

„BOLETUS SATANAS“¹

UND

„DIE KINDER DER FINSTERNIS“²

ZUR ENTWICKLUNG DES PILZKONSUMS IN DER SCHWEIZ



3

von Fridolin Tschudi

Betreuung durch Prof. Dr. Jon Mathieu

06.03.2010

Selbständige Arbeit in Umweltgeschichte

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich - Departement Umweltwissenschaften

ZUSAMMENFASSUNG

Diese Arbeit hinterfragt die in der Literatur mehrmals auftauchende Aussage, dass Waldpilze in der Schweiz nördlich der Alpen bereits vor dem 19. Jahrhundert eine weitverbreitete Nahrung waren.

Dafür wird auf eine Vielzahl von Originalquellen zurückgegriffen, welche durch einige Werke von Historikern ergänzt werden. In einem ersten Teil wird die Geschichte des Pilzkonsums in den Nachbarländern der Schweiz betrachtet. Gesellschaftliche Akzeptanz, Handel und Konsum werden beleuchtet. Es wird aufgezeigt, in welchem Ausmass Pilze in diesen Ländern seit über drei Jahrhunderten genutzt werden.

Für die Schweiz ergibt sich ein anderes Bild. Bis Ende des 18. Jahrhunderts werden Pilze hier äusserst selten gegessen. Die Bemühungen der öffentlichen Hand, Pilze in der Bevölkerung bekannt zu machen, setzen zu dieser Zeit ein und dauern bis Anfang 20. Jahrhundert an. Diese Zeitspanne wird besonders ausführlich betrachtet, wobei vorwiegend Quellen aus den Bereichen Medizin, Ernährung, Botanik und Wortkunde Erwähnung finden.

Es zeigt sich, dass Kultur und Tradition vorwiegend bestimmen, ob von einer Gesellschaft Pilze gegessen werden und der Konsum unabhängig vom Angebot an Wildpilzen ist.

Titelblatt:

¹ Lenz 1831, S. 4

² Steiger 1894, S. 251

³ Waller 2010

INHALTSVERZEICHNIS

Zusammenfassung	1
Einführung	3
Verwendungsarten	4
Pilzkonsum in Europa	5
Vom alten Rom zum Italien des 19. Jahrhunderts	5
Frankreich	7
Deutschland und Österreich.....	9
Pilzkonsum in der Schweiz.....	11
Kochbücher und Kochkunst	12
Wissenschaft und Ernährungsfrage	13
Bemühungen der öffentlichen Hand	15
Sprachliche Hinweise.....	19
Reflexion	21
Weiterführende Arbeiten.....	23
Quellenverzeichnis	24

EINFÜHRUNG

Pilze sind in der heutigen Zeit ein weit verbreitetes Nahrungsmittel. Sie werden grossindustriell gezüchtet und von manchen Interessierten in Schweizer Wäldern gesammelt. Jedes Kind kennt den Fliegenpilz und die Erwachsenen werden jedes Jahr durch Medienmitteilungen über Pilzvergiftungen an die Giftigkeit mancher Pilze erinnert. Das Wissen über die Vielfalt und Natur der Pilze ist sehr umfangreich, was sich in einer Vielzahl von wissenschaftlichen Werken, Zeitschriften und Vereinen widerspiegelt.

Interesse an Pilzen ist aber keineswegs eine neuzeitliche Erscheinung. Bereits Aristoteles beschreibt sie im 4. Jahrhundert vor Chr. als „*Gewächse, die aus faulender Materie entsprängen*“⁴ und bei den Griechen galten sie als „*Speise der Götter*“⁵. Die Römer hingegen hielten sie für „*Erzeugnisse herabfallenden Regens*“⁶. Bereits Plinius erwähnt, dass diverse Pilze an den Tafelgelagen der römischen Elite als kostbare Speisen galten⁷ und man sie in silbernen Gefässen servierte⁸.

In Schriften bekannter Historiker wie Mattmüller, Braun und Sablonier, welche das Leben der schweizerischen Bevölkerung nördlich der Alpen vor 1800 beschreiben, werden Pilze als „*Produkte der Sammelwirtschaft*“⁹ erwähnt. Braun weist darauf hin, dass „*die ärmeren Familien geradezu auf einer Sammelwirtschaft ihre Existenz fristen, wobei der Wald der wichtigste Fundort [für] Früchte, Beeren [und] Pilze*“¹⁰ ist. Auch Sablonier vergleicht die Ernährungsgrundlage im 14. Jahrhundert mit einer „*frühmittelalterlichen silvo-pastoralen Wirtschaft*“¹¹. Allen diesen Autoren ist gemeinsam, dass sie der Schweizer Bevölkerung unterstellen, in der Vormoderne Pilze als geläufiges Nahrungsmittel verwendet zu haben. Eine zweite Gemeinsamkeit ist, dass diese Aussage von keinem der Autoren belegt wird.

Dies ist ein interessanter Punkt, lassen doch eine Vielzahl an Quellen das Gegenteil vermuten. Argwohn gegenüber Pilzen ist selbst heute noch zu spüren. Negativ

⁴ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 86

⁵ Willich 1563, S. 2

⁶ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 86

⁷ Wasson und Wasson 1957, S. 340

⁸ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 85

⁹ Mattmüller 1991, S. 244

¹⁰ Braun 1984, S. 98

¹¹ Sablonier 1990, S. 160

assoziierte Bezeichnungen wie Satansröhrling (*Boletus satanas*)¹² sind für diese „Kinder des Schattens und der Finsternis“¹³ keine Seltenheit. Sie stärken die Vermutung, dass sich die Einstellung gegenüber Pilzen innert der letzten Jahrhunderte verändert hat. Eine nähere Betrachtung der Rolle der Pilze in der Ernährungsgeschichte der Schweiz scheint deshalb sinnvoll zu sein.

Ziel dieser Arbeit ist es, die Entwicklung des Pilzkonsums in der Schweiz näher zu beleuchten. Dabei wird die Hypothese aufgestellt, dass die verbreitete Verwendung von Wildpilzen als Nahrungsmittel im nördlich der Alpen liegenden Teil der Schweiz erst im 19. Jahrhundert eingesetzt hat. Dazu sollen die Schweiz betreffende Quellen aus möglichst verschiedenen Bereichen gesammelt, diskutiert und mit der Situation im Ausland verglichen werden.

VERWENDUNGSARTEN

Vorweg ist es wichtig, eine genaue Definition des Pilzkonsums festzulegen. Pilze haben vielerlei Verwendung. Hefepilze werden für die Herstellung von Brot und die Vergärung von kohlenhydrathaltigen Pflanzen verwendet. Psylocybinhaltige Pilze haben halluzinogene Wirkung und zählen dadurch zu den Naturdrogen¹⁴. Bei der Produktion von manchen Käsesorten finden Schimmelpilze Anwendung.

In dieser Arbeit soll unter Pilzkonsum keine der genannten Verwendungen von Pilzen verstanden werden. Gegenstand der Diskussion ist nur die Verwendung als Nahrungsmittel. Dabei gilt es auch, eine Trennung zwischen Nahrungsmittel und Gewürz festzulegen. Natürlich werden viele Pilze aufgrund ihres Geschmacks verwendet, wodurch keine systematische Trennung möglich ist. Sowohl der weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) wie auch der schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) werden im Allgemeinen aber in sehr kleinen Mengen als Gewürz verwendet. Die von Bartolomeo Scappi in seinem 1570 für die Päpstliche Tafel verfassten Kochbuch *Opera* vorgeschlagene Variante, schwarze Trüffel zu zerteilen und in Öl angezogen auf Brot zu servieren¹⁵, gehört zu den weniger gebräuchlichen Verwendungsarten und wäre ohnehin nur sehr wohlhabenden Zeitgenossen möglich gewesen. Die meisten anderen

¹² Lenz 1831, S. 4

¹³ Steiger 1894, S. 251

¹⁴ Kiple & Ornelas 2000, S. 330

¹⁵ Scappi 1570, S. 80

Pilze werden sowohl in grösseren Mengen als auch in grösseren Stücken verwendet. Von selten verwendeten „Gewürzpilzen“ wie dem Pfefferröhrling (*Chalciporus piperatus*) wird hierbei abgesehen. Der Einfachheit halber wird deshalb das Würzen mit Trüffeln nicht dem Pilzkonsum gleichgesetzt.

PILZKONSUM IN EUROPA

Innerhalb der europäischen Welt gibt und gab es markante Unterschiede im Konsum von Pilzen. Valentina und Gordon Wasson haben sich viele Jahre mit der Theorie über mykophile und mykophobe Völker und Volksgruppen beschäftigt. Im Werk, *Mushrooms, Russia and History*¹⁶ findet man viele Informationen über die Geschichte der Pilze in Europa, wobei speziell auf das unterschiedliche Konsumverhalten der einzelnen Länder eingegangen wird. Wasson und Wasson vertreten die Meinung, dass es traditionell pilzliebende (mykophile) und pilzverabscheuende (mykophobe) Völker gäbe, deren Essgewohnheiten kulturell bedingt sind. Ihre Theorie entspringt einer über zwanzig Jahre andauernden Forschungsarbeit.

Die Verwendung von Nahrungsmitteln macht aber nicht an Landesgrenzen halt. Damit die Situation in der Schweiz besser verständlich wird, soll deshalb das Augenmerk zuerst auf einige andere Länder und Volksgruppen Europas gewendet werden. Dabei soll auf den Konsum, den Handel sowie auf die gesellschaftliche Akzeptanz von Pilzen eingegangen werden.

VOM ALTEN ROM ZUM ITALIEN DES 19. JAHRHUNDERTS

Informationen über den Pilzkonsum im Römischen Reich findet man vorwiegend für die Oberschicht. Neben den von Plinius¹⁷ beschriebenen Essgewohnheiten der Römer existiert auch ein von Sabinus für Kaiser Tiberius geschriebener Dialog, in welchem einer der Protagonisten einen Champignon darstellt¹⁸. Für die römischen Bauern jedoch galten Pilze als Vorboten des Hungers: „*Anno fungoto – Anno triboloto.*“ Frei übersetzt: „*Wenn das Jahr viel Pilze bringt – Der Landsmann mit dem Hunger ringt*“¹⁹.

¹⁶ Wasson und Wasson 1957

¹⁷ Wasson und Wasson 1957, S. 340

¹⁸ Willich 1563, S. 2

¹⁹ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 86

Gemäss Wasson und Wasson wurde nach dem Niedergang des Römischen Reiches in Italien der Pilzkonsum bis ins 13. Jahrhundert stark reduziert. Im einem der ersten Kochbücher: *De Honesta Voluptate*, welches 1474 in Rom erschien, werden Pilze immer noch als schlechte Nahrungsmittel eingestuft²⁰. Erste Anzeichen für eine Akzeptanz der Pilze erscheinen 1729 in *Nova Plantarum Genera* von Michaeli aus Florenz. Neben ungefähr 1000 Pflanzen findet man eine kurze Beschreibung von über 900 Pilzen²¹. Die Genauigkeit der botanischen Beschriebe wird von späteren Autoren wie Noulet²² zwar bemängelt, trotzdem zeigt dieses Werk, dass damals in Italien bereits eine große Anzahl Pilze bekannt war. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts mehren sich Quellen über den Pilzkonsum in Italien. Im über tausendseitigen Werk *Traité des Champignons* von Paulet, welches 1793 in Paris erschien, steht zu lesen: „Die besten Pilzkenner sind die Italiener. Man findet 300 unterschiedliche Pilzarten auf den Märkten von Florenz.“²³

Doch nicht nur in Frankreich findet der italienische Pilzkonsum Erwähnung. Karl Viktor von Bonstetten bemerkt in einem um 1800 erschienenen Werk; „die Italiener essen beinahe alle Arten von Schwämmen mit grossem Vergnügen.“²⁴. Auch im Buch von Persoon²⁵ wird Italien immer noch als das Land beschrieben, in dem am meisten Pilze gegessen werden. In der Arbeit des französischen Arztes Noulet wird diese Aussage dann ein wenig abgeschwächt, indem dort der Pilzkonsum in Italien dem im Midi gleichgesetzt wird²⁶. Eine Erweiterung bringt der Schweizer Autor Trog im Vorwort von *Die Schwämme des Waldes als Nahrungsmittel*: „während in vielen Ländern wie Deutschland, Österreich, Böhmen und Italien die Schwämme häufig zur Speise benutzt und in unzähliger Weise zu Markte getragen werden...“²⁷

Diese Quellen zeigen, dass gegen Ende des 18. Jahrhunderts Pilze in Italien ein gängiges Nahrungsmittel waren. Wenn sie auf den Märkten in grossen Mengen verkauft wurden, darf man annehmen, dass eine breite Bevölkerungsschicht davon Gebrauch gemacht hat.

²⁰ Wasson und Wasson 1957, S. 341

²¹ Michaeli 1729

²² Noulet 1838, S. 9

²³ Ferrières 2007, S. 36

²⁴ von Bonstetten 1800, S. 2

²⁵ Persoon 1818 Paris S. 6

²⁶ Noulet 1838, S. 17

²⁷ Trog 1848, S. 3

Dass diese Quellen vorwiegend aus anderen Ländern stammen ist nicht erstaunlich. Die Bücher von Paulet, Noulet und Trog sind Werke, die den Umgang mit Pilzen als Nahrungsmittel beschreiben und den Menschen beim Sammeln und Bestimmen helfen sollen, da dieses Wissen in der Bevölkerung zu wenig fundiert ist. Solche Werke sind in Italien zu dieser Zeit nicht populär. Möglicherweise, weil die italienische Bevölkerung mit Pilzen schon vertraut ist.

FRANKREICH

Die Entwicklung des Pilzkonsums in Frankreich ist sehr interessant. Anders als in vielen Ländern lässt sich hier ziemlich sicher ein Zeitpunkt festlegen, bis zu welchem in grossen Teilen von Frankreich keine Pilze konsumiert wurden. Wie Wasson und Wasson 1957 bemerken, sind wildwachsende Pilze im französischen Teil Kanadas weder bekannt noch isst man sie, obwohl die Wälder voll von Arten sind, die auch in Frankreich vorkommen²⁸. So lässt sich dieser Zeitpunkt auf die Anfänge des 17. Jahrhunderts legen, als die Besiedlung Nordamerikas durch die Franzosen einsetzte.

Es bestehen unterschiedliche Theorien, von wo aus sich der Pilzkonsum in Frankreich ausgebreitet hat. Joseph Roques hält 1837 fest, dass in Ostfrankreich erzählt wird, die Gefolgschaft von Stanislas Leczinski, König von Polen, hätte das Pilzessen Anfang des 18. Jahrhunderts nach Lothringen gebracht²⁹. Noch heute erinnern die „*Champignons Polonais*“ daran.

Wasson und Wasson stellen eine andere Vermutung an, die sich zwar auch an linguistischen Elementen orientiert, durch andere Quellen aber unterstützt wird. Die Theorie besagt, dass mit den Wanderungen der Roma auch der Verzehr der Pilze in die Regionen Südfrankreichs Einzug gehalten hat³⁰. Hauptgrund für diese Vermutung ist die Ähnlichkeit vieler baskischer Pilznamen mit rumänischen Pilznamen. Auch in Schweden erzählt man sich, dass die Roma die schwedische Bevölkerung lehrten, Pilze zu essen³¹. Neben der Verbreitung durch die Roma ist auch ein Einfluss aus dem Piemont und der Lombardei nicht auszuschliessen.

²⁸ Wasson und Wasson 1957, S. 341

²⁹ Ferrières 2007, S. 37

³⁰ Wasson und Wasson 1957, S. 136

³¹ Wasson und Wasson 1957, S. 137

Im Werk von Wasson & Wasson ist nachfolgend sehr ausführlich beschrieben, wie sich der Pilzkonsum vom Süden Frankreichs nach Norden ausgebreitet hat. Grundlage dafür sind eine Vielzahl von Berichten über Konsum und Vergiftungen, neu entstehende Gesetzgebungen über den Konsum und den Handel mit Pilzen sowie die Tatsache, dass 1957, im Publikationsjahr des Werkes, in der Bretagne noch immer keine Pilze gegessen werden³².

Anders als im poströmischen Italien findet man in Frankreich grosse Unterschiede zwischen der Ernährungsweise der Stadt und der Landbevölkerung. Ferrières sagt, dass in Frankreich Stadtbürgertum und Hof sich bis ins 19. Jahrhundert an den Ernährungstheorien der Hof- und Stadtärzte orientieren. Anerkannte Mediziner erstellen Listen, welche Nahrungsmittel gesund und welche schlecht für den Körper sind³³. Dabei existieren vier Kategorien, welche mit warm und trocken, kalt und trocken, warm und feucht sowie kalt und feucht übersetzt werden können. Pilze sind kalt und feucht dritten Grades³⁴ und somit eine sehr ungesunde Nahrung. Diese Ansicht stammt wahrscheinlich nicht aus der Feder eines französischen Arztes. Zumindest war er nicht der erste mit dieser Ansicht. Bereits im 1350 in deutscher Sprache erschienenen *Buch der Natur* von Konrad von Megenberg liest man: „*wie wol daz ist, daz si all fäuht und kalt sein, doch ist ez mêr und minner.*“³⁵ In der übersetzten Version heisst dies: [Die Pilze]... *sind zwar sämtlich feucht und kalt, jedoch die eine Art mehr als die andere.*“³⁶. Wahrscheinlich hat sich der Konsum von Pilzen deshalb vorwiegend in der Landbevölkerung ausgebreitet, die von diesen Regeln weniger Gebrauch machte.

Mit den Werken von Olivier de Serres (1539-1619) kommt es zu einer massiven Veränderung. Er entwickelt eine Methode, um Champignons im Garten auf Pferdemist zu züchten³⁷. Diese Kultivierungsmethode wird unter Louis XIV verbessert. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts setzt dann in Frankreich die grossflächige Zucht von Champignons ein³⁸, welche auch in ausländischen Werken Erwähnung findet³⁹. Dadurch ändert sich auch die urbane Einstellung gegenüber diesen Pilzen. Der

³² Wasson und Wasson 1957, S. 341

³³ Ferrières 2007, S. 26

³⁴ Ferrières 2007, S. 28

³⁵ Megenberg 1350, S. 401

³⁶ Seidel 1934, S. 112

³⁷ Ferrières 2007, S. 33

³⁸ Wasson und Wasson 1957, S. 135

³⁹ König 1706, S. 541

Zuchtchampignon wird durch die „warme“ Natur des als Dünger geschätzten Pferdedungs aufgewertet, was seine „kalte“ Eigenschaft kompensiert. Er wird zur Luxuspeise der wohlhabenden Gesellschaft, die sich von der gemeinen Landbevölkerung distanzieren möchte, welche wild wachsende Pilze isst⁴⁰. 1884 werden in Paris und Umgebung jährlich bereits 1000 Tonnen Champignon (*Agaricus campestris*) gezüchtet, wovon grosse Mengen exportiert werden⁴¹.

DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

In den der Schweiz angrenzenden deutschsprachigen Gebieten ist die Geschichte des Pilzkonsums nicht so klar dokumentierbar, wobei es aber an Legenden und Aberglauben um Pilze nicht mangelt. So erzählt man sich im österreichischen Königsberg eine Legende über die Entstehung der Pilze: Petrus erhielt dereinst drei Kuchen, gab aber nur einen davon an Jesus ab. Als er ihn im Geheimen essen wollte, wurde er von Jesus diverse Dinge gefragt. Da er seinem Herrn antworten musste, warf er das abgebissene Stück rasch weg. Jesus fragte so lange weiter, bis Petrus seinen gesamten Kuchen weggeschmissen hatte. Aus diesen Kuchenbrocken ließ Jesus sodann die essbaren Pilze entstehen.⁴² Wann diese Legende entstand, lässt sich nicht sagen. Sie zeigt jedoch, dass essbare Pilze schon lange vor 1866 bekannt waren. Wie lange Pilze in Deutschland und Österreich konsumiert werden, lässt sich aber nicht genau feststellen. Nachfolgend sind deshalb die verfügbaren Puzzlestücke aufgelistet, mittels deren versucht wird, die Situation ansatzweise zu rekonstruieren.

Das *Buch der Natur* von Konrad von Megenberg, erschienen 1350, ist eine wichtige Quelle. Auf Deutsch verfasst, wird der Inhalt für die einfache Bevölkerung lesbar, die dem Latein meist nicht mächtig war. Nach ihm „...sind die besten [Pilze] bei uns zu Lande klein und rundlich wie ein Hut gestaltet, wachsen im Anfang des Frühjahres und verschwinden im Mai wieder. Man hat noch nie erlebt, dass diese Schwämme jemanden getötet oder in kurzer Zeit krank gemacht hätten... deutsch heissen sie Morcheln.“ Von

⁴⁰ Ferrières 2007, S. 34

⁴¹ Custer 1884, S. 145

⁴² Peter 1866, S. 133

den anderen Pilzen schreibt er aber, dass sie „im Menschen schwer bewegliche Feuchtigkeit erzeugen“. Sein Rat ist: „Hüte dich vor allen!“⁴³.

Im lateinisch verfassten Kochbuch von Jodocus Willich, der sich selbst als Arzt und Theologe an der Akademie zu Frankfurt bezeichnet, werden um 1552 Pilze als „Ungeheuer der Natur“ bezeichnet. Ihr Ursprung sei der „Schleim der Bäume, aus dem sie bei Sommer und Herbstregen und bei starkem Donnerschlag entstehen“⁴⁴. Weitere Erklärungen über die Giftigkeit und die Standorte von schädlichen Pilzen folgen, erinnern aber allesamt sehr stark an die von Plinius und Dioskorides aufgestellten Theorien über das Wesen der Pilze⁴⁵. Interessanterweise erwähnt er trotzdem, dass die Feinschmeckerküche Anklang an diesen Gewächsen gefunden hat; speziell erwähnt wird die Morchel.⁴⁶

Auch im 1609 erschienenen Kochbuch mit dem Titel „Der Teutschen Speisskammer“ sind Kochschwämme „nicht nur dem Magen beschwehrlich, sondern gebären viel Dämpf und böse Feuchtigkeit.“⁴⁷ Vom Konsum wird deshalb generell abgeraten.

Eines der ersten Sachbücher, welches Pilze im deutschen Raum genauer beschreibt, ist ein 1762 erschienenes Werk von J.C. Schöffers, das sich aber weniger mit der Geniessbarkeit, sondern vielmehr mit dem Beschrieb der Pilze in Bayern befasst. Das in Deutsch und Latein verfasste Werk beinhaltet 89 Pilzarten, wovon lediglich 17 mit deutschem Namen bezeichnet werden. Nur bei sieben dieser Pilze wird auf die Essbarkeit eingegangen⁴⁸. Auch Bartsch zeigt 1793 in seinem Werk wenig Interesse am Konsum der Pilze und beschränkt sich auf deren botanische Beschreibung⁴⁹.

Einen klaren Hinweis hinterlässt dagegen 1790 Georg Heinrich⁵⁰: „Auf den Gesimsen einer bürgerlichen Speisekammer...[findet man]... etliche Schachteln von gedörrten Morcheln und Champignons.“

Zwei wichtige Schriften erschienen 1831. Schon die Titel lassen erahnen, auf was sich der Inhalt bezieht. Krombholz veröffentlicht sein Werk mit dem Titel *Naturgetreue*

⁴³ Seidel 1934, S. 112

⁴⁴ Willich 1563 S. 1

⁴⁵ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 86-87

⁴⁶ Willich 1563 S. 1-3

⁴⁷ Carrichter 1610, S. 349

⁴⁸ Schöffers 1762

⁴⁹ Bartsch 1793

⁵⁰ Heinrich 1790, S. 217

*Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme*⁵¹. Auch Lenz geht in seinem 1831 erschienenen Buch auf dieselbe Thematik ein; *Die nützlichen und schädlichen Schwämme*⁵². Beide Autoren bemerken im Vorwort, dass es viel zu viele Pilzvergiftungen gäbe und es wichtig sei, durch die genaue Kenntnis der Pilze denselben vorzubeugen. In der zweiten Auflage von 1840 lässt Lenz nebst der Darstellung geniessbarer Pilze und deren giftigen Doppelgängern auch viel Wissen über die Behandlungsmethoden bei Vergiftungen einfließen. Durch eigens angestellte Tierversuche widerlegt er viele vom Volksmund vertretenen Weisheiten, wie man giftige von ungiftigen Pilzen unterscheiden kann.

Von Tirol her findet zu dieser Zeit bereits ein reger Export von Trüffeln und Eierschwämmen in die grossen Städte Deutschlands statt⁵³. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erscheinen in Deutschland und Österreich diverse Pilzbestimmungsbücher und das Werk von Lenz wird etliche Male überarbeitet.

Durch diese Quellen entsteht das Bild, dass Pilze in Deutschland und Österreich bis Ende des 18. Jahrhunderts kein weit verbreitetes Nahrungsmittel sind, und die Kenntnis darüber in der Bevölkerung eher dürftig ist. In gebildeten Kreisen ist mancherorts dennoch bekannt, dass gewisse Pilze essbar sind, was erstmals durch Konrad von Megenberg festgehalten wird. Eine Verbreitung des Pilzkonsums setzt erst anfangs 19. Jahrhundert ein. Morcheln scheinen gegenüber den Herbstpilzen eine Sonderstellung einzunehmen. Dadurch, dass sie im Frühjahr wachsen und keine hochgiftigen Doppelgänger haben, werden sie schon im Mittelalter als ungefährliches Nahrungsmittel entdeckt und in manchen Regionen gegessen.

PILZKONSUM IN DER SCHWEIZ

Es bedarf eines breiten Literaturstudiums um aufzuzeigen, dass ein Nahrungsmittel in einer Region auf dem Speisezettel fehlte. Wenn im Alltagsgebrauch etwas keine Verwendung findet ist es falsch zu erwarten, dass Quellen den Nichtgebrauch speziell erwähnen. Deshalb wird an dieser Stelle ein Umweg gemacht, um die in der Einführung aufgestellte Hypothese für die Schweiz zu untermauern. Sehr unterschiedliche Bereiche werden dabei beleuchtet. Ein spezieller Fokus wird dazu

⁵¹ Krombholz 1831

⁵² Lenz 1831

⁵³ Staffler 1839, S. 268-269

auf die Ernährung und medizinischen Lehrmeinungen gerichtet. Auch die Rolle von Staat und wissenschaftlichen Gesellschaften findet Erwähnung. Als letzter Teilbereich wird die sprachwissenschaftliche Verarbeitung der Materie aufgegriffen.

KOCHBÜCHER UND KOCHKUNST

Die Kochbücher sind in der Schweiz in früheren Jahrhunderten nicht gerade vielfältig. Vorwiegend vor dem 18. Jahrhundert erscheinen nur wenige, wobei es sich bei den meisten um Übersetzungen aus dem Ausland handelt. Bereits im 16. Jahrhundert tauchen Morcheln im Kochbuch *Gebts über Tisch warm für Gest*⁵⁴ auf. Weitere Pilze werden in diesem Buch jedoch nicht erwähnt.

Eine nähere Betrachtung verdient die *Georgica Helvetica Curiosa* von Emanuel König. Dieses Buch trägt den deutschen Titel *Curioses Eidgenössisch-Schweizerisches Haus-Buch* und erscheint 1706 in Basel. Er beschreibt unter anderem [die Pilze], „welche bey uns in den Wäldern genug aufwachsen und zu Markt gebracht werden“⁵⁵. Diese Quelle würde somit unsere Hypothese widerlegen, ginge man aufgrund des Titels davon aus, dass diese Aussage allgemein für die Schweiz gilt. Dieses Buch wurde aber in Basel veröffentlicht. Die Beeinflussung aus dem Süddeutschen Raum ist somit nicht auszuschliessen. Dieser Verdacht wird nachfolgend erhärtet.

König beschreibt lediglich zwei Pilze ausführlicher: Den Grübling (*Tubera*), den man aufgrund der Beschreibung und des lateinischen Namens als Trüffel identifizieren kann und den Pfifferling bzw. Pfefferling. Über diesen Pilz schreibt er folgendes: „Die Pfifferling oder Pfefferling, welche man also nennt, um des hitzigen Geschmacks willen, der sich dem Pfeffer vergleicht: sind von Farben weiss, rund, und etliche breiter als ein Teller, welche so sie zerbrochen werden, geben sie weisse, scharffe, hitzige Milch.“⁵⁶. Der Beschreibung nach handelt es sich nicht um den in der Schweiz unter Pfifferling bekannten Eierschwamm, sondern um *Lactarius piperatus*, den Pfeffer-Milchling. Teile der Beschreibung desselben hat König aber wahrscheinlich aus Adam Lonicerus *Kräuterbuch* entnommen, welches bereits 1578 in deutscher Sprache erschien. In der 1703 in Ulm erschienenen neuen Ausgabe steht geschrieben: „[Das] 3. [Geschlecht]

⁵⁴ Hauser & Galle 2001, S 133-134

⁵⁵ König 1706, S. 541

⁵⁶ König 1706, S. 541-542

sind die Pfifferling oder Pfefferling, welche man also nennt um der hitzigen Geschmacks willen, der dem Pfeffer gleicht... „⁵⁷ Aus diesem Grund dient diese Quelle nicht zur Widerlegung der aufgestellten Hypothese, da nicht auszuschliessen ist, dass auch weitere Teile aus dem Ausland übernommen wurden und nicht den Stand der Dinge in der Schweiz wiedergeben.

In weiteren Werken des 18. und 19. Jahrhunderts findet man gelegentlich Rezepte mit Champignons. Als Masseinheit wird meist Büchsen angegeben. Dabei muss es sich um Zuchtchampignons aus dem Ausland handeln, da die erste erwähnenswerte Champignonzucht in der Schweiz erst Ende des 19. Jahrhunderts in Betrieb genommen wird⁵⁸. Die Nachfrage nach diesen Champignons scheint ziemlich gross zu sein, plant doch 1894 der Betreiber der schweizerischen Anlage seine Produktion auf 500 Kg pro Tag zu erhöhen, um der schweizerischen Nachfrage gerecht zu werden. Wenn man die jetzigen Brot- und Champignonpreise mit denen um 1900 vergleicht⁵⁹, so zeigt sich, dass Zuchtchampignons damals immer noch ein Luxusartikel sind.

Pilze aus freier Natur finden in Kochbüchern weiterhin wenig Beachtung. Genauere Verarbeitungsweisen und einfache Kochvorschläge von Waldpilzen erscheinen erst Anfangs des 19. Jahrhunderts in den Pilzbestimmungsbüchern, die später noch eingehender behandelt werden.^{60 61}

WISSENSCHAFT UND ERNÄHRUNGSFRAGE

Die schweizerische Forschung scheint sich lange Zeit nicht gross für Pilze zu interessieren. In der *Historia Planetarum*⁶² von Konrad Gessner, die er in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts verfasst hat, finden sich nur ganz wenige Pilze. Interessant ist dabei, dass nicht etwa essbare Pilze wie Champignon und Steinpilz, sondern speziell aussehende wie die Stinkmorchel (*phallus impudicus*) beschrieben werden.

Erst im 19. Jahrhundert finden Pilze in der Wissenschaft eine grössere Beachtung. Mit den wachsenden Kenntnissen in der Biochemie und der chemischen Analyse von

⁵⁷ Seidel 1934, S. 68

⁵⁸ Intelligenzblatt der Stadt Bern 1884, S.5

⁵⁹ Intelligenzblatt der Stadt Bern 1884, S.6

⁶⁰ Trog 1848

⁶¹ Studer 1887

⁶² Zoller & Steinmann 1987

Stoffen wird versucht, die Ernährung zu optimieren. Dafür werden alle möglichen Nahrungsmittel auf ihre Bestandteile untersucht, auch die Pilze.

Da es noch nicht möglich ist, einzelne Stickstoffverbindungen nachzuweisen, wird der Proteingehalt anfänglich über die Menge des enthaltenen Stickstoffs angenähert. Pilze enthalten relativ viel Stickstoff, und so schätzt man den Proteingehalt von Pilzen als relativ hoch ein. Von der Medizin werden deshalb Pilze als sehr eiweissreiche und nahrhafte Nahrungsmittel empfohlen. In der *schweizerischen Zeitschrift für Pharmacie* wird das Thema des Eiweissgehaltes immer wieder aufgegriffen. Im Jahre 1886 veröffentlicht sie aber eine Studie, welche die bisherige Ansicht wiederlegt. Dabei wird belegt, dass es sich bei einem Grossteil der Stickstoffverbindungen nicht um verdauliche Eiweisse und somit für den Menschen unbrauchbare Verbindungen handelt. Wollte man nun den täglichen Eiweissbedarf beispielsweise durch den Konsum mit frischem Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*) decken, müsste man täglich 5,7 kg davon essen. Beim Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) bedürfte es sogar einer täglichen Menge von über 26 kg.⁶³

Nebst dem Nährwert beschäftigt die Wissenschaft auch ständig das Gift der Pilze. Meldungen über Pilzvergiftungen sind keine Seltenheit. So beschäftigt sich die Pharmazie mit der Analyse der Pilzgifte und deren Gegenmittel. 1859 wird das sogenannte „Amanitin“ als das in allen Pilzen vorkommende Gift erwähnt. Als Gegenmittel wird Tannin empfohlen.⁶⁴

Zehn Jahre später kommt man mittels Tierversuchen zur Erkenntnis, dass die meisten Pilze in ungekochtem Zustand giftig sind⁶⁵. Manche Pilze sind auch nach Erhitzen immer noch giftig, worauf man sich von der Meinung distanziert, dass es nur eine Art von Pilzgift gäbe. Die Untersuchungen werden deshalb auf verschiedene Arten von Giften ausgeweitet. Am besten untersucht wird „Muscarin“, das Gift des Fliegenpilzes⁶⁶. Daneben wird auch dem aus Cholin durch Fäulnis entstehenden Neurins (Leichengift) immer mehr Beachtung geschenkt, da durch den Verzehr von faulen Pilzen immer wieder Vergiftungen auftreten⁶⁷.

⁶³ Mörner 1886, S. 389

⁶⁴ Giftige Schwämme 1859, S. 61

⁶⁵ Repert 1869, S.149

⁶⁶ Custer 1884, S. 155

⁶⁷ Morchel 1900, S. 222-223

Trotz guter Kenntnisse über die Art der Gifte sind Apotheker und Pharmazeuten lange Zeit nicht in der Lage, effiziente Gegengifte zu entwickeln. Die publizierten Ratschläge für Massnahmen bei Pilzvergiftungen sind sich somit bis Anfang 20. Jahrhundert sehr ähnlich. Völlige Entleerung des Magens, verschlucken von Eisstücken und trinken von starkem Kaffee zur Beruhigung desselben sind die am häufigsten erbrachten Ratschläge⁶⁸. Eine medizinisch fundierte Behandlungsmethode bei Vergiftungen mit dem Knollenblätterpilz wird erst gegen Ende des 20. Jahrhunderts von Dr. Pierre Bastien mittels Selbstversuchen entwickelt⁶⁹.

BEMÜHUNGEN DER ÖFFENTLICHEN HAND

Sowohl der Staat wie auch diverse gemeinnützige Gesellschaften befassen sich ab Ende des 18. Jahrhunderts mit Pilzen. Dabei werden einerseits die Gefahr einer möglichen Vergiftung und andererseits das Potential als Nahrungsmittel behandelt.

In Zürich wird 1768 ein Mandat für das Landvolk erlassen, welches über den Verzehr giftiger Speisen und Getränke informiert. Pilze finden darin keine Erwähnung und scheinen somit wenig konsumiert zu werden. In späterer Zeit nehmen nämlich die Bemühungen zur Information über giftige Pilze zu, da durch den steigenden Pilzkonsum auch die Vergiftungsfälle zunehmen.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts machen Hungerunruhen innerhalb Europas einen grossen Anteil der sozialen Proteste aus, hervorgerufen durch hohe Nahrungsmittelpreise. Davon wird auch die Schweiz nicht verschont. Eine Autorin setzt den Anfang des Pilzgebrauchs in der Schweiz jedenfalls auf die „*theuern Zeiten*“: *„Eine Anzahl Schwämme aus dem Wald und Feld, die man früher mit Verachtung zertrat, wurden auf ihren Nährwert geprüft und dann sogar so schmackhaft gefunden, dass sie auch später, als die theueren Zeiten wieder vorbei, als Leckerbissen beibehalten wurden.“*⁷⁰

Im Berner Wochenblatt wird 1795 deshalb der Pilzkonsum mit viel Aufmerksamkeit behandelt. Es handelt sich um den ersten bekannten Vorstoss, die Öffentlichkeit zum Pilzkonsum anzuregen. Ausgehend von sehr hohen Lebensmittelpreisen scheint es der

⁶⁸ Custer 1905, S. 185

⁶⁹ Monthoux 1982, S. 200-203

⁷⁰ Häuslich 1883, S. 279

ökonomischen Gesellschaft ein Anliegen zu sein, diese „so geniessbare, nahrhafte und niedliche Speise“ den Mitbürgern bekannt zu machen. Dazu hat sie mehrere Personen, „über die Kenntnis dieser Unterscheidungszeichen durch gelehrte Pflanzenverständige aus ihrem Mittel unterrichten und prüfen lassen, damit weder auf der einen Seite schätzbare Gaben der Vorsehung aus zu weit getriebenem Misstrauen unbenutzt verderben, noch auf der andern aus Unkenntnis und Unvorsichtigkeit Unglück entspringe.“ Die ausgebildeten Personen dürfen die von ihnen gesammelten Pilze auf dem Markt an einem genau definierten Standort zum Verkauf anbieten. Dadurch soll die Gefahr einer Verwechslung und daraus entstehenden Vergiftung ausgeschlossen werden.⁷¹

Der nächste gut dokumentierte Versuch, Pilze als Nahrungsmittel in der Schweiz bekannt zu machen, folgt in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts. Dabei handelt es sich wiederum um einen Vorstoss der ökonomischen Gesellschaft der Stadt Bern. Diese äußert den Wunsch, „dass das Volk diese Hilfsquelle nicht länger unbenutzt lasse.“ Deshalb ersucht sie Gabriel Trog, einen dem normalen Bürger entsprechenden Pilzfürer zu verfassen, welcher sich durch Einfachheit, Klarheit und einen tiefen Preis auszeichnet. Trog ist zu jener Zeit einer der bekanntesten Pilzspezialisten Europas. Elias Fries widmet ihm mit *Trogia* sogar eine eigene Pilzgattung⁷². Das von Trog zu diesem Zweck verfasste Werk erscheint in einer ersten Auflage 1848 und wird zum Leitwerk der Pilzkunde in der Schweiz⁷³. In der Einleitung beschreibt er sehr prägnant das Ausmass des schweizerischen Pilzkonsums. „[die Pilze] sind ein unbenutztes, totes Kapital, ein bis dahin ungeöffnetes Vorratshaus von Lebensmitteln, das uns am deutlichsten zeigt: in welchem von Gottes Güte vorzüglich gesegneten Lande wir geboren wurden, indem wir bis dahin nicht nötig hatten, von diesen Lebensmitteln Gebrauch zu machen, während in vielen Ländern wie Deutschland, Böhmen, Österreich und Italien die Schwämme häufig zur Speise benutzt und in unzähliger Menge zu Markte gebracht werden.“⁷⁴ Nebst der Bestimmung der geniessbaren Pilze und deren giftigen Doppelgängern, bekräftigt Trog auch die zu seiner Zeit vertretene Ansicht, Pilze

⁷¹ Hochobrigkeitliches Wochenblatt der Stadt Bern 1795

⁷² Studer 1887, S. 219

⁷³ Trog 1848

⁷⁴ Trog 1848, S. 3

hätten einen hohen Nährwert und enthielten viel Eiweiss. Er setzt deshalb ein Schwammgericht einem Fleischgericht gleich⁷⁵.

Obwohl in der *Zeitschrift für Pharmacie* 1886 diese Ansicht wiederlegt wird⁷⁶, findet kaum ein Umdenken statt. „*Sehr viel Nährgehalt*“ wird 1894 in der *Koch und Haushaltkunde* den Schwämmen zugeschrieben⁷⁷ und selbst 1907 ist diese Ansicht in den *Blättern für Gesundheitspflege* immer noch präsent⁷⁸. Auch in Kochbüchern hat diese Lehrmeinung Einzug erhalten; Mme Depertuis reiht die Pilze in ihrem Eiweissgehalt direkt hinter dem Fleisch und den Eiern ein⁷⁹. Dies ist wohl zu einem großen Teil Studer zu verdanken, der in die Fußstapfen von Trog tritt. Studer ist Apotheker in Bern und sehr bestrebt, das Wissen über Pilze in der Bevölkerung zu vermehren. Zu diesem Zweck veranstaltet er Ausstellungen⁸⁰ und ruft in der *Schweizerischen Wochenschrift für Pharmacie* dazu auf, dass Apotheker vermehrt in der Pilzkunde unterrichtet werden⁸¹. 1887 veröffentlicht er sein Buch „*Die wichtigsten Speisepilze*“. Nach ihm „*ist der hohe Nährwert der Pilze gegenwärtig so allseitig anerkannt, ... dass es kaum notwendig sein dürfte, dafür noch Beweise zu erbringen.*“⁸². Warum Studer diesen Satz in seinem Werk schreibt, ist unverständlich, sollte er doch als Apotheker über die in der *Schweizerischen Wochenschrift für Pharmacie* veröffentlichten Studien unterrichtet sein. Sicher ist aber, dass diese Aussage den Mythos des nahrhaften Pilzes weiterhin nährt.

Eine andere Erscheinung, die mit dem sich ausbreitenden Pilzkonsum einher geht, ist die zunehmende Zahl an Pilzvergiftungen. Dies zeigt sich sowohl in den immer öfters erscheinenden Zeitungsartikeln über Vergiftungen und deren Vermeidung als auch der sich verschärfenden Reglementierungen für den Handel und Verkauf mit Pilzen. Dabei gibt es zwei Arten von Pilzvergiftungen, welche eine Erwähnung verdienen.

Vergiftungserscheinungen können nach dem Konsum von faulen Pilzen auftreten, wobei das schon früher erwähnte Neurin als Gift wirkt. Zur Vermeidung solcher

⁷⁵ Trog 1848, S.8

⁷⁶ Mörner 1886, S. 389

⁷⁷ Gschwind 1894, S. 25

⁷⁸ Custer 1907, S. 202

⁷⁹ Depertuis 1913, S. 451

⁸⁰ Pilzausstellung 1898. S 535

⁸¹ Studer 1900, S. 311

⁸² Studer 1887, Vorwort

Vergiftungen wird deshalb in den Pilzbestimmungsbüchern von Trog und Studer wie auch in diversen Zeitschriften stets vom Konsum alter und fauler Pilze abgeraten.

Eine weit gefährlichere Vergiftung geschieht durch den Konsum des Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*). Dieser sieht für das ungeschulte Auge in jungem Zustand dem Wiesenchampignon (*Psalliota campestris*) sehr ähnlich, was meistens der Grund für die Vergiftung ist. Deshalb wird in Zeitschriften und Pilzbestimmungsbüchern immer wieder auf die Unterschiede dieser zwei Arten hingewiesen^{83 84 85}. Bezeichnenderweise geschieht dies in regelmässig erscheinenden Zeitschriften meistens kurz nach einer tödlich verlaufenen Vergiftung⁸⁶.

Nebst der zunehmenden schriftlichen Information zeigt sich auch durch die Zunahme von kostenlosen Pilzkontrollen und strikteren Marktkontrollen eine Sensibilisierung der Behörden. Die Stadt Bern führt 1888 eine sanitätspolizeiliche Pilzkontrolle ein, bei welcher die auf dem Markt feilgebotenen Pilze von pilzkundigen Apothekern kontrolliert werden⁸⁷. Dies ist eine Reaktion auf eine Knollenblätterpilzvergiftung, welche im August 1884 durch Pilze, die auf dem Markt von Bern verkauft wurden, stattfand⁸⁸. In den grösseren Städten Österreichs und Frankreichs „*existieren schon seit Längerem öffentliche Massregeln zum Schutz des Publikums gegen die Gesundheits- und Lebensgefahren durch Giftpilze.*“⁸⁹. Auch in Genf wird zur gleichen Zeit ein Pilzinspektor auf dem Markt eingesetzt, kurz nachdem sich ein tödlicher Zwischenfall mit Pilzen ereignete⁹⁰. Zu dieser Zeit ist der Zürcher Pilzmarkt im Vergleich zu Bern und Genf sehr bescheiden. Es werden selten andere Pilze als der Eierschwamm angeboten. Trotzdem organisiert das Gesundheitsamt eine unentgeltliche Pilzkontrolle bei der Direktion des Botanischen Gartens⁹¹. Im gleichen Jahr erscheint ausserdem eine Bestimmung, die den Handel und Verkauf von Pilzen in Zürich sehr detailliert regelt⁹².

⁸³ Trog 1848

⁸⁴ Studer 1887

⁸⁵ Studer 1885, S. 351-353

⁸⁶ Custer 1905, S. 181

⁸⁷ Custer 1889, S. 217-218

⁸⁸ Studer 1885, S. 352

⁸⁹ Custer 1884, S. 163

⁹⁰ Custer 1889, S. 218

⁹¹ Custer 1898, S. 265

⁹² Custer 1898, S. 297

Die Bemühungen der Behörden, Vergiftungen vorzubeugen, sind dementsprechend gross. Trotzdem sterben jedes Jahr einige Menschen an Pilzvergiftungen. Nebst unzureichendem Wissen in der Bevölkerung werden in Zeitschriften immer wieder „*allgemein gültige Merkmale über Giftigkeit und Nichtgiftigkeit der Schwämme*“ veröffentlicht⁹³. Solche Merkmale existieren jedoch nicht und haben ihre Ursprünge im Aberglauben. Frau Steiger beschreibt in der *Kochschule* 1894, man „*rühre vorsichtshalber während des Kochens die Pilze mit einem silbernen Löffel um und koche eine geschälte ganze Zwiebel mit. Bei eventuell giftigen Pilzen würde der Löffel und die Zwiebel schwarz.*“⁹⁴ Dass diese Methode nichts taugt, bemerkte auch schon Trog rund 50 Jahre früher⁹⁵. Trotzdem kann sich dieser Volksglauben sehr lange halten und fordert viele Tote.

SPRACHLICHE HINWEISE

Als letztes werden einige sprachwissenschaftliche Aspekte beleuchtet. Das deutsche Wort Pilz hat seinen Ursprung im lateinischen Wort *Boletus*, einer Abänderung von *Bolos*, was soviel wie Erde bedeutet. Es bezeichnet somit den Standort, wo dieses Gewächs herkommt.⁹⁶ Von Valerius Cordus wird es 1551 als *Boltz* und fünfzig Jahre später von Clusius als *Bültz* beschrieben. Daraus entstand das heutige Wort Pilz⁹⁷. Erde ist kalt und feucht, was den Kreis mit dem Beschrieb dieses Nahrungsmittels schliesst.

Willich meint, das lateinische Wort *Fungus* stamme vom *Funus*, was soviel wie Totenessen oder Begräbnis heisst.⁹⁸ Auch Galenus (geb.131 n. Chr.), Leibarzt des Kaisers Commodus, beschreibt sie als „*gefährliche, bedenkliche Pflanzen, denen eine todbringende Kraft innewohnt.*“⁹⁹ Der Pilzkonsum wird somit schon früh mit dem Tod in Verbindung gebracht.

⁹³ Custer 1905, S. 183

⁹⁴ Steiger 1894, S. 253

⁹⁵ Trog 1848, S. 4

⁹⁶ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 85

⁹⁷ Wasson und Wasson 1957, S. 345

⁹⁸ Willich 1563 S. 1

⁹⁹ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 87

Viele Namen und Bezeichnungen von Pilzen haben negative Assoziationen. In der *Kochschule* gelten sie als „die Kinder des Schattens und der Finsternis“¹⁰⁰, andere nennen sie „Teufelsbrot“¹⁰¹. Der Satanspilz (*Boletus Satanas*) trägt wohl den dunkelsten Namen, über dessen Herkunft nur spekuliert werden kann. Tatsache ist aber, dass dieser Pilz in manchen Regionen als Speisepilz gegessen wird¹⁰² und anderen „beinahe das Lebenslicht ausgeblasen hätte“¹⁰³. Der Name könnte somit von dessen Unberechenbarkeit bezüglich seiner Giftwirkung herrühren.

Clusius beschreibt 1601 ungefähr hundert Pilzarten¹⁰⁴. Vergleicht man diese grosse Menge an Pilznamen mit der Wortvielfalt in den Bündner Alpentälern, findet man wenig Übereinstimmung. Im Romantsch heisst Pilz „Bulai“. Pilznamen für einzelne Arten existieren nicht, wobei Bulai sowohl den Steinpilz als auch den Lärchenschwamm bezeichnet. Der Lärchenschwamm (*Polyporus officinalis*) ist jedoch kein Genusspilz, sondern wird in der Schweiz schon lange als Abführmittel verwendet¹⁰⁵. Dies erweckt stark den Anschein, dass Pilze im Bündnerland nicht gegessen wurden. Wasson und Wasson teilen diese Ansicht und gehen davon aus, Pilzsammeln habe in den gebildeten Kreisen der Stadtbevölkerung begonnen¹⁰⁶ und sich dann allmählich in die ländlicheren Gegenden ausgebreitet. Von Dr J. Schlittler, Zürcher Pilzkontrolleur, lassen sie sich dies mit der Aussage bestätigen, dass in den Tälern der nördlichen Alpen von den Einheimischen keine Pilze gegessen werden, obwohl diese dort in grossen Mengen wachsen.

Ein ähnliches Bild gibt sich für Teile des Wallis. Nach Gyr und Schüle werden in den vierziger Jahren des 20. Jahrhunderts im Val d'Anniviers Pilze nur von Hoteliers und Feriengästen gesammelt. Die Einheimischen machen keinen Gebrauch davon und haben ähnlich wie die Bündner nur wenige Bezeichnungen für Pilze.¹⁰⁷ Bis zum jetzigen Zeitpunkt gibt es im Kanton Wallis keine Bestimmungen für das Sammeln von Pilzen. Es scheint fast so, als ob auch heute die Walliser den Pilzen wenig Beachtung schenken, findet man doch bei Wanderungen im Wallis oftmals nahe kleiner Dörfer

¹⁰⁰ Steiger 1894, S. 251

¹⁰¹ Wasson und Wasson 1957, S. 338

¹⁰² Wasson und Wasson 1957, S. 336

¹⁰³ Lenz 1831, S. 4

¹⁰⁴ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 86

¹⁰⁵ Pilzkunde im Altertum 1934, S. 85

¹⁰⁶ Wasson und Wasson 1957, S. 346

¹⁰⁷ Gyr & Schüle 1994, S. 446

direkt am Wegrand ausgewachsene Exemplare von Steinpilzen und ganze Gruppen von Eierschwämmen.

REFLEXION

Zuletzt wird nun das erlangte Wissen kurz zusammengefasst und darauf überprüft, ob es sich zum Untermauern der Hypothese eignet:

Die Lage in Europa ist für die Nachbarländer der Schweiz nachvollziehbar. In Italien und Frankreich ist gegen Ende des 17. Jahrhunderts ein wachsender Pilzkonsum nachweisbar, der in Frankreich Anfang desselben Jahrhunderts eingesetzt hat. Für Italien konnte der Beginn eines allgemeinen Pilzkonsums nicht festgestellt werden. In den deutschsprechenden Nachbarländern der Schweiz sind die Anfänge des Pilzessens auch nicht genau zu datieren. Zwar lässt sich ein vereinzelter Konsum bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen, doch bleiben Pilze in den meisten Regionen bis Ende 18. Jahrhundert ein schwach genutztes Nahrungsmittel. Desto klarer ist für diese Länder die Situation am Anfang des 19. Jahrhunderts. Auf den Märkten Italiens findet man grosse Mengen der unterschiedlichsten Pilzarten. In Frankreich werden seit über 100 Jahren grossflächig Champignons gezüchtet und exportiert und Deutschland sowie Österreich treiben regen Handel mit getrockneten Waldpilzen.

Anders verhält es sich in der Schweiz. Ausser in einigen wenigen Rezeptvorschlägen mit Frühlingsmorcheln und Büschenchampignons aus Frankreich wird den Pilzen bis Ende 18. Jahrhundert kaum Beachtung geschenkt. Mit der einsetzenden Entwicklung chemischer Analysemethoden werden die Waldpilze aufgrund ihres hohen Stickstoffgehaltes als sehr nahrhaft deklariert. Seit den letzten Jahren des 18. Jahrhunderts wird deshalb versucht, diese als Nahrungsmittel in der Bevölkerung bekannt zu machen. Trotzdem stellt sich der Erfolg dieses Vorhabens lange Zeit nicht ein. Apotheker, Pharmazeuten und Behörden, welche die treibenden Kräfte dieser Bestrebung sind, beklagen sich bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts darüber, dass den Pilzen viel zu wenig Beachtung geschenkt würde. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts werden in den grossen Städten Pilze zwar konsumiert, in den Alpentälern findet aber nach wie vor kein Pilzkonsum statt, was sich erst im 20. Jahrhundert mit der Zunahme des Alpentourismus ändert. Eine Zeitzeugin beschreibt

1905 die Situation treffend:“ [Pilze] *sind noch viel zu wenig allgemein bekannt. In den Städten werden sie meist von Professorfamilien gegessen.*“¹⁰⁸

Die zusammengetragenen Quellen zeigen auf, dass die großflächig Nutzung der Waldpilze in der Schweiz erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts einsetzt. Die aufgestellte Hypothese konnte somit gefestigt und die in der Einführung erwähnten Aussagen von Mattmüller, Braun und Sablonier relativiert werden. Es gibt sogar gute Hinweise darauf, dass in manchen Teilen der Schweiz der Pilzkonsum erst im 20. Jahrhundert Einzug hatte.

Wie am Beispiel der Schweiz und dem französischen Teil Kanadas gezeigt werden konnte, scheint es für den Pilzkonsum nicht entscheidend zu sein, wie ausgeprägt das Vorkommen dieses Nahrungsmittels in einem Gebiet ist. Vielmehr bestimmen kulturelle Elemente, ob Pilze zu den Nahrungsmitteln gehören oder nicht. Dieses Phänomen findet man nicht nur in der europäischen Kultur, sondern auch an den Küsten der Beringsee. Die amerikanische sowie die russisch Küste sind sich in Klima sowie Vegetation sehr ähnlich. Viele der Bewohner beider Gebiete zeigten bis Mitte 20. Jahrhundert eine nomadische Lebensweise. Dabei ist bemerkenswert, dass nur auf der amerikanischen Seite der Beringsee Pilze zur Nahrung der Nomaden gehörte, auf der russischen Seite diese jedoch gemieden wurden.¹⁰⁹ Dies deckt sich mit der von Wasson und Wasson erstellten Theorie über mykophile und mykophobe Völker¹¹⁰, die von Lévi-Strauss ebenfalls übernommen wurde. Lévi-Strauss geht sogar noch weiter und stellt die Theorie auf, dass der Fliegenpilz das wichtigste Kult- sowie Rauschmittel der nordeuropäischen Kulturen gewesen sein könnte.¹¹¹

¹⁰⁸ Corodi 1905, S. 188

¹⁰⁹ Yamin-Pasternak 2008, S. 1

¹¹⁰ Wasson und Wasson 1957

¹¹¹ Lévi-Strauss 1973, S. 253

WEITERFÜHRENDE ARBEITEN

Bei intensiver Beschäftigung mit dem Forschungsfeld Pilzgeschichte eröffnet sich eine Fülle von Bereichen, die eine tiefere Behandlung verdienen und weitere Arbeiten ermöglichen. Viele dieser Bereiche konnten in Rahmen dieser Arbeit aus Zeitgründen leider nur gestreift werden und manche davon sollen deshalb hier noch kurz erwähnt werden.

So wäre es sehr interessant herauszufinden, wie sich das Verhältnis zu Pilzen während des Mittelalters entwickelt hat. Es gibt eine Auflistung von mittelalterlichen Werken, in denen Pilze eine Erwähnung finden¹¹². Der Einfluss antiker Autoren, der Kirche sowie der Aufklärung auf die Einstellung gegenüber Pilzen könnte analysiert werden. Dabei sollte auch die französische Ernährungslehre und deren Ursprünge betrachtet werden.

Diesem Thema schliesst sich der Aberglauben an. Das *Handbuch des Deutschen Aberglaubens* verweist auf viele Mythen und Sagen um Pilze, deren Ursprünge zwar schwer datierbar sind, teilweise aber einen Trend aufweisen. Wie in dieser Arbeit mehrmals erwähnt, scheint beispielsweise Silber im Zusammenhang mit Pilzen eine wichtige Rolle zu spielen. Die Erwähnungen gehen bis auf die Römer zurück¹¹³.

Auf die Schweiz bezogen lohnt es sich bestimmt, dem Hinweis zu folgen, dass in den Alpentälern bis Mitte des 20. Jahrhundert kein verbreiteter Pilzkonsum stattfand. Eine eingehendere Befassung mit dieser Hypothese wäre auch für diese Arbeit interessant gewesen. Da viele der in jener Zeit Geborenen noch leben, würde sich die Möglichkeit bieten, mittels Befragungen Zeitzeugen für diese Hypothese zu finden, was sich in Zukunft als immer schwieriger erweisen wird.

¹¹² Seidel 1934, S. 66

¹¹³ Willich 1563 S. 1

QUELLENVERZEICHNIS

Batsch, August, Elenchus Fungorum, Jena 1793.

Braun, Rudolf: Das ausgehende Ancien Régime in der Schweiz: Aufriss einer Sozial- und Wirtschaftsgeschichte des 18. Jahrhunderts. Ruprecht, Zürich 1984.

Carrichter Bartholom.: Der Teutschen Speisskammer, Amberg 1610.

Corodi, Emma: Gritli in der Küche. Zürich 1903, Zitiert nach 2. Auflage 1905.

Custer, Gustav: Die Gesundheitsgefahren durch Schwämme und deren Verhütung, in: Blätter für Gesundheitspflege, Zürich 1884, Nr. 19, S. 145-164.

Custer, Gustav: Über die essbaren Pilze und den Wert der Pilzkunde, Schweizerische Blätter für Gesundheitspflege, Zürich 1905, S 181-185.

Custer, Gustav: Verkehr mit essbaren Pilzen, Schweizerische Blätter für Gesundheitspflege, Zürich 1898, S 265-266.

Custer, Gustav: Zum Kapitel der essbaren und giftigen Pilze, Schweizerische Blätter für Gesundheitspflege, Zürich 1898, S 297.

Custer, Gustav: Zur Verhütung von Vergiftungen durch den Genuss von Schwämmen, Schweizerische Blätter für Gesundheitspflege, Zürich 1889, S 217-218.

Custer, Gustav: Zur Volksbelehrung über essbare und giftige Pilze, Schweizerische Blätter für Gesundheitspflege, Zürich 1907, S 202-203.

Dupertuis: Les recettes de ma tante. Neuchâtel/Genève 1913.

Eine neue Industrie, Intelligenzblatt der Stadt Bern, 27.10. 1894.

Ferrières, Madeleine: Nourritures Canailles, Paris 2007

Giftige Schwämme, Schweizerische Zeitschrift für Pharmacie, 1859, S. 61-62.

Gyr, Willy: le Val d'anniviers. Vie traditionnelle et culture matérielle basées sur le patois de Saint-Luc, remanié et édité par Rose-Claire Schüle, Basel 1994.

Hauser, Albert & Sara Galle: "Gebts über tisch warm für gest"- Das Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperpalast, Brig 2001

Häuslich, Susanna: Die Pilze, Neuer Hausfreund, Bern 1883, S. 279.

Heinrich, Georg: Allgemeines Oeconomisches Lexikon, Leipzig 1790.

Hochobrigkeitliches Wochenblatt der Stadt Bern, 1. Juni 1795.

Kiple, Kenneth F; Ornelas Kriemhild C.: Funghi, in: The Cambridge World History of Food, Cambridge 2000, S. 313-334.

König, Emanuel: Geographica Helvetica Curiosa – Neu Curioses Eydgenössisch-Schweizerisches Haus-Buch, Basel 1706.

Krombholz, J.V.: Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme, Prag 1831.

Lenz, Harald: Die nützlichen und schädlichen Schwämme, Gotha 1831.

Lévi-Strauss, Die Pilze in der Kultur in; Strukturelle Anthropologie II, Paris 1973

Mattmüller, Markus : Die Dreizelgenwirtschaft – eine elastische Ordnung, in: Ansichten von der rechten Ordnung. Bilder über Normen und Normverletzungen in der Geschichte, Bern und Stuttgart 1991, S. 242-252.

Michaeli, Petro A.: Nova Planetarum Genera, Florenz 1529.

Monthoux, Olivier, Eine gewollte Selbstvergiftung mittels Amanita phalloides (Grüner Knollenblätterpilz) und deren Behandlung. Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Bern 1982, S. 200-203.

Morchel und Lorchel, Schweizerische Wochenschrift für Pharmacie, 1900, S. 221-223.

Mörner, C.: Beiträge zur Kenntniss des Nährwerthes einiger essbarer Pilze, Schweizerische Zeitschrift für Pharmacie, (Schaffhausen?) 1886, S. 389-400.

Noulet, J.B.: Traité des Champignons comestibles, suspects et vénéneux qui croissent dans le basin Sous-Pyrénéen, Paya, Paris 1838

Persoon, C.H. : Traité des champignons comestibles, Paris 1818.

Peter, Anton: Volkstümliches aus Österreichisch-Schlesien, Troppau 1866.

Pilzausstellung von B. Studer, Apotheker in Bern, Schweizerische Wochenschrift für Pharmacie 1898. S 535.

Pilzkunde im Altertum, in: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Bern-Bümplitz 1934, Heft Nr. 6, S. 85-88.

Repert, N.: Zur Kenntniss der Giftigkeit der Schwämme, Schweizerische Wochenschrift für Pharmacie, 1869, S. 149.

Sablonier Roger. Innerschweizer Gesellschaft im 14. Jahrhundert, Sozialstruktur und Wirtschaft. In: Innerschweiz und frühe Eidgenossenschaft, Jubiläumsschrift 700 Jahre Eidgenossenschaft, Bd. 2, Historischen Verein der V Orte. Olten 1990, S. 11-233.

Scappi, Bartholomeo: Opera, Rom 1570

Schäffers, J.C.: Natürlich ausgemalte Abbildungen bayrischer und pfälzischer Schwämme welche um Regensburg wachsen. Regensburg 1762.

Seidel, M.: Mittelalterliche Pilzkenntnis, in: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Bern-Bümplitz 1934, Heft Nr. 5, S. 66-70.

Seidel, M.: Zwei handschriftliche Urkunden über Pilze vorgutenbergischer Zeit, in: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Bern-Bümplitz 1934, Heft Nr. 8, S. 111-113.

Staffler, Johann: Tirol und Voralberg, statistisch mit geschichtlichen Bemerkungen, Innsbruck 1839.

Steiger, M.: Über Pilze und Schwämme und deren Verwendung, Kochschule 1894, S. 251-253.

Studer, B.: Der Apotheker als Pilzexperte, Schweizerische Wochenschrift für Pharmacie 1900. S 210-311.

Studer, B.: Die wichtigsten Speisepilze, Bern 1887.

Studer, B.: Jakob Gabriel Trog, Schweizerische Wochenschrift für Pharmacie, 1887, S. 215-219.

Studer, B.: Ueber die Vergiftung mit Amanita Phalloides in Bern im Jahre 1884, Schweizerische Wochenschrift für Pharmacie 1885. S 351-253.

Trog, G.: Die Schwämme des Waldes als Nahrungsmittel, Bern 1848.

Von Bonstetten, Karl V.: Briefe an die italienischen Ämter, Kopenhagen 1800. Neudruck Ascona 1992.

Waller, Manuel; Bildungsbürger beim Pilzesammeln, Schenk 2010.

Wasson, Valentina; Wasson, Gordon: Mushrooms, Russia and History. Pantheon, New York 1957.

Willich, Jodocus: Ars magirica, hoc est, coquinaria de cibariis, ferculis opsoniis, alimentis & potibus diversis parandis, eorumque facultatibus : liber medicis, philologis & sanitatis tuendae studiosis omnibus apprime utilis, Gessner, Zürich 1563.

Yamin-Pasternak, Sveta: From Disgust do Desire: Changing Attitudes toward Beringian Mushrooms, John Hopkins University, Baltimore 2008

Zoller, Heinrich; Steinmann, Martin, Conradi Gessneri Historia Planetarum, Urs-Graf-Verlag, Dietikon-Zürich 1987.

Herzlichen Dank an

François de Capitani

Jakob Messerli

Jon Mathieu

Manuel Waller

Mirjam Hunziker