

Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Band: 70 (2018)

Artikel: Grosspilze
Kapitel: Pilzgalerie
Autor: Bänziger, Ruth / Pfunder, Dieter / Uehlinger, Ruth / Uehlinger, Werner
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-880917>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

10 Pilzgalerie



10.1 Verzeichnis der Arten

Pilze mit Röhren

41	Birkenpilz	
42	Echter Rotfuss-Röhrling	
43	Goldgelber Lärchen-Röhrling	
44	Fichten-Steinpilz	
46	Flockenstieler Hexen-Röhrling	
48	Maronen-Röhrling	

Lamellenpilze mit faserigem Fleisch

49	Blutblättriger Hautkopf	
50	Dunkler Hallimasch	
52	Gemeiner Anis-Egerling	
54	Gemeiner Erd-Ritterling	
56	Gemeiner Samtfussrübling	
57	Goldzahn-Schneckling	
58	Gemeines Stockschwämmchen	
60	Grüner Knollenblätterpilz	
62	Kahler Krempling	
63	Kegeliger Risspilz	
64	Kuhmaul	
65	Langstieler Knoblauch-Schwindling	
66	Maipilz	
68	Mönchskopf-Trichterling	
69	Nebelgrauer Trichterling	
70	Parasolpilz	
72	Perlpilz	
74	Purpurfärbiger Holzritterling	
75	Rotbrauner Streifling	
76	Rauchblättriger Schwefelkopf	
78	Schleiereule	
80	Schopf-Tintling	
82	Violetter Farbtrichterling	
84	Violetter Rötleritterling	

86	Wurzelnder Marzipan-Fälbling	
87	Ziegelgelber Schleimkopf	

Lamellenpilze mit sprödem Fleisch

90	Buchen-Spei-Täubling	
91	Grubiger Fichten-Milchling	
92	Gemeiner Stink-Täubling	
94	Lachs-Reizker	
96	Rotstieler Leder-Täubling	
97	Stachelbeer-Täubling	
98	Violettgrüner Frauen-Täubling	
100	Wolliger Milchling	

Pilze mit anderen Sporenlagern

101	Birken-Hautporling	
102	Echter Zunderschwamm	
104	Gemeine Stinkmorchel	
106	Gestreifter Teuerling	
108	Gewimperter Erdstern	
109	Habichtspilz	
110	Krause Glucke	
112	Riesenbovist	
114	Toten-Trompete	
116	Semmel-Stoppelpilz	

Schlauchpilze

117	Aderiger Morchelbecherling	
118	Eselsohr	
119	Geweihförmige Holzkeule	
120	Österreichischer Kelchbecherling	
122	Sommer-Trüffel	
124	Speise-Morchel	
126	Herbst-Lorchel	

Speisepilz kein Speisepilz giftig

10.2 Beiträge zu den Arten

Birkenpilz *Leccinum scabrum*



Birken-Röhrling, Birken-Raufuss



Die Gattung *Leccinum* umfasst die Raufüsse und die Rotkappen. Es gibt über 40 Arten davon. Sie tragen den Namen Raufuss wegen ihres rauen, mit dunklen Schuppen übersäten Stiels. Alle sind Mykorrhizapilze und leben in Symbiose mit Bäumen, bei unserem Pilz mit der Birke.

Mit seinem bis zu 20 cm breiten, braunen und etwas schmierigen Hut und dem bis zu 15 cm langen und 2 cm dicken, zylindrischen Stiel ist er leicht zu erkennen. Die Röhrenschicht lässt sich gut vom Hutfleisch ablösen.

Vor allem junge, feste Exemplare mit weisslicher Röhrenschicht sind gute Speisepilze. Beim Zubereiten werden sie jedoch ziemlich schleimig. Sowohl beim Kochen als auch beim Trocknen (→ Kapitel 9) verfärbt sich das helle Pilzfleisch dunkel bis schwarz, was aber den Genusswert nicht beeinflusst.

Eine Faustregel besagt, dass 50 g getrockneter Pilze etwa 500 g Frischpilzen entsprechen.

Alle Raufussröhrlinge sind essbar. Das bedeutet aber nicht, dass alle auch gut schmecken. Besonders begehrt sind die verschiedenen Rotkappen.

Echter Rotfuss-Röhrling *Xerocomus chrysenteron*

Rotfuss-Röhrling, Rotfüessli



Bereits befallener ...



... und total vom Goldschimmel (*Hypomyces chrysospermus*) erobert Echter Rotfuss-Röhrling.

Der normalerweise eher kleine Filz-Röhrling (*Xerocomus*) kann in seinem Aussehen stark variieren. Die Hutfarbe reicht von hell- über oliv- bis dunkelbraun und die Oberfläche von matt und filzig bis ledrig und rissig. Bei Frass- oder Rissstellen verfärbt sich das Hutfleisch rötlich. Die Röhren sind gelb bis olivgelb. Der schlanke, gelbe Stiel ist meistens mit roten Flöckchen bedeckt, daher auch der Name. Der Echte Rotfuss-Röhrling stellt keine besonderen Ansprüche an die Bodenbeschaffenheit. Er wächst bei uns sehr häufig von Juli bis Oktober – für Pilzsammler ideal.

Man sollte aber nur junge Exemplare sammeln, da ältere oft schwammig, madig und vom giftigen Goldschimmel befallen sind. Dieser zeigt sich zuerst in einer weisslichen Verfärbung der Röhren, die sich dann auf den gesamten Pilz ausbreitet.

Solche befallenen Pilze in einem Gericht können zu unliebsamen Magen-Darm-Problemen führen.

Goldgelber Lärchen-Röhrling *Suillus grevillei*



Gold-Röhrling



Der Goldgelbe, der Rostrote (*Suillus tridentinus*) und der Graue Lärchen-Röhrling (*Suillus viscidus*) erscheinen bereits im Sommer. Es sind Schmierröhrlinge, die in Symbiose mit der Lärche oder der Föhre leben. In den Schaffhauser Wäldern kommen nur diese drei vor, in höheren Lagen auf eher sauren Böden noch einige weitere Schmierröhrlingsarten. Bevor sich beim jungen Goldgelben Lärchen-Röhrling der halbkugelige Hut öffnet, ist er bis zum Stiel mit einem glasklaren Schleim überzogen. Nach dem Öffnen des Hutes trocknet er ein und hinterlässt am Stiel eine schleimige, klebrige Ringzone, die oft mit Nadeln und Laub verklebt ist. Der mit etwa 5 bis 10 cm Hutdurchmesser und 5 bis 8 cm Stielhöhe mittelgrosse Pilz ist weichfleischig, etwas schwammig und hat kaum Geruch und Geschmack. Alle Schmierröhrlinge sind essbar, wenn auch nicht in grossen Mengen zu empfehlen, weil sie die Verdauung beschleunigen. Zieht man ihnen beim Rüsten die Huthaut ab, hat man sie schneller gesäubert und der Beschleunigungswirkung etwas entgegengewirkt. Sie eignen sich als Mischpilze oder zum Trocknen (→ Kapitel 9).



Junger, noch halb geschlossener Goldgelber Lärchenröhrling

Fichten-Steinpilz *Boletus edulis*



Herrenpilz



Netzzeichnung bei einem jungen Steinpilz

Der Fichten-Steinpilz ist allgemein bekannt und beliebt. Wenigstens jung ist sein Fleisch noch «steinhart». Das hat ihm wohl seinen deutschen Namen gegeben. Mit seinem Hut von bis zu 20 cm Durchmesser kann er uns imponieren. Die Huthaut ist bei Nässe schmierig. Sie lässt sich nicht abziehen. Die Farbe der Röhren verändert sich während der Sporenreife von weisslich über gelblich bis olivgrün. Bei älteren Exemplaren ist die Röhrenschicht schwammig und deshalb qualitätsvermindernd. Sie lässt sich dann leicht ablösen. Sein meist bauchiger Stiel ist mindestens im obersten Teil durch ein feines, erhabenes, weisses Netz gekennzeichnet. Nebst dem Fichten-Steinpilz gibt es, je nach Literatur, noch mindestens drei weitere Steinpilzarten: den Kiefern-Steinpilz (*Boletus pinophilus*), den bei uns häufigen im Laubwald vorkommenden Sommer-Steinpilz (*Boletus aestivalis*) und den Schwarzhütigen Steinpilz (*Boletus aereus*). Sie unterscheiden sich vor allem durch die Bäume, mit



Sommer-Steinpilz



Kiefern-Steinpilz



Schwarzhütiger Steinpilz

denen sie in Symbiose leben, nicht aber durch ihre mikroskopischen Merkmale. Wohlschmeckend sind sie alle. Sie lassen sich vor allem durch Trocknen konservieren, weil so ihr feines Aroma noch intensiver wird (→ Kapitel 9).

Der Steinpilz hat einen Doppelgänger, den Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*). Im Gegensatz zum Steinpilz hat er ein dunkles, grobes Netz am Stiel. Die Röhrenmündungen sind anfangs fast weiss, bei älteren Pilzen rosa. Zudem ist er, wie der Name es verrät, gallenbitter. Schon ein kleines Stück kann die ganze Pilmahlzeit verderben. Weil er bei uns bisher selten vorkam, im Schwarzwald aber häufig ist, wurde er auch manchem erfahrenen Schaffhauser Pilzfreund schon zum Verhängnis. 2016 kam er auf dem Reiat erstmals in grösseren Mengen vor.



Gallen-Röhrling mit grobem, braunem Netz

Flockenstieleriger Hexen-Röhrling *Boletus erythropus*



Schusterpilz



Netzstieleriger Hexenröhrling

Rotporige Röhrlinge mit blauendem Fleisch werden im Volksmund oft als Hexenröhrlinge bezeichnet und aufgrund ihres Aussehens als giftig eingestuft. Giftig gilt für einige, aber nicht für alle. Der Schusterpilz beispielsweise ist ein ausgezeichnete Speisepilz. Es lohnt sich ihn zu kennen, da er eine stattliche Grösse erreichen kann und selten von Maden befallen ist.

Sein 10 bis 20 cm grosser Hut ist fein filzig, dunkel- bis ockerbraun, und der Rand überlappt die Röhren ein bisschen. Die Röhrenmündungen sind jung orange und dunkeln dann bis karminrot nach. Auf Druck verfärben sie sich sofort intensiv dunkelblau.

Der Stiel ist ein wichtiges Erkennungsmerkmal. Er ist bei aufgeschirmten Exemplaren annähernd zylindrisch und auf gelbem Grund mit roten bis orangefarbenen Flecken überzogen. Es sieht aus, als sei die Stielrinde zerrissen.



Flockenstieliger Hexen-Röhrling, Stieldetail
 BILD: WWW.PIXABAY.COM



Netzstieliger Hexen-Röhrling, Stieldetail

Das feste Fleisch ist gelb, verfärbt sich aber im Schnitt sofort dunkelblau. Nach einer gewissen Zeit, spätestens wenn der Pilz gekocht wird, kehrt die gelbe Farbe zurück.

Verwechslungsgefahr besteht mit dem Netzstieligen Hexen-Röhrling (*Boletus luridus*). Aber schon der Name deutet auf den Unterschied hin. Bei diesem Hexen-Röhrling ist der Stiel mit einem langgestreckten, grobmaschigen Netz überzogen; im unteren Teil rötlich, gegen die Stielspitze orangerot. Ein weiterer Unterschied besteht in der Hutfarbe. Sie ist heller, gelb- bis orangebraun.

Auch der Querschnitt durch den Hut gibt Auskunft. Über den Röhren ist das Hutfleisch mit einer roten Schicht überzogen. Diese sieht man im Schnitt als rote Linie. Sie kann als Warnung gedeutet werden, diesen Pilz nicht zu sammeln. Bei etlichen Leuten sind beim Genuss des Netzstieligen Hexen-Röhrlings schon Vergiftungserscheinungen aufgetreten.



Schnittbild: Flockenstieliger Hexen-Röhrling ohne rote Linie zwischen Fleisch und Röhren



Schnittbild: Netzstieliger Hexen-Röhrling mit roter Linie zwischen Fleisch und Röhren

Maronen-Röhrling *Xerocomus badius*



Maroni, Marönler



Maronen-Röhrling

Der Maronen-Röhrling ist ein vorzüglicher Speisepilz, der zum Trocknen geeignet ist (→ Kapitel 9). Sein Hut hat die Farbe einer Kastanie und wird im Mittel 8 bis 12 cm breit. Es gibt aber auch Hüte bis 20 cm. Feucht ist er schmierig anzufühlen, trocken fein-filzig. Im Schnitt blaut das Fleisch unterschiedlich stark. Es gibt welche, die sich gar nicht verfärben. Der Stiel hat keine Netzzeichnung. Die Röhrenmündungen sind anfangs blassgelb, dann grüngelb und werden im Alter schmutzig-olivgrün. Auf Druck werden sie sofort blau.

Als einer von wenigen Pilzen kann der Maronen-Röhrling sowohl mit Nadel- als auch mit Laubbäumen eine Symbiose (→ Kapitel 2.2.2) eingehen.

Berüchtigt wurde der Maronen-Röhrling im Jahre 1986, nachdem im ukrainischen Tschernobyl ein Atomreaktor explodiert war. Von allen damals untersuchten Speisepilzen hatten der Maronen-Röhrling und der Violette Farbtrichterling (*Laccaria amethystina*) am meisten radioaktive Isotope angereichert. Beim Maronen-Röhrling war vor allem die Huthaut betroffen. Allerdings ging bei uns von den Pilzen nie eine ernst zu nehmende Gefahr aus, weil sie kein Hauptnahrungsmittel sind wie Brot, Fleisch und Milch.

Blutblättriger Hautkopf *Cortinarius semisanguineus*



Er fällt nicht durch seine Grösse auf (Hut ca. 4 cm, Stiel ca. 5 cm), sondern vielmehr durch seine lebhaftere Farbe. Vor allem bei jüngeren Exemplaren leuchtet das Rot der Lamellen im Kontrast zum weissbräunlichen Stiel.

Der Blutblättrige Hautkopf ist ein Schleierling und ein typischer Vertreter der Untergattung Hautköpfe, die alle giftig oder giftverdächtig sind. Sie haben alle etwa die gleiche Grösse, einen feinfaserigen trockenen Hut und lebhaftere Farben. Sie lieben saure Böden und sind deshalb im Kanton Schaffhausen nicht häufig anzutreffen. Die Farben der Hautköpfe sind in Alkohol löslich (siehe Test) und können zum Färben von Wolle verwendet werden. Es braucht aber riesige Mengen dieser kleinen Pilze. (→ Kapitel 3).

Test: Pilz der Länge nach durchschneiden. Mit der Schnittfläche auf ein mit Spiritus getränktes Papiertaschentuch legen und ein paar Sekunden warten. Das Resultat kann verblüffen.



Hautköpfe enthalten alkohollösliche Farbpigmente (Anthrachinone).

Dunkler Hallimasch *Armillaria ostoyae*



Der Hut des Dunklen Hallimaschs kann 3 bis 8 cm breit werden. Er ist jung gewölbt, wird aber bald flach, im Alter etwas vertieft. Die Hutfarbe ist fleisch- bis rotbraun und mit schwarzbräunlichen Schüppchen bedeckt, die abwischbar sind. Der 5 bis 12 cm lange und bis zu 1.5 cm dicke, zähe Stiel ist hellbraun mit weisslichem, häutigem Ring. Unter diesem Ring hat der Stiel bräunliche Schuppen. Bei älteren Exemplaren kann der Ring fehlen. Das Fleisch des Dunklen Hallimaschs ist cremefarben, ziemlich fest, ohne besonderen Geruch. Der sehr oft büschelig wachsende Pilz ist in ganz Mitteleuropa häufig. Er kommt an Stämmen und Stümpfen von toten und lebenden Laub- und Nadelhölzern vor. Alle Hallimasch-Arten wachsen immer auf Holz, auch wenn das nicht sichtbar ist.

Sie sind bei den Förstern gefürchtet. Einerseits sind sie Saprobionten, also Holzersetzer, andererseits gefährliche Parasiten (→ Kapitel 2.2.3). Sie befallen auch gesunde Bäume und schwächen diese. Wenn dann noch andere Faktoren wie Trockenheit dazukommen, kann der Pilz den befallenen Baum innerhalb weniger Jahre zum Absterben bringen. Oft tritt der Hallimasch in grossen Mengen auf.

Roh ist der Pilz giftig und verursacht Magen-Darm-Beschwerden. Im Volksmund nennt man ihn auch «Heil im Arsch» (→ Kapitel 9).

Der Dunkle Hallimasch ist der grösste lebende Organismus der Erde. Im US-Staat Oregon besiedelt ein Exemplar eine Fläche von neun Quadratkilometern. Sein

Myzel, dessen Alter auf 6000 Jahre geschätzt wird, soll ein Gewicht von über 6000 Tonnen aufweisen. In der Schweiz befindet sich der grösste Hallimasch (*Armillaria ostoyae*) in der Nähe des Ofenpasses. Er besiedelt eine Fläche von 35 ha.

Neben dem Dunklen Hallimasch kommt bei uns auch der Honiggelbe Hallimasch (*Armillaria mellea*) vor. Man findet ihn in Gärten, Parkanlagen, Obstwiesen und im Wald. Er verursacht bei manchen Leuten auch nach dem Abkochen oder Trocknen Magen-Darm-Probleme.

Der Honiggelbe Hallimasch unterscheidet sich vom Dunklen Hallimasch durch den gelbbraunen, meist kahlen Hut mit dunkler Mitte und den unterseits gelbgeflockten Ring, der meist ganz oben am Stiel sitzt. Die büscheligen Stiele laufen zudem zu einer gemeinsamen Wurzel zusammen.

Dieser Hallimasch ist ein «Leuchtpilz». Es sind mehrere leuchtende Pilzarten bekannt, die in 3 Typen aufgeteilt sind:

- Pilze, bei denen nur der Fruchtkörper leuchtet
- Pilze, bei denen nur das Myzel leuchtet
- Pilze, bei denen der Fruchtkörper und das Myzel leuchten

Beim Honiggelben Hallimasch leuchtet aufgrund chemischer Reaktionen nur das Myzel. Man nennt dies Biolumineszenz. Dazu braucht es das Enzym Luciferase (das nach Lucifer, dem «Lichtträger» benannt ist), welches das Molekül Luciferin oxidiert. So wird ein kaltes Licht erzeugt, das nachts sichtbar ist. Den Zweck des Leuchtens kennt man nicht.

Ähnlich leuchten auch Glühwürmchen im Dunkeln. Der Zweck dieses Leuchtens ist sehr wohl bekannt.



Honiggelber Hallimasch



Honiggelber Hallimasch



Honiggelber Hallimasch

Gemeiner Anis-Egerling *Agaricus arvensis*

Schaf-Champignon, Anis-Champignon



Gemeiner Anis-Egerling

Der Gemeine Anis-Egerling wächst meistens ausserhalb des Waldes, an Waldrändern, in Wiesen und Parkanlagen. Er riecht angenehm nach Anis, besonders wenn man ihn ein bisschen reibt. Mit seinem Hutdurchmesser von bis zu 15 cm und der Stielstärke von bis zu 3 cm ist er in der Küche ein ergiebiger Geselle. Leider ist er aber oft schon beim Pflücken von Fliegenlarven («Würmern») besetzt.

Der aufgeschirmte Hut hat manchmal einen stumpfen Buckel, und der häutige Ring hängt am Stiel herab. Bei uns sehr häufig zu finden ist der Dünnefleischige Anis-Egerling. Er ist allgemein schwächer, hat einen dünneren Hut und Stiel, riecht und schmeckt aber genauso gut wie sein «gemeiner» Bruder.

Der Doppelgänger des Gemeinen Anis-Egerlings heisst Veränderlicher Karbol-Egerling (*Agaricus xanthoderma*). Dieser kann Magenschmerzen, Erbrechen und Durchfall verursachen (→ Kapitel 5 und 6).

Er unterscheidet sich vom Gemeinen Anis-Egerling durch den unangenehmen Geruch nach Karbol, den er jedoch oft erst beim Kochen entwickelt. «Karbol» ist der veraltete Name für «Phenol», das unter anderem in der Herstellung von Kunststoffen und Arzneimitteln Verwendung findet. Aber wer weiss schon, wie Phenol riecht? Die älteren Semester unter den Pilzfrenden, die noch mit der Stahlfeder schreiben lernten, wissen, wie es roch, wenn der Lehrer oder die Lehrerin das Tintenfass nachfüllte. Phenol war auch der typische Spitalgeruch, da es das gebräuchlichste Desinfektionsmittel war. Die Medizinstudenten applizierten es hinters Revers, um als Mediziner ihre Chancen bei den Mädchen zu erhöhen. Es ist anzunehmen, dass dieser Geruch bei den heutigen jungen Damen kein Auswahlkriterium mehr darstellt.

Auch beim Veränderlichen Karbol-Egerling kann der Geruch durch Reiben verstärkt werden. Ein zweites Merkmal verrät diesen Giftpilz: Wenn man den Stielfuss längs anschneidet, läuft dessen Fleisch sofort chromgelb an.

Die Gattung Egerling, auch «Champignon» genannt, ist in Europa je nach Autor mit 70 bis 80 Arten vertreten. Alle Egerlinge sind Folgeersetzer (Saprobionten, Kapitel 2.2.1) und deshalb nicht auf bestimmte Bäume angewiesen. Allgemein bekannt ist der Zweisporige Egerlinge (*Agaricus bisporus*), den man ganzjährig als braunen oder weissen «Zuchtchampignon» in Lebensmittelabteilungen kaufen kann.



Dünnfleischiger Anis-Egerling



Eher schwächliche Veränderliche Karbol-Egerlinge



Eher kräftige Veränderliche Karbol-Egerlinge

Gemeiner Erd-Ritterling *Tricholoma terreum*



Erd-Ritterling



Es gibt über 80 Ritterlinge; diejenigen mit grauen bis schwarzen Schuppen auf dem Hut werden «Erd-Ritterlinge» genannt. Sie wachsen häufig bei Föhren in Parkanlagen und unter Hecken und riechen fast alle nach feuchtem Mehl. Der Gemeine Erd-Ritterling – und der Gilbende Erd-Ritterling (*Tricholoma scalpturatum*) – sind als mittelmässige Speisepilze bekannt, sie schmecken also nicht besonders gut.

Seit einiger Zeit werden die Inhaltsstoffe des Gemeinen Erd-Ritterlings genauer analysiert. Ein anderer, früher als ausgezeichneter Speisepilz bekannter Ritterling, der «Grünling» (*Tricholoma equestre*), musste vor Jahren plötzlich zu den tödlich giftigen Pilzen umklassiert werden, nachdem in Frankreich Todesfälle erwiesenermassen auf den Genuss dieses Pilzes zurückzuführen waren. Problematisch war dabei, dass nur mehrmals hintereinander gegessene grössere Pilzmahlzeiten mit Grünlingen zum Tod von drei Personen geführt hatten.

Die meisten Ritterlinge sind nur mikroskopisch auseinanderzuhalten, ausserdem möchten Pilzsammler schmackhafte Speisepilze kennenlernen – und nicht knapp

essbare, die viele ungeniessbare und giftige Doppelgänger haben. Der einzige Ritterling, den wir Schaffhauser Kontrolleure freigeben, ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der bei uns aber selten vorkommt: Es ist der Schwarzfaserige Ritterling (*Tricholoma portentosum*), der erst um den Frostbeginn herum in höheren Lagen wächst, zum Beispiel im Schwarzwald.

Verwechseln kann man die verschiedenen Erd-Ritterlinge mit dem wesentlich kräftigeren, stark giftigen Tiger-Ritterling (*Tricholoma pardalotum*). Sein Hut ist ausgesprochen schön gezeichnet; er hat auf weisslichem Grund konzentrisch angeordnete, fast eckige schwarzbraune Schuppen und glänzt seidig. Der (ebenfalls stark giftige) Faserige Tiger-Ritterling (*Tricholoma filamentosum*), hat einen matten, weichfaserigen Hut und fast keine Schuppen. Er könnte mit heller grauen Erd-Ritterlingen wie dem Mausgrauen Erd-Ritterling (*Tricholoma myomyces*) verwechselt werden, der aber vergleichsweise eine «halbe Portion» ist, also viel kleiner und schwächtiger.

Der folgende Ausspruch gilt für beide Tiger-Ritterlinge: «Den Tiger-Ritterling kann man gar nicht fertig essen, er ist immer schon vorher wieder da ...», heisst es im Volksmund, weil der Pilz ein Magen-Darm-Gift enthält, das vom Magen verweigert und mitsamt dem Pilz sofort wieder «rausgeworfen» wird – eine solche Vergiftung ist aber sehr schmerzhaft, kräfteraubend und alles andere als harmlos!



Mausgrauer Erd-Ritterling



Tiger-Ritterling



Faseriger Tiger-Ritterling

Gemeiner Samtfussrübling *Flammulina velutipes*



Winter-Rübling, Samtfussrübling, Winterpilz



Samtfilziger Stiel des Samtfussrüblings

Wenn die eigentliche Pilzsaison vorüber ist, findet man diesen Winterpilz an Stümpfen und Stämmen von Laubhölzern, vor allem an Weide, Pappel und Erle. Er ist sowohl ein Folgeersetzer (Saprobiont) als auch ein Schwächeparasit.

Der «Samtfussrübling» ist ein Winterpilz, dem auch starker Frost nichts ausmacht. Er verfügt über Frostschutzproteine, die den Gefrierpunkt des Wassers in den Zellen herabsetzen. Bei tiefen Minustemperaturen stellt der Pilz sein Wachstum ein und nimmt es bei Tauwetter wieder auf.

Der hübsche Speisepilz mit seinem schmierigen, bis 8 cm breiten, honiggelben Hut und der rotbraunen Mitte hat einen zähfaserigen Stiel (→ Kapitel 9). Der untere Teil des Stiels ist dunkelbraun und samtfilzig, daher auch der deutsche Name. An diesen Merkmalen ist der Pilz leicht zu erkennen. Aber aufgepasst: Auch im Winter können an gleicher Stelle Gifthäublinge wachsen.

Der «Samtfussrübling» war einer der ersten, der gezüchtet wurde. Schon vor 1200 Jahren wurden in China Bäume damit «geimpft». Nebst dem Shiitake ist er in Japan der meistgezüchtete Pilz. Er gilt dort auch als blutdrucksenkender Heilpilz.

Goldzahn-Schneckling *Hygrophorus chrysodon*



Die Hutoberfläche ist bei den meisten Schnecklingen bei feuchtem Wetter schmierig oder schleimig, daher der Name. Die Lamellen sind wachsartig, dick und laufen am Stiel etwas herab.

Der Goldzahn-Schneckling ist kein sehr grosser Pilz. Jung ist er schneeweiss. Mit zunehmendem Alter beginnt eine Verfärbung. Zuerst wird der Hutrand leuchtend gelb. Später gilbt der gesamte Fruchtkörper nach, vor allem, wenn man daran reibt.

Schnecklinge lieben kalkhaltige Böden und kommen oft bei Buchen und Rottannen vor. Sie sind also bei uns nicht selten und das ganze Jahr hindurch zu finden. Einige Arten sind frostbeständig und brauchen sogar tiefe Temperaturen, um Fruchtkörper zu bilden. Es gibt ein paar Dutzend Schnecklingsarten, von denen keine als giftig eingestuft ist. Der Speisewert der meisten ist aber unbedeutend oder minderwertig. Nur der März-Schneckling (*Hygrophorus marzuolus*), der Frost-Schneckling (*Hygrophorus hypothejus*) und der Wald-Schneckling (*Hygrophorus nemoreus*) gelten als gute Speisepilze.



März-Schneckling

BILD: GUGLIELMO MARTINELLI

Gemeines Stockschwämmchen *Kuehneromyces mutabilis*

Stockschwämmli



Stiel mit braunen Schüppchen



Gelbbraune «Stockschwämmchen»

Das Gemeine Stockschwämmchen ist ein beliebter und ausgezeichneter Speisepilz, der bei uns häufig und fast ganzjährig vorkommen kann. Der 3 bis 6 cm grosse Hut ist in jungem Zustand halbkugelig und wird im Alter flacher. Die Hutfarbe ist je nach Alter und Feuchtigkeit veränderlich. Feucht ist der Hut gelb- bis ockerbraun, fettig glänzend mit dunklerer Mitte. Er ist hygrophän, d. h. er weist je nach Feuchtigkeit hellere und dunklere Zonen auf. In trockenem Zustand ist der Hut gelbbraun gefärbt – aber stets mit einer dunkleren Hutmitte. Frische Fruchtkörper sind mit verstreuten hellen Schüppchen bedeckt. Im Alter ist der Hut glatt.

Der Stiel, das wichtigste Merkmal des «Stockschwämmchens», ist 3 bis 6 cm lang und bis 0.5 cm dick. Oberhalb des häutigen Ringes ist der Stiel glatt und cremefarben, darunter ist er auf rotbraunem

Grund dicht mit deutlich abstehenden braunen Schüppchen bedeckt. Der Stiel ist holzig und faserig. Das Gemeine Stockschwämmchen wächst büschelig, vorwiegend auf totem Laubholz, kommt aber auch an Nadelholz vor. Es hat einen angenehm pilzartigen Geruch und ist mild.

«Stockschwämmchen» eignen sich sehr gut zum Trocknen (→ Kapitel 9). Die Hüte sind frisch in Suppen, Saucen oder auf einer Pizza ein Genuss.

Das Sammeln von «Stockschwämmchen» ist sehr beliebt, aber nicht ungefährlich. Es gibt einen tödlich giftigen Doppelgänger, den Gift-Häubling (*Galerina marginata*), der bis auf den Stiel gleich aussehen kann und auf dem gleichen Substrat vorkommt. Der Giftstoff des Gift-Häublings ist Amatoxin, das Gift, das auch im Grünen Knollenblätterpilz enthalten ist.

Der Gift-Häubling wächst zum Teil auch büschelig, und das kann zwischen den Gemeinen Stockschwämmchen sein. Bei diesem Pilz ist der Stiel auf braunem Grund silbrigweiss überfasert. Der Ring ist hängend und vergänglich.

Da beide Pilze am gleichen Substrat wachsen können, werden in der Pilzkontrolle nur «Stockschwämmchen» mit Stiel zum Verzehr frei gegeben. Alle Exemplare, die ohne Stiel gebracht werden oder bei denen die Stielmerkmale nicht deutlich erkennbar sind, werden aussortiert und landen im Grünabfall. Auch der Experte erkennt den makroskopischen Unterschied zwischen «Stockschwämmchen» und Gift-Häubling nur an den Stielmerkmalen.



Junge Stockschwämmchen



Gift-Häublinge



Gift-Häublinge

Grüner Knollenblätterpilz *Amanita phalloides*

Grüner Tod, Grüner Knolli



Breites Farbspektrum des Grünen Knollenblätterpilzes

Mit Sicherheit der gefürchtetste einheimische Giftpilz ist der Grüne Knollenblätterpilz – zu Recht. Er wirkt schon in kleinen Mengen tödlich, wenn eine Behandlung nicht rechtzeitig erfolgt (→ Kapitel 5). Er wächst gerne bei Eichen auf wärmebegünstigten Kalkböden. In den Randwäldern trifft man in warmen Spätsommern nicht selten grössere Gruppen dieser gefährlichen Giftpilze an. Praktisch alljährlich werden in den Schaffhauser Pilzkontrollstellen einige von ihnen aus den Körben der Pilzsammler aussortiert. Dort hineingelangt sind sie meistens nicht, weil die schönen

Pilze mit Speisepilzen verwechselt worden sind, sondern weil sie von Neulingen nicht erkannt und aus «Gwunder» zur Pilzkontrolle mitgenommen werden. Dort werden Knollenblätterpilze von denjenigen Sammlern, die diesen Giftpilz noch nie gesehen haben, mit gehörigem Respekt bestaunt – und vom Pilzkontrolleur erklärt. Lieber blieben die ungeniessbaren und giftigen Pilze wahrscheinlich im Wald stehen, wo sie ihrer Aufgabe gemäss hingehören.

TITELBILD: JAROSLAV MALY WWW.NATURFOTO.CZ

Der Grüne Knollenblätterpilz ist ein stattlicher, eleganter Pilz. Er wird gegen 20 cm hoch, sein fein radialfaseriger, seidig glänzender Hut bis etwa 15 cm breit. Die Hutfarbe variiert von weiss über hell-olivgrün bis olivbraun, der Rand ist heller. Der schlanke Stiel ist weiss, olivgrün genattert (zickzackartig gezeichnet) und trägt eine weisse, geriefte Manschette (einen längsgestreiften «Ring»). Sein Fuss steckt in der Basisknolle, an deren Rand die lappige Scheide aufsteht. Lamellen, Fleisch und Knolle sind weiss. Der Geruch ist unauffällig, etwas unangenehm süsslich, der Geschmack ist mild.

Achtung: schon kleinste Kostproben sind sehr gefährlich!

In der Schweiz recht selten, aber ebenfalls tödlich giftig sind der Kegelhütige Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*) und der Frühlings-Knollenblätterpilz (*Amanita verna*), beide sind weiss.

Die Knollenblätterpilze gehören zu den Wulstlingen, die alle aus einem häutigen Eigeilde herauswachsen. Ist ihre Gesamthülle dick und fest, reisst sie über dem Hut auf und bleibt als kompakte, lappige Scheide an der Knolle stehen, der Hut bleibt ohne Flocken. Ist die Hülle dünn, wie zum Beispiel beim ebenfalls giftigen Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), reisst sie stückweise in Flocken auf und bleibt als «Tupfen» auf dem Hut kleben. Oft werden diese bald vom Regen abgewaschen. An der Knolle bleiben nur einige Hüllflocken-Gürtel sichtbar.

Unter den Wulstlingen gibt es weitere giftige Arten, zum Beispiel den Pantherpilz (→ Pilzgalerie-Beitrag «PerlPilz»), und einige ungeniessbare, wie den Gelben Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*) und den Porphyr-Wulstling (*Amanita porphyria*). Essbar sind der Perlpilz (→ Pilzgalerie-Beitrag) und alle Streiflinge (→ Kapitel 9). Als «köstlich» gilt der Kaiserling (*Amanita caesarea*), der in Europa entlang von ehemaligen Römerstrassen in milden Lagen vorkommt. Im Kanton Schaffhausen ist er sehr selten. Der in Italien heimische Pilz wurde von den Römern als Trockenproviant mitgeführt und sicher auch in Juliomagus genüsslich verzehrt. Seine Sporen können Jahrzehnte, vielleicht Jahrhunderte überdauern.



Junger Grüner Knollenblätterpilz



Weisser oder Kegelhütiger Knollenblätterpilz



Junger Fliegenpilz mit Hüllresten auf dem Hut

Kahler Krempling *Paxillus involutus*

Empfindlicher Krempling



Der Hut ist gerippt und eingerollt. Druckstellen zeigen die typische Verfärbung.

Obwohl er oft dicht bei Strünken und Bäumen wächst, ist der Kahle Krempling kein Holzbewohner. Er bildet mit zahlreichen Nadel- und Laubbäumen Mykorrhiza (→ Kapitel 2.2.2). Deshalb ist er nicht an ein bestimmtes Biotop gebunden und man findet ihn auch ausserhalb von Wäldern in Parkanlagen und Gärten. «Empfindlich» ist eine treffende Umschreibung dieses Pilzes: Bei sachtester Berührung fleckt er rotbraun und hinterlässt an den Fingern hartnäckige Spuren. Bis vor 30 Jahren war der Kahle Krempling bei uns ein beliebter Speisepilz. Er enthält jedoch Stoffe, die vom menschlichen Körper nicht abgebaut

werden können. Bei längerem wiederholtem Verzehr können Kahle Kremplinge sogar zum Tod führen. In Teilen Russlands ist er heute noch ein Marktpilz!

Die Kremplinge (*Paxillus*) haben ihren Namen von dem breit eingerollten Hutrand, der auch beim Aufschirmen lange so bleibt. Sie stehen evolutionär den Röhrlingen nahe, obwohl sie Lamellen besitzen. Diese lassen sich leicht vom Hutfleisch ablösen, wie die Röhren bei den Röhrlingen.

Kegeliger Risspilz *Inocybe rimosa*



Der Kegelige Risspilz ist ein typischer Vertreter seiner Gattung. Der kleine bis mittelgrosse Pilz wächst meist gesellig auf nackten Böden. Man findet ihn häufig an Weg- und Strassenrändern. Er ist einer der wenigen Risspilze, die man auch makroskopisch erkennen kann. Er hat einen kegelig-glockigen Hut. Dieser ist radialfaserig, stroh- bis ockergelb oder olivbräunlich und mehr oder weniger eingerissen. Die Lamellen sind weisslich bis grauocker und der Geruch typisch Risspilz: spermatisch.

Die Gattung der Risspilze umfasst ca. 500 Arten, die meist nur mikroskopisch bestimmt werden können. Sie sind alle giftig oder giftverdächtig.

Auch in unserer Gegend sind Risspilze weit verbreitet. Es sind aber in der Regel kleinere, schwächere und meist unangenehm riechende Pilze, die nur selten in den Körben der Pilzler auftauchen. Eine Ausnahme bildet da der stark giftige Ziegelrote Risspilz (*Inocybe erubescens*) (→ Vergleichsbild beim «Maipilz»).



Der Hut ist gerippt und eingerollt.

Kuhmaul *Gomphidius glutinosus*

Grösster Schmierling



Blasser Hut, gelber Fuss und dunkle Lamellen des reifen Kuhmauls

Seinen tierisch komischen Namen hat dieser Pilz zweifellos aufgrund seiner Hutfarbe und seiner schleimigen Gesamthülle: Dunkel lilagrau, glänzend und glitschig erinnert er stark an ein Kuhmaul. Der Hut blasst im Alter aus. Der Stiel und das Stielfleisch sind oben weiss und unten bis fast zur Stielmitte hinauf gelb. Die Stielbasis ist meistens nicht sofort zu sehen, weil der Pilz im hohen Gras oder im Waldboden steht und sein Fuss mit Erde oder Nadeln gleichsam paniert ist. Mit einem Hutdurchmesser von 12 bis 15 (20) cm kann dieser Schmierling recht gross werden.

Seine Lamellenfarbe verändert sich mit der Sporenreife von weisslich über lilagrau bis dunkelgrau. Auch das Fleisch wird bald hellgrau, zumindest beim Kochen, was aber keine Qualitätseinbusse bedeutet. Das Kuhmaul ist seit Langem ein sehr geschätzter Speisepilz für Mischpilzgerichte oder zum Trocknen (→ Kapitel 9). Es empfiehlt sich, ihm schon beim Sammeln die Huthaut abzuziehen und den Stielschleim abzuschaben, sonst wird es im Korb mit Schmutz verklebt. Steht es in einer Wiese, bleibt zu hoffen, dass das Kuhmaul nicht in einem echten verschwindet.

Langstieliger Knoblauch-Schwindling *Marasmius alliaceus*

Saitenstieliger Knoblauch-Schwindling



Der Langstielige Knoblauch-Schwindling wächst an totem Buchenholz, das oft unter einer dicken Laubschicht verborgen ist. Sein Stiel ist bis zu 20 cm lang, dunkelbraun bis schwarz, fein samtig und steif, an die Saite eines Streichinstrumentes erinnernd. «Saitenstielig» meint eben nicht «seitenstielig», was oft zu Missverständnissen führt, weil der Stiel nämlich schön in der Mitte sitzt. Die Scheinwurzel ist gekrümmt und vom Myzel striegelig-filzig. Sein starker Knoblauchgeruch ist raumgreifend, sein Geschmack scharf. In kleinen Mengen kann man ihn als Gewürzpilz zwar verwenden, echter Knoblauch aber ist allemal vorzuziehen.

Begehrter ist da schon sein kleiner Bruder, der Mousseron (*Marasmius scorodonius*). Dieser riecht nicht so stark nach Knoblauch und ist vor allem in Frankreich ein beliebter Gewürzpilz. Im Kanton Schaffhausen ist er nicht häufig.



Mousseron

Maipilz *Calocybe gambosa*
Mai-Schönkopf, Mai-Ritterling



Teil eines Wald-Hexenrings mit
Maipilzen

Der Maipilz erscheint als einer der ersten Frühlingspilze ungefähr zur Blütezeit des Löwenzahns. Häufig wachsen viele Exemplare wie aneinandergereiht in «Hexenringen» in lichten Laubwäldern, an Waldrändern und in waldnahen Wiesen. Dort zeigt sich vor dem Erscheinen der Pilze der Kreis als ringförmige Zone mit dunklerem, höherem Gras. Hexerei? Die Erklärung im Kapitel 2.1 Myzel.

Mit seinem Hut von 8 bis 12 (15) cm und seinem relativ kurzen, am Fuss verjüngten Stiel ist der Maipilz mittelgross. Er ist überall weisslich bis cremefarben, der Hut mit Sonnenbrand bis beige. Der stämmige, matte Pilz, dessen Hutrand meistens etwas eingerollt bleibt, hat sehr engstehende Lamellen. Er ist ein beliebter Speisepilz, riecht und schmeckt aber auch nach dem Kochen noch ziemlich stark nach feuchtem Mehl oder frischem Teig.



Wiesen-Hexenring des Maipilzes.



Maipilze aus dem Wiesen-Hexenring auf dem Bild, am gleichen Tag fotografiert

Gerne gesammelt wird er auch, weil er nach den perfekt getarnten Morcheln im Frühling der erste gut auffindbare fleischige Speisepilz ist.

Verwechselbar ist er wegen seiner ähnlichen Hutfarbe und der gleichen Erscheinungszeit mit dem giftigen Ziegelroten Risspilz (*Inocybe erubescens*), der einen stark radialfaserigen, stumpf gebuckelten Hut und hellbräunliche Lamellen hat. Er wird an verletzten Stellen ziegelrot. Auch giftige Rötlinge, die gleichzeitig erscheinen, können mit Maipilzen verwechselt werden. Die Rötlinge sind seltener, deshalb kommt es praktisch nie zu solchen Verwechslungen.

Vor dem Verzehr von Maipilzen empfiehlt sich in jedem Fall die Pilzkontrolle.



Ziegelroter Risspilz



Ziegelroter Risspilz mit Verfärbungen

Mönchskopf-Trichterling *Clitocybe geotropa*



Kuttelpilz



Der Mönchskopf-Trichterling, auf Französisch Tête de Moine, auf Italienisch Testa di Monaco, bildet Trichter von bis zu beeindruckenden 30 cm Durchmesser. In der Mitte sitzt ein breiter, papillenförmiger Buckel. Das ist sein auffälligstes Merkmal. Die Lamellen laufen weit am Stiel herab. Der Pilz wächst im Laub-, seltener im Nadelwald, auf waldnahen Wiesen, auf Kalk- oder Lehmuntergrund.

Er bildet riesige Hexenringe (→ Kapitel 2.1) von hundert und mehr Metern Durchmesser. Verwechseln könnte man ihn mit dem Riesen-Trichterling (*Clitocybe maxima*) oder dem Riesen-Krempenritterling (*Leucopaxillus giganteus*), die aber beide keinen Buckel haben und auch essbar sind.

Im Volksmund heisst der Mönchskopf-Trichterling auch «Kuttelpilz», weil man ihn zubereiten kann wie Kutteln. Dazu schneidet man die Hüte quer zu den Lamellen in Streifen. Die Stiele sind zäh und müssen weggelassen werden (→ Kapitel 9). Die Pilze werden nun mit Kümmel und Knoblauch nach einem Tomaten-Kuttelrezept zubereitet. Damit kann man sogar einen Hobbykoch auf dem linken Fuss erwischen: Sie sehen nicht nur wie Kutteln aus, sie schmecken auch so!

Nebelgrauer Trichterling *Clitocybe nebularis*



Nebelkappe, Graukappe, Herbstblatt



Der Nebelgraue Trichterling ist ein Massenpilz, der an seine Umgebung keine besonderen Ansprüche stellt. Der Gattungsname Trichterling ist bei diesem Pilz etwas irreführend, da nichts an seiner Erscheinungsform an einen Trichter erinnert.

Der festfleischige Pilz mit dem grauen, in der Mitte dunkleren Hut ist mit seiner Grösse (Hutdurchmesser bis 15 cm) kaum zu übersehen. In vielen Pilzbüchern ist er als essbar eingestuft. Es sind aber berechnete Zweifel an der Geniessbarkeit des Pilzes aufgetreten. Ganz sicher ist der Pilz in rohem Zustand giftig (→ Kapitel 9). Aber auch wenn er, wie empfohlen, vor dem Kochen zuerst abgebrüht und das Kochwasser weggeschüttet wird, verursacht er bei vielen Leuten Magen-Darm-Probleme. Ausserdem hat er einen äusserst gefährlichen, giftigen Doppelgänger: den Riesen-Rötling (*Entoloma sinuatum*). Die beiden Pilze sind nicht einfach zu unterscheiden. Beide sind etwa gleich gross, haben ähnliche Farben, können Hexenringe bilden und zur selben Zeit wachsen. Im Gegensatz zur Nebelkappe hat der Riesen-Rötling einen einheitlich gefärbten, seidig glänzenden Hut. Wahrscheinlich wird der Nebelgraue Trichterling auch in der Schweiz aus der Liste der Speisepilze verschwinden.



Riesen-Rötling, giftig

Parasolpilz *Macrolepiota procera*

Parasol, Riesenschirmling, Paukenschlegel



«Paukenschlegel»; junge Parasolpilze

Der Parasolpilz kann einen Hutdurchmesser von über 30 cm erreichen. Jung hat er die Form eines Paukenschlegels, danach schirmt der cremefarbene Hut mit den dunklen Schuppen auf. Später ist er flach gewölbt mit einer stumpf gebuckelten braunen Hutmitte. Der schlanke Stiel mit der verdickten Stielbasis kann eine Länge von 30 cm und mehr erreichen und ist dunkelbraun genattert. Er hat einen verschiebbaren Ring mit einer braunen Rille in der Mitte. Dies erweckt den Eindruck eines doppelten Ringes. Der verschiebbare Ring ist ein typisches Merkmal aller «Riesenschirmlinge.»

Die Lamellen sind weiss und vom Hutfleisch ablösbar. Das Fleisch ist und bleibt weiss, rötet nicht. Der Geschmack ist mild und nussartig. Der Parasolpilz ist ein beliebter und ergiebiger Speisepilz (→ Kapitel 9), der vom Sommer bis zum Spätherbst in Laub- und Nadelwäldern und an Waldrändern häufig zu finden ist.

Auch beim Parasolpilz gibt es Doppelgänger:

Der ebenfalls essbare Gemeine Safranschirmling (*Chlorophyllum rachodes*) bildet etwas kleinere Fruchtkörper. Das Fleisch ist weiss, wird aber bei Verletzungen zuerst orangegelb und dunkelt später bräunlich nach. Der bis zu 15 cm lange Stiel ist nicht genattert.



Gemeiner Safranschirmling



Frische Verfärbung am Stiel des Gemeinen Safranschirmlings

Vorsicht! Der Giftige Riesenschirmling (*Macrolepiota venenata*), der in Gärten wächst und Beschwerden verursachen kann, gehört zur Verwandtschaft des Gemeinen Safranschirmlings. Vorsichtshalber lässt man die Finger von «Riesenschirmlingen», die in Gärten, Rabatten oder im Kompost wachsen!

Der häufig anzutreffende, giftige Spitzschuppige Stachelschirmling (*Echinoderma asperum*) hat hellbraune, spitze Schuppen, sehr dichte, schmale Lamellen, aber keinen verschiebbaren Ring!



Giftiger Riesenschirmling



Spitzschuppiger Stachelschirmling



Den Perlpilz findet man von Juni bis Oktober in vielen Laub- und Nadelwäldern.

Der Hut ist 3 bis 15 cm breit, jung glockig bis gewölbt, alt flach aufgeschirmt. Seine fleischrosa Farbe und die Oberfläche mit den hell rosagräulichen, abwaschbaren Hüllresten unterscheiden ihn klar vom Pantherpilz und vom Grauen Wulstling.

Der an der Basis rübenförmig verdickte Stiel ist zuerst weiss, im Alter fleischrosa. Der häutige Ring unter dem Hut ist herabhängend, gerieft und oft nur noch teilweise sichtbar. Das Fleisch ist weisslich, unter der Huthaut, an Verletzungen und Frassstellen rötlich.

Der Perlpilz ist ein beliebter, jedoch mittelmässiger Speisepilz, der nicht immer gut vertragen wird (→ Kapitel 9). Er wird aber sehr gern von Maden bevölkert. Darum ist es empfehlenswert, ihn schon im Wald daraufhin zu untersuchen.

Ein gefährlicher Doppelgänger ist der stark giftige Pantherpilz (*Amanita pantherina*). Dieser hat kein rötendes Fleisch. Er ist graubraun, sein Hutrand ist gerieft (streifig gefurcht), der Ring ungerieft. Die Stielbasis ist mit einer Knolle deutlich vom Stiel abgesetzt. Man nennt dies auch «Bergsteigersöckchen».

Der ungeniessbare Graue Wulstling (*Amanita excelsa*) wird ebenfalls mit dem Perl-



Pantherpilz



Pantherpilz; Stielknolle abgesetzt

pilz verwechselt. Er unterscheidet sich durch die graue Hutfarbe und die nicht vorhandenen Rottöne. Seine Stielknolle ist rübenförmig und der Ring gerieft, seine Hüllresten sind hellgrau.

Wie bei vielen Pilzen mit giftigen Doppelgängern ist für ungeübte «Pilzler» auch hier der Weg zur Pilzkontrolle unerlässlich.



Pantherpilze



Graue Wulstlinge

Purpurfilziger Holzritterling *Tricholomopsis rutilans*



Junger Purpurfilziger Holzritterling



Olivgelber Holzritterling

Der ziemlich grosse Holzritterling (Hut bis 15 cm Durchmesser) ist bei uns nicht selten zu finden. Er wächst, zum Teil büschelig, auf totem Nadelholz, seltener auf Laubholz. Mit seinen angedrückten purpurroten Schüppchen auf der gelben Huthaut und dem Stiel sowie den leuchtend gelben Lamellen ist er relativ leicht zu erkennen. Die Schüppchen stehen bei jungen Exemplaren noch ganz dicht beieinander, so dass die Hutfarbe purpur scheint. Das Fleisch ist gelb und fest. Der Purpurfilzige Holzritterling hat eine saprophytische Lebensweise, das heisst, er bezieht seine Nährstoffe aus abgestorbenem Holz und zersetzt es so (Weissfäule). Der Olivgelbe Holzritterling (*Tricholomopsis decora*) hat die gleiche Lebensweise. Er ist seltener zu finden und unterscheidet sich vom Purpurfilzigen Holzritterling dadurch, dass seine Schüppchen auf Hut und Stiel olivbraun sind. Ausserdem ist er schwächlicher und hat einen dünneren Stiel.

Die Holzritterlinge sind keine Speisepilze.

Rotbrauner Streifling *Amanita fulva*

Fuchsbrauner Scheidenstreifling



Die Streiflinge heissen Streiflinge, weil der Rand ihres Hutes auffallend gestreift (gerieft) ist. Sie gehören zur Gattung der Wulstlinge (*Amanita*) und sie haben einen eindeutigen Steckbrief: Einen gerieften Hutrand, weiße Lamellen, keinen Ring, keine Knolle als Stielbasis und eine häutige Scheide, der Rest der Gesamthülle.

Der Rotbraune Streifling besitzt einen glänzenden, orangefuchsigem Hut, dessen Rand oft heller und deutlich gerieft ist. Der weiße Stiel ist feinfaserig geschuppt und kann eine Länge bis zu 20 cm erreichen. Er ist eingepfropft in eine weit heraufreichende Scheide, die aussen orangebraun überhaucht ist.

Äusserlich sehr ähnlich sieht ihm der Orangebraune Streifling (*Amanita crocea*). Dieser besitzt jedoch einen flockig-schuppigen, orangegelben Stiel und eine weiße Scheide.

Alle Streiflinge lieben saure Böden, dennoch treffen wir sie auch bei uns im Laubwald an. Sie sind alle essbar, aber im rohen Zustand giftig (→ Kapitel 9).



Riesen-Streifling, deutlich gerieft



Orangebrauner Streifling

Rauchblättriger Schwefelkopf *Hypholoma capnoides* Graublättriger Schwefelkopf



Reifer Rauchblättriger Schwefelkopf mit dunkel grauvioletten Sporen

Klein, aber fein ist der Graublättrige Schwefelkopf. Er wächst büschelig, meist auf totem Nadelholz.

Von September bis Dezember kann man diesen häufig vorkommenden, beliebten Speisepilz oft fast korbweise von einem Strunk ernten.

Sein 2 bis 5 cm grosser Hut ist gewölbt, glatt, ockergelblich und in der Mitte honigfarben. Die Lamellen sind anfangs blass, dann rauchgrau, später grauviolett.

Der Stiel ist hellbeige, an der Basis bräunlich. Ein wichtiges Erkennungsmerkmal ist seine cremefarbene Stielspitze.

Der Geschmack des einzigen essbaren Schwefelkopfs ist mild und nussartig (-> Kapitel 9).



Reifer Grünblättriger Schwefelkopf mit dunkel grau-violetten Sporen



Links junger Grünblättriger, rechts junger Rauchblättriger Schwefelkopf

Sehr häufig verwechselt wird der Rauchblättrige mit dem Grünblättrigen Schwefelkopf. (*Hypholoma fasciculare*). Dieser ist giftig, weist eine neongelbe Stielspitze und jung grüngelbe Lamellen auf. Er schmeckt bitter.

Der Ziegelrote Schwefelkopf (*Hypholoma lateritium*) ist ungeniessbar. Er ist grösser und hat einen orangebraunen, in der Mitte ziegelroten Hut, der jung häufig weiss bereift ist. Dieser ebenfalls bittere Schwefelkopf wächst vor allem an totem Laubholz.



Ziegelroter Schwefelkopf



Grünblättrige Schwefelköpfe

Schleiereule *Cortinarius praestans*



Blaugestiefelter Schleimkopf, Grösster Schleimkopf



Zwei ältere, blasse Schleiereulen



Junges Exemplar mit Cortina und runzeligem, klebrigem Hut

Die Gattung Schleierlinge (*Cortinarius*) umfasst rund 1000 Arten in sechs Untergattungen. Diese (und weitere Gattungsmerkmale) werden beim «Ziegelgelben Schleimkopf» erklärt. Viele sind echte Farbtupfer; goldgelb, gelbbraun, lilabraun, orangebraun, blutrot, dunkelviolett, olivgrün – und es gibt sie von klein bis sehr gross, mit Hüten und Stielen von 3 bis 20 cm. Die Schleiereule darf sich mit ihren Idealmassen 20–20 «Grösster Schleimkopf» nennen. Die fädige Gesamthülle (Cortina) aller Schleierlinge ist meistens nur bei ganz jungen Fruchtkörpern zu sehen (→ Foto). Die Schleiereule hat eine weisse Cortina. Unter dieser ist der runzelige Hut dick mit durchsichtigem Schleim überzogen. Wächst der Pilz, reisst die Hülle in weisse Flocken auf, die dann im Schleim auf dem lilabraunen Hut schwimmen. Sie sind das wichtigste Erkennungsmerkmal der prächtigen Schleiereule, werden aber meist vom ersten Regen weggespült. Geschmacklich ist der Pilz kein Höhenflug, er wird als Mischpilz

oder getrocknet verwendet. Beim Rüsten sollte die dicke, lederige Huthaut entfernt werden (→ Kapitel 9); zieht man sie vom Hutrand her langsam ab, kann ein leises Geräusch entstehen, so, wie wenn man mit einem Fingernagelrücken fein über einen Wellkarton oder die Computertastatur streichen würde.

Die Schleiereule kann mit ungeniessbaren oder giftigen Schleierlingen verwechselt werden.

In der Schweiz gelten nur drei Schleierlinge als Speisepilze, zwei davon werden in diesem Buch in einem Pilzgalerie-Beitrag näher beschrieben: die Schleiereule und der Ziegelgelbe Schleimkopf. Der dritte und schmackhafteste, der Zigeuner (*Cortinarius caperatus*), kommt bei uns nicht vor; er liebt saure Bergnadelwälder – und die Pilzmaden lieben zarte Zigeuner. Er wird aus dem Schwarzwald, wo er von Ende Juni bis Ende August auch in grossen Gruppen anzutreffen ist, in die Pilzkontrolle gebracht.



Zigeuner, Farbe der reifen Pilze



Zigeuner, jung lilasilbrig bereift



Zigeuner-Familie

Schopf-Tintling *Coprinus comatus*

Spargelpilz, Porzellan-Tintling



Schopf-Tintling

Der junge Pilz ist geschlossen, 2 bis 6 cm breit, bis zu 18 cm hoch und weiss mit abstehenden, groben, faserigen Schuppen. Der Scheitel ist oft bräunlich. Im Alter zerfließt der Hut, das heisst, er löst sich fast vollständig in schwarze Tinte auf. Diese Eigenschaft hat der Gattung Tintlinge den Namen gegeben.

Man kann ihn von Mai bis in den Spätherbst meist in Gruppen im Wald an Wegrändern, in Parks und Wiesen finden.

Den Namen «Spargelpilz» hat er vielleicht, weil die ganz jungen Pilze aussehen wie Spargelsprossen. Aber es gibt auch andere Deutungen des Namens. So wird zum Beispiel die Zartheit der zubereiteten Schopf-Tintlinge mit Spargeln verglichen. Seit einigen Jahren wird der Schopf-Tintling gezüchtet – und unter dem Namen «Spargelpilz» verkauft.

Der Schopf-Tintling ist, wenn er jung und noch nicht verfärbt ist, ein sehr guter Speisepilz (→ Kapitel 9). Um vom Pilz Tinte zu gewinnen, lässt man ihn in einer Schale reifen. Die entstehende Flüssigkeit filtert man. Danach fügt man dieser Tinktur wenig Gummiarabikum zu. Nun ist sie zum Schreiben mit einer Feder bereit.

Auch wenn der Schopf-Tintling ein gut erkennbarer Pilz ist, kann er mit dem Grauen Falten-Tintling (*Coprinus atramentarius*) verwechselt werden.

Damit der Genuss des Grauen Falten-Tintlings nicht zu schweren Vergiftungserscheinungen führt, darf 2 Tage vor der Mahlzeit und bis 4 Tage danach kein Alkohol getrunken werden. Er gilt deshalb als Giftpilz und wird nicht zum Essen freigegeben (→ Kapitel 5).

Sehr attraktiv ist der Specht-Tintling. Er wächst von August bis zum Winteranfang an Waldwegen oder auf Holzresten, ist aber ziemlich selten. Das Bild ist vor ein paar Jahren Ende November auf einem grossen Schaffhauser Parkplatz mit Baumrabatten entstanden. Die Bauminseln waren mit Holzschnitteln gemulcht.



Schopf-Tintling



Grauer Falten-Tintling



Specht-Tintling

Violetter Farbtrichterling *Laccaria amethystina*



Violetter Lacktrichterling



Es gibt verschiedene Farbtrichterlingsarten. Alle sind essbar. Diese kleinen, dünnfleischigen Blätterpilze sind in allen Teilen gefärbt. Der 1.5 bis 5 cm grosse Hut ist oft hygrophan (wasserziehend), das heisst, er ist trocken heller, nass dunkler. Der Hutrand ist gerieft und alt wellig verbogen. Der Stiel ist dünn und bis 8 cm lang. Die Lamellen sind dick und wachsartig, stehen in grösseren Abständen und laufen am Stiel leicht herab.

Die Farbtrichterlinge sind in Laub- und Nadelwäldern häufig. Es sind Saprobionten (Fäulnisbewohner), die in Laub- und Nadelstreu, Moos und auf morschem Holz wachsen.

Beim Violetten Farbtrichterling sind Hut, Lamellen und Stiel violett gefärbt. Der Pilz blasst stark aus und ist dann oft nur noch in den Lamellen violett gefärbt. Er hat keinen auffallenden Geruch.

Bei Farbtrichterlingen sind die Hüte essbar, die Stiele sind zäh (→ Kapitel 9). Aber auch hier gilt: Nicht alles was essbar ist schmeckt auch.



Violetter Rettich-Helmling



Rosa Rettich-Helmling

Vorsicht! Es kann zu Verwechslungen mit dem giftigen Violetten Rettich-Helmling (*Mycena pura*) kommen. Dieser wächst an gleichen Standorten. Betrachtet man nur den Hut, sehen beide Arten ähnlich aus. Betrachtet man die Lamellen, sind diese beim Rettich-Helmling enger und weisslich. Ausserdem riecht er, wie der Name sagt, intensiv nach Rettich.

Nahe verwandt mit dem Violetten ist der Rötliche Farbtrichterling (*Laccaria laccata*). Bei ihm sind Hut und Stiel lachsrotlich, die Lamellen oft etwas heller gefärbt. Auch der Rötliche Farbtrichterling kann verwechselt werden, vor allem wenn er vom langen Herumstehen blass geworden ist, und zwar mit dem Rosa Rettich-Helmling (*Mycena rosea*). Dieser ist jedoch mehr oder weniger intensiv pinkfarben und riecht, wie der Violette, stark nach Rettich.



Rötlicher Farbtrichterling



Rötlicher Farbtrichterling, ausgeblasst

Violetter Rötelritterling *Lepista nuda*

Nackter Rötelritterling, Violetter Ritterling



Hellere, trockene Exemplare



Lavendelfarbener Rötelritterling

Vom Juli bis in den November hinein findet man den essbaren Violetten Rötelritterling in Laub- und Nadelwäldern, auch auf Wiesen und in Gärten. Oft wächst er in Gruppen oder Hexenringen.

Der anfangs halbkugelige Hut wird später flach, bis 15 cm breit und wellig verbogen. Er ist dickfleischig, violett bis braun-violett, im Alter lilabeige ausbleichend.

Der Stiel ist ebenfalls violett, mit silbrig-weißen Längsfasern überzogen und kräftig.

Eine ebenfalls essbare, blässere Varietät ist der Lavendelfarbene Rötelritterling (*Lepista nuda* var. *glaucocana*). Auf dem Bild ist ein fast zu schwächtiges Exemplar abgebildet. Lavendelfarbene Rötelritterlinge haben häufig gleich kräftige Fruchtkörper wie die Violetten und kommen auch an den gleichen Orten vor.

Essbar wäre auch der Lilastiel-Rötelritterling (*Lepista saeva*), der mit seinem lilafarbenen Stiel, den



Lilastiel-Rötelritterlinge



Lilastiel-Rötelritterlinge

weissen Lamellen und seinem graubraunen Hut leicht zu erkennen ist. Er wächst spät im Herbst auf Wiesen und sein Vorkommen ist stark gefährdet, weil intensive Landnutzung und der Einsatz von Düngemitteln seinen Lebensraum bedrohen. Um auf seine Gefährdung aufmerksam zu machen, ist der graubräunliche Pilz mit seiner auffälligen Stielfarbe in Deutschland zum Pilz des Jahres 2016 ernannt worden.

Verwechslungsgefahr besteht mit zwei giftigen Schleierlingsarten, die fast gleich gefärbt sind, aber einen unangenehmen Geruch und jung einen Schleier aufweisen. Es sind dies der Safranfleischige Dickfuss (*Cortinarius traganus*) und der Bocks-Dickfuss (*Cortinarius camphoratus*).



Safranfleischiger Dickfuss



Bocks-Dickfuss mit Ziegenbock-Geruch

Wurzelnder Marzipan-Fälbling *Hebeloma radicosum*

Marzipan-Fälbling, Wurzel-Fälbling



Die Scheinwurzel des Wurzelnden Marzipan-Fälblings

Die Gattung Fälblinge (*Hebeloma*) zählt in Mitteleuropa etwa 50 Arten. Die vorherrschende Farbe hat ihr den Namen gegeben, denn die meisten sind falb, das heisst hell gelblichbraun. Der Wurzelnde Marzipan-Fälbling ist der grösste unter ihnen. Sein Hut erreicht in Ausnahmefällen einen Durchmesser von 15 cm. Er ist klebrig, feucht sogar schleimig, und der Hutrand ist mit fetzigen Velumresten behangen. Weil dieser Pilz auffällig nach Bittermandeln riecht, heisst er auch «Marzipan-Fälbling».

Das eindeutigste Merkmal aber ist die wurzelähnliche Stielverlängerung. Sie kann bis 10 cm lang werden. Diese Scheinwurzel wächst jedoch nicht von oben nach unten, wie wir es uns von den Wurzeln im Pflanzenreich gewohnt sind, sondern andersrum.

Mäuse verrichten ihr Geschäft auch in ihren unterirdischen Gängen. Stösst das wachsende Mycel auf Mäusekot, bildet es darauf ein kleines Knöllchen. Daraus entsteht von unten nach oben die Scheinwurzel. Und erst wenn diese die Erdoberfläche erreicht hat, entwickelt sich der Fruchtkörper. Der Wurzelnde Marzipan-Fälbling bedient sich des vom Mäusekot stammenden Ammoniaks.

Ziegelgelber Schleimkopf *Cortinarius varius*

Semmelgelber Schleimkopf



Man findet den Ziegelgelben Schleimkopf relativ häufig auf Kalkböden in Tannenwäldern. Der semmelgelbe Hut (bis 8 cm) ist nur bei nassem Wetter schleimig-schmierig. Der keulige Stiel ist weisslich. Ein typisches Merkmal sind die schön violetten Lamellen, die sich mit zunehmendem Alter zu rostbraun verfärben. Die Verfärbung kommt von den reifen, rostbraunen Sporen, die für alle Schleierlinge (*Cortinarien*) typisch sind.

Cortina heisst übersetzt Schleier. Alle Pilze dieser Gattung besitzen einen spinnwebartigen Schleier, der bei jungen Exemplaren den Rand des geschlossenen Hutes mit dem Stiel verbindet. Bei älteren Fruchtkörpern sind die Schleierreste noch am Stiel sichtbar, besonders wenn sie von Sporen rostbraun überpudert sind.

Die Schleierlinge sind eine der grösseren Gattungen mit rund 1000 Arten. Sie werden in 6 Untergattungen eingeteilt: >>



Spinnwebartiger Schleier eines jungen Schleierlings



Blut-Hautkopf

1 **Dermocybe (Hautköpfe)**

Trockene Pilze mit feinfaserigem bis feinschuppigem Hut. Hut und Lamellen oft mit leuchtenden Farben.



Rotschuppiger Raukopf

2 **Leprocybe (Rauköpfe)**

Hut trocken, samtig bis schuppig. Pilz ohne Blautöne, meist gelb bis orangebraun oder oliv.



Honig-Schleimfuss

3 **Myxacium (Schleimfüsse)**

Hut und Stiel schmierig, schleimig.



Blaugestiefelter Schleimkopf

4 **Phlegmacium (Schleimköpfe, Klumpfüsse)**

Hut schmierig, schleimig – Stiel trocken. Stielbasis häufig mit gerandeter Knolle.

5 Sericeocybe (Dickfüsse, Seidenköpfe)

Huthaut trocken. Oft verdickte Stielbasis.
Meist mit Blautönen.



Dunkelvioletter Dickfuss

6 Telamonia (Gürtelfüsse, Wasserköpfe)

Stiel mehr oder weniger gegürtelt, Hut hygrophän (verändert das Aussehen bei wechselnder Feuchtigkeit).



Dunkelbrauner Wasserkopf

Der wissenschaftliche Name deutet nicht auf die Zugehörigkeit zu einer der Untergattungen hin, der deutsche Name schon. Von allen Untergattungen finden wir Exemplare in den Schaffhauser Wäldern. Die Schleierlinge kommen hauptsächlich gegen Ende der Pilzsaison vor und treten dann oft in grosser Anzahl auf. Mit ganz wenigen Ausnahmen sind alle Schleierlinge giftig, giftverdächtig oder ungeniessbar.



Der Name verrät, wo man diesen Täubling findet. Er ist Mykorrhizapilz der Rotbuche. Der Name verrät auch den Speisewert. Es gibt mehrere Spei-Täublinge. Alle sind beim Kautest scharf bis sehr scharf und man speit den kleinen Testbrocken schnell wieder aus (Kautest → Pilzgalerie-Beitrag Violettgrüner Frauen-Täubling). Ausserdem sind sie Magen-Darm-giftig und somit keine Speisepilze.

Der Buchen-Spei-Täubling ist ein häufiger Pilz in unseren Buchenwäldern. Er ist ein eher kleiner Täubling mit einem Hutdurchmesser von 3 bis 8 cm. Trotzdem ist er leicht zu finden. Mit dem leuchtend zinnober- bis karminroten Hut ist er kaum zu übersehen. Der bis 8 cm lange Stiel ist rein weiss, ebenso die gedrängt stehenden Lamellen.

Was für den Menschen nur einen optischen Genuss darstellt, scheint für Schnecken auch in kulinarischer Hinsicht zu gelten. Viele Exemplare zeigen Frassspuren dieser etwas anderen Feinschmecker.

Verwechseln könnte man ihn mit anderen ebenfalls leuchtend roten Spei-Täublingen, aber auch mit dem wohlschmeckenden Speise-Täubling (*Russula vesca*). Auch dieser hat einen weissen Stiel und weisse Lamellen. Der Hut ist aber eher fleischrosa und oft wolkig gefleckt.

TITELBILD: GUGLIELMO MARTINELLI

Grubiger Fichten-Milchling *Lactarius scrobiculatus*

Grubiger Milchling



Der Grubige Fichten-Milchling ist ein auffallend grosser Pilz. Sein Hutdurchmesser kann 20 cm erreichen. Er ist stroh-, crème- oder ockergelb und mit striegeligen Schüppchen besetzt, die konzentrische Kreise bilden. Der Hutrand ist lange eingerollt und zottig behangen. Der Stiel ist kurz und stämmig und mit vielen etwas dunkleren, wässrigen Grübchen versehen. Sie haben dem Pilz den Namen gegeben. Er ist ein Fichtenbegleiter auf kalkhaltigem Boden. Die Farbe der Milch beobachtet man am zuverlässigsten, indem man von einem angeschnittenen Pilz direkt etwas davon auf einen Fingernagel tupft. Beim Grubigen Fichten-Milchling ist sie zuerst weiss, wird aber schnell schwefelgelb. Sie ist reichlich vorhanden und sehr scharf. Alle Milchlinge sind Mykorrhiza-Pilze (-> Kapitel 2.2.2).

Sein Doppelgänger, der Grubige Tannen-Milchling (*Lactarius intermedius*), lebt in Symbiose mit der Weisstanne. Er ist glatt und nicht gezont.



Zottiger Hutrand und Stieldetail des Grubigen Fichten-Milchlings



Der Hut des Grubigen Tannen-Milchlings ist nicht gezont, der Rand kahl.

Gemeiner Stink-Täubling *Russula foetens*



Stink-Täubling



Gemeiner Stink-Täubling

Der Gemeine Stink-Täubling ist nicht wählerisch, was den Standort betrifft: Er bildet seine Mykorrhiza (→ Kapitel 2.2.2) mit Laub- und Nadelbäumen, hat aber eine Vorliebe für die Fichte. Auch an den Boden stellt er keine besonderen Ansprüche: Saure Moore sind ihm ebenso recht wie Kalkunterlagen. Der Hut ist häufig braunfleckig und sein Durchmesser kann bis zu 20 cm betragen. Trocken fühlt sich dieser Pilz klebrig an, feucht ist er sehr schleimig. Der Hutrand ist höckerig-gefurcht. Im Alter ist der Stiel gekammert hohl. Der Gemeine Stink-Täubling ist bei uns nicht häufig. Er wächst jedoch gesellig, oft in vielen Exemplaren.

TITELBILD: JAROSLAV MALY, WWW.NATURFOTO.CZ

Nomen est omen: In einem Buch wird er als ölig-ranzig, unangenehm stinkend beschrieben, andernorts heisst es: süsslich, mit einer Komponente nach verbranntem Horn. «Der Tintling», eine deutsche pilzkundliche Zeitschrift (→ Kapitel 11), schreibt zum Geruch: «Der Pilz stinkt durchdringend und Ekel erregend nach einer Mischung aus faulen, in Schmieröl frittierten Hühnerfedern mit Bittermandelanis und Marzipan»¹. Ob der Autor das Rezept selbst ausprobieren hat, bleibt sein Geheimnis.

Eine zum Verwecheln ähnliche Art ist der Morsetäubling (*Russula illota*). Er riecht wie Blausäure (Zyankali) nach Bittermandeln, ist aber völlig harmlos. Seinen Namen hat er den schwarz punktierten Lamellenschneiden zu verdanken. Daran ist er auch makroskopisch sicher vom Gemeinen Stinktäubling zu unterscheiden.

Ebenfalls zum Verwecheln ähnlich ist der Mandel-Täubling (*Russula grata*). Dieser ist jedoch kleiner und riecht angenehm nach Bittermandeln.

Alle drei sind keine Speisepilze.



Gemeiner Stink-Täubling



Morsezeichen auf den Lamellenschneiden



Mandel-Täubling

¹ «Der Tintling» 2014, Nr. 91, Red. Karin Montag

Lachs-Reizker *Lactarius salmonicolor*



Weisstannen-Reizker



Lachs-Reizker

Die Milchlinge sind spröde Gesellen, hartfleischig und brüchig. Wenn man sie verletzt, scheiden sie eine Art Milch aus, daher ihr Gattungsname. Die Flüssigkeit hat bei jedem Milchling eine bestimmte Farbe. Diese kann gleich bleiben oder sich an der Luft verändern. Milchlinge mit orangeroter Milch heissen auf Deutsch Reizker, in ihren wissenschaftlichen Namen unterscheiden sie sich nicht von anderen Milchlingen. Sie sind essbar, ihr etwas herbes Fleisch schmeckt aber nicht jedermann. Sie eignen sich nur zum Kurzbraten, nicht zum Kochen (→ Kapitel 9). Der beliebteste unter ihnen ist der in unserer Gegend seltene Lachs-Reizker; ihn findet man nur bei Weisstannen. Der ganze Pilz ist lachsfarben, hat keine Farbzonen – höchstens unterschiedlich feuchte Zonen – auf dem Hut und bekommt im Alter keine graugrünen Fle-

cken. Der hohle Stiel ist übersät mit kleinen, runden, dunklen Vertiefungen, sogenannten «Grübchen». Bei uns sehr häufig zu finden ist der Fichten-Reizker (*Lactarius deterrimus*). Dieser wird verletzt graugrün fleckig und hat einen gezonten Hut, keine Grübchen am Stiel und ein weisses «Halsband». Die Grünfärbung stellt keine Qualitätseinbusse dar. Geschmacklich kommt der Fichten-Reizker nicht an den Lachs-Reizker heran.

Die orangerote, klebrige Reizker-Milch ist nach dem Rüsten fast nicht wieder von den Fingern wegzukriegen. Wer eine Portion Reizker gegessen hat, darf sich ein paar Stunden später nicht über roten Urin wundern: Es ist das «Blut» der Pilze, nicht eigenes, das ihn gefärbt hat. Milchlinge mit andersfarbigem Milchsaft sind ungeniessbar, einige sogar leicht giftig. Keine Regel ohne Ausnahme: Es gibt zwei weiss milchende Milchlinge, die zwar selten zu finden sind, aber köstlich schmecken: Der Mohrenkopf-Milchling (*Laccarius lignyotus*) und der Brätling oder Birnen-Milchling (*Lactarius volemus*). Beide eignen sich zum Kurzbraten – wobei der Brätling seinen Fischgeruch, den er roh aufweist, völlig verliert (→ Kapitel 9).

In einigen osteuropäischen Ländern werden pfefferscharfe Milchlinge, die bei uns als ungeniessbar gelten, auf verschiedene Arten haltbar und milder gemacht (→ vergl. Pilzgalerie-Beitrag Wolliger Milchling). Andere Länder, andere Sitten ...



Der Fichten-Reizker wird im Alter oder verletzt graugrün, er hat ein weisses «Halsband»



Mohrenkopf-Milchling



Brätling

Rotstieliger Leder-Täubling *Russula olivacea*



Weinrötliche Lamellenschneiden am Hutrand

Dieser stattliche und farblich sehr variable Täubling ist ein häufiger Gast in unseren Wäldern. Er erscheint vom Frühsommer bis Herbst, vor allem im Buchenwald.

Der Hut kann einen Durchmesser von bis zu 20 cm erreichen. Die Hutfarbe reicht von olivgelblich über weinrötlich und purpurbraun bis grauoliv. Der wissenschaftliche Name *olivacea* weist auf die Färbung hin. Der Hut ist häufig ockerfleckig.

Der weisse Stiel ist meist rosa bis karminrot überhaucht – deshalb der Name: Rotstieliger Leder-Täubling. Ein weiteres Erkennungsmerkmal dieses Pilzes ist die weinrötliche Färbung der Lamellenschneiden zum Hutrand hin.

Verwechseln könnte man ihn mit dem ebenfalls essbaren Braunroten Leder-Täubling (*Russula integra*), dessen Stiel nur weiss ist und im Alter an der Basis oft gelbfleckig wird.

Damit man diesen Pilz unbeschwert geniessen kann, muss er 20 Minuten gekocht oder gebraten werden (→ Kapitel 9).

Stachelbeer-Täubling *Russula queletii*



Säufernase



Der Stachelbeer-Täubling hat einen glänzenden, weinroten bis violetten Hut, der bis 8 cm gross werden kann. Riecht man an den Lamellen, so hat man einen fruchtigen, an Stachelbeerkompott erinnernden Geruch in der Nase. Er kommt bei uns sehr häufig vor. Er wächst meist bei Rottannen und stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden.

Der Stielfarbe verdankt er den Namen «Säufernase». Das marmorierte Violett erinnert an eine solche. Es werden je nach Region zwei Täublingsarten als „Säufernasen“ bezeichnet. Hut- und Stielfarbe der beiden sind praktisch gleich.

Der Zitronenblättrige Täubling (*Russula sardonia*) ist die zweite «Säufernase». Er wächst fast ausschliesslich unter Föhren. Die beiden unterscheiden sich makroskopisch hauptsächlich durch die Farbe der Lamellen. Beim Stachelbeer-Täubling sind sie weisslich, beim Zitronenblättrigen Täubling mehr oder weniger zitronengelb.

Beide Pilze sind ungeniessbar und hinterlassen beim Geschmackstest eine deutlich spürbare Schärfe auf der Zunge (Kautest → Pilzgalerie-Beitrag Violettgrüner Frauen-Täubling).



Zitronenblättriger Täubling

Violettgrüner Frauen-Täubling *Russula cyanoxantha*

Frauen-Täubling



Einer der bekanntesten grünlichen Täublinge ist wohl der Violettgrüne Frauen-Täubling. Er wächst vor allem im Eichen- und Buchenwald. Er ist einer der sehr wenigen Täublinge, welche weiche, wachsartige und nicht brüchige Lamellen haben. Dies ist ein gutes Erkennungsmerkmal für diesen ausgezeichneten Speisepilz, den auch die Schnecken mögen (→ Kapitel 9). Meistens ist er schon kurz nach seinem Erscheinen von Maden bewohnt. Darum ist es ratsam, den Pilz schon im Wald durchzuschneiden und ihn bei Befall seinen Bewohnern zu überlassen.

Sein bis 15 cm grosser, fester Hut zeigt ein grosses Spektrum an Farben. Oft kommt er in den Mischfarben grün, violett, lila und schiefergrau vor. Der brüchige Stiel ist dick, bis 2.5 cm. Die Farbe ist weiss, selten lila oder rötlich überhaucht.

Zu verwechseln ist der Violettgrüne Frauen-Täubling mit dem Grauvioletten Reif-Täubling (*Russula grisea*) und dem Grüngefelderten Täubling (*Russula virescens*). Beide haben aber brüchige Lamellen. Sie sind ebenfalls mild und essbar.

Die Täublinge sind mit über 500 Arten eine der grössten Pilz-Gattungen. Zu welcher der vielen Untergattungen ein Täubling gehören könnte, darüber gibt am ehesten die Sporenfarbe Auskunft – oft haben die Lamellen die gleiche Farbe. Alle Täublinge haben rein weisses bis dunkel ockergelbes Sporenpulver; weisslich ist es beim Violettgrünen Frauen-Täubling.



Farbvarianten des «Frauen-Täublings»



Fast graugrüner «Frauen-Täubling»

Nicht so ernst zu nehmen:

- Frauentäubling = anschmiegsam wie eine Frau (wegen der weichen Lamellen)



Lamellen des Violettgrünen Frauen-Täublings



Grünfelderter Täubling

Wichtig, um den Speisewert von Täublingen zu bestimmen, ist die Geschmacksprobe. **Sie darf aber nur durchgeführt werden, wenn der Pilz eindeutig als Täubling bestimmt ist.** Entscheidend ist, ob der Geschmack scharf oder mild ist. Dazu kaut man ein kleines Stück von Hutfleisch und Lamellen nahe bei der Zungenspitze. Spürt man nach einigen Sekunden keine Schärfe, gilt der Täubling als mild und somit essbar. Die Probe wird ausgespuckt!

Aber: Nicht jeder essbare Täubling ist auch ein guter Speisepilz!

Wolliger Milchling *Lactarius vellereus*



Erdschieber



Der Pfeffer-Milchling mit dichten Lamellen

Das Fleisch des Wolligen Milchlings ist brennend scharf. Die Milch allein schmeckt nicht scharf, höchstens etwas bitter. Junge Exemplare haben reichlich Milch. Die Hutoberfläche ist wollig-filzig. Noch bevor der Wollige Milchling die Laubschicht oder die Nadelstreu durchstösst, breitet er schon seinen Hut aus. Deshalb ist er stets reichlich mit Erde und Pflanzenresten bedeckt, und deshalb hat er auch den Spitznamen «Erdschieber» bekommen. Trotz seines scharfen Fleisches wird er von Schnecken gerne angefressen. Die Wolligen Milchlinge haben nichts dagegen, zu-

mal jene zur Verbreitung der Sporen beitragen.

In Teilen Russlands wird er auf dem Markt frisch angeboten. Gewässert, ausgepresst und in Salzlake monatelang eingelegt soll er essbar sein – sagt man.

Verwechseln könnte man ihn mit dem Pfeffer-Milchling (*Lactarius piperatus*), der einen glatten, sauberen Hut und sehr dichte Lamellen hat. Sowohl das Fleisch als auch die Milch sind so scharf, dass er als Speisepilz nicht in Frage kommt.

Auch der Gemeine Weiss-Täubling (*Russula delica*) stösst auf ähnliche Weise aus dem Boden und wird ebenfalls «Erdschieber» genannt. Er hat aber keine Milch.

Birken-Hautporling *Piptoporus betulinus*



Birken-Porling



Die halbkreis- oder nierenförmigen Fruchtkörper des Birken-Hautporlings werden bis zu 30 cm breit und 6 cm dick. Sie befallen ausschliesslich Birken, die ohnehin schon alt und gesundheitlich geschwächt sind. Dort leben sie dann parasitär. Die Fruchtkörper sind einjährig.

Der Birken-Hautporling ist ein anerkannter Heilpilz. Er wird getrocknet, pulverisiert und dann als Tee zubereitet. Selbstversuche von Mykologen haben gezeigt, dass er bei allerlei Darmbeschwerden, Magengeschwüren und Magenschleimhautentzündungen hilft. Er soll auch allgemein die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit steigern. Die 5300 Jahre alte Gletschermumie «Ötzi» führte in seiner Umhängetasche zwei Birken-Hautporlinge als Reiseapotheke mit sich. Wahrscheinlich vertraute der Mann auf ihre antibiotische Wirkung.



Älterer Fruchtkörper

Echter Zunderschwamm *Fomes fomentarius*



Zunder



Rotrandiger Baumschwamm

Ein Echter Zunderschwamm kann bis zu 50 cm breit und 20 cm dick werden. Auf der grauen, welligen und sehr harten Oberseite (Kruste) kann man die Wachstumszonen erkennen. Die Unterseite (unterste Röhrenschiicht) ist meist hell, gerade oder nach innen gebogen. Er ist ein Schwächeparasit, der vor allem absterbende oder tote Laubbäume befällt und Weissfäule verursacht. Diese richtet grossen Schaden an. Der Zunder kann mit dem Rotrandigen Baumschwamm (*Fomitopsis pinicola*) verwechselt werden, der aber meist eine deutlich andersfarbige Zuwachszone aufweist.

Schon früh begriffen die Menschen aber auch den Nutzen dieses Pilzes. Nicht nur Ötzi, der den Zunderschwamm in seiner Tasche mitführte, kannte diesen Baumpilz. Er wurde mehrfach nachgewiesen, so auch im «Weiher» in Thayngen. Als die Menschen der Steinzeit weder Streichholz noch Feuerzeug kannten, diente der Zunderschwamm vor allem dazu, Feuer zu entfachen.

Zuerst wurde die Kruste des getrockneten Fruchtkörpers entfernt und das darunter liegende Fruchtfleisch (Trama), welches die Konsistenz von Wildleder hat,

herausgeschält. Wenn nun die Steinzeitmenschen Markasit oder Pyrit (Katzengold) mit Feuerstein zusammenschlugen, entstanden Funken, die den Zunder zum Glimmen brachten. Mit getrocknetem Gras und durch Pusten wurde das Feuer entfacht. Legten sie den Zunderschwamm ins Feuer, glimmte er mehrere Stunden.

Querschnitt durch einen Echten Zunderschwamm



Schnittbild Zunderschwamm

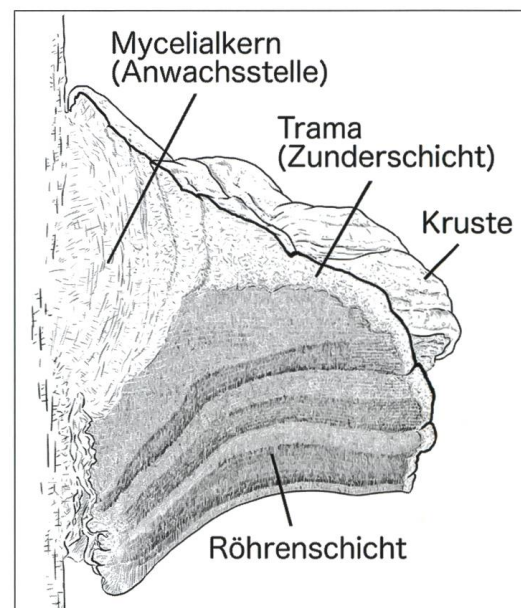


ILLUSTRATION: JEANNINE KLAIBER

Die Redensart «*brennt wie Zunder*», ist darum angebracht, obwohl der Zunder nicht brennt, sondern glimmt. Auch die Wörter «*anzünden*» und «*Zündholz*», wie auch «*gib ihm Zunder*», stammen vom Namen des Zunderschwamms ab. Auch soll er eine blutstillende Wirkung haben. Früher wurde dieser «Wundschwamm» sogar in Apotheken verkauft.

In der Fliegenfischerei ist der präparierte und geschnittene Zunderschwamm unter dem Namen «Amadou» bekannt. Um die nasse Fliege wieder schwimmfähig zu machen, wird sie zwischen die Amadou-Flächen gelegt und leicht zusammengedrückt. Dabei saugt der Schwamm die Feuchtigkeit auf und die trockene Fliege ist wieder einsatzbereit.

Gemeine Stinkmorchel *Phallus impudicus*



Leichenfinger, Gichtmorchel, Satyr, Eichelschwamm, Aasmorchel



Längsschnitt durch ein Hexenei

Die Stinkmorchel stellt keine besonderen Ansprüche an ihre Umgebung. Man findet sie sowohl im Wald, als auch in Parkanlagen und in waldnahen Gärten, wo sie zur Plage werden kann. Denn meist riecht man sie, bevor man sie sieht. Der stinkende Aasgeruch ist ein wichtiger Teil ihrer Fortpflanzungsstrategie.

Der olivgrüne Schleim (Gleba), mit dem der Kopf der Gemeinen Stinkmorchel anfänglich überzogen ist, enthält die Sporen, und sein Gestank scheint für Fliegen unwiderstehlich. Ganze Schwärme stürzen sich darauf und sorgen in kurzer Zeit dafür, dass das Erbgut eine weite Verbreitung findet.

Das Hexenei ist die Frühform des Pilzes (→ Kapitel 9). Im Zentrum befinden sich der gestauchte weiße Stiel und der Kopfteil, umgeben von der olivgrünen Gleba. Bei der Reifung vermag sich der gänzlich hohle Pilz innert weniger Stunden bis auf eine Länge von 20 cm zu strecken.

Nachdem die stinkende, olivgrüne Schicht von den Insekten abgerntet worden ist, steht nur noch ein bleiches Skelett da. Daher der Name «Leichenfinger».

Die Frühform des Pilzes, das Hexenei, ist typisch für verschiedene Pilzarten, die diese Art der Fortpflanzung gewählt haben. Sie stinken alle. Zu ihnen zählen auch der aus Australien eingeschleppte Tintenfisch-Gitterling (*Clathrus archeri*), die Hundsrute (*Mutinus caninus*) und die Europäische Schleierdame (*Phallus pseudoduplicatus*).

Im Mittelalter galten Stinkmorchelextrakte als Heilmittel gegen Gicht und Rheuma. Dank ihrer Form hielt die Stinkmorchel auch Einzug in die frühe Naturheilkunde.



Skelett der Gemeinen Stinkmorchel



Tintenfisch-Gitterling
BILD: WWW.PIXABAY.COM

Gestreifter Teuerling *Cyathus striatus*

Vogelnestpilz, Vogelnestli, Brotkorbpilz



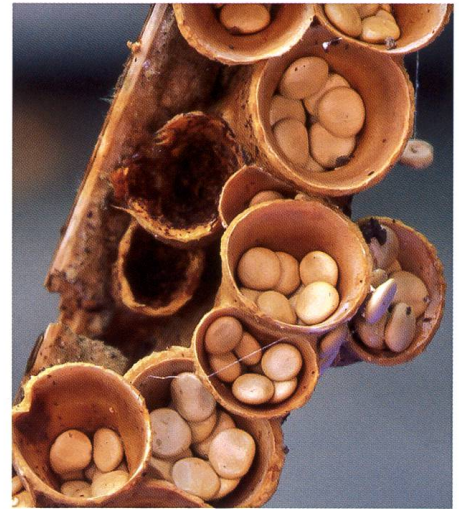
Ein Knäuel geschlossener und offener Gestreifter Teuerlinge

Wie Miniatur-Vogelnester sehen die kleinen, etwa 1 cm breiten und hohen Teuerlinge aus. Bei uns sind vier Arten heimisch, drei aus der Gattung Teuerling (*Cyathus*), der vierte ist der Gemeine Tiegelteuerling (*Crucibulum laeve*), der einzige Vertreter seiner Gattung. Die winzigen Pilze sind weder häufig noch einfach zu finden. Am ehesten trifft man bei uns den Gestreiften Teuerling an, wesentlich rarer macht sich der Tiegelteuerling. Der Topf-Teuerling (*Cyathus olla*) und der Dung-Teuerling (*Cyathus stercoreus*) sind in unserer Gegend noch seltener.

Oft sind die Pilze leer und ihre bis zu 15 winzigen, linsenförmigen Sporenpakete, die Peridiolen, bereits verschwunden. Bis zur Sporenreife sind sie am Grund des Teuerlings an einer Art Nabelschnur, einem Myzelstrang, befestigt und der Fruchtkörper ist mit einer Haut verschlossen. Sind die Sporen reif, platzt die Haut auf und die Peridiolen warten auf ihre Verbreitungschance. Lange glaubte man, sie würden

durch Regentropfen ausgespült. Am häufigsten picken jedoch Vögel die vermeintlichen Samen heraus und verbreiten die Sporen durch ihren Kot. Die «Sitzengebliebenen» werden mitsamt dem abreisenden Myzelstrang hinauskatapultiert und bleiben an Moosen und Grashalmen kleben, von wo sie durch die gewonnene Höhe sozusagen mit Windenergie etwas weiter weg «fliegen». Einige Sporenpakete fliegen also sozusagen als Passagiere in Vögeln, andere aus eigenem Antrieb ein kleines Stück durch ihre Welt.

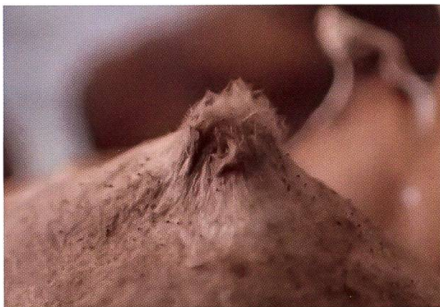
Ihren deutschen Namen erhielten die Teuerlinge durch die an Münzen erinnernde Form der Sporenpäckchen. In früheren Zeiten glaubten die Pessimisten unter den Bauern, es stünde eine teure, ertragsarme Zeit bevor, wenn in nassen Jahren viele Teuerlinge erschienen (viele Töpfe voller Abgaben). Die Optimisten glaubten an eine andere Auslegung der Zeichen: Je mehr Peridioten in den Teuerlingen lägen, desto mehr Gewinn könne man in diesem Jahr erwarten (viele gefüllte Geldbeutel).



Gemeiner Tiegelteuerling



Topf-Teuerling



Öffnung des Gewimperten Erdsterns

Der Gewimperte Erdstern kommt fast auf der ganzen Welt vor. Er ist auch bei uns der häufigste seiner Gattung und nicht gefährdet. Einem Erdstern zu begegnen ist immer wieder ein Erlebnis. Wir staunen über die Schönheit und die Perfektion dieser besonderen Pilzform. Weltweit gibt es etwa 60 Arten, davon 25 in Europa. Sie gehören zu den Bauchpilzen (Gasteromyzeten), welche die Sporen im Innern eines Beutels bilden.

«Am Anfang war das Ei!»: Noch unter der Erde umschließt eine dicke weissliche Haut den kugligen Sporenbehälter. Nachdem der Fruchtkörper über die Nadelstreu vorgestossen ist, reißt die Hülle sternförmig auf und bildet 6 bis 8 (in seltenen Fällen bis 11) Lappen. Die Sternzacken krümmen sich nach aussen und heben den Beutel in die Höhe. Dadurch können die Sporen vom Wind weiter weggetragen werden. Am Scheitel bricht der Sporenbehälter auf. Die Öffnung ist «gewimpert», das heisst haarig-fädig ausgefranst. Wie die Stäublinge wartet der Erdstern auf einen fallenden Ast, einen schweren Regentropfen oder ein Tier, das die Sporen in einer kleinen Wolke auf die Reise schickt.

Habichtspilz *Sarcodon imbricatus*

Rehpilz



In höher gelegenen Nadelwäldern kann man im Spätsommer den malerisch gezeichneten Habichtspilz antreffen. Seine Hutoberseite sieht durch die aufgerichteten, wattigen Schuppenspitzen ähnlich aus wie das braun-beige gesprenkelte Gefieder eines Habichts; daher sein deutscher Name. Häufig stehen einige Fruchtkörper beisammen. Der Hut kann bis 20 cm breit werden. Der braune Stiel ist kurz und hart. Tausende weiche Stacheln stehen dicht an dicht unter dem Hut. Der Habichtspilz ist ein Braunsporstacheling (*Sarcodon*). Unreife Fruchtkörper haben weissliche Stacheln, bei ausgewachsenen, reifen Pilzen sind sie braun. Sind die Stoppeln über 5 mm lang, ist der Habichtspilz bereits alt, bitter und ungeniessbar. Jung ist er ein Würzpilz. Wegen seines starken Maggi-Aromas sollte der Habichtspilz nur in Form von Pilzpulver und in kleinen Mengen verwendet werden (→ Kapitel 9).

Verwechselbar sind die Habichtspilze mit ungeniessbaren Weisssporstachelingen (*Bankera*). Diese haben einen helleren Hut, hellere Stacheln und weisse Sporen, riechen aber auch nach Maggi. Ihre Hutoberfläche hat keine dicken Schuppen, sie ist meistens nur höckerig.



Der kleine, unreife Pilz hat noch weissliche Stoppeln.

Krause Glucke *Sparassis crispa*



Fette Henne, Bärenschädel, Blumenkohlpilz



Krause Glucke, dünne, brüchige «Blätter», bis fast zur Basis kraus

Der deutsche Name soll auf die Gestalt einer brütenden Henne (Glucke) zurückgehen. Die Krause Glucke erscheint von August bis November am Fuss oder an Stümpfen von Föhren (selten auch bei anderen Nadelbäumen). «*Wo alte Föhren stehn bei Buchen, da kann man Krause Glucke suchen.*» (Karin Montag, «*Der Tintling*») (-> Kapitel 11).

Der Fruchtkörper kann einen Durchmesser bis 40 cm und ein Gewicht bis 4 kg erreichen.

Verwechslungsmöglichkeiten: Breitblättrige Glucke oder verschiedene Korallenarten.

Die Krause Glucke ist ein Wurzelparasit, der bei älteren Föhren erhebliche Schäden im Kernholz bis auf eine Höhe von ca. 3 m verursachen kann.

Sie ist aber auch ein guter Speisepilz. Das Problem ist allerdings, sie so zu reinigen, dass nicht noch der halbe Wald mit in die Pfanne kommt. Am besten geht es, wenn man sie zerteilt und unter fließendem Wasser kräftig abraust (-> Kapitel 9).

Glückliche Finder einer Krause Glucke sollten einmal Folgendes versuchen:
Den Pilz abschneiden. Aus dem Strunk kann die Krause Glucke wieder nachwachsen und so zu einer weiteren Ernte führen.

In der russischen Volksmedizin ist die Krause Glucke, mit Wodka angesetzt, seit Jahrhunderten ein Heilmittel gegen Pilzinfektionen.



Breitblättrige Glucke



Breitblättrige Glucke, Blätter ziemlich flach oder nur wellig

Die Breitblättrige Glucke (*Sparassis brevipes*) sieht zum Verwechseln ähnlich aus. Sie wächst aber vorwiegend bei Weiss- und Rottannen, selten auch bei Laubbäumen. Ihre Äste sind bänderartig und elastischer. Sie ist kein Speisepilz, sie ist zäh, ledrig und bitter.



Öffnung eines reifen Flaschen-Stäublings

Dieser grosse Speisepilz ist unverkennbar. Der Riesenbovist erinnert an einen grossen, weissen Fussball mit bis zu 40 cm Durchmesser und kann ein Gewicht von mehreren Kilogramm erreichen. Von Juni bis Oktober kommt er an stickstoffreichen Orten in Wiesen, Parkanlagen, Wäldern, an Wegrändern und auf Kuhweiden vor. Der standorttreue Pilz ist in guten Pilzjahren im Reiat immer wieder zu finden.

Seine Aussenhaut ist glatt, weiss und lederartig. Im Alter bräunt sie und blättert ab. Alle Bauchpilze, zu denen auch die Boviste und Stäublinge gehören, öffnen sich bei Reife der Sporen am Scheitel. So können die beim Riesenbovist bis zu fünf Billionen Sporen entweichen (geschätzt, nicht gezählt).

Das Fleisch ist zuerst weiss, mit zunehmendem Alter gelblich und bei Sporenreife olivbräunlich. Solange das Innere des Pilzes weiss und fest ist, kann es auf verschiedene Arten zubereitet werden (-> Kapitel 9).

Die Miniaturausgabe der Riesenboviste sind die Stäublinge (*Lycoperdon*). Die zwei Folgenden sind in unseren Wäldern häufig anzutreffen:



Flaschen-Stäublinge



Flaschen-Stäubling

BILD: WWW.PIXABAY.COM

Der Flaschen-Stäubling (*Lycoperdon perlatum*) kommt auf Laub- und Nadelstreu vor. Die Aussenseite ist mit kleinen Körnchen besetzt. Wenn man diese wegwischt, erkennt man ein Netzmuster. Er ist ein Speisepilz, solange er im Innern reinweiss und fest ist.



Birnen-Stäublinge



Birnen-Stäublinge

BILD: JAROSLAV MALY WWW.NATURFOTO.CZ

Der Birnen-Stäubling (*Lycoperdon pyriforme*) hat eine weiss bis cremefarbene und fast glatte Aussenseite. Es lohnt sich nicht, diesen geschmacklosen Pilz zu essen. Alle Stäublinge gelten als essbar, solange sie innen weiss sind.

Toten-Trompete *Craterellus cornucopioides*



Herbsttrompete



Toten-Trompeten

Die Toten-Trompete findet man oft schon im Juli und bis in den Spätherbst in Buchenwäldern. Eine mögliche Erklärung des ungewöhnlichen Namens: Sie erscheint bis etwa zum Totengedenktag (Allerheiligen, 1. November). Die 3 bis 12 cm grossen trompetenförmigen Fruchtkörper sind graubraun, durchnässt oft fast schwarz. Die Aussenseite des Pilzes, auf der die weissen Sporen gebildet werden, ist heller gefärbt als die Innenseite. Die Pilze sind hohl und der Rand kann wellig verbogen bis gekräuselt sein. Das Fleisch ist brüchig, längsfaserig und sehr dünn. Im Alter ist es biegsam und zäh. Die Toten-Trompete wächst gern gesellig und kann bei uns in manchen Jahren massenweise erscheinen.

Obwohl der Name nach «giftig» tönt, ist die Toten-Trompete ein ausgezeichneter und beliebter Speisepilz. Zum Trocknen ist der dünnfleischige Pilz sehr geeignet und aromatisiert viele Speisen und Saucen (→ Kapitel 9). Getrocknet und gemahlen entsteht ein aromatisches Würzpulver. Vor dem Trocknen ist es ratsam, die Trompeten aufzureissen, um ungebetene Gäste (Schnecken und andere Kleinlebewesen) zu entfernen.

Toten-Trompeten können auch frisch zubereitet werden. Mit Teigwaren gemischt schmecken sie sehr gut.



Totentrompeten, je nach Feuchtigkeit von hell graubraun bis schwarz gefärbt (Original-Standortbild)



Grauer Pfifferling
BILD: GUGLIELMO MARTINELLI

Einen Doppelgänger gibt es nicht. Ähnlich sieht der ebenfalls essbare Graue Pfifferling (*Cantharellus cinereus*) aus, der zur gleichen Zeit im Buchenwald wächst, aber seltener vorkommt. Er ist zierlicher und an der Aussenseite mit deutlichen Leisten versehen. Seine Farbe verändert sich kaum bei Nässe.

Semmel-Stoppelpilz *Hydnum repandum*



Rotgelber Stoppelpilz

Der Semmel-Stoppelpilz ist mit seinem Aussehen kaum mit einem anderen Pilz zu verwechseln – oben die semmel- bis orangegelbe Hutfläche und unten die spitzen, dichtgedrängten Stacheln.

Die Stacheln sind mit der sporenbildenden Schicht (Hymenium) überzogen.

Er ist ein beliebter Speisepilz, der vor allem im jungen Zustand gesammelt werden sollte. Je älter der Pilz, desto bitterer schmeckt er. Das richtige Alter kann man anhand der Stacheln feststellen: Pilze, bei denen die Stacheln länger als 5 mm sind, sollte man nicht mehr verwenden (→ Kapitel 9).

Eine Varietät des Semmel-Stoppelpilzes ist der etwas bitter schmeckende Rotgelbe Stoppelpilz (*Hydnum repandum* var. *rufescens*). Beim Schneiden rötet sein Fleisch langsam, aber nachhaltig. Auch nach Stunden sind die Finger vom Rüsten her noch orangerot. Beide sind Speisepilze und eine Verwechslung hat keine Folgen.

Der Semmel-Stoppelpilz braucht kalkhaltige Böden und ist bei uns in letzter Zeit rarer geworden, was mit dem sauren Regen zusammenhängen könnte.

Aderiger Morchelbecherling *Disciotis venosa*



Ader-Becherling, Scheiben-Becherling, Flatschmorchel



Von März bis Mai kann man in Auen- und Laubwäldern den Aderigen Morchelbecherling finden. Er wächst gerne im feuchten, sandigen Boden im Wurzelbereich von Eschen, ist aber nicht häufig. Seine sporentragende Innenschicht ist rehbraun bis graubraun, matt, aderig gewellt und verbogen. Die Aussenseite ist weisslich und kleiig (feucht-feinkrümelig). Ein Stiel ist praktisch nicht vorhanden. Stupst oder haucht man reife Fruchtkörper leicht an, stossen sie eine kleine Sporenwolke aus. Der zarte, brüchige Pilz riecht stark nach Chlor. Durch das Dörren verliert er jedoch diesen Geruch völlig. Stattdessen entfaltet er ein intensives Morchelaroma und gilt deshalb als willkommener Morchellersatz für delikate Rahmsaucen, wenn sich einmal mehr beim Frühlingsspaziergang keine Morcheln haben blicken lassen.

Er kann mit anderen braunen Becherlingen verwechselt werden, die jedoch geruchlos sind.



Grosses, älteres Exemplar



Das Eselsohr gehört zur Gattung der Öhrlinge. Diese haben eine becherförmige Gestalt mit einem Einschnitt, der bis zum Stielansatz hinunterläuft und dort oft eingerollt ist. Der Stiel ist sehr kurz, oft kaum erkennbar.

Einer der grösseren Vertreter seiner Gattung ist das Eselsohr. Es erreicht eine Grösse von bis zu 10 cm. Die fleischrötliche Innenseite (Fruchtschicht) hat oft kleine, rote Flecken. Die Aussenseite ist matt ockergelb. Das weisse Fleisch ist dünn und brüchig. Wenn der Pilz aufrecht auf dem Boden steht, ist die Ähnlichkeit mit einem Eselsohr gut erkennbar. Es wächst zumeist in Gruppen und liebt kalkhaltige Böden. Obwohl es in vielen Büchern als essbar bezeichnet wird, sollte man auf den Genuss von Eselsohren verzichten, da Spuren des Giftes Gyromitridin festgestellt wurden.



Die Geweihförmigen Holzkeulen werden etwa 5 cm gross. Man beachtet sie kaum, und wenn, dann hält man sie nicht für Pilze. Das weisse Fleisch ist zäh. Als Folgeersetzer (→ Kapitel 2.2.1) wachsen sie auf Laubholzstrünken, besonders von Buchen, an morschem Holz und auf bemooster Rinde. An ihren Spitzen sind sie von ungeschlechtlich entstandenen weissen Sporen (Konidien-sporen, → Kapitel 2.5.2) bedeckt. Sie verstäuben bei Berührung in einer kleinen «Wolke». Die Geweihförmige Holzkeule ist ein Sammelfruchtkörper. Im unteren, dunklen Teil bildet sie im Frühjahr einen Millimeter kleine birnenförmige Fruchtkörper aus. Diese enthalten die Schläuche (Asci, → Kapitel 2.3) mit den geschlechtlich gebildeten Sporen. Der Pilz produziert viel mehr Konidien- als Ascosporen.

Die Gattung «Holzkeulen» (*Xylaria*) kommt auf der ganzen Welt vor und umfasst etwa 100 Arten. Eine davon wächst auf abgefallenen Hülsen von Buchennüssen. Sie trägt deshalb den etwas sperrigen Namen Buchennuss-schalen-Holzkeule (*Xylaria carpophila*). Man findet sie nur, wenn man gezielt unter Buchen in der Laubschicht nach Nüssenschalen sucht.



Buchennuss-schalen Holzkeule

Österreichischer Kelchbecherling *Sarcoscypha austriaca* Glückshäfel



Becherlinge an Ahornästchen

Oft schon im Januar, aber vor allem zur Zeit der Schneeschmelze im Februar/März, leuchten diese Becherlinge an Abhängen von Schluchten in felsigen, feuchten und kalkhaltigen Wäldern. Auf am Boden liegenden vermodernden Laubholzästchen wachsen diese leuchtend zinnoberroten, mehr oder weniger schüsselförmigen Becherlinge. Ihre Fruchtkörper werden bis zu 8 cm breit, sie sind am angedeuteten Stiel oft büschelig verwachsen. Im Reiat nennt man diesen prächtig rotleuchtenden Pilz auch «Glückshäfel».

Eigentlich gehört dieser Becherling zu den essbaren Pilzen, er ist aber als Seltenheit zu schonen.

Es gibt in Mitteleuropa drei Arten von Kelchbecherlingen, die nur mikroskopisch zu bestimmen sind. Sie wachsen auf unterschiedlichen Laubhölzern:

Österreichischer Kelchbecherling (*Sarcoscypha austriaca*): Substrat: Liegende Äste von Ahorn, seltener von Erle, Esche oder Weide.

Linden- Kelchbecherling (*Sarcoscypha jurana*): Substrat: Nur auf liegenden Lindenästen in kalkreichen Gegenden.

Scharlachroter Kelchbecherling (*Sarcoscypha coccinea*): Substrat: Vor allem auf liegenden Eschen- und Haselästen.

Die makroskopischen Merkmale sind bei allen drei Arten ähnlich und auch die Unterscheidung nach Substrat ist nicht vollkommen zuverlässig.

Die Kelchbecherlinge sind wunderschöne Pilze, die unbedingt zu schützen sind! Sie sind im Reiat noch recht häufig anzutreffen, sollten aber auch bei uns weder gegessen noch für Dekorationszwecke mitgenommen werden.

Woher der Name «Glückshäfel» kommt, weiss man nicht. Es hat wohl damit zu tun, dass dieser Becherling Glück bringen soll, ähnlich wie beim Fliegenpilz.



Österreichischer Kelchbecherling



Österreichischer Kelchbecherling



Scharlachroter Kelchbecherling
BILD: GUGLIELMO MARTINELLI

Sommer-Trüffel *Tuber aestivum*

Burgundertrüffel



Sommer-Trüffel gehobelt (-> Kapitel 9)

Das Wort «Trüffel» löst bei jedem Gourmet angenehmste Geruchs- und Geschmackserinnerungen aus (-> Kapitel 9). Doch «Trüffel» ist nicht gleich «Trüffel». So gibt es in Europa die mit 18 Arten vertretene Gattung der Hirsch-Trüffel (*Elaphomyces*), die mit den echten Trüffeln nicht verwandt ist. Hirschtrüffel sind keine Speisepilze.

Die hier beschriebene Art gehört zweifellos zu den echten Trüffeln. Im Unterschied zu den Hirschtrüffeln ist die Sommer-Trüffel im Schnitt marmoriert. Sie ist schmackhaft, wenngleich nicht mit der Perigord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) oder der Italienischen Trüffel (*Tuber magnatum*) vergleichbar. Die Sommer-Trüffel wird auch im Kanton Schaffhausen mit Hunden aufgespürt («Schnüffeln nach Trüffeln»). Natürlich gibt es Hunderassen, die besonders dafür geeignet sind; aber eigentlich kann jeder Hund in jedem Alter dafür ausgebildet werden. Auch hier gilt: Übung macht den Meister («Büffeln bringt Trüffeln»).

TITELBILD:
GUGLIELMO MARTINELLI



Perigord-Trüffel
BILD: GUGLIELMO MARTINELLI



Italienische Trüffel, auch Alba- oder Piemont-Trüffel genannt
BILD: GUGLIELMO MARTINELLI

Wer keinen ausgebildeten Trüffelhund besitzt, kann sich auf die Beobachtung der Trüffelfliege (*Suillia pallida*) spezialisieren. Diese tanzt nämlich auffällig über der Sommer-Trüffel und lässt sich zur Eiablage auf ihr nieder. Die Larven ernähren sich dann vom Fleisch des Fruchtkörpers.

Weil die Sommer-Trüffel unmittelbar unter der Humusoberfläche wächst und stark riecht, wird sie von allerlei Kostgängern aufgespürt. Wildschweine durchpflügen ebenso gezielt wie rücksichtslos den Waldboden. Aber auch Hirsche, Rehe und Eichhörnchen sind keine Trüffelmuffel. Die unverdaulichen Sporen werden andernorts mit dem Kot ausgeschieden. Dieser dient zugleich als Nahrungsgrundlage für das sprossende neue Myzel. Ganz schön clever!

Speise-Morchel *Morchella esculenta*



Mai-Morchel, Gelbe Morchel, Graue Morchel, Runde Morchel



Gelbe (Speise-) oder Mai-Morchel

Welches Pilzsammlerherz würde nicht höher schlagen beim Anblick solcher Speise-Morcheln? Nicht nur sie, sondern auch die Spitz- und die Käppchen-Morchel sind köstliche Speisepilze. Die immer häufiger in unseren Gärten wachsende «Garten-Morchel» ist eine Spitzmorchel, sie wächst aus Rindenmulch-Holzschnitzeln heraus, die bereits im Herkunftsland ein Spitz-Morchel-Myzel enthalten haben. Spitz-Morcheln wachsen bei Nadelbäumen, speziell Föhren, deshalb sind es Nadelholz-Rindenschnitzel, die ihre Myzelfäden enthalten. Natürlich ist das Myzel «schwarz» eingewandert, sonst wären diese Holzschnitzel unbezahlbar. Garten-Morcheln gedeihen nur ein oder zwei Mal aus den gleichen Holzschnitzeln, sie stehen ihren einheimischen Brüdern aber in nichts nach.

Die Speise-Morchel wächst an Waldwegrändern, Bachufern sowie feuchten Stellen in Laub- und Auenwäldern, meistens bei Eschen. Sie erscheint ungefähr mit den Löwenzahnblüten, zwischen Mitte April und

Mitte Mai. Weil «ihre» Esche zu dieser Zeit noch kein Laub trägt, steht sie oft sonnig oder halbschattig direkt im Kies oder Sand. Sie erträgt es ohne Murren, kurz kalt abgeduscht zu werden, wenn sie allzu sandig ist. Morcheln sind gänzlich hohl, ihr Fleisch ist wachsartig und brüchig. Ihre Hüte sind honiggelb, hellbraun, graubraun oder dunkelbraun. Der Stiel ist weisslich, die Innenwand der ganzen Morchel ist ebenfalls weisslich und körnig-klebrig, also feucht-krümelig. In den Gruben des Hutes, den Alveolen, werden die Sporen gebildet. Sind die Sporen reif, werden sie in kleinen Wolken in die Luft entlassen und vom Wind verbreitet.

Verwechseln könnte man eine dunkle Morchel mit der stark giftigen Frühjahrs-Gift-Lorchel (*Gyromitra esculenta*). Diese ist selten, kommt aber ebenfalls im Frühling vor. Sie hat jedoch keine «Löcher» im Hut, sondern ihr Hutfleisch ist hirntartig gewunden. Ihr Stiel ist weisslich.

Leider sind die Morcheln nicht nur für uns Menschen köstlich, sie werden sehr gerne von Ameisen, Schnecken und Fliegenmaden vorgekostet, verputzt und mitsamt den Sporen «verschleppt». Man muss also einfach schneller sein als Schnecken und früher aufstehen als Ameisen.

Roh sind alle Morcheln giftig! Frisch gekocht schmecken sie fade. Ihr unvergleichliches Aroma erhalten Morcheln erst durch das Trocknen (→ Kapitel 9). Sie werden durch ein- oder mehrjähriges Aufbewahren noch besser, fast wie guter Wein.

Tipp: Quer geschnittene Morchelhüte ergeben lustige Zahnrädli.



Seltene schokoladenbraune Speise-Morchel



Frühjahrs-Gift-Lorchel
BILD: GUGLIELMO MARTINELLI



Spitz-Morchel (Garten-Morchel)

Herbst-Lorchel *Helvella crispa*



Elastische Lorchel, eine der weiteren Lorchelarten

Man findet sie ab Sommer bis in den Spätherbst bei uns häufig an Weg- und Strassenrändern. Auffallend sind der hohle, längsgefurchte Stiel und die aussen mit Sporen besetzten Hutlappen. Hält man eine Lorchel vorsichtig nahe ans Ohr, kann man ein leises, zischendes Geräusch wahrnehmen: Die Lorchel stösst eine kleine Sporenwolke aus - für Beobachter der Szene oft auch sichtbar.

Obwohl in einigen Pilzbüchern die Herbst-Lorchel als essbar eingestuft wird, ist vom Verzehr aller Lorcheln dringend abzuraten. Roh sind alle giftig und die meisten enthalten das lebensgefährliche Gift Gyromitrin in verschieden starker Konzentration.

Eine besonders gefährliche Art ist die Frühjahrs-Gift-Lorchel (*Gyromitra esculenta*). Sie hat ein ähnliches Erscheinungsbild wie die zur selben Zeit erscheinende, heissbegehrte Speise-Morchel (→ Vergleichsbild bei der Speise-Morchel).

