

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 83 (2005)
Heft: 1

Artikel: Anhängselröhrling oder Nadelwald-Anhängselröhrling? : Boletus appendiculatus Schff.: Fries oder B. subappendiculatus Dermek, Lazebnicek & Veselsky?
Autor: Maggetti, Marcello
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935680>

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: 21.12.2024

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

Anhängselröhrling oder Nadelwald-Anhängselröhrling?

Boletus appendiculatus Schff.: Fries oder
B. subappendiculatus Dermek, Lazebnicek & Veselsky?

Marcello Maggetti

Rebhaldenstrasse 35, 8173 Riedt-Neerach

Im Schwarzwald auf 950 Metern über Meer finde ich seit einigen Jahren, auch bei grosser Trockenheit, regelmässig einen Röhrling, der mir alle Jahre wieder bei der Artbestimmung Kopfzerbrechen bereitet. Da ich ohne Mikroskop und Chemikalien arbeite und höchstens eine Lupe einsetze, stützen sich meine Erkenntnisse auf die gängige Fachliteratur. Aber trotzdem kann ich mich diesbezüglich nicht ganz schlau machen, bin aber der Meinung, dass es sich um einen dieser Röhrlinge handeln muss.

Beobachtungen

Verwirrend ist, dass etwa gleich reife Exemplare, die gleichzeitig am gleichen Standort gefunden wurden, sich verfärben und andere nicht. Die Druckstellen verfärben relativ rasch (wenn überhaupt), das Fleisch im Schnitt langsamer (bis nach Minuten), aber auch nur punktuell. Alle Verfärbungen verschwinden nach längerem Liegenlassen wieder.

Die Röhren lassen sich leicht entfernen, der Röhrenboden (Hutfleisch über den Röhren) ist gelb. Bei ausgewachsenen Exemplaren sind die Poren oliv-braunrot, die Röhren heller oliv.

Im Folgenden möchte ich einige Merkmale meiner Funde jeweils den beiden beschriebenen Arten zuweisen. Vielleicht kommt dadurch die Erleuchtung.

	Anhängselröhrling	Nadelwald-Anhängselröhrling
Fundort auf 950 m		x
Fundort Nadelwald		x
Funde auch bei Trockenheit	x	
Poren leuchtend gelb, dann oliv	x	
Poren alt rötlichbraun		x
Röhren gelb, alt oliv	x	
Röhren lang		x
Verfärbungen Druckstellen	x	
Verfärbungen Fleisch (teilweise)	x	x
Fleisch im Hut weisslichgelb	x	x
Fleisch der Stielbasis rötlich	x	
Stielnetz oben zitronengelb	x	x
Stielnetz nach unten bräunlich		x
Stielbasis abgerundet		x
Geschmack mild	x	x
Geruch leicht pilzig	x	
Total zutreffende Merkmale:	10	10

Leider wurde die Bestimmung nicht klarer, auch tendenziell nicht. Fundort und einige Merkmale sprechen für den Nadelwald-Anhängselröhrling, andere Merkmale für den Anhängselröhrling, einige Merkmale für beide.

Es tröstet mich zu wissen, dass auch Dähncke betreffend Fachliteratur für die beiden Arten etwas «Mühe» bekundet, und ich zitiere aus «1200 Pilze in Farbfotos», Seite 77: «... damit auch die Leser die Problematik bei <ganz einfachen Röhrlingen> erkennen.»

Und so bleibe ich bezüglich dieser beiden Pilze genauso schlau wie vorher.

Trotzdem: Es freut mich jedes Mal, wenn ich diese seltenen, meist von Maden befallenen Röhrlinge sehe, sei es eben nun die eine oder die andere Art, und werde sie in Zukunft einfach stehen lassen. Es dürfen sich ja auch andere interessierte PilzerInnen die Zähne daran ausbeissen.

Unterschiede Anhängselröhrling und Nadelwald-Anhängselröhrling

Anhängselröhrling

Gelber Bronzeröhrling
Gelbfleischiger Steinpilz

***Boletus appendiculatus* Schff.: Fries**

B. aereus Krbh.

B. irideus Rostk.

Hut

hell- (orange-) braun bis dunkelbraun,
mehr oder weniger filzig, alt kahl.

Poren

hellgelb bis leuchtend gelb,
später etwas gelboliv,
bei Berührung grünend oder blauend.

Röhren

hellgelb bis leuchtend gelb,
später etwas gelboliv, kurz.

Stiel

oben gelb bis zitronengelb, abwärts
zunehmend ockergelb,
oben mit feinem gelbem Netz,
dick, bauchig;
Basis zugespitzt, meist leicht
wurzelnd.

Fleisch

weisslich bis zitronengelb,
im Stiel gelblich, Stielbasis meist
rötlich;
Geschmack mild, nussartig;
Geruch schwach pilzartig.

Verfärbungen

Fleisch über den Röhren meist blau,
nicht deutlich blauend, sagt Moser.
Druckstellen der Poren schwach
blauend bzw. grünlich bis blaugrün.

Vorkommen

im Laubwald, selten im Nadelwald,
besonders Kalkböden, auch bei
grösserer Trockenheit anzutreffen,
selten.

Wert

essbar

Lateinischer Name

appendiculatus mit Anhängsel.

Nadelwald-Anhängselröhrling

Falscher Anhängselröhrling.

***Boletus subappendiculatus* Dermek,**

Lazebnicek & Veselsky

B. fuscoroseus Smotlacha ss. Wichansky

Hut

ockerlich bis orangebräunlich,
matt, silbrig bereift, alt verkahlend.

Poren

hellgelb, mattgelb, evtl. etwas
rötlichbraun.

Röhren

hellgelb, mattgelb, lang.

Stiel

oben gelb-ocker,
oben mit gelbem, abwärts
ockerbräunlichem Netz,
bauchig, spindelig;
Basis verjüngt, abgerundet.

Fleisch

weisslich, gelblich durchzogen.

Geschmack mild;

Geruch unbedeutend.

Verfärbungen

Fleisch selten blauend,
nicht blauend, sagt Dähnke.

Vorkommen

in höher gelegenem
(montanem) Nadelwald,
selten.

Wert

essbar

Lateinischer Name

subappendiculatus schwach, fast, etwas
mit Anhängsel.



**Anhängselröhrling (*Boletus appendiculatus*) oder
Nadelwald-Anhängselröhrling (*Boletus subappendiculatus*)?**

Weitere Verwechslungsmöglichkeiten

Mit *Boletus regius* (Königsröhrling), Hut mit Rosa-, Rottönen, Stiel und Netz vorwiegend gelb;
mit *Boletus speciosus* bzw. *pseudoregius* (Blauer Königsröhrling), Hut braun bis kupferrot,
Fleisch schwach blauend;
mit *Boletus fechtneri* (Sommerröhrling), Hut grauweiss, graubräunlich, Fleisch schwach blauend;
mit *Boletus gabretae* (Böhmerwaldröhrling), kleine Art (5–6 cm), Hut gelb, Druckstellen schwär-
zend, Fleisch grünblau verfärbend, im Nadelwald;
mit *Boletus radicans* (Bitterröhrling), Hut weisslich, Fleisch bitter.

Literatur

M. Moser, 1893, Die Röhrlinge und Blätterpilze, Band IIb/2.
Bruno Cetto, 1988, Enzyklopädie der Pilze, Band 1.
Rudolf Winkler, 1996, 2000 Pilze einfach bestimmen.
Hans E. Laux, 2001, Der grosse Kosmos Pilzfürer.
Rose Marie Dähnke, 2001, 1200 Pilze in Farbfotos.
Alfredo Riva, 2002, SZP/BSM Nr. 4.
Franz Boerner, 1978, Taschenwörterbuch der botanischen Pflanzennamen.



CHAMPIGNONS SUISSES

Pilze aus Schweizer Produktion – das ganze Jahr erntefrisch auf Ihrem Tisch

GOOD BYE 2004

Auch wenn der erste Monat des Jahres 2005 und vor allem das Jahr 2004 schon der Vergangenheit angehören, blicken wir kurz zurück auf einiges, was sich bei uns im Verband Schweizer Pilzproduzenten letztes Jahr ereignet hat.

Mit dem Versuchsprojekt **«Effiziente Wassernutzung in der Produktion von Speisepilzen»** konnten interessante Aspekte zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und eine Investitionsgrundlage erarbeitet werden. Mehr Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.champignons-suisse.ch (Aktivitäten/News).



Dank Hintergrundarbeit hatten unsere Pilze in der Koch-Sendung **«al dente»** mit Sven Epiney einen Fernsehauftritt. Der gezeigte Kurzfilm zur Produktion von Kräuterseitlingen auf dem Betrieb der Romanens Pilz GmbH in Gossau ist im Internet unter www.champignons-suisse.ch zu sehen (Aktivitäten/Medienartikel/al dente).



Dass ein Pilz mit dem **Innovationspreis der Schweizer Landwirtschaft** (Prix agricole) ausgezeichnet wurde, war äusserst erfreulich. Patrice Collaud und die Firma VEGEtech SA konnten diese Auszeichnung für den **Grifola frondosa** entgegennehmen. Mehr zum Grifola unter www.champignons-suisse.ch (Pilze).

Damit auch die Pilze mit der neuen Herkunftsbezeichnung für Schweizer Landwirtschaftsprodukte **Suisse Garantie** ausgezeichnet werden können, hat der Verband die entsprechenden Grundlagen erarbeitet. Die Einführung kann in den ersten Monaten 2005 erfolgen.



WILLKOMMEN 2005

Auch 2005 werden wir uns dafür einsetzen, dass Pilzliebhaber nebst den selbst gesammelten Wildpilzen hauptsächlich Pilze aus Schweizer Produktion und nicht importierte Produkte für ihre gluschtigen Menus wählen. Weiter hoffen wir, an zahlreichen Pilzausstellungen dabei zu sein und informieren Sie in dieser Zeitschrift gerne weiterhin über Aktuelles.

Wir wünschen Ihnen für's 2005 alles Gute und prall gefüllte Pilzkörbe!

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP · c/o BNPO Schweiz · Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf · Tel. 031 763 30 03 · www.champignons-suisse.ch · vsp@bnpo.ch