

# Der Märzschneckling oder -ellerling, Schneepilz

Autor(en): **Frey, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **56 (1978)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936831>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Der Märzschneckling oder -ellerling, Schneepilz

Die Tatsache, dass es selbst versierte Pilzler gibt, welche den *Hygrophorus marzuolus* wohl aus der Literatur her kennen oder ihn schon auf der Pilzkontrolle vorgelegt erhielten, die diesen versteckensspielenden Kobold aber noch nie am natürlichen Standort gesehen haben, veranlasst mich, von eigenen Erfahrungen zu berichten.

Schon früh hatte ich von diesem Märzellerling gehört. Er reizte meine Neugier. Ich suchte mich zu erkundigen, erhielt aber nur vage Auskünfte, wie «Standort im Nadelwald, an Waldrändern, Farbe mausgrau und so». Bücher, die mir weiter geholfen hätten, besass ich nicht. Aber der Pilz sass mir gewissermassen bereits im Nacken. Dann endlich wurde ich auf das «Schweizer Pilzbuch» von E. Habersaat (Ausgabe 1947) aufmerksam, welches textlich brauchbare Angaben lieferte. Darin steht bei *Camarophyllus marzuolus* (Fries), dass man ihn nicht mit andern verwechseln könne, weil zu seiner Erscheinungszeit namentlich keine giftigen Pilze zu finden wären. Er sei ein Bewohner des Nadelwaldes und möglicherweise an die Weisstanne gebunden. Man finde ihn ziemlich sicher an Stellen, wo im Sommer etwa Eierschwämme vorkämen.

Mit diesem Wissen konzentrierte ich mich auf den nächsten Frühling und nahm am 1. April 1951 probeweise an einer Ellerlingstour des Pilzvereins teil. Kein Erfolg. Ich war enttäuscht. Damals aber habe ich angefangen, meine Pilzfunde in ein Heft einzutragen, mit Datum, Ort, samt Artenverzeichnis in Deutsch und Lateinisch. Dieses Vorgehen kann ich all jenen bestens empfehlen, welche ihre Kenntnisse nicht nur im Hinblick auf die Essbarkeit anreichern wollen. Denn es ist eine alte Erfahrungstatsache: das, was man aufgeschrieben hat, bleibt einem eher im Gedächtnis haften. Überdies erhält man mit der Zeit eigene wertvolle Unterlagen. So steht zum Beispiel unter dem 20. Mai 1951: «Im Schifflimacherwald Märzellerlinge (z. T. überreif)» usw. Das war damals meine reinste Geburtstagsfreude.

Nun, diese ersten Märzellerlinge hatten es mir leicht gemacht. Sie standen hochoberhalb in einem vor wenigen Jahren erstmals gelichteten Setzwald aus Tannen und Fichten und in jener Lage, wo die Sonne vom Morgen bis zum späten Nachmittag den Boden durchwärmt. Eine Viertelstunde zuvor hatte ich in einer Wiese gleicher Lage Mai-Ritterlinge gefunden und keineswegs mehr an Märzellerlinge gedacht. Um so mehr war ich überrascht, so spät im Frühjahr noch daraufzustossen. Seither habe ich den schiefergrauen Gesellen jedes Jahr ernten können. Der Fundstellen wurden bald viele, nachdem sich die Sinne darauf eingestellt hatten. Am frühesten begegnete ich ihm einmal in der zweiten Hälfte des Februar im Rheintal, in einem Tannen-Föhren-Buchen-Mischwald. Meist wagt er sich in unserer ziemlich rauhen Voralpenlandschaft erst von Mitte März bis Ende April hervor. Im Mai ist er noch bis auf 1100 Meter Höhe zu finden. Mei-

---

De nouveau livrable:

## Michael-Hennig • tome III

Prix: Fr. 55.60, pour les sections Fr. 50.–

Le livre a été remanié par Monsieur Kreisel et se nomme officiellement «Michael-Hennig-Kreisel».

Commandes à

Walter Wohnlich, Köhlerstrasse 15, 3174 Thörishaus

stens in reichlich besonnten Lagen und besonders gerne in Jungwaldbeständen, zwischen Moos- und Graspolstern, am häufigsten tatsächlich im Bereich von Weisstannen (*Abies alba*), aber auch in Gesellschaft von Föhren (*Pinus silvestris*) und Rotbuchen (*Fagus sylvatica*). Der Märzschneckling (nach Moser) ist empfindlich gegen Dauerfröste und reagiert sehr enttäuscht auf die austrocknenden Föhnphasen. So ist er in manchem Frühjahr selten und nur an bevorzugten Stellen anzutreffen, so quasi als Rarität. Einmal aber, ich kann mich gut erinnern, waren die günstigen Gebiete am Tannenberg überall mit Märzellerlingen besetzt. Oft völlig unerwartet standen ganze Büschel mit relativ hohen Stielen. Sie sahen aus wie Raslinge, nur dass sie eben schiefergraue Hüte und dicke Lamellen hatten. Leider war der richtige Zeitpunkt verpasst, denn fast alle waren überreif und madig. In den folgenden Jahren schienen sie dort ausgestorben, trotzdem sie in Massen aussporen und am Standort hatten verfaulen können. Denn kurz danach sind jene Wälder intensiv durchforstet worden. So etwas kommt einem Aderlass gleich. Die Pilzpflanzen brauchen wieder viele Jahre, bis sie sich der veränderten Lage angepasst und neue Beziehungen gesponnen haben.

Im allgemeinen aber wird beim Ernten gesündigt, indem aus Ungeduld und Unverständnis die ersten Fruchtkörper weggenommen werden, bevor sie reif sind. Und weil sich der *H. marzuolus* gerne in Gruppen entwickelt, werden leider die Nester als Ganzes ausgegraben. So ist mir vor Jahren ein alter Mann begegnet, der mit seinem Handstock den Boden aufwühlte und sich nur dann bückte, wenn sich ein Pilz zeigte.

Der Märzellerling versteckt sich am liebsten unter der Nadelstreu, im Laub und im Moos. Er vermag nicht immer über die Oberfläche durchzustossen und ist selten auf den ersten Blick sichtbar. Die grauschwäzliche Färbung am Hut wirkt wie eine Tarnkappe, und es braucht schon einige Erfahrung, um ihn zu finden, selbst an bekannten Plätzen. Der gewitzigte Pilzfreund bleibt alle paar Schritte stehen und tastet mit den Augen den Boden ab, wie ein Karl-May-Indianer.

Aber auch Rehe, Eichhörnchen und Mäuse wissen diesen Pilz zu schätzen. Manchmal ist ein Hut wie von Schnabelhieben zerhackt, als ob Amseln darin nach Würmern gesucht hätten. Schon oft bin ich aufmerksam geworden, weil Nester ausgescharrt waren, weil einzelne Fruchtkörper angezehrt auf einem Strunk lagen oder einfach am Stand Frassspuren aufwiesen. Das weisse Fleisch ist dann kaum zu übersehen.

Ein anderes Mal streifte ich durch einen lückenhaften Jungbestand aus Rot- und Weisstannen. Stellenweise lagen dichte Moosteppe zwischen schütterem Altgras. Ich hatte in der engeren Nachbarschaft tatsächlich schon Eierschwämme gesehen und suchte jetzt mit Argusaugen die Umgebung ab. Im Bereiche einer etwa fünf Meter hohen Weisstanne gewährte ich dann einen aus dem Moos hervordrückenden, rundgeschliffenen Buckel, der ebensogut ein nassgrauer Kieselstein hätte sein können. Beim vorsichtigen Berühren spürte ich jedoch etwas Kalt-Lebendiges. Und als ich das seitlich aufstehende Grünzeug niederdrückte, stand ein prachtvoller Märzellerling vor mir, gross wie eine geballte Männerfaust. Am Hutrand, am Stiel und in den Lamellen noch rein weiss. Sonst aber war an dem Platz nichts Ähnliches zu erkennen. Ich tastete jedoch die nähere Umgebung ab und bemerkte schliesslich eine unregelmässige Reihe runder Erhebungen unter dem Moos. Resultat: Eine überraschende Ernte noch weisser, jedoch gut entwickelter Fruchtkörper. Dieser Pilz wird nämlich erst grau und schwäzlich gefärbt, wenn er ans Licht stösst. Wächst er von Anfang an ohne Bedeckung, so sind schon die knopfgrossen Jungpilze grau. Mit dem Grösser- und Älterwerden färben sich auch der Stiel und die Lamellen, und selbst der Körper hat unter Umständen eine fast fingerdicke Zone graugetönten Fleisches. Das tut dem Wohlgeschmack jedoch keinen Abbruch. Der Pilz verströmt einen leisen, eigenartigen, beinah spermatischen Geruch. Der Geschmack ist allerdings wässrig und fade. Die Pilze, mittelmässig zerschnitten, dürfen nur kurz in der Pfanne geschmort werden. Das Gericht verträgt reichlich Salz, Pfeffer und Zwiebeln. Es mundet wohl deshalb so gut, weil nach der Winterpause die ersten Frischpilze doppelt willkommen sind.

Leider wird der Märzellerling gerne von einem zart wollfädigen, schimmeligen Schmarotzerpilz

befallen, der von der Lamellenseite her in das Fleisch eindringt, dieses hellbraun verfärbt und damit ziemlich rasch ganze Nester unappetitlich macht und zur Fäulnis bringt.

Im Spätsommer finden wir einen scheinbaren Doppelgänger zum Märzellerling. Es ist der Russbraune Schneckling oder Ziegenellerling (*Hygrophorus camarophyllus*). Er wächst auf dem Boden, im Moos und zwischen Heidelbeerstauden und steigt in zeitlicher und örtlicher Gesellschaft mit dem Zigeuner (*Rozites caperata*) bis in die Waldgrenze hinauf. Dieser Schneckling ist weniger dickfleischig, hat einen schlankeren Stil und bis zu einem Drittel herablaufende, weisse, im Alter allmählich rahmfarbig werdende Lamellen. Geschmacklich ist er dem Märzellerling gleich. Er wird aber schon sehr früh madig. Eine Verwechslung der beiden Schnecklinge ist nicht möglich, weil die Erscheinungszeit und zum Teil auch der Standort nicht übereinstimmen.

Ich habe bewusst auf eine einlässliche Beschreibung des *Hygrophorus marzuolus* verzichtet. So eine kann zum Beispiel im Michael-Hennig Bd. III/255 nachgelesen werden, oder eben im Habersaat, welcher auch mahnt, dass der wahre Pilzler sich bei der Ernte gerade dieses Pilzes nicht wie ein Wildschwein benehme.

Hans Frey, St. Gallen



## Rarität für Mykologie-Fans

*Reporter SZP/BSM:* Darf ich erfahren, was Sie hier so streng bewachen müssen?

*Wachtsoldat:* Dies ist ein Reliquienschrein!

*Reporter SZP/BSM:* Um welche Art Heiligtum handelt es sich?

*Wachtsoldat:* Darin befindet sich der letzte «Moser», der in der Schweiz erhältlich war. An Sonntagen wird er zwischen 10 Uhr und 12 Uhr der interessierten Bevölkerung zur Besichtigung freigegeben.

Ein häufiger Besucher des Heiligenschreins hat berichtet, dass dort die folgende Inschrift von Pilzkunde-Fans bewundert werden könne:

Ich mosere / Du moserst / Er, sie,  
es mosert / Wir mosern / Ihr mosert /  
Sie mosern. – Sogar der Verband  
Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
«mosert» (mundartlich für «nörgeln»),  
weil es keine «Moser» (Kurzbezeichnung  
des Bestimmungsbuches «Die  
Röhrlinge und Blätterpilze», Basidio-  
myceten Band II b/2, von Prof. Dr.  
Meinhard Moser) mehr gibt, damit  
dem pilzkundlichen Nachwuchs das  
«Mosern» (Pilzbestimmung nach  
Moser) richtig gelehrt werden kann!

Horst Klein, Bümpliz

