortensis* wird in zwei Arten aufgespalten, in *Chlorophyllum brunneum*, mit abruptem Bulbus und *Chlorophyllum rachodes* mit sanftem Übergang in eine keulige Basis. Viele Köche...

Persönlich bleibe ich trotz meiner Begeisterung für die Molekularbiologie vorläufig noch zurückhaltend und orientiere mich zunächst am «Horak» bevor ich Spezialliteratur konsultiere (3). *Macrolepiota rachodes*, der Rötende Safran-Schirmling,

ist leicht erkennbar, wächst in lockeren Gesellschaften vorwiegend in Tannenwäldern und ist essbar. Seine oft unbekömmlichen Verwandten wachsen in üppigen Gruppen auf gedüngten Böden, in Gärten und Wiesen. Grobe Hutschuppen auf hellem Untergrund sind typisch. Brechdurchfälle mit kurzer oder langer (2) Latenzzeit sind nicht obligat und können von Sekundärsymptomen wie niederem Blutdruck, Hyperventilation und Missempfindungen infolge Wasser- und Elektrolytverlust begleitet sein.

1. VELLINGA E. 2008. unter [vellinga@nature.berkeley.edu](mailto:vellinga@nature.berkeley.edu)
2. FRANK D. 2008. Die neue Gattung *Chlorophyllum* nach Vellinga – Seltsame Intoxikationssymptome. Zeitschrift für Mykologie 74(2): 51–55.
3. CANDUSSO M. & G. LANZONI 1990. *Lepiota* s.l. Fungi Europaei. G.Biella, Saronno.

## Silibinin oder Silibinin in Kombination mit Penicillin?

Ganzert et al. haben in einer retrospektiven Analyse anhand von 367 Fällen festgestellt, dass die Kombination von Silibinin und Penicillin (249 Fälle) gegenüber einer Monotherapie mit Silibinin (118 Fälle) keine Vorteile brachte. Im Gegenteil waren Sterberate und Rate der Lebertransplantation unter Silibinin geringer als unter Silibinin/Penicillin (5,1 gegen 8,8 %).

Somit lässt sich die Behandlung der Knollenblätterpilzvergiftung weiterhin vereinfachen: Rehydratation, Medizinalkohle, Silibinin und N-Acetylcystein. Die Früherfassung spielt eine zentrale Rolle, denn kurze Latenzzeiten von weniger als 12 Stunden zeigen schwerere Verläufe mit erhöhtem Risiko (1,8fach) für einen tödlichen Ausgang oder eine Lebertransplantation.

- GANZERT M., FELGENHAUER N., SCHUSTER T., EYER F., GOURDIN C. & T. ZILKER 2008. Knollenblätterpilzvergiftung. Silibinin und Kombination von Silibinin und Penicillin im Vergleich. Deutsche Med. Wochenschrift 133: 2261–2267.

## Briefkasten

**Nebelkappen auf der Pilzkontrolle** «Wie soll ich mich verhalten, wenn «Italiener» mit Nebelkappen bei mir zur Kontrolle erscheinen?» So und nicht anders lautete die Frage. Der Versuch, die oft reichhaltigen Kollektionen zu beschlagnahmen, führt begreiflicherweise zu wortreichen Protesten. Denn die Liebhaber verlassen sich auf ihre guten Erfahrungen und sie wissen, dass man das Brühwasser verwerfen muss. Wenn sie die Pilze kontrollieren lassen, wollen sie in der Regel nur die Gewissheit haben, dass ihre Kollektion keine Giftpilze im engeren Sinn enthält. Oft weigern sich auch die Ehefrauen, unkontrollierte Pilze zu verarbeiten.

In der Positivliste des EDI vom 1. Januar 2006 ist *Lepista nebularis* nicht erwähnt. Somit ist die Nebelkappe weder als Handels- noch als Marktpilz zugelassen. Unter Bemerkungen zur Positivliste findet sich folgender Hinweis: «Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste, sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand des amtlichen Pilzkontrolleurs oder der amtlichen Pilzkontrolleurin».

Nebelkappen können zwar nicht als Speisepilze empfohlen werden, denn ihr Geschmack behagt nicht jedermann, das Kochwasser muss weggeschüttet werden und die reichlichen Funde verleiten zu üppigen Monogereichten mit entsprechenden Folgen. Besser als eine Konfiskation ist

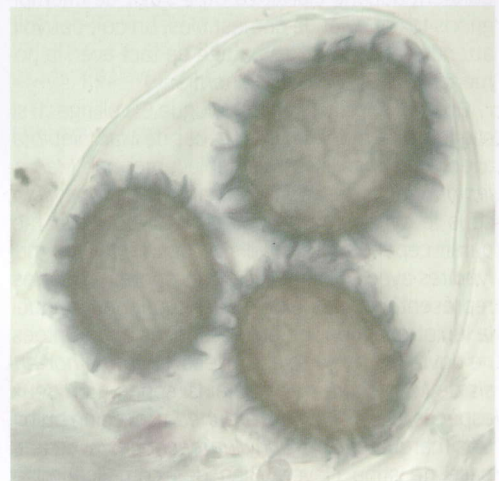
eine gute Beratung. Wer dann von seinem Fund immer noch nicht ablassen will, wird sich folgende Ratschläge vielleicht doch zu Herzen nehmen: Abbrühen, Pilze sind Beilagen, keine empfehlenswerten Monogereichte und kein Futter für Kinder.

**Sommer- und Herbst-Trüffel** Mikroskopisch lassen sich die beiden Arten nicht sicher unterscheiden. Sporenmasse und Netzstruktur, sowie Anzahl der Sporen pro Ascus taugen nicht als Trennmerkmale. Die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) hat in der Regel seichte Waben mit einer Tiefe von 2–3 µm, während die Herbst- oder Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*) häufig Wabentiefen zwischen 5 und 12 µm aufweist. Die höchsten Punkte der Membranen sind bei Herbst-Trüffeln häufig hakenförmig gebogen. Manche Autoren betrachten *T. uncinatum* als Herbstform von *T. aestivum*. Sind von frischen Trüffeln Fundzeit, Umfeld und Aromen bekannt, glaubt man zwei Arten zu erkennen. Man geht jedenfalls nicht fehl, wenn man diese Trüffel nach der Jahreszeit benennt und nicht nach der Wabentiefe, denn diese ist sehr variabel. Siehe Abbildungen. Aufnahmen: 660x, Brilliantkresylblau.

FLAMMER R. & T. FLAMMER 2009. Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten. 6., aktualisierte Auflage. Eigenverlag, Schaffhausen.



*Tuber aestivum*: Sporen | Spores



*Tuber uncinatum*: Sporen | Spores