

Peter Wenter

Meine Schwammerl

Pilze aus dem
Münchner Umland



Alle Angaben erfolgten nach bestem Wissen und Gewissen sowie zum Zeitpunkt der Drucklegung nah am aktuellen Stand der Wissenschaft. Der Autor übernimmt keine Verantwortung für die Folgen von Fehlbestimmungen, auch wenn sie durch fehlerhafte Beschreibungen oder missverständliche Texte verursacht wurden. Für den Verzehr von Pilzen ist jeder selbst verantwortlich. Bitte besuchen Sie im Zweifelsfalle eine Pilzberatungsstelle.

Informationen über Ort und Öffnungszeiten der Pilzberatungsstelle in München finden Sie im Internet unter www.muenchen.de.

2. Auflage 2017

Autor und Gestaltung:

© Peter Wenter, Gardinistraße 34, 81375 München

Kontakt: schwammerlbuch@online.de, www.schwammerlbuch.de

Bildnachweise: Seite 152

Druck: Pixartprinting S.p.A. , Italien

<https://www.pixartprinting.de>

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Peter Wenter

Meine Schwammerl

**Pilze aus dem
Münchner Umland**

2. Auflage

Inhalt

Zu diesem Buch.....	1
Schwammerlsuchen.....	2
Speisepilze, Giftpilze und Umweltgefahren	2
Wo, was und wieviel darf man sammeln?	4
Ausrüstung	5
Sicherheit	5
Wann findet man die Schwammerl?	5
Wohin auf Pilzsuche?	6
Sammeln	10
Pilze verwerten.....	11
Aufbau und Lebensweise	14
Die Pilzverwandtschaften	15
Merkmale der Pilze	17
Das Erscheinungsbild	17
Der Hut	17
Die Hülle	21
Der Stiel.....	22
Geruch und Geschmack.....	23
Sporen.....	24
Pilze sicher sammeln.....	25
Pilze bestimmen	26
Gattungsschlüssel	28
Röhrlinge	48
Dickröhrlinge.....	48
Filzröhrlinge	53
Raustielröhrlinge.....	55
Schmierröhrlinge.....	57
Düsterröhrlinge.....	60
Leistenpilzartige.....	61
Stachelpilze.....	66
Porlinge	68
Sprödblättler	70
Täublinge.....	70
Milchlinge.....	76
Wachsblättler	79
Egerlinge.....	80
Riesenschirmlinge	86
Wulstlinge und Scheidenstreiflinge.....	88
Tintlinge.....	94
Dachpilze und Scheidlinge.....	96
Ritterlinge	97

Trichterlinge	98
Rötelritterlinge und Röteltrichterlinge.....	100
Rötlinge	104
Räslinge.....	105
Rüblinge.....	107
Schwindlinge.....	109
Lacktrichterlinge.....	110
Haarschleierlinge.....	111
Risspilze.....	118
Träuschlinge.....	118
Raslinge.....	120
Röhrlingsverwandte mit Lamellen	121
Schmierlinge und Gelbfüße.....	121
Kremplinge	122
Baumpilze mit Lamellen.....	124
Schüpplinge.....	124
Gifthäublinge	126
Schwefelköpfe	127
Hallimasch	128
Mürblinge.....	129
Samtfußrübling.....	130
Buchenschleimrübling	130
Seitlinge.....	131
Stäublinge und Boviste.....	132
Morcheln und Lorcheln.....	133
Morcheln.....	134
Besondere Pilzgestalten.....	137
Zeigerpflanzen.....	142
Rezepte	145
Vergiftungssymptome	147
Artenregister.....	148

Zu diesem Buch

„Heute gehen wir Schwammerlsuchen!“, das musste mir mein Vater nicht zweimal sagen. Oft waren wir zusammen unterwegs und so lernte ich die ersten Schwammerl kennen. Für uns als Städter war das Schwammerlsuchen immer mit einer Wanderung verbunden. Auch das schöne Münchner Umland lädt zum Wandern und Schwammerlsuchen ein. Es mangelt hier nicht an Pilzen. In den großen Forsten und im Alpenvorland sind etwa 3000 Pilzarten nachgewiesen, die man hier Schwammerl nennt. Man meint damit Pilze, die mit freiem Auge gut sichtbar sind, egal ob essbar oder giftig, jedoch nicht Schimmelpilze und ähnliche.

Wer sich in dieser Fülle zurechtfinden will, sollte sich mit den Gattungen beschäftigen. Die Anzahl an Arten die zu einer Gattung gehören ist gegenüber der riesigen Vielfalt im gesamten Pilzreich deutlich geringer. Es liegt auf der Hand, dass dadurch die Pilzbestimmung erleichtert wird, aber auch die Gattung allein verrät schon viel über einen Pilz. Gehört er zu einer Gattung mit guten Speisepilzen oder zu einer mit vielen Giftpilzen? Lässt man den Pilz stehen oder untersucht man ihn genauer? Die Kenntnis der Gattung hilft, dies schnell zu entscheiden.

Zur Pilzbestimmung mit der im Buch verwendeten Methode benötigt man keine besonderen Hilfsmittel. Man bestimmt zunächst mit wenigen, einfachen Schritten die Gattung und gelangt dann auf kurzem Weg zu den Beschreibungen ihrer Arten, ausgewählt nach der Häufigkeit ihres Vorkommen in der Umgebung Münchens. Nützliche Hinweise helfen auch dem Anfänger beim Suchen, Bestimmen und bei der kulinarischen Verwertung.

Das Buch beruht auf meinen in vielen Jahren gesammelten Notizen und aktuellen pilzkundlichen Erkenntnissen aus verschiedenen Quellen. Nachdem ich früher meine Funde nur selten fotografiert habe und ich das im artenarmen Jahr 2015 nicht nachholen konnte, musste ich auch Fotos von erfahrenen Fotografen aufnehmen. Da sich sonst noch allerlei findet, was mir wichtig erschien, heißt es: „Meine Schwammerl“.

Die 2. Auflage erscheint nun aus Kostengründen im Selbstverlag. Gegenüber der 1. Auflage ändert sich die Eingliederung der Wachslättler. An einigen Stellen wurde der Text verbessert.

München, Juli 2017

Für viele Pilzarten ist der Säuregrad des Bodens wichtig. Entsprechend dem kalkigen Tiefengestein ist der Untergrund hier meist basisch. Darüber liegende Schichten und die Vegetation haben jedoch Einfluss auf den Säuregrad. Die Nadelstreu der Fichtenwälder säuert den Boden besonderes gut. Es gibt im Münchner Umland daher neutrale und saure Waldböden, die in Mischwäldern oft eng benachbart sind. Der Boden an den Rändern geschotterter Wege ist immer basisch. Die Böden der Auengebiete sind meist basisch. Die Böden der Waldberge am nördlichen Fuß der Alpen sind stellenweise durch überlagerte Bodenschichten tiefgründig sauer.

Hinweise auf den Waldboden geben in erster Linie Zeigerpflanzen. Bäume sind weniger anspruchsvoll. Buche und Hainbuche deuten auf neutralen bis basischen Boden hin, Fichten auf sauren Boden. Einige Zeigerpflanzen sind auf Seite 142 beschrieben.

Typischer Wald im Münchner Umland	Zeigerpflanzen (in dunklen Bereichen oft nur Nadel- oder Laubstreu)	Waldboden
Nadelwald mit überwiegend Fichten, vereinzelt Kiefern, Lärchen	Heidelbeere, Waldsauerklee, Moosteppiche	sauer
Laubwald mit überwiegend Buchen oder Mischwald mit Buchen und Fichten	An lichten, neutralen Stellen oft Farne, sonst Zeigerpflanzen für basische oder saure Stellen.	überwiegend neutral
Auwald mit Eschen, Buchen, Hainbuchen, Ahorn, Eichen und vereinzelt Kiefern	Rote Heckenkirsche, Gemeiner und Wolliger Schneeball, Seidelbast, Leberblümchen, Lerchensporn, Wald-Bingelkraut, Bärlauch, Aronstab, Waldmeister. Auch Schneckenhäuser zeigen Kalk an.	basisch

Waldgebiete in denen sich das Schwammerlsuchen lohnen kann:

- Im Frühjahr sucht man im Auwald Morcheln. Später findet man dort kaum Speisepilze aber andere interessante, oft giftige Arten.
- Im Frühsommer sucht man im Laub- oder Mischwald, besonders bei Buchen, Eichen, Lärchen, später auch im Fichtenwald.
- Ab Spätsommer sind lichte Nadelwälder pilzreicher als Laubwälder, lichte Mischwälder sind gute Gebiete mit langer Saison.
- Junge, dichte und feuchte Fichtenwälder bieten gute Bedingungen für Pfifferlinge.
- Frische Aufforstungen sind meist pilzarm.
- In dunklen Fichtenwäldern mit dichter Nadelstreu lohnt sich das Suchen nur in Jahren mit sehr viel Regen.



Mykorrhiza-Pilze

wachsen in Lebensgemeinschaft (Symbiose) mit Pflanzen. Das Pilz-Myzel ist mit den Pflanzenwurzeln verwachsen. Pilz und Pflanze tauschen darüber lebenswichtige Stoffe aus.



Folgeersetzer

(Saprobionten)
wachsen auf totem organischem Material des Bodens oder auf totem Holz.



Parasiten

wachsen auf lebenden Bäumen und schädigen sie dadurch.

Meist stehen die Pilze verstreut im Ausbreitungsbereich ihres Myzels. Es gibt aber auch andere auffallende Wuchsformen:

- **Hexenring:** Viele gleichartige Pilze bilden einen im Durchmesser bis mehrere Meter großen Kreis. Dieser entsteht, weil das Myzel dieser Pilze in alle Richtungen, sofern ungestört, gleich schnell wächst. Im inneren Bereich gehen dem Myzel mit der Zeit die Nährstoffe aus, daher wachsen die Pilze vorwiegend am Rand.
- **Büschelig** wachsende Pilze: Meist kleine bis mittlere Arten, die überwiegend auf Holz, manche aber auch am Boden wachsen. Die Stiele dieser Pilze sind an der Basis miteinander verwachsen.
- **Gesellig** oder **rasig** wachsende Pilze: Diese Pilze wachsen dicht gedrängt in größeren Gruppen. Ihre Stiele sind jedoch nicht miteinander verwachsen.

Die Pilzverwandtschaften

In der systematischen Einordnung der Lebewesen (Taxonomie) werden das Tier-, Pflanzen- und Pilzreich unterschieden, dazu noch Bakterien und Einzeller. Pilze wurden früher als Pflanzen betrachtet, heute bilden sie eine eigene Gruppe, da sie aufgrund ihres Stoffwechsels den Tieren näher stehen. In den Naturschutzverordnungen umfasst aber noch heute der Begriff Pflanzen auch die Pilze.

Die Wissenschaft von den Pilzen, die Mykologie, ordnet im „Reich der Pilze“ diese nach Verwandtschaften und Ähnlichkeiten ein. Aus diesem Reich interessieren uns hier nur die „Echten Pilze“, nicht die Schleimpilze, Schimmelpilze, Hefen und andere.

Zur Veranschaulichung der Taxonomie der Pilze, hier ein stark vereinfachtes Beispiel anhand der Egerlinge und Morcheln:

	Reich der Pilze (<i>Fungi</i>)	
Abteilung	Echte Pilze (<i>Eumycota</i>)	
Klasse	Ständerpilze (<i>Basidiomycetes</i>)	Schlauchpilze (<i>Ascomycetes</i>)
Ordnung	Blätterpilze (<i>Agaricales</i>)	Becherlingsartige (<i>Pezizales</i>)
Familie	Champignonverwandte (<i>Agaricaceae</i>)	Morchelverwandte (<i>Morchellaceae</i>)
Gattung	Egerlinge (<i>Agaricus</i>)	Morcheln (<i>Morchella</i>)
Art	Anischampignon (<i>Agaricus arvensis</i>) und andere Egerlinge	Spitzmorchel (<i>Morchella elata</i>) und andere Morcheln.

Alle in einer Klasse, Ordnung, Familie oder Gattung gruppierten Pilze besitzen gemeinsame Merkmale. Bei der Klasse und der Ordnung sind das noch wenige, bei der Familie werden es schon mehr und bei der Gattung sind schon sehr viele Merkmale beschrieben. In diesem Buch ist deshalb der erste Schritt zur Bestimmung einer unbekanntes Pilzart die Bestimmung der Gattung. Ihre Beschreibung enthält die Gemeinsamkeiten der ihr angehörenden Arten. Hier als Beispiel einige der Merkmale der Gattung Egerlinge (Auflistung unvollständig):

- Klasse: Die Pilzsporen sitzen auf mikroskopisch kleinen Stielen, den Ständern (Merkmal im Gattungsschlüssel nicht benötigt).
- Ordnung: Blätterpilze (= Lamellenpilze).
- Familie Champignonverwandte: Die Lamellen sind nicht am Stiel angewachsen, der Stiel ist deshalb leicht vom Hut trennbar.
- Gattung Egerlinge (Champignons): Die Lamellen sind jung blassgrau bis rosa, später durch die Sporen dunkel- bis schwarzbraun gefärbt.
- Im Weiteren erfährt man noch andere typische Eigenschaften, zum Beispiel auch, ob die Gattung Giftpilze enthält.

Im Laufe der Evolution haben die Pilze eine Vielzahl von Lebensweisen entwickelt. Eine systematische Einordnung die der Evolution gerecht wird, ist daher nicht allein mit den sichtbaren Merkmalen machbar. Deshalb suchen Biologen mit modernen gentechnischen Methoden nach den echten Verwandtschaften. Daraus folgen immer wieder überraschende Ergebnisse, die die taxonomischen Bezeichnungen verändern. Die im Buch verwendeten entsprechen daher nicht immer dem neuesten Stand der Diskussion.

Merkmale der Pilze

Speisepilze muss man an Hand ihrer Merkmale sicher bestimmen können. Im Folgenden werden die Bestimmungsmerkmale von Pilzen mit deutlich erkennbarem Hut beschrieben. Bei Pilzen ohne typischen Hut gelten andere Merkmale, die im Gattungsschlüssel genannt werden.

Das Erscheinungsbild

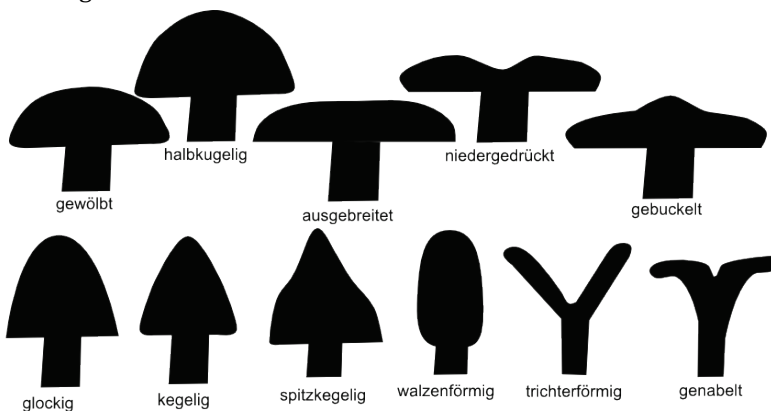
Einen ersten Hinweis gibt das Erscheinungsbild (Habitus). Damit meint man nicht nur das Aussehen, sondern auch andere Eigenschaften eines Pilzes. Er kann beispielsweise groß und fleischig oder zart und zerbrechlich sein. Es gibt dafür keine genauen Regeln. Im Buch ist das Erscheinungsbild als Piktogramm dargestellt, das wichtige Merkmale vereinfacht zeigt (Seite 27).

Für die Beschaffenheit des Hutes, des Stiels und anderer Merkmale werden auch in der Fachliteratur selbsterklärende Bezeichnungen verwendet, manche sind aber fachspezifisch und werden in diesem Kapitel erläutert.

Der Hut

Ganz junge Pilze haben meist eine kugelige Form, die sich später ändert. Selbsterklärende Bezeichnungen sind zum Beispiel eiförmig, paukenschlegelförmig und zipfelmützenförmig.

Buckel sind ein wichtiges Merkmal, sie sind manchmal besser mit dem Finger zu fühlen als zu sehen.



Pilze bestimmen

Der hier im Mittelpunkt der Pilzbestimmung stehende Gattungsschlüssel führt schnell und einfach zur gesuchten Gattung oder Pilzgruppe und in weiterer Folge zur Art. Man kann damit direkt am Fundort und ohne besondere Hilfsmittel arbeiten. Er enthält nicht nur die für den Schwammerlsucher wichtigsten Gattungen der Speisepilze, sondern auch andere Gattungen mit interessanten Pilzen.

Die Gattungs- und Gruppenbeschreibungen fassen die Merkmale ihrer wichtigsten Vertreter zusammen. Das heißt auch, dass selten vorkommende oder unbedeutende Arten nicht immer berücksichtigt sind. Demzufolge können viele, aber eben nicht alle Arten ihren Gattungen zugeordnet werden.

Die dem Gattungsschlüssel nachfolgenden Artenbeschreibungen sind nach den Gruppen des Gattungsschlüssels geordnet. Aus der riesigen Anzahl der im Münchner Umland vorkommenden Pilzarten ist eine Auswahl beschrieben, die sowohl häufige vorkommende, als auch interessante oder seltene Pilze berücksichtigt. Dem Schwammerlsucher werden dennoch mit Sicherheit Pilze begegnen, die im Buch nicht gezeigt sind, ihre Gattung wird er aber meist bestimmen können. Anders als der Titel vermuten lässt, kann man auch in anderen Gegenden das Buch erfolgreich verwenden, da es an die 70 Gattungen enthält, die nicht nur rund um München, sondern in ganz Mitteleuropa verbreitet sind!

So geht man vor

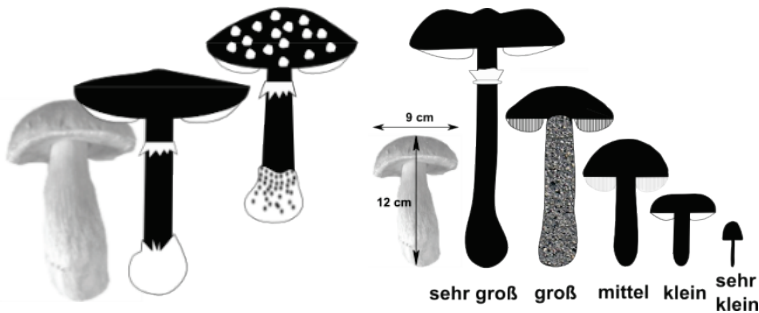
Für die Bestimmung mit Hilfe des Gattungsschlüssels ist es wichtig, dass der zu bestimmende Pilz seinen Hut bereits geöffnet hat und noch so frisch ist, dass man die ab Seite 17 genannten Merkmale erkennen kann.

Alle im Gattungsschlüssel geforderten Prüfungen lassen sich ohne besondere Hilfsmittel, allein durch Betrachten, Brechen, Verbiegen, Riechen oder Schmecken durchführen. Um herauszufinden, wie die Lamellen am Stiel angewachsen sind, kann man den Pilz auch mit einem Messer der Länge nach durchschneiden.

Der Gattungsschlüssel besteht aus Tabellen mit Abfragen bestimmter Merkmale und kurzen Beschreibungen von Pilzgruppen. Man geht die Tabellen beginnend mit den Hauptgruppen von oben nach unten durch, beantwortet die Abfragen, folgt den Verweisen und sucht die passenden Kurzbeschreibungen.

Zum schnellen Einstieg in die passende Zeile einer Tabelle vergleicht man den gesuchten Pilz oder eines seiner Merkmale mit den abgebildeten Piktogrammen. Diese zeigen die durchschnittliche Größe, das Erscheinungsbild, auch in verschiedenen Entwicklungsstadien, und andere Merkmale in vereinfachter Form und nicht naturgetreu. Die Hutunterseite wird dabei annähernd im Querschnitt und der Stiel von vorne gezeigt.

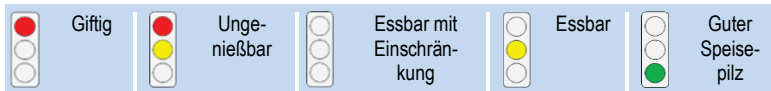
Manchmal ist eine grobe Größenangabe gefordert. Zur Orientierung dient die Figur eines Steinpilzes mit 12 cm Höhe und 9 cm Hutbreite. Dies gilt als mittlere Größe.



Hat man die zum gesuchten Pilz passende Gruppe gefunden, folgt man den Seitenverweisen zur ergänzenden Beschreibung der Gattung oder der Pilzgruppe, der sich Beschreibungen von ausgewählten, dazu gehörenden Arten anschließen. Falls eine Art im Buch nicht enthalten ist, hilft die Kenntnis der Gattung bei der weiteren Bestimmung mit anderen Hilfsmitteln.

Symbole in der Artenbeschreibung

Hinweis auf den Speisewert:











Bei den Beschreibungen von Speisepilzen, die im Münchner Süden häufig zu finden sind und die der Autor schon oft verspeist hat, ist die **Titelzeile hellgrün hinterlegt**.

Gattungsschlüssel

Alle Prüfungen lassen sich durch Betrachten, Brechen, Verbiegen, Riechen oder Schmecken durchführen. Hilfreich ist ein Messer!

↳ Weiter im Schlüssel ➔ Gruppen-, Gattungs- oder Familienbezeichnung

Hauptgruppen	
	Hutunterseite mit Röhren. ↳ Tabelle 1: Seite 29
	Hutunterseite mit Lamellen. Ein Querschnitt zeigt eine deutliche Grenze zwischen Lamellen und Fleisch, mit dem sie verbunden sind. ↳ Tabelle 2: Seite 30
	Hutunterseite mit Leisten. Ein Querschnitt zeigt keine deutliche Grenze zwischen Leisten und Fleisch, mit dem sie fest verwachsen sind. ➔ Leistenpilzartige: Seite 61
	Hutunterseite mit Stacheln (Stoppeln). ➔ Stachelpilze: Seite 66
	Hutunterseite mit Poren. ➔ Porlinge: Seite 68
	Gesellig oder büschelig auf Bäumen, Baumstümpfen oder liegendem Totholz wachsend. Mit Poren: ➔ Porlinge: Seite 68 Mit Lamellen: Diese Pilze gehören zu verschiedenen Familien und Gattungen. ↳ Tabelle 3: Seite 46
	Dicht gedrängt auf den Erdboden wachsende, fleischige Pilze mit Lamellen und weißen, grauen oder bräunlichen Hüten. ➔ Raslinge: Seite 120
	Pilze mit auffallenden Formen. Körper nicht eindeutig in Hut und Stiel gegliedert. Keine Blätter, Röhren, Stacheln oder Poren erkennbar. Diese Pilze gehören zu verschiedenen Familien und Gattungen. ↳ Tabelle 4: Seite 47

2 Pilze mit Lamellen



Kleine Pilze mit mürben, leicht zerbrechlichen Hüten.
Die Stiele sind zerbrechlich oder schlapp.
↳ **Tabelle 2.7:** Seite 41



Sehr kleine bis mittelgroße Pilze mit dünnem oder häutigem Hutfleisch. Der Anteil der Lamellen am Hut überwiegt deutlich. Die Stiele sind meist lang, dünn, zäh, steif oder knorpelig³. ↳ **Tabelle 2.8:** Seite 43



Fleischige, kompakte Pilze:



Hut und Stiel brechen spröde, so wie Karotten oder Äpfel, ohne Faserreste an der Bruchstelle.
⇒ **Sprödblättler:** ↳ **Tabelle 2.1:** Seite 31



Dicke, deutlich entfernt stehende, saftige, weiche Lamellen, wie mit weichem Wachs gefüllt, man kann sie zwischen den Fingern leicht zerdrücken.
⇒ **Wachsblättler:** ↳ **Tabelle 2.2:** Seite 32



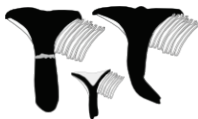
Lamellen frei oder frei wirkend,
Stiel leicht vom Hutfleisch trennbar.
↳ **Tabelle 2.3:** Seite 33



Lamellen angewachsen,
auch ausgebuchtet.
↳ **Tabelle 2.4:** Seite 35



Lamellen schwach bis deutlich herablaufend
↳ **Tabelle 2.5:** Seite 38



Lamellen herablaufend und ähnlich wie die Röhrenschicht der Röhrlinge in Stücken vom Hutfleisch ablösbar⁴. ⇒ **Röhrlingsverwandte mit Lamellen:**
↳ **Tabelle 2.6:** Seite 40

³ Knorpelige Stiele muss man weit verbiegen oder mehrfach verdrehen bis sie brechen.

2.3 Lamellen frei oder frei wirkend, Stiel leicht vom Hutfleisch trennbar.



Folgeersetzer in Wäldern und auf Wiesen.

Hut: Gewölbt bis ausgebreitet, glatt, seidig oder feinschuppig, weiß, gelblich oder braun. Nie schmierig. Huthaut in dreieckigen Lappen abziehbar.

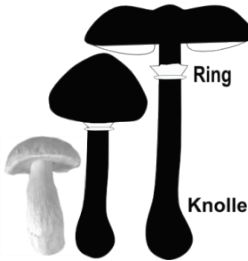
Lamellen: Frei, bei jungen Pilzen blassgrau bis rosa, später schwarzbraun, **nie rein weiß.**

Stiel: Basis verdickt bis leicht knollig, ohne Scheide.

Ring: Aufsteigend oder hängend.

Geruch: Pilzig, nach Anis, Mandeln, Desinfektionsmittel, manche nur schwach pilzig oder süßlich.

➔ **Egerlinge:** Seite 80



Folgeersetzer in Wäldern und auf Wiesen.

Hut: Jung kugelig, paukenschlegelartig, dann schirmartig ausgebreitet mit Buckel, grob schuppig, grau bis braun.

Lamellen: Frei mit Kollar, weißlich.

Stiel: Lang, hohl. Basis knollig und ohne Scheide, weißlich oder hellbraun, bei einigen Arten genattert.

Ring: Doppelt, **am Stiel verschiebbar.**

➔ **Riesenschirmlinge:** Seite 86



Folgeersetzer in Wäldern und auf Wiesen.

Pilze mit ähnlichem Aussehen wie Riesenschirmlinge, aber deutlich kleiner.

Hut: Gewölbt bis ausgebreitet, manchmal mit kleinem Buckel. Die Hutoberfläche ist trocken, bräunlich oder weiß, meist mit bräunlichen, seltener rötlichen Schüppchen. Die Hutmitte ist dunkler beschuppt.

Manche Arten mit wolligen bis haarigen Schüppchen oder glatt wie Egerlinge.

Lamellen: Frei, weißlich.

Stiel: Ähnlich der Hutfarbe. Basis leicht verdickt und ohne Scheide.

Ring: Häutig, vergänglich, **nicht verschiebbar.**

➔ **Kleine Schirmlinge:** Tabelle auf Seite 86

2.7 Kleine Pilze mit mürben, leicht zerbrechlichen Hüten.

Die Stiele sind zerbrechlich oder schlapp.



Folgeersetzer. Meist auf totem Laubholz, aber auch im Gras. Gesellig oder büschelig wachsend.

Hut: Dünn und mürbe, glockig bis gewölbt, glatt, schuppig, gerieft oder runzelig, hygrophan, bräunlich oder weißlich. Rand nie eingerollt, manchmal mit Hüllresten behangen.

Lamellen: Fast frei bis angewachsen, jung blass bräunlich, später durch die Sporen braunschwarz.

Stiel: Stets weißlich, meist lang, hohl, oft verbogen, zerbrechlich.

Ring: Selten mit Ringresten.

➔ **Mürblinge** (*Psathyrella*), auch Faserlinge oder Zärtlinge⁷ genannt: Seite 129.

Die kleinen, meist gelblichen, gelblichbraunen oder rosabraunen ➔ **Mistpilze** (*Bolbitius*), erinnern durch ihre Zerbrechlichkeit und den weißlichen Stiel an Mürblinge, bevorzugen jedoch Holzabfälle oder gedüngte, grasigen Stellen und Weiden. Ihre Hüte sind fein gerieft und glänzend, die Lamellen sind ähnlich wie der Hut gefärbt und fast frei angewachsen. Alle Arten ungenießbar.



Folgeersetzer im Gras, auf Pflanzenresten oder Holz. Meist gesellig wachsend.

Hut: Dünnefleischig und zerbrechlich, kegelig-glockig bis halbkugelig, manche Arten mit Buckel, hygrophan, bräunlich, bei Trockenheit heller und seidig getönt.

Lamellen: Fast frei bis leicht herablaufend, bräunlich.

Stiel: Dünnwandig, schlapp, oft verbogen, meist hutfarben mit feinen, silbrig-weißen Fasern.

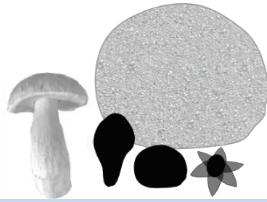
Ring: Manche Arten mit dünner Ringzone.

➔ **Häublinge** (*Galerina*): Ca. 50 schwer zu bestimmende Arten. Keine Speisepilze, zum Teil gefährliche Giftpilze, sogenannte „**Gifhäublinge**“ siehe

↳ **Tabelle 3:** Seite 46 und Beschreibung Seite 126.

⁷ Nicht zu verwechseln mit der Untergattung Zärtlinge (*Leptonia*) der Rötlinge (Seite 42).

4 Pilze mit auffallenden Formen.



Mit Ausnahme des fußballgroßen Riesenbovistes und des etwas kleineren Hasenstäublings, nur kleine birnen-, kugel- oder sternförmige, weißliche oder braune Pilze ohne ausgeprägten Stiel. Reife Fruchtkörper stäuben, wenn man mit Fuß darauf tritt.

➔ **Stäublinge und Boviste:** Seite 132



Der Hut der Morcheln hat eine deutlich wabenförmige Struktur, der der Lorcheln ist hirnähnlich gewölbt und verwunden oder unregelmäßig verdreht. Im Querschnitt zeigen sich Hut und Stiel der Morcheln hohl, bei Lorcheln sieht man hohle Kammern.

➔ **Morcheln und Lorcheln:** Seite 133



Das Erscheinungsbild ähnelt Korallen, Badeschwämmen, Keulen oder Tintenfischen.

➔ **Besondere Pilzgestalten:** Seite 137.



Schüssel- oder becherförmige Pilze ohne deutliche Stiele, in verschiedenen Farben. Fleisch brüchig, manche Arten mit farbiger Milch. Folgeersetzer am Boden. ➔ **Becherlinge** (*Peziza*): Manche Becherlinge sind essbar, jedoch unbedeutend. Ein guter Speisepilz ist der Morchelbecherling, kurz beschrieben auf Seite 134. Giftig ist der außen weißliche, innen violette Kronbecherling. Ähnlich sind die ➔ **Öhrlinge** (*Otidea*), ihre Form ist ohrförmig und nicht geschlossen wie bei den Becherlingen, sondern auf einer Seite eingeschnitten. Manche Arten sind essbar. Kleine bis mittlere muschelförmige Formen, meist auf Totholz wachsend, mit knorpeligen oder gallertartigen (wie Gummibären) Fruchtkörpern, sind die ➔ **Gallertpilze** (*Tremiscus*): Unter den Gallertpilzen gibt es essbare, meist schonenswerte Arten. Auf Laubholz, besonders auf Holunder, findet man im Winter das Judasohr: Beschreibung auf Seite 141. Gallertpilze gehören zu den Ständerpilzen, während Becherlinge und Öhrlinge Schlauchpilze sind (Seite 14).

Röhrlinge




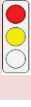
An der Hutunterseite der Röhrlinge (*Boletaceae*) sieht man die aus dünnen Röhren bestehende Röhrenschicht. Sie lässt sich in großen, Stücken vom Hut ablösen. Die Familie enthält mehrere Gattungen. Es gibt darunter keine lebensbedrohlich giftigen Arten. Röhrlinge wachsen in Lebensgemeinschaft mit Laub- und Nadelbäumen.

Dickröhrlinge

Die etwa 25 Arten der Gattung Dickröhrlinge (*Boletus*) haben dickbauchige Stiele und fleischige Hüte. Der wichtigste Speisepilz dieser Gattung ist der Steinpilz mit seinen Spielarten. Der giftige Satansröhrling ist selten. Er kommt in trockenen Sommern im Buchenwald an warmen Stellen im Süden und Westen Münchens vor. Der sehr seltene Falsche Satansröhrling wächst auf ähnlichen Stellen in höheren Lagen. Der bittere Gallenröhrling wird häufig mit dem Steinpilz verwechselt und verdirbt jedes Pilzgericht.

So erkennt man ungenießbare oder leicht giftige Arten:

- Dickröhrlinge mit gelben, braunen oder roten Netzzeichnungen am Stiel sind immer ungenießbar oder leicht giftig. Der essbare Steinpilz hat ein weißes Netz!
- Warnzeichen sind weißliche, lehmfarbig braune, graubraune oder rosa Hüte und rote Hutunterseiten. Die meisten dieser Arten sind giftig.

		Hut	Unterseite	Stiel	Geruch
Satansröhrling <i>Boletus satanas</i>		Matt, auffallend hell, kalkweiß, weißgrau bis oliv.	Immer blutrot.	Dick und kurz, fast kugelig. Gelb, in der Mitte rötlich, mit zarter, gelber bis roter Netzzeichnung.	Urin, Verwesung
Schönfußröhrling <i>Boletus calopus</i>		Matt, jung hell-grau, auch weißgrau, später bräunlich.	blassgelb bis gelb-oliv	Meist bauchig, oben gelblich, nach unten hin rötlich, mit rötlich-brauner Netzzeichnung.	säuerlich
Netzstieler Hexenröhrling <i>Boletus luridus</i>		Samtig matt, gelblich-braun bis hell oliv-braun.	Jung gelb, dann rot.	Leicht bauchig, oben gelblich-orange, unten rötlich, mit roter Netzzeichnung.	pilzig
Gallenröhrling <i>Tylopilus felleus</i>		Helles lehmfarbiges Braun.	Jung weiß, dann rosa.	Zylindrisch bis bauchig, mit grober, brauner Netzzeichnung.	schwach säuerlich

Steinpilz Herrenpilz



Boletus edulis Fichtensteinpilz: Juli bis Oktober gern bei Fichten, seltener bei Buchen.

Boletus reticulatus Sommersteinpilz: Juni bis August auf offenen, warmen Stellen bei Buchen oder Eichen.



Fichtensteinpilz im Nadelwald



Fichtensteinpilz bei Buchen



Sommersteinpilz bei Buchen

Hut: Halbkugelig, später flacher. Beim Fichtensteinpilz braun, mit weißem Hutrand, beim Sommersteinpilz meist hellbraun. Der Fichtensteinpilz zeigt im Querschnitt eine braune Linie unter der Huthaut.

Röhrenschicht: Jung weißgrau, später olivgrün. Druckstellen verfärben sich nicht.

Stiel: Bauchig, weißlich-braun gefleckt mit feiner weißer Netzzeichnung im oberen Teil. Der Stiel des Sommersteinpilzes ist bräunlich und besitzt eine feine weiße Netzzeichnung auf ganzer Länge. Im Alter ist das Netz oft nicht mehr sichtbar.

Fleisch: Fest (daher der Name Steinpilz), weißlich, nicht verfärbend. Beim Fichtensteinpilz unter der Huthaut eine schmale rötliche Zone.

Geruch: Pilzig. **Geschmack:** Nussig.

Verwechslung: Häufig mit dem ungenießbaren Gallenröhrling (Seite 50), der jedoch am Stiel ein grobes, braunes Netzmuster aufweist. Geschmacksprobe! Alle Spielarten des Steinpilzes sind essbar: Der Kiefernsteinpilz hat einen rotbraunen Hut und dunklen Stiel, der Schwarzhütige Steinpilz ist bei uns sehr selten.

Besonderheit: Mehrkräslinge und Fliegenpilze weisen auf Steinpilze hin. Steinpilze findet man häufig nach etwa einer Woche Trockenheit mit nachfolgenden Regen.

Verwendung: Fichtensteinpilz und Sommersteinpilz sind gleichwertige, sehr gute Speisepilze und auch nur kurz gegart oder roh essbar (siehe Seite 12). Vielfach verwendbar und gut zu trocknen.

Leistenpilzartige

Unter diesem Begriff sind mehrere Gattungen aus der Ordnung der Nichtblätterpilze zusammengefasst. Das gemeinsame Merkmal der kleinen bis mittelgroßen Pilze sind am Stiel herablaufende Leisten (Seite 20), die ähnlich wie Lamellen, aber auch wie Adern oder Runzeln aussehen können und fest mit Hut und Stiel verwachsen sind. Der meist trichterförmige Hut und der zentrale Stiel gehen ohne erkennbaren Absatz ineinander über. Hut und Stiel können hohl sein. Folgenden Gattungen werden unterschieden:

- Die dickfleischige Gattung Pfifferlinge (*Cantharellus*) und
- die dünnfleischige Gattung Kraterellen (*Craterellus*) gehören zur Familie der Leistenpilze (*Cantharellaceae*).
- Die Gattung Schweinsohren (*Gomphus*) wurde früher ebenfalls zu den Leistenpilzen gezählt, heute gehört sie zur Familie der Schweinsohrverwandten (*Gomphaceae*). Unter diesen Gattungen gibt es keine giftigen Arten.

Ein bei uns häufig vorkommender Doppelgänger des Pfifferlings ist der ungenießbare Falsche Pfifferling (*Hygrophoropsis aurantiaca*) aus der Gattung der Afterleistlinge (*Hygrophoropsis*). Er besitzt einen leuchtend orangefarbenen Hut, aber keine Leisten, sondern leicht ablösbare, schmale Lamellen. Er ist auf Seite 65 abgebildet und beschrieben.

Eine Verwechslung von Pfifferlingen mit dem ähnlich aussehenden, aber giftigen Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*) ist bei uns unwahrscheinlich, da er meist in mediterranen Gegenden vorkommt. Im Umland von München wurden nur vereinzelte Funde berichtet. Der Ölbaumpilz wächst auf Totholz oder als Parasit auf geschwächten Laubbäumen, gesellig oder büschelig, gern auf Olivenbäumen, Esskastanien und Eichen, auch auf deren Stümpfen, jedoch nicht am Boden wie der Pfifferling. Sein Hut ist nicht wie beim Pfifferling dottergelb, sondern orange, orangegelb oder orangebraun. Der Stiel ist gegenüber dem Pfifferling auffallend lang. Er besitzt keine Leisten, sondern weit herablaufende, schmale, eng stehende, goldgelbe, gelbbraune bis orange Lamellen mit kürzeren Zwischenlamellen. Im Querschnitt heben sich die Lamellen vom Fruchtfleisch deutlich ab. Im Dunklen können die Lamellen auf Grund von Biolumineszenz, wie bei Leuchtkäfern, grünlich leuchten. Der Geruch wird als neutral, aromatisch, würzig und auch als unangenehm beschrieben.

Pfifferling Reherl, Recherl, Eierschwammerl



Cantharellus cibarius Juni bis Oktober bei guter Bodenfeuchte auf leicht saurem Boden, gern bei Fichten, Buchen, Buchengestrüpp, auf lichten, lockeren Stellen.



Hut: Jung gewölbt, dann verflacht und Rand eingerollt, später leicht trichterförmig. Hutrand wellig. Farbe dottergelb, manchmal blassgelb.

Leisten: Weit herablaufend, oft gegabelt und verbunden. Farbe wie der Hut.

Stiel: Kurz, fest, zentral, meist gebogen, an der Basis dünner, gelb.

Fleisch: Vollfleischig, fest, weißlich bis blassgelb.

Geruch: Fruchtig. **Geschmack:** Mild pfeffrig.

Verwechslung: Essbare Spielarten des Pfifferlings unterscheiden sich durch ihre blassen weißlich, gelblich, orange bis zart violett getönten Fruchtkörper.

Pfifferlinge aus dem Buchenwald sind blassgelb und meist größer. Besonders



wohlschmeckend ist der sehr kleine orangegelbe Aprikosen- oder Samtpfifferling (*Cantharellus friesii*), mit hellen Leisten und feinsamtigem Stiel (Bilder links).

Der Falsche Pfifferling (Seite

65) ist ungenießbar, der Ölbaumpilz (Seite 61) ist giftig.

Besonderheit: Pfifferlinge werden in der Nähe Münchens immer seltener und sind eher in den waldigen Vorbergen der Alpen, gern auf leicht geneigten Osthängen, zu finden. Pfifferlinge überstehen Trockenperioden meist unbeschadet, man merkt kaum, dass sie länger stehen.

Verwendung: Vielseitig verwendbarer Speisepilz mit gutem Geschmack, aber schwer verdaulich. Der Pilz muss gut gereinigt, zerkleinert und ausreichend lange gegart werden. Als Garnitur können kleine Exemplare im Ganzen sautiert werden. Pfifferlinge muss man vor dem Einfrieren blanchieren, sonst werden sie mit der Zeit bitter. Getrocknet werden sie zäh, gemahlen ergeben sie jedoch ein würziges Pilzpulver. Auch zum Einlegen in Essig geeignet.

Trompetenpfefferling

Craterellus tubaeformis

August bis November im Nadelwald
auf feuchten Stellen.



Hut: Graubraun, trichterförmig, oft bis in die Stielbasis durchbohrt, Rand gelappt.

Leisten: Weit herablaufend, dicklich, gegabelt mit Querleisten, hellgrau bis graugelb.

Stiel: Zur Basis hin schmaler. Jung ockergelb, später bräunlichgelb, hohl.

Fleisch: Dünn.

Geruch: Schwach obstartig. **Geschmack:** Mild, oft auch etwas erdig.

Verwechslung: Mit ähnlichen, ebenfalls essbaren Trompetenpfefferlingen.

Besonderheit: Gesellig und oft zahlreich, auch zwischen Moos. In der Nähe der Trompetenpfefferlinge wächst gerne der giftige Spitzgebuckelte Raukopf (Seite 111), der aber völlig anders aussieht.

Verwendung: Wie Pfefferlinge. Beim Kochen verliert sich der erdige Geschmack. Sehr gut als Trockenpilz!

Andere ähnliche Trompetenpfefferlinge:

Der Gelbstielige Trompetenpfefferling (*Craterellus tubaeformis* var. *lutescens*)



gilt als Spielart des Trompetenpfefferlings mit gelbbraunem Hut, gelbgrauen bis gelbbraunen, dicken Leisten und deutlich gelbem, oft zusammengedrückten Stiel. Am Münchner Viktualienmarkt wird der schmackhafte Pilz als „Winterling“ bezeichnet, ein Name mit dem sonst meist der Samtfußrübbling bezeichnet wird.

Der Starkkriechende Trompetenpfefferling, Duftleisting oder Gelbe Kraterelle



(*Craterellus lutescens*) ist ebenfalls essbar. Er kommt vorzugsweise in höheren Lagen, auch in den Bergen südlich von München vor. Der Hut ist dünn, braun bis orangebraun, jung genabelt, dann trichterförmig und oft bis in die Stielbasis durchbohrt. Der Hutrand ist wellig. Hutunterseite

und Stiel sind gelblich-orange. Im Gegensatz zu den vorher genannten Arten sind die Leisten runzelig und kaum sichtbar. Der Stiel ist hohl und meist zusammengedückt. Der Pilz riecht nach Aprikosen und schmeckt mild.

Porlinge

Die Hutunterseite der Porlinge besteht aus sehr kurzen Röhren, die als Poren bezeichnet werden und fest mit Hut und Stiel verwachsen sind. Die Porenschicht ist deshalb nicht ablösbar. Die Mündungen der Poren sind meist klein, rund oder eckig. Porlinge sind meist Folgeersetzer auf Totholz, leben aber auch parasitär auf Bäumen. Diese harten, konsolenartig wachsenden Baumpilze werden hier im Buch nicht beschrieben.

Unter den Porlingen gibt es keine Giftpilze. Essbare Porlinge sind jedoch nur sehr jung brauchbar. Bodenwachsende Porlinge stehen unter Naturschutz und damit Sammelverbot nach der Bundesartenschutzverordnung. Stellvertretend für diese Arten steht hier der bei uns sehr häufige Schafporling.

Schafporling

Albatrellus ovinus

Juli bis Oktober bei Fichten.



Hut: Flach, unregelmäßig verbogen mit gelapptem Rand, bis 10 cm Durchmesser. Huthaut rissig, weißlich. Hüte benachbarter Pilze sind oft miteinander verwachsen.

Porenschicht: Am Stiel herablaufend, jung weißlich, später gelblich.

Stiel: Aus einem Stock wachsen oft mehrere, meist exzentrische, hutfarbene Stiele.

Fleisch: Brüchig, zäh.

Geruch: Angenehm pilzig. **Geschmack:** Mild.

Verwechslung: Mit Stachelpilzen oder mit ähnlichen bodenwachsenden Porlingen, wie dem essbaren **Semmelporling** (*Albatrellus confluens*) mit semmelgelbem, bräunlichem oder gelb-rötlichem Hut, der gern im Gebirge vorkommt oder dem schmackhaften, zimtfarbenen **Ziegenfußporling** (*Albatrellus pes-caprae*).

Besonderheit: Bei uns häufig, jedoch geschützt.

Verwendung: Jung essbar. Früher bekannt als Essigpilz oder zu Frikadellen verarbeitet.

Sprödblättler

Sprödblättler sind Lamellenpilze. Bei den meisten Arten kann man ihre Lamellen mit dem Finger splitternd brechen. Ein besseres



Kennzeichen ist jedoch, dass man ihr sprödes Fleisch, ähnlich wie bei Karotten oder Äpfeln, ohne faserige Reste an der Bruchstelle brechen kann. Dagegen sind die Lamellen der meisten anderen Lamellenpilze biegsam und ihr Fleisch bricht mit deutlichen Faserresten. Sprödblättler wachsen in Lebensgemeinschaft mit Laub- und Nadelbäumen. Sie bevorzugen dauerhaft feuchte Waldböden. Im Sammelkorb legt man sie wegen ihrer Brüchigkeit obenauf.

Unterschieden werden die Gattungen **Täublinge** und **Milchlinge**. Milchlinge (Seite 76) sondern bei Verletzung eine klare oder farbige Milch aus. Täublinge besitzen keine Milch.

Täublinge

Die Gattung Täublinge (*Russula*) umfasst etwa 200 Arten. Ihre Hüte sind meist gleichmäßig rund, auffällig farbig, braun, grün, violett, gelb und rot mit Übergängen, auch schmutzig weiß bis schwarzbraun. Manche Hüte glänzen, bei Feuchtigkeit sind sie oft schmierig. Die Huthaut ist mehr oder weniger gut abziehbar. Die Stiele sind zentral angewachsen, zylindrisch, gerade und immer ohne Knolle. Bei den meisten Arten lassen sich die Lamellen splitternd brechen, der recht häufige Frauentäubling hat ausnahmsweise weiche, biegsame Lamellen, sein Fleisch bricht aber auch spröde.

Alle Täublingsarten zu bestimmen ist nur mit wissenschaftlichen Methoden möglich. Wenn man aber die Gattung Täublinge erkannt hat, zeigt eine Kostprobe essbare Arten an. Man kostet ein kleines Stückchen Hutfleisch (unter der Haut) und spuckt es dann aus:

Mild schmeckende Täublinge sind essbar. Schmecken sie herb, bitter oder mäßig bis sehr scharf, sind sie ungenießbar oder leicht giftig. Bei manchen spürt man die Schärfe erst nach einiger Zeit! Kostet man zu oft, kann man scharf und mild nicht mehr unterscheiden!

Gefährlich giftige Arten gibt es unter den Täublingen nicht. Die meisten scharfen Täublinge werden durch Kochen unschädlich. Nur die rothütigen Speitäublinge (Seite 72) bleiben leicht giftig. Wie schon der Name sagt, führen sie zu Erbrechen.

Essbaren Täublingen zieht man die Huthaut so gut es geht ab. Mäßig scharfe Täublinge kann man abkochen und in Essig einlegen.

Frauentäubling

Russula cyanoxantha

Juli bis Oktober im Laub- und
Mischwald auf basischen Böden.



Hut: Jung halbkugelig, dann flach bis zu 20 cm Durchmesser, später mittig niedergedrückt, fleischig. Hut grün und violett gemischt oder einzeln dominierend, auch rosa oder lila getönt. Die Huthaut ist vom Rand her etwa 1/3 abziehbar.

Lamellen: Angewachsen, eng, oft gegabelt, dünn und im Gegensatz zu fast allen anderen Täublingen nicht splitternd brechend, sondern weich

und biegsam, manchmal leicht miteinander verklebt.

Stiel: Zylindrisch, gleichmäßig, kräftig, weiß, manchmal mit zarten rötlichen Farbtönen. Basis meist leicht zugespitzt.

Fleisch: Spröde brechend, weiß.

Geruch: Ohne. **Geschmack:** Mild und nussig.

Verwechslung: Mit anderen ähnlich aussehenden, essbaren Täublingen, wie den bei Birken wachsenden, essbaren Grasgrünen Täubling (*Russula aeruginea*), dessen Lamellen zwar splintern, aber weicher sind als die anderer Täublinge oder dem kleineren, seltenen, aber sonst sehr ähnlichen, gleichwertig guten Papageientäubling (Kleiner Frauentäubling, *Russula ionochlora*), dessen Lamellen aber splintern.

Besonderheit: Nach Regenfällen oft in Mengen!

Verwendung: Sehr guter Speisepilz, vielseitig verwendbar. Am besten solo und nicht in Mischgerichten verwenden. Alle essbaren Täublinge bleiben beim Kochen fest. Gebraten kann man sie auch als Suppeneinlage verwenden.

Milchlinge

Die Gattung Milchlinge (*Lactarius*) umfasst mehr als 100 Arten. Sie gehören wie die Täublinge zu den Sprödblättlern, jedoch bricht nur ihr Fleisch spröde, ihre Lamellen splintern nicht. Bei vielen Arten zeigt der Hut farblich abgesetzte konzentrische, trüb gefärbte Zonen. Die Huthaut ist nicht abziehbar, der Stiel ist ohne Ring und Knolle. Ihr besonderes Merkmal ist die bei Verletzung austretende rote, orange, weiße oder farblose Milch. Die Arten mit rötlicher oder oranger Milch nennt man **Reizker**.

Alle Milchlinge mit rötlicher, oranger oder weißer mild schmeckender Milch und mildem Fleisch sind essbar. Wenn man die Milch mit einem Papiertaschentuch abtupft, kann man auch die an der Luft sonst langsamer voranschreitende Verfärbung prüfen!

Milchlinge, die bitter oder scharf schmecken gelten als ungenießbar bis leicht giftig. In Ost- und Nordeuropa werden jedoch einige scharfe Arten siliert und sind so beliebte Speisepilze.



Der weiße Pfeffermilchling (*Lactarius piperatus*), links, kann an den auffallend engstehenden Lamellen gut erkannt werden. Die weiße Milch ist brennend scharf und wird nur langsam gelblich. Das feste Fleisch verfärbt nicht. Er kann in Pilzgerichten anstelle von Pfeffer verwendet werden. Scharf gebraten verliert er aber deutlich an Schärfe.

Die wenigen Arten mit klarer Milch sind ungenießbar oder schwach giftig. Ihre Milch ist meist geschmacklos. Einer davon ist der Bruchreizker oder Maggipilz (*Lactarius helvus*). Er ist rötlich-braun, sehr brüchig, mit nur wenig Milch und riecht deutlich nach Maggi oder Liebstöckel. Die besten Arten mit weißer, milder Milch sind der Milchbrätling und der Mohrenkopf.

	Reizker	Milchbrätling	Mohrenkopf
Geschmack	mild, alt leicht bitter oder scharf	mild	mild
Milch	rötlich bis orange	weiß, dann braun	wässrig weiß, dann rosa
Geruch meist	obstartig	fischig	keiner

Milchlinge schmecken gebraten oder gegrillt und gut gesalzen am besten, zum Kochen eignen sie sich nicht, da sie matschig werden. Nach dem Genuss von Reizkern kann der Urin viele Stunden lang rötlich gefärbt sein. Diese Verfärbung ist unbedenklich und tritt so auch nach dem Genuss von Roter Bete auf.

Mohrenkopf

Schornsteinfeger

Lactarius lignyotus

Juli bis Oktober in sauren, feuchten, alten Bergfichtenwäldern.



Hut: Jung leicht gewölbt, dann bis 7 cm Durchmesser, und trichterförmig niedergedrückt mit mittigen Buckel. Huthaut schwarz, matt, leicht samtig.

Lamellen: Meist etwas herablaufend, weiß, später hell ockerfarbig.

Milch: Wässrig weiß, mild. Wird an der Luft nur sehr langsam rosabraun.

Stiel: Zylindrisch, hutfarbig, unter dem Hut gerieft.

Fleisch: Spröde brechend, weißlich. Bei Verletzung wie die Milch verfärbend.

Geruch: Schwach. **Geschmack:** Pilzig, mild, leicht erdig.

Verwechslung: Mit ähnlichen, jedoch scharfen Milchlingen.

Besonderheit: Auffallend ist der starke Kontrast der weißen Lamellen zum dunklen Hut. Der Pilz ist eher selten und vereinzelt unter alten Fichten zu finden. Er steht auf der Roten Liste der gefährdeten Arten.

Verwendung: Sehr schmackhafter Speisepilz zum Braten.

Wachsblättler

Wachsblättler sind mittelgroße Blätterpilze mit auffallend dicken, deutlich entfernt stehenden, saftigen, weichen Lamellen, die sich wie mit weichem Wachs gefüllt anfühlen. Man kann sie zwischen den Fingern leicht zerdrücken. Zu den Wachsblättlern zählen die Untergattungen Schnecklinge, Saftlinge und Ellerlinge. Das Sporenpulver ist bei allen Arten weiß. Saftlinge sind streng geschützt, Ellerlinge sollten geschont werden.

Junge Schnecklinge (*Hygrophorus*) besitzen eine Teilhülle, deren Überreste meist als Flocken oder Körner am Stiel sichtbar sind. Ihre Lamellen laufen etwas am Stiel herab. Die Schnecklinge leben in Lebensgemeinschaft mit Laub- und Nadelbäumen, gern auf basischem Boden und immer im Wald. Eine Ausnahme ist der Seitenstielige Schneckling, der auf morschem Holz wächst. Manche Schnecklinge wachsen auch im Winter, wie der hier sehr seltene, essbare, braunhütige Frostsneckling (*Hygrophorus hypothejus*), der gerne

Riesenschirmlinge

Die 10 Arten der Riesenschirmlinge (*Macrolepiota*) sind Folgeerzeuger in Wäldern und auf Wiesen. Es sind große Blätterpilze, bis 40 cm hoch, mit jung kugeligen, später schirmartigen, großen gebuckelten Hüten und dunklen, großen Schuppen. Die Lamellen sind frei, dichtstehend, weißlich. Das Sporenpulver ist weiß. Typisch sind der hohle Stiel und der verschiebbare Ring. Nicht verschiebbar ist der Ring der viel kleineren, aber in der Form ähnlichen Schirmlinge (*Lepiota*) und Egerlingsschirmlinge (*Leucoagaricus*).

	Riesenschirmlinge		Kleine Schirmlinge und Egerlingsschirmlinge
	Parasol (<i>Macrolepiota procera</i>) essbar	Safranschirmling (<i>Macrolepiota rachodes</i>) essbar	Diverse Arten. Meist ungenießbar oder giftig.
Größe	sehr groß	groß	klein bis mittelgroß
Hut	Regelmäßig verteilte, dunkle Schuppen auf hellbraunem Grund.	Grobe, wollige, leicht abstehende, graubraune Schuppen auf hellbraunem Grund.	Meist hell geschuppt, in der Mitte mit dunklerem Buckel.
Stiel	hohl, genattert	hohl, weißlich, nicht genattert	nicht genattert
Stielbasis	knollig ohne Scheide	knollig ohne Scheide	verdickt ohne Scheide
Ring	doppelt, verschiebbar	doppelt, verschiebbar	nicht verschiebbar
Fleisch verfärbt	nicht	rot, dann gelbbraun	je nach Art unterschiedlich
Geruch	pilzig, nussartig	pilzig	oft unangenehm, auch stinkend
	Riesenschirmlinge mit verschiebbarem Ring und nicht rötendem Fleisch sind alle essbar. Sicher geht man, wenn man alle rötenden Arten vermeidet!	Rötende Arten in Gärten oder auf Kompost, mit kurzem Stiel, groben Schuppen, einfachem häutigen Ring und stark gerandeter, breiter Knolle könnten der schwach giftige Garten-Riesenschirmling (<i>Chlorophyllum brunneum</i>) oder der seltene, stinkende Gift-Riesenschirmling (<i>Chlorophyllum venenata</i>) sein.	Weißhütige Schirmlinge mit weißen Lamellen wirken wie hochgewachsene Egerlinge. Dies sind Arten der Gattung Egerlingsschirmlinge (<i>Leucoagaricus</i>). Wegen Verwechslungsgefahr nicht sammeln!

Parasol

Gemeiner Riesenschirmling

*Macrolepiota
procera*

Juli bis Oktober an lichten Stellen im
Nadel- und Mischwald, am Waldrand und
auf waldnahen Wiesen.



Hut: Jung eiförmig, dann wie ein Paukenschlegel, später ausgebreitet mit ausgeprägtem, mittigem Buckel. Die braune Huthaut reißt zu regelmäßig verteilten Schuppen auf. Der Buckel bleibt glatt und braun.

Lamellen: Frei mit Kollar, dichtstehend, breit, weißlich, später rosa getönt.

Stiel, Ring: Lang, zylindrisch, jung wattig gefüllt, bald hohl, bräunlich genattert, nahe dem Hut glatt. Basis knollig, bei Jungpilzen manchmal flache Knollen.

Ring wulstig, wattig, verschiebbar, mit doppeltem, fransigem Rand.

Fleisch: Weich, wattig, trocken, weiß, im Anschnitt nicht verfärbend.

Geruch: Pilzig. **Geschmack:** Nussartig.

Verwechslung: Siehe Tabelle auf Seite 86. Der vorwiegend im Nadelwald - nicht im Garten oder auf Kompost, jedoch auf mulchigen Stellen - wachsende, im Anschnitt rot, dann gelbbraun verfärbende Safranschirmling (*Macrolepiota* oder *Chlorophyllum rachodes*) ist genauso verwendbar, schmeckt jedoch nicht so nussig. Der kleinste Riesenschirmling ist der essbare Jungfernschirmling (*Macrolepiota puellaris*). Sein Hut und die Schuppen sind jung weißlich, später bräunlich. Lamellen und Fleisch röten nicht. Der Ring ist wattig und verschiebbar. Er kommt im Gebirgsnadelwald vor, gern auf sauren Böden. Kleine, giftige Schirmlinge haben keinen verschiebbaren Ring!

Verwendung: Sehr guter Speisepilz. Es werden nur die Hüte verwendet, die Stiele sind zäh. Nie kochen, immer braten! Besonders gut als paniertes Pilzschnitzel. Auch als Trockenpilz gut und würzig. Alte Pilze sind oft bitter und zäh, man erkennt sie an den dunklen Lamellen.

Wulstlinge und Scheidenstreiflinge

Die etwa 40 Arten der **Wulstlinge** (*Amanita*) und ca. 10 Arten der **Scheidenstreiflinge** (*Amanitopsis*) sind große Blätterpilze mit freien, dichtstehenden, weißen Lamellen. Hut und Stiel sind leicht voneinander trennbar. Die Huthaut ist in dreieckigen Lappen abziehbar. Die Stielbasis ist mehr oder weniger stark knollig, oft mit einer Scheide umgeben. Sie wachsen in Lebensgemeinschaft mit Laub- und Nadelbäumen. Das Sporenpulver ist weiß.

Wulstlinge

besitzen eine Gesamt- und eine Teilhülle, deren Überreste am Hut manchmal als Flocken, am Stiel als Ring und an der knolligen Basis als Scheide oder Hüllreste erkennbar sind. Die Lamellen sind weiß und frei, der Stiel ist daher leicht vom Hut trennbar. Es gibt unter den Wulstlingen viele giftige Arten.

Man muss beim Sammeln von Blätterpilzen mit Ring und Scheide besonders vorsichtig sein und darf keine Geschmacksprobe nehmen, da bereits geringe Mengen schädlich sein könnten!

Die tödlich giftigen Knollenblätterpilze sind der Grüne, der Weiße und der Kegelhütiger Knollenblätterpilz. Merkmale siehe Tabelle ab Seite 89. Mit etwas Sorgfalt sind sie sicher zu erkennen!

Nur wenige Wulstlinge sind Speisepilze. Ein wertvoller, teurer Pilz ist der Kaiserling, der gelbe Lamellen besitzt. Er kommt im Münchner Umland nicht vor. Bei uns häufig ist der Perlpilz, ein guter Pilz für erfahrene Schwammerlsucher.

Scheidenstreiflinge

besitzen nur eine Gesamthülle, es fehlt ihnen daher der Ring, aber nicht die Scheide. Darunter gibt es keine giftigen, aber nicht besonders wertvolle Arten. Scheidestreiflinge müssen von den Wulstlingen sorgfältig unterschieden werden:

	Scheidenstreiflinge	Wulstlinge
Hutrand	Einige Zentimeter zur Hutmitte hin gerieft.	Beim Fliegen- und Pantherpilz im Alter nur nahe am Rand gerieft.
Ring	keiner, auch keine Reste	vorhanden, aber oft vergänglich und nur als Rest zu erkennen
Scheide	deutliche, lappige Scheide	Knolle mit Hüllresten oder einer Scheide, die auch im Boden verborgen sein kann.
Basis	nicht knollig	

Giftige Wulstlinge sind in nachfolgender Tabelle (Seite 89) beschrieben.

Giftige Wulstlinge:

- Große Blätterpilze mit Ring, Knolle und Scheide. Die Scheide ist oft schlecht sichtbar, weil die Knolle tief im Boden oder Waldstreu steckt.
- Lamellen weiß, dichtstehend, frei.
- Hut und Stiel sind leicht voneinander trennbar.
- Huthaut in dreieckigen Lappen abziehbar.
- Flocken oder Hüllreste am Hut können vom Regen abgewaschen sein!

Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) **Gefährlich giftig**



Foto: Archenzo, Amanita_phalloides, CC BY-SA 3.0

Vorkommen: Frühsommer bis Spätherbst in Mischwäldern gern bei Eichen auf sauren Stellen, seltener bei Buchen.

Hut: Gewölbt, meist kahl, selten mit Hüllresten, olivgrün, olivbraun, grüngelb.

Stiel: Weiß und hell gelbgrünlich gefasert. Basis knollig. Scheide lappig abstehend wie eine Tasche.

Ring: Weiß, häutig, glatt, hängend, vergänglich.

Fleisch: Weiß, unter der Huthaut gelbgrün.

Geruch: Jung süßlich nach Honig, alt nach Aas.

Eine überall weiße Form ist der Weiße Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* var. *alba*).

Frühlings Knollenblätterpilz (*Amanita verna*) **Gefährlich giftig**



Vorkommen: Diese nur mittelgroße Art kommt in sehr warmen Gegenden im Laubwald bei Eichen oder Esskastanien vor. Im Umland von München fehlend oder sehr selten!

Hut: Schon bald flach oder mittig niedergedrückt, glatt, meist ohne Hüllreste, weiß.

Stiel: Weiß, seidig glatt. Basis knollig. Scheide lappig abstehend wie eine Tasche.

Ring: Weiß, häutig, glatt, hängend, vergänglich.

Fleisch: Weiß.

Geruch: Kaum wahrnehmbar.

Kegelhütiger Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*) **Gefährlich giftig**



Foto: B. Baldassari, Amanita_virosa, CC BY-SA 3.0

Vorkommen: Frühsommer bis Spätherbst im sauren Nadelwald bei Fichten. In den Waldbergen des Münchener Südens manchmal häufig!

Hut: Hut kegelig, dann gewölbt, nie flach, manchmal mit Hüllresten. Jung weiß, alt leicht bräunlich.

Stiel: Weiß und weiß gefasert. Basis knollig. Scheide lappig abstehend wie eine Tasche.

Ring: Weiß, häutig, glatt, hängend, vergänglich.

Fleisch: Weiß.

Geruch: Unangenehm, rettichartig, muffig.

Tintlinge

Kennzeichnend für die etwa 100 Arten der Gattung Tintlinge (*Coprinus*) sind die nach kurzem Wachstum in wenigen Stunden tintig schwarz zerfließenden Lamellen und Hüte. Ihre Lamellen sind frei oder frei wirkend, jung weiß, dann wie das Sporenpulver dunkelbraun bis schwarz. Ihr Hut ist glockig oder gestreckt eiförmig (oval), immer höher als breit, erst spät aufschirmend. Der Stiel ist hohl, ohne Scheide und Knolle, manchmal mit tiefsitzendem, dünnen Ring. Unter den Tintlingen gibt es sehr kleine, dünnfleischige Arten (Tabelle 2.7, ab Seite 41). Die Hüte der mittleren bis großen Arten sind weißlich, grau mit flockig-schuppigen Hüllresten. Tintlinge sind Folgeersetzer auf nährstoffreichen Plätzen in Wald und Wiese. Die meisten sind ungenießbar, der Schopftintling ist jedoch ein guter Speisepilz, der Faltentintling ist zusammen mit Alkohol giftig.

Faltentintling

Grauer Tintling

*Coprinopsis
atramentaria*

Mai bis November auf nährstoffreichen
Plätzen an Wegrändern, Parks, Wiesen.



Foto: Karin Graute

Hut: Jung eiförmig, bis 8 cm hoch, später glockig, gerieft und faltig, grauweiß, oben mit feinen bräunlichen Schuppen. Rand fransig.

Lamellen: Frei, grauweiß, später schwarz und mit bald dem Hut zerfließend.

Stiel, Ring: Schlank, ohne Ring, weißlich glänzend, faserig, später hohl.

Fleisch: Dünn, weich, weiß.

Geruch: Neutral. **Geschmack:** Mild.

Verwechslung: Mit ähnlichen faltigen Tintlingen.

Besonderheit: Zusammen mit Alkohol giftig! Auch 2 bis 3 Tage vor und nach dem Essen, darf kein Alkohol genossen werden. Angeblich ein schmackhafter Pilz für Antialkoholiker, der besonders für Suppen geeignet sein soll.

Rüblinge

Rüblinge sind einander ähnliche, kleine bis mittelgroße Blätterpilze aus verschiedenen Gattungen. Gemeinsam ist ihnen das auffallend dünne Hutfleisch, das weißliche Sporenpulver, der schlanke, zähfaserig knorpelige und innen wattige oder hohle, ringlose Stiel. Es sind Folgezerersetzer am Boden und auf toten Pflanzen. Gefährlich giftige Arten gibt es nicht. Wegen der dünnen, fast fleischlosen Hüte sind die essbaren Arten unergiebig, praktisch kommt nur der Waldfreundrübling (Seite 108) als Speisepilz in Betracht. Eine genaue Bestimmung ist meist nur mit wissenschaftlichen Methoden möglich. Büschelig auf totem, jedoch noch nicht morschem Holz wachsende Rüblinge sind der Samtfuß- und der Buchenschleimrübling (Kapitel „Baumpilze mit Lamellen“ ab Seite 124).

Gattung	Typische Kennzeichen
Blassporrüblinge (<i>Gymnopus</i>)	Gattungstyp ist der essbare Waldfreundrübling mit Hutdurchmesser 2 bis 6 cm (Seite 108).
Zwergrüblinge (<i>Collybia</i>) und Zapfenrüblinge (<i>Strobilurus</i>)	Sehr kleine Rüblinge, mit münzgroßen Hutdurchmesser. Zwergrüblinge wachsen auf verrotteten Pflanzen oder Pilzen, Zapfenrüblinge auf alten Fichten- oder Kiefernzapfen. Der ab Februar nur auf alten Fichtenzapfen erscheinende, pilzig riechende und mild schmeckende Fichtenzapfenrübling (<i>Strobilurus esculentus</i>) ist essbar, auf Kiefernzapfen wachsende Arten sind meist bitter.
Wurzelrüblinge (<i>Xerula</i>) 	Mittelgroße Pilze auf morschem Holz. Hut schleimig, runzelig. Lamellen, breit, entfernt, weiß. Stiel mit langer Pfahlwurzel. Die meisten Wurzelrüblinge sind ungenießbar.
Samtrüblinge (<i>Megacollybia</i>) 	Bei uns kommt nur der auf verrottetem, auch vergrabene Holz wachsende, mittelgroße Breitblättrige Rübling (<i>Megacollybia</i> oder <i>Clitocybula platyphylla</i>) vor. Er erscheint schon im Frühsommer und ist ausgesprochen häufig. Hut trocken, grau bis rußig-braun, radial gefasert, meist am Rand eingerissen, Durchmesser bis 15 cm. Lamellen und Zwischenlamellen entfernt stehend, tief ausgebuchtet, auffallend breit und bauchig, gekerbt, weißlich bis cremefarben. Stiel weißlich, grau bis hellbraun, zähfaserig, im Alter hohl. An der Stielbasis dicke weiße Stränge des Myzels. Kein Speisepilz.

Lacktrichterlinge

Die ca. 10 Arten der Gattung Lacktrichterlinge (*Laccaria*) sind kleine bis mittlere, dünnfleischige Blätterpilze mit zähen Stielen und dicken, entfernt stehenden, schwach ausgebuchteten bis leicht herablaufenden Lamellen. Sie sind gänzlich rötlich bis violett gefärbt. Die Hüte wirken genabelt, sind hygrophan, im Alter wellig. Das Sporenpulver ist weiß. Der Geschmack ist mild und unbedeutend. Es sind Folgeersetzer immer auf feuchten Stellen im Laub- und Nadelwald. Unter den Lacktrichterlingen gibt es keine Giftpilze.

Violetter Lacktrichterling

Lackbläuling, Violetter Bläuling



Laccaria amethystina

Juli bis November im Laub- und Nadelwald an feuchten Stellen.



Hut: Dünn, jung stark gewölbt, dann ausgebreitet und genabelt, feinschuppig, jung satt violett, bei Trockenheit stark verblassend, fast weiß. Rand oft gefurcht.

Lamellen: Dick, entfernt stehend, breit angewachsen bis etwas herablaufend, ungleich lang, immer violett (nicht verblassend!) mit welligen Schneiden.

Stiel: Lang, zäh, steif, glatt, zart weißlich überfasert, häufig verbogen, Basis filzig. Farbe wie der Hut und ebenso verblassend.

Fleisch: Blass violett, wässrig durchzogen.

Geruch: Unbedeutend, im Alter leicht süßlich. **Geschmack:** Mild.

Verwechslung: Mit anderen Lacktrichterlingen, von denen aber keiner giftig ist. Mit kleinen und ähnlich gefärbten, giftigen Risspilzen, die jedoch widerlich riechen. Der überaus häufige, schwach giftige, grauviolette, rötlich lila- oder rosa-farbige Rettichhelmling (*Mycena pura*) riecht stark nach Rettich.

Verwendung: Ein essbarer, jedoch nicht ergiebiger Pilz, daher besonders als farbige Dekoration geeignet.

Haarschleierlinge

Haarschleierlinge (*Cortinarius*) sind kleine bis große, meist farbenfrohe Blätterpilze, die auf unterschiedlichen Böden bei Laub- und Nadelbäumen wachsen.

Charakteristisch für die Gattung ist der Haarschleier (*Cortina*), eine spinnweben- oder schleierartige Hülle, die sich beim jungen Pilz zwischen Hut und Stiel spannt. Später bleiben dünne, bräunliche Reste am Hut, Hutrand oder als Ringzone am Stiel. Die Lamellen sind meist ausgebuchtet, nur bei einigen kleinen Rauköpfen sind die Ausbuchtungen kaum zu erkennen. Das Sporenpulver ist zimt- oder rostbraun. Die Lamellen sind hell- bis dunkelbraun, gelb- oder rotbraun, weiß oder grau mit braunen bis violetten Farbtönen oder auch dunkel violett.

Die Gattung ist wegen der vielen Arten in Untergattungen gegliedert, die jedoch wissenschaftlich nicht eindeutig festgelegt sind.

Auffallende Merkmale der Untergattungen	Untergattungen
Hut und Stiel trocken:	
<ul style="list-style-type: none"> Die gesamten Fruchtkörper sind kräftig violett getönt. Nur eine Art: Violetter Schleierling, Seite 113. 	Schleierlinge
<ul style="list-style-type: none"> Die gesamten Fruchtkörper sind lebhaft bräunlich. Hut und Stiel samtig, filzig- oder sparrig schuppig, aufgerissen. 	Rauköpfe
<ul style="list-style-type: none"> Hut lebhaft gefärbt, glatt oder fein geschuppt. Lamellen im Kontrast zum Hut gelb, rötlich, später bräunlich. Stiel schlank. 	Hautköpfe
<ul style="list-style-type: none"> Stiel dick, kräftig. Lamellen nie intensiv gelb oder rötlich. 	Dickfüße
Hut schleimig. Stiel trocken:	
<ul style="list-style-type: none"> Stiel zylindrisch oder Basis verdickt. 	Schleimköpfe
<ul style="list-style-type: none"> Stielbasis knollig oder knollig mit Rand. 	Klumpfüße
Hut und Stiel schleimig oder schmierig.	
<ul style="list-style-type: none"> Hüte, bräunlich, ocker, violett, hygrophan. Die Hülle hinterlässt mehrere deutlich ringartige Zonen am dünnen Stiel. 	Gürtelfüße und Wasserköpfe



Viele Schleierlinge sind gefährlich giftig, so auch der Spitzgebuckelte Raukopf (*Cortinarius rubellus*). Das Bild links zeigt ein älteres Exemplar, der Schleier ist darauf nicht zu sehen. In Fichtenwäldern südlich von München wächst er oft zwischen Trompetenpfeffern. Sein Hut ist dünn, gebuckelt, mit etwa 3 bis 8 cm Durchmesser. Die Hutoberfläche ist trocken, fein filzig und orangebraun gefärbt. Der Hutrand ist jung nach unten gebogen, später oft zerrissen. Hut, Lamellen und Stiel sind bräunlich.

Baumpilze mit Lamellen

Auf Baumstümpfen, Totholz oder parasitär auf Bäumen büschelig oder gesellig wachsende Blätterpilze aus verschiedenen Gattungen.

Schüpplinge

Schüpplinge (*Pholiota*) sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze in gelblichen und bräunlichen Farben und mit meist schuppigem, selten glattem Hut. Das Sporenpulver ist bräunlich. Es sind gesellig wachsende Parasiten und Folgeersetzer auf Laubholz, Obst- und Nadelbäumen. Die meisten sind ungenießbar, einige giftverdächtig.

Typusart ist der im Spätsommer erscheinende, giftverdächtige



Sparrige Schüppling (*Pholiota squarrosa*), dessen gelblich-bräunlicher Hut und Stiel mit „sparrigen“, also abstehenden Schuppen bedeckt sind. Bei jungen Pilzen sind die Hüte kugelig, dann gewölbt. Die Lamellen sind ausgebuchtet. Am Stiel sieht man eine faserige, ringartige Zone.

Ein Schüppling, der bei Regenwetter mit einer dicken Schleimschicht bedeckt ist, in der die nicht abstehenden Schuppen zu schwimmen scheinen, ist der



gelbfarbige Goldfellschüppling (*Pholiota aurivella*). Er erscheint im Spätherbst, meist an Buchen, oft hoch am Stamm. Er ist essbar, jedoch nicht sonderlich schmackhaft.



Ein auffallender Pilz, den man nach warmen Sommern gelegentlich sieht, ist der Pappelschüppling (*Pholiota populnea*). Er wächst nur auf Pappeln und bevorzugt Schnittflächen, oft hoch am Baum, wächst aber auch auf liegendem Pappelholz. Er ist bitter und ungenießbar.

Gifhäublinge

Häublinge (*Galerina*) sind grundsätzlich keine Speisepilze, einige Arten sind besonders gefährliche Giftpilze. Zu diesen gehört der Gift- oder Nadelholzhäubling (*Galerina marginata*), der ähnlich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz ist. Er und ähnliche, schwer unterscheidbare Arten sind hier unter dem Namen Gifhäublinge zusammengefasst. Sie ähneln auf dem



ersten Blick den Stockschwämmchen, sind aber etwas kleiner und wachsen nicht büschelig, sondern gesellig.

Der Hut des Gifhäublings ist hell- bis dunkelbraun, stark hygrophan mit glattem, hellerem Rand, an dem oft die Lamellen durchscheinen. Die Lamellen sind schmal, gedrängt, fast frei, meist aber leicht ausgebuchtet herablaufend, anfangs hellbraun, später rostbraun mit helleren Schneiden. Der Stiel ist in etwa hutfarben, im Alter dunkler mit feinen, silbrig-weißen Fasern überzogen, oft verbogen, dünnwandig (schlapp), oben hohl, zerbrechlich. Der Ring ist hängend, faserig, dünn und meist nur als bräunliche Zone erkennbar. Über dem Ring ist der Stiel etwas heller. Das Hutfleisch ist dünn und gelblich, das des Stiels dunkelbraun. Der Geruch ist muffig, auch wie faulendes Holz und vor allem beim Quetschen wahrzunehmen. Das Sporenpulver ist bräunlich.

Der Gift- oder Nadelholzhäubling erscheint erst im Spätsommer, wächst vorwiegend auf Nadelholz, aber gelegentlich auch auf Laubholz oder Mulch. Deshalb kann er auch zusammen mit dem Stockschwämmchen auf Laubholz vorkommen und ist eine Quelle gefährlicher Verwechslungen. Eine sichere Unterscheidung ist nur über den Stiel möglich, daher müssen Stockschwämmchen immer mit Stiel geerntet, und **einzeln überprüft** werden. Gifhäublinge sind bereits in geringen Mengen gesundheitsschädlich, deshalb darf man bei auf Holz wachsenden Pilzen mit bräunlichen Lamellen Geschmackspuren nur nach Ausschluss von Gifhäublingen nehmen!

Morcheln und Lorcheln

Morcheln und Lorcheln sind Schlauchpilze (*Ascomycetes*), die ihre Sporen auf der Außenseite der Fruchtkörper bilden. Ihre Stiele sind hohl und erweitern sich oben zu hutähnlichen Gebilden, den Köpfen. Im Querschnitt sieht man Kopf und Stiel als eine Einheit, bei den Morcheln innen glatt, bei den Lorcheln mit hohlen Kammern. Die Köpfe der Morcheln haben wabenförmige Gruben, die Köpfe der Lorcheln sind hirnhähnlich gewölbt, faltig und verwunden, auch ihr Stiel ist faltig oder gefurcht. Morcheln und Lorcheln kann man daher gut unterscheiden.



Morchel Lorchel

Morcheln sind sehr gute, zeitig im Frühjahr erscheinende Speisepilze. Sie werden weiter unten noch genauer beschrieben. Lorcheln wachsen vom Frühjahr bis in den Herbst. Ihre Wirkung auf den Körper ist strittig, da sie einen Giftstoff enthalten, der weder durch Kochen noch durch Trocknen vollständig verschwindet. Das dennoch manche Lorchelarten nach gründlichem Abkochen auch heute noch verwendet werden, ist auf den guten Geschmack und das in manchen Gegenden häufige Vorkommen zurückzuführen. Die **Frühlings-Lorchel** (*Gyromitra esculenta*), die roh ungefähr so giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz ist, wurde früher massenhaft als Marktpilz gehandelt. Sie kommt gern auf sandigen Boden bei Kiefern vor und ist bei uns selten.

Von Juni bis Oktober findet man im Laub oder Moos, die bei uns häufige **Grubenlorchel** (*Helvella lacunosa*). Sie wird bis 10 cm hoch, bleibt meist aber kleiner. Der Kopf besteht aus 2 bis 3 faltigen grauen bis bräunlichen Lappen. Der Stiel ist heller als der Hut, der Länge nach tief gefurcht und grubig. Das Fleisch ist weißlich-grau und riecht angenehm pilzig. Die Grubenlorchel wird manchmal als essbar beschrieben, da ihre Giftkonzentration gering ist. Lorcheln aller Arten lässt man jedoch besser stehen!



Speisemorchel

Runde Morchel

Morchella esculenta

Ende März bis Mai



Boden: Basisch, humusreich, locker, feucht, jedoch nicht nass. In Auwäldern wächst auf einem solchen Boden manchmal Efeu (siehe Bild unten).

Orte: Bevorzugt in lichten, windgeschützten Mulden mit Morgensonne, im Au-
gebiet, an Waldrändern, auf Lichtungen und in Parkanlagen. Gern bei Eschen,
aber auch bei anderen Laub- und Obstbäumen. Die Speisemorchel meidet
gedüngte Orte und zu dichten Bewuchs, auch dichtes Gras und dichte Bärlauch-
felder.



Hut: Rund bis eiförmig mit unregelmäßig angeordneten Waben. Hutfarbe gelblich-
braun über hellbraun bis dunkelbraun. Etwas länger als der Stiel.

Stiel: Weißlich, der ganze Fruchtkörper ist hohl.

Fleisch: Weißlich, wachsartig, brüchig.

Geruch: Schwach würzig.

Geschmack: Mild, schwach nussig.

Verwechslung: Mit anderen essbaren Morcheln, mit etwas Vorsicht kaum mit Lorcheln. Gelegentlich findet man zu-
sammen mit Speisemorcheln auch den Adrigen Morchelbe-
cherling (Seite 134).

Besonderheit: Rohe, ungenügend gekochte oder alte und überständige Mor-
cheln (muffiger Geruch) sind unverträglich.

Verwendung: Ein ausgezeichneter Speisepilz, insbesondere ganz einfach
zubereitet, nur in viel Butter gedünstet und gesalzen. Kleingeschnittene Mor-
cheln kann man einfrieren, besonders gut ist jedoch das Trocknen, da sich
dadurch der nussige Geschmack verstärkt.

Besondere Pilzgestalten

Pilze aus verschiedenen Familien, deren Erscheinungsbild Korallen, Badeschwämmen, Keulen oder Tintenfischen ähnelt.

Korallenpilze

Die Gestalt der ca. 120 Arten der Korallenpilze erinnert mit ihren knorpeligen, strauchartig verzweigten Fruchtkörpern an Meereskorallen. Sie werden 4 bis 15 cm, selten 30 cm hoch und wachsen von Sommer bis Herbst auf Holz oder am Boden, in Laub- und Nadelwäldern. Wenige Arten gelten als essbar, die meisten sind ungenießbar bis giftig und verursachen starke Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Korallenpilze verändern im Alter Farbe und Aussehen und sind dann schwer zu unterscheiden, auch ist ihr Vorkommen rückgängig. Wer sich mit Korallen nicht sehr gut auskennt, sollte sie nicht als Speisepilze sammeln.

Die **Goldgelbe Koralle** (*Ramaria aurea*) gilt als essbar. Sie ist bei uns



in höheren Lagen, auf basischen Böden zu finden. Ihre Fruchtkörper bestehen aus Astbüscheln, die aus einem gemeinsamen weißlichen Strunk herauswachsen. Die Äste sind dottergelb bis goldgelb, im Alter blasser. Die Gabelungen der Äste sind abgerundet, die Astenden laufen in mehreren Spitzen aus. Das Fleisch ist weiß, fest und leicht wässrig durchzogen. Es riecht holzartig und schmeckt mild.

Ähnlich und häufiger, ist die vorwiegend im Buchenwald vorkommende, essbare Gelbe-, Zitronen- oder Schwefelgelbe Koralle (*Ramaria flava*). Ihre Äste stehen auffallend dicht zusammen. Sie sind schwefelgelb bis gelb, die Gabelungen sind spitz oder nur leicht abgerundet. Der Strunk verfärbt sich an Schadstellen oder bei Verletzung rötlich. Das Fleisch ist weiß und fest, riecht leicht rettichartig und schmeckt mild.

Die Gestalt der unverträglichen bis giftigen **Gelblichen Koralle** (*Ramaria flavescens*) ist sowohl der Goldgelben wie auch der Schwefelgelben Koralle ähnlich. Ihre Farbe ist jedoch zart zitronengelb bis

Zeigerpflanzen

Wenn man im zeitigen Frühjahr Speisemorcheln suchen will, sollte man die Esche anhand ihrer Gestalt erkennen können. Ihre Blätter erscheinen erst im Juni, so dass sie im Mai noch blattlos und dadurch gut zu sehen ist. Typisch für Eschen im dichten Bestand, ist ein hoher Stamm, der sich erst weit oben spitzwinkelig teilt. (Foto: blattlose Esche Mitte Mai). Die Esche bevorzugt Kalkböden, wie man sie in Au- oder feuchten Buchenwäldern findet.



In der Krone kann man alte Samennüsschen und neue Blütenstände sehen. Die Blätter setzen sich aus 9 bis 15, meist 11, schmalen Blättchen zusammen und fallen im Herbst noch grün vom Baum. Die Rinde ist bei jungen Bäumen glatt und grau mit gelblichen bis grünlichen Tönen, später dunkler und längliche Felder aufgerissen.



Junge Eschenrinde



Alte Eschenrinde



Zum Vergleich: Buchenrinde (Rotbuche)

Saure Schwammerl

Saure Schwammerl sind ein in Vergessenheit geratenes Münchner Traditionsgericht („Hirschling sauer“) und ähneln dem bairischen „Saures Lüngerl“, das leider auch immer seltener auf den Speisekarten zu finden ist.

Zutaten für 4 bis 6 Portionen: 1 kg feste Pilze, vorzugsweise junge Habichtspilze (Hirschlinge), geputzt und streifig geschnitten; 1 feingehackte Zwiebel, 60 g Butter, 60 g Mehl, 0,5 l kalte Gemüse- oder Fleischbrühe, Weinessig, 2 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, Salz, weißer Pfeffer, 1 bis 2 EL saure Sahne, Zucker.

Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben, leicht bräunen und mit kalter Brühe nach und nach aufgießen und dabei kräftig rühren. Die Pilze nur kurz anbraten und in den Ansatz geben. Mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer würzen, mit Essig säuern. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Falls die Soße zu dünn ausfällt, mit Mehlteig (Mehl in ein wenig kaltem Wasser angerührt) binden und noch 5 Minuten köcheln. Dann die saure Sahne einrühren, abschmecken und die Säure mit Zucker oder Essig einstellen. Mit Semmelknödel oder Salzkartoffeln servieren.

Pfifferlinge Wiener Art

Diese Zubereitung lohnt sich nur, wenn man viele Pfifferlinge gefunden hat, denn die Schwammerl werden sehr klein geschnitten, nur ganz kleine lässt man ganz. Sie werden ähnlich wie eine mit Mehl gebundene Gemüsebeilage zubereitet, also nicht soßig. Man serviert sie als Beilage zu Fleisch oder als Hauptspeise mit Kartoffeln. Das Rezept ergibt als Beilage 4, als Hauptspeise 2 Portionen.

Zutaten: 500 g Pfifferlinge, geputzt und gut zerkleinert, 30 g Öl, 1 EL Mehl, 1 kleine feingehackte Zwiebel, feingehackte Blattpetersilie, 1 TL Kümmel ganz, Fleisch- oder Gemüsebrühe zum Aufgießen, 2 EL saure Sahne, Salz, Pfeffer.

Kümmel in der Pfanne so lange erhitzen, bis er gut duftet. Nun das Öl dazugeben und die Zwiebel mit einem Teil der Petersilie hellgelb rösten, dann darin die Pfifferlinge so lange dünsten, bis nahezu alles Wasser verdampft ist und die Pilze halbweich sind. Jetzt mit dem Mehl stauben, gut rösten und mit Brühe zur gewünschten Bindung aufgießen. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen, fertigdünsten bis die Schwammerl weich sind, Sauerrahm unterrühren. Die restlichen Petersilie zum Garnieren verwenden.

Artenregister

- Ackerlinge 38
Afterleistlinge 40
Agaricus 80
Agaricus arvensis 83
Agaricus campestris 84
Agaricus essettei 83
Agaricus langei 85
Agaricus meleagris 85
Agaricus silvaticus 85
Agrocybe 38
Albatrellus confluens 68
Albatrellus ovinus 68
Albatrellus pes-caprae 68
Amanita 88
Amanita excelsa 92
Amanita fulva 93
Amanita muscaria 90
Amanita porphyria 92
Amanita regalis 90
Amanita rubescens 91
Amanitopsis 88
Anischampignon 83
Anisklumpfuß 117
Aprikosenpfifferling 62
Armillaria 128
Armillaria ostoyae 128
Ascomycetes 14
Auricularia auricula-judae 141
Austernseitling 131
Bärentatze 138
Basidiomycetes 14
Bauchwehkoralle 138
Becherlinge 47
Behangene Faserling 129
Birkenpilz 56
Birkenröhring 56
Birkenrotkappe 56
Blasssporrüblinge 107
Blaustielschleimfuß 116
Bocksdickfuß 114
Boletus badius 53
Boletus calopus 50
Boletus erythropus 51
Boletus luridus 52
Boletus rubrosanguineus 48
Boletus satanas 48
Bovista 132
Boviste 132
Brätling 78
Brauner Fliegenpilz 90
Brauner Rasling 120
Braunsporstachelinge 66
Breitblättrige Rübling 107
Brennende Rübling 108
Buchenschleimrübling 130
Buchenspeitäubling 72
Butterpilz 57
Calocera viscosa 138
Calocybe gambosa 98
Cantharellaceae 61
Cantharellus 61
Cantharellus cibarius 62
Cantharellus friesii 62
Catathelasma imperiale 39
Champignons 80
Chlorophyllum brunneum 86
Chlorophyllum venenata 86
Clathrus archeri 139
Clavariadelphus pistillaris 140
Clitocybe 98
Clitocybe costata 102
Clitocybe geotropa 99
Clitocybe gibba 99, 102
Clitocybe nebularis 103
Clitocybula platyphylla 107
Clitopilus 105
Clitopilus prunulus 105
Collybia 107
Coprinopsis atramentaria 94
Coprinopsis picaceus 95
Coprinus 94
Coprinus comatus 95
Coprinus sterquilinus 95
Cortinarius 111
Cortinarius camphoratus 114
Cortinarius caperata 112
Cortinarius collinitus 116
Cortinarius odorifer 117
Cortinarius orellanus 112
Cortinarius praestans 115
Cortinarius rubellus 111
Cortinarius traganus 114
Cortinarius varius 116
Cortinarius violaceus 113
Craterellus cinereus 64
Craterellus cornucopioides 64
Craterellus lutescens 63
Craterellus tubaeformis 63
Cuphophyllum 32
Dachpiz Rehbrauner 96
Dachpilze 96
Dickfüße 111
Dickfußröhring 50
Dickröhringe 48
Disciotis venosa 134
Dreifarbige Koralle 138
Duftleistling 63
Düngertlinge 44
Dungtintling 95
Dunkler Hallimasch 128
Düsterer Röhring 60
Düsterer Röhring 60
Egerlinge 80
Eichhase 69
Eierschwammerl 62
Elfenbeinschneckling 80

Ellerlinge 32
Entoloma 104
Entoloma sinuatum 104
 Eulenaugle 115
 Fäblinge 37
 Falscher Pfifferling 65
 Faltentintling 94
 Feldegerling 84
 Fette Henne 139
 Fichtenreizker 77
 Fichtensteinpilz 49
 Fichtenzapfenrübbling 107
 Filzröhrlinge 53
Fistulina hepatica 69
 Flämmlinge 37
Flammulina velutipes 130
 Flaschenbovist 132
 Flaschenstäubling 132
 Fliegenpilz 90
 Flockenstielliger Hexenröhrling 51
 Frauentäubling 73
 Fuchsiges Röteltrichterling 102
 Fuchsiges Trichterling 102
Galerina 41
Galerina marginata 126
 Gallenröhrling 50
 Gallenstacheling 67
 Gallentäubling 75
 Gallertpilze 47
 Garten-Riesenschirmling 86
 Gelbe Kraterelle 63
 Gelbliche Koralle 137
 Gemeiner Hallimasch 128
 Georgsritterling 98
 Gerippter Trichterling 102
 Gifthaublinge 126
 Gift-Riesenschirmling 86
 Glöcklinge 42
 Goldfarbener Glimmerschüppling 82
 Goldgelbe Koralle 137
 Goldröhrling 58
Gomphidius glutinosus 122
Gomphus clavatus 65
 Grasgrüner Täubling 73
 Graublättriger Schwefelkopf 127
 Grauer Dachpilz 96
 Grauer Leistling 64
 Grauer Wulstling 92
 Großen Waldegerling 85
 Großer Schmierling 122
 Grünblättriger Schwefelkopf 127
 Grünspanträuschling 119
 Gürtelfüße 111
Gymnopilus 37
Gymnopus 107
Gymnopus dryophilus 108
Gymnopus peronatus 108
 Haarschleierlinge 111
 Habichtspilz 67
 Hahnenkamm 138
 Hainbuchenröhrling 55
 Hallimasch 128
 Häublinge 41, 126
 Hautköpfe 111
Hebeloma 37
 Heiderotkappe 56
 Helmlinge 44
 Herbstblattl 103
 Herbsttrompete 64
 Herkuleskeule 140
 Herrenpilz 49
 Hexenröhrling 52
 Hohlfußröhrling 59
Hydnum 66
Hydnum repandum 66
Hydnum rufescens 66
Hygrocybe 32
Hygrophoropsis 40
Hygrophoropsis aurantiaca 65
Hygrophorus 79
Hygrophorus eburneus 80
Hypholoma 127
Hypholoma capnoides 127
Hypholoma fasciculare 127
Hypholoma sublateritium 127
Infundibulicybe geotropa 99
Inocybe 118
Inocybe erubescens 118
 Judasohr 141
 Jungfern-Schirmling 87
 Kahler Krempling 123
 Kahlköpfe 44
 Käppchenmorchel 136
 Karbolegerling 81
 Kirschröter Speitäubling 72
 Klebriger Hörnling 138
 Klumpfüße 111
 Knoblauchschwindling 109
 Knollenblätterpilze 88
 Korallenpilze 137
 Körnchenröhrling 57
 Kraterellen 61
 Krause Glucke 139
 Kremplinge 122
 Kronenbecherling 47
Kuehneromyces mutabilis 125
 Kuhmaul 122
 Kuhröhrling 57
Laccaria 110
Laccaria amethystina 110
 Lackbläuling 110
 Lacktrichterlinge 110
Lactarius 76
Lactarius deterimus 77
Lactarius helvus 76
Lactarius lignyotus 79
Lactarius piperatus 76
Lactarius rufus 78
Lactarius salmonicolor 77
Lactarius volemus 78
Laetiporus sulphureus 69
 Langstielliger Knoblauchschwindling 109

Lärchenröhrling 57
Leccinum carpini 55
Leccinum pseudoscabrum 55
Leccinum scabrum 56
Leccinum versipelle 56
Lepista 100
Lepista flaccida 102
Lepista nebularis 103
Lepista nuda 101
Leptonia 42
Leucoagaricus 86
Leucopaxillus 38
Leucopaxillus giganteus 38
 Lila Dickfuß 114
 Lorchehn 133
Lycoperdon 132
Lycoperdon perlatum 132
Lyophyllum 120
Lyophyllum connatum 120
Macrolepiota 86
Macrolepiota procera 87
Macrolepiota puellaris 87
Macrolepiota rachodes 87
 Maggipilz 76
 Maipilz 98
 Mairitterling 98
Marasmius 109
Marasmius alliaceus 109
Marasmius oreades 109
Marasmius scorodonius 109
 Maronenröhrling 53
Megacollybia 107
Megacollybia platyphylla 107
 Mehräsling 105
 Milchbrätling 78
 Milchlinge 76
 Mönchskopf 99
Morchella conica 136
Morchella elata 136
Morchella esculenta 135
Morchella semilibera 136
 Morchehn 134
 Mürblinge 41
Mycena 44
Mycena pura 110
 Nebelgrauer Trichterling 103
 Nebelkappe 103
 Nelkenschwindling 109
 Netzstieliger Hexenröhrling 52
Nolanea 42
 Ochsenzunge 69
 Ockerbrauner Trichterling 99, 102
 Ockertäubling 75
 Ölbaumpilz 61
Omphalotus olearius 61
 Orangefuchsiges Raukopf 112
Panaeolus 44
 Pappelschüppling 124
 Parasol 87
Paxillus 122
Paxillus atrotomentosus 123

Paxillus involutus 123
 Perlhuhnegerling 85
 Perlpilz 91
 Peziza 47
 Pfeffermilchling 76
 Pfifferling 62
Phaeolepiota aurea 82
Phallus impudicus 140
Pholiota 124
Pholiota populnea 124
Pholiota squarrosa 124
Pleurotus 131
Pleurotus ostreatus 131
Pluteus 96
Pluteus cervinus 96
Pluteus salicinus 96
 Polyporus 68
Polyporus umbellatus 69
 Porlinge 68
 Porphybraune Wulstling 92
Porphyrellus porphyrosporus 60
 Porphyrröhrling 60
Psathyrella 41
Psathyrella candolleana 129
Psathyrella piluliformis 129
Pseudocraterellus undulatus 64
Psilocybe 44
 Purpurleisting 65
Ramaria aurea 137
Ramaria botrytis 138
Ramaria flava 137
Ramaria flavescens 137
Ramaria formosa 138
Ramaria pallida 138
 Raslinge 120
 Räslinge 105
 Rauchblättriger Schwefelkopf 127
 Rauköpfe 111
 Raustielröhrlinge 55
 Reherl 62
 Rehpilz 67
 Reifpilz 112
 Rettichhelming 110
Rhodocybe gemina 106
 Riesenkrempenritterling 38
 Riesenrötling 104
 Riesenschirmlinge 86
 Rissspitze 118
 Ritterlinge 97
 Rotbrauner Milchling 78
 Rötleritterlinge 100
 Rötelttrichterlinge 100
 Rotfußröhrling 54
 Rotgelber Stoppelpilz 66
 Rötlinge 104
 Rotstieliger Ledertäubling 71
Rozites caperata 112
 Rüblinge 107
 Runde Morchel 135
Russula 70
Russula aeruginea 73

Russula cyanoxantha 73
Russula emetica 72
Russula fellea 75
Russula nobilis 72
Russula ochroleuca 75
Russula olivacea 71
Russula vesca 74
 Safranschirmling 87
 Saftlinge 32
 Samtfußkrempling 123
 Samtfußrübling 130
 Samtrüblinge 107
 Sandröhrling 57
Sarcodon 66
Sarcodon imbricatus 67
Sarcodon scabrosus 67
 Satansröhrling 48
 Schafegerling 83
 Schafporling 68
 Scheidenstreifling 93
 Schlauchpilze 14
 Schleiereule 115
 Schleimfüße 111
 Schleimköpfe 111
 Schmerling 57
 Schmierlinge 40
 Schmierröhrlinge 57
 Schnecklinge 79
 Schnitzlinge 45
 Schönfußröhrling 50
 Schopftintling 95
 Schornsteinfeger 79
 Schüpplinge 124
 Schusterpilz 51
 Schwarzstäublinge 71
 Schwefelgelbe Koralle 137
 Schwefelköpfe 127
 Schwefelporling 69
 Schweinsohr 65
 Schwindlinge 109
 Seitlinge 131
 Semmelgelber Schleimkopf 116
 Semmelporling 68
 Semmelstoppelpilz 66
 Sommersteinpilz 49
Sparassis crispa 139
 Sparriger Schüppling 124
 Spechtintling 95
 Speisemorchel 135
 Speisetäubling 74
 Speitäublinge 72
 Spitzgebuckelte Raukopf 111
 Spitzmorchel 136
 Sprödblätter 70
 Starkriechender Trompetenpfifferling 63
 Stäublinge 132
 Steinpilz 49
 Stinkmorchel 140
 Stockschwämmchen 125
 Stoppelpilze 66
Strobilomyces strobilaceus 60
Strobilurus esculentus 107
Stropharia 118
Stropharia aeruginosa 119
 Strubbelkopf 60
Suillus bovinus 57
Suillus cavipes 59
Suillus granulatus 57
Suillus grevillei 58
Suillus luteus 57
Suillus variegatus 57
Suillus viscidus 57
Tapinella atrotomentosa 123
 Täublinge 70
 Tigerritterling 97
 Tintenfischpilz 139
 Totentrompete 64
 Träuschlinge 118
Tremiscus 47
Tricholoma 97
Tricholoma tigrinum 97
Tricholomopsis rutilians 97
 Trichterlinge 98
 Trompetenpfifferling 63
Tylopilus felleus 48, 50
 Verbogener Leistling 64
 Violetter Lacktrichterling 110
 Violetter Ritterling 101
 Violetter Rötleritterling 101
 Violetter Schleierling 113
Volvariella 96
 Wachsbättler 79
 Waldchampignon 85
 Waldegerling 85
 Waldfreundrübling 108
 Wasserköpfe 111
 Weißstielige Stockschwämmchen 129
 Wiesenchampignon 84
 Wulstlinge 88
 Wurzelmöhring 39
 Wurzelrüblinge 107
 Würziger Tellerling 106
Xerocomus chrysenteron 54
Xerocomus subtomentosus 54
Xerula 107
 Zärtlinge 42
 Ziegelgelber Schleimkopf 116
 Ziegelrote Schwefelkopf 127
 Ziegelroter Risspilz 118
 Ziegenfußporling 68
 Ziegenlippe 54
 Zigeuner 112
 Zwergrüblinge 107

Bildnachweise

Umschlag und schwarz-weiß Graphiken vom Autor, ebenso Fotos, wenn in Bildbeschriftung oder untenstehender Auflistung der Lizenzen nicht anders angegeben.

Public Domain Lizenzen:

Seite 56: Birkenpilz	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 56: Birkenrotkappe	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 69: Schwefelporling	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 84, Bild links: Wiesenchampignon	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 89: Amanita verna	Gemeinfrei (By Pieria(Uploader and Photographer) (Pieria(Uploader and Photographer)) [Public domain], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AAmanita_verna-02.jpg
Seite 124: Sparriger Schüppling	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 124: Goldfellschüppling	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 131: Austernseitling	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 140: Herkuleskeule	Pixabay, Public Domain (CC0)
Seite 142: Esche (Graphik)	Gemeinfreie Graphik

Ergänzende Angaben zu Fotos mit Creative Commons Lizenzen:

Titel	Urheber, Rechte und Verweise
Amanita phalloides	By Amanita_phalloides_1.JPG: Archenzo derivative work: Ak ccm [CC-BY-SA-3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/) or GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3A2009-05_Amanita_phalloides_crop.jpg
Calocybe gambosa	By User:Strobilomyces (Own work) [GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html) or CC BY-SA 4.0-3.0-2.5-2.0-1.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0-3.0-2.5-2.0-1.0)], via Wikimedia Commons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3ACalocybe_gambosa_080420wb.jpg
Cortinarius odorifer	By This image was created by user Irene Andersson (irenea) at Mushroom Observer, a source for mycological images. You can contact this user here. [CC BY-SA 3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3ACortinarius_odorifer%2C_Gotland_2.jpg
Entoloma sinuatum	By Entoloma_Sinuatum_1.JPG: Archenzo derivative work: Ak ccm (Entoloma_Sinuatum_1.JPG) [CC-BY-SA-3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/) or GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3A2005-09-25_Entoloma_sinuatum_cropped.jpg
Gomphidius glutinosus	By Bernd Haynold (selbst fotografiert - own picture) [GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html) or CC BY-SA 3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AGomphidius_glutinosus_131007.jpg https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/56/Gomphidius_glutinosus_131007.jpg
Rhodocybe gemina	By Strobilomyces (Own work) [CC BY-SA 3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/) or GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3ARhodocybe_gemina_20080828wc.JPG
Tricholoma pardinum	By 2012-03-28_Tricholoma_pardinum_QuéL_208648.jpg: This image was created by user David Rust (incredulis) at Mushroom Observer, a source for mycological images. You can contact this user here. Derivative work: Ak ccm [CC BY-SA 3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3A2012-03-28_Tricholoma_pardinum_Qu%3C%3A9l_208648_crop.jpg
Inocybe erubescens	By Andreas Kunze (Own work) [CC BY-SA 3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)], via Wikimedia Commons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3A2010-04-27_Inocybe_erubescens.jpg
Amanita virosa	By Amanita_virosa_02.jpg: B.Baldassari derivative work: Ak ccm (This file was derived from Amanita virosa 02.jpg.) [CC BY 2.5 (http://creativecommons.org/licenses/by/2.5), CC-BY-SA-3.0 (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/) or GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html)], via Wikimedia Commons https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3A2006-08_Amanita_virosa_crop.jpg

Literaturverzeichnis

Pilzführer:

Gerhardt, E.: Pilze treffsicher bestimmen in drei Schritten, BLV Buchverlag, München, 2014
Gerhardt, E.: Pilze sammeln aber richtig, BLV Buchverlag, München, 2007
Laux, H.: Essbare Pilze und giftigen Doppelgänger, Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart, 2003
Phillips, R.: Der große Kosmos Naturführer Pilze, Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart, 1998
Dähncke, R.: Grundschule für Pilzsammler, AT Verlag Aarau/Schweiz, 1996
Henning B., Kreisel H.: Taschenbuch für Pilzfreunde, VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 1987
Handbuch der Pilze, Manfred Pawlak Verlagsgesellschaft mbH, Herrsching, © 1981, Artia, Prag
Bickerich-Stoll: Pilze sicher bestimmt, Urania-Verlag, Leipzig Jena Berlin, 1980
Erhart, Kubicka, Svrcek: Der Kosmos Pilzführer, Artia, Prag, 1979
Neuner, A.: BLV Naturführer Pilze, BLV Verlagsgesellschaft, München 1975
Engel, F.: Pilzwanderungen, A. Ziemsen Verlag, Wittenberg, 1958
Gramberg, E.: Pilze der Heimat, Quelle und Meyer, Leipzig 1921
Haimer, H und Bachmaier, W.: 1700 Pilze, 5. Auflage, Begleitbuch zur Homepage www.123pilze.de

Pilzführer mit Bestimmungsschlüssel:

Lüder, R.: Grundkurs Pilzbestimmung, Quelle & Meyer Verlag, Wiebelsheim, 2007
Pätzhold, W., Laux, H.: 1 mal 1 des Pilzesammelns, Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart, 2004

Pilzführer mit ausführlichem Rezeptteil:

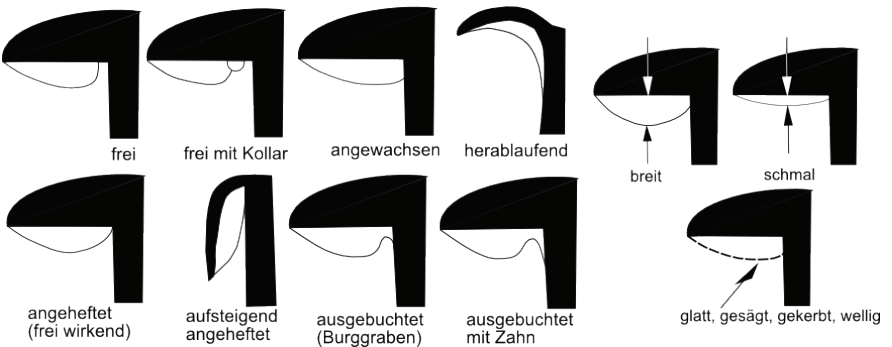
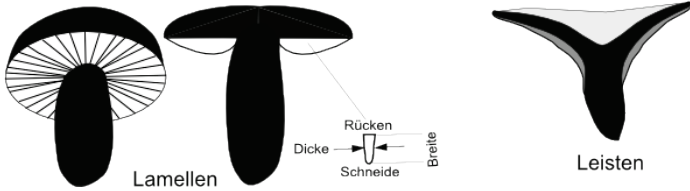
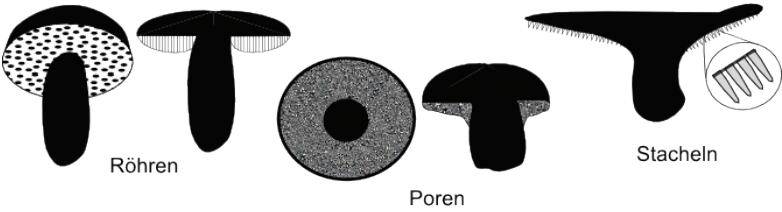
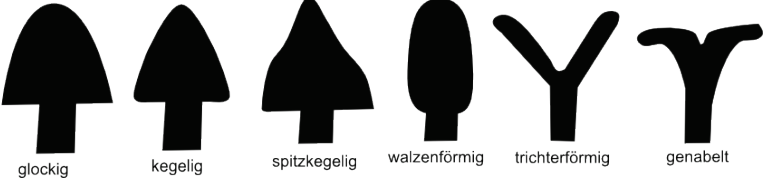
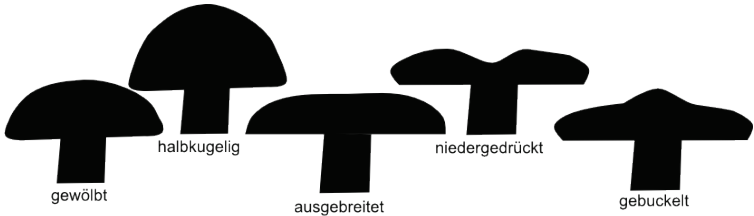
Montag K.: Cook mal Pilze!, Verlag Der Tintling, Schmelz, 2015
Volk, R. und F.: Pilze sicher bestimmen und lecker zubereiten, Eugen Ulmer KG, Stuttgart, 2014
Schmidt, S.: Das original bayerische Schwammerl Kochbuch, SüdOst Verlag, München, 2011
Volk, R. und F.: Pilz im Sicht, Eugen Ulmer KG, Stuttgart, 2008
Mayer, E., Klien, W.: Pilze zu jeder Jahreszeit, Leopold Stocker Verlag, Graz, 2004

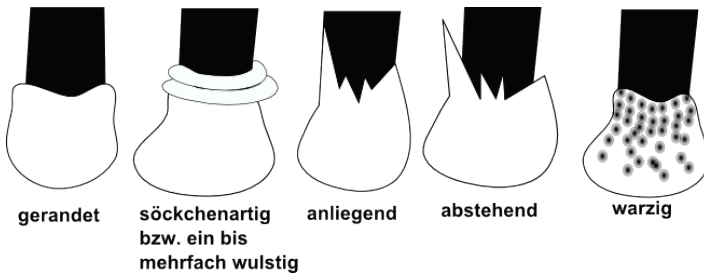
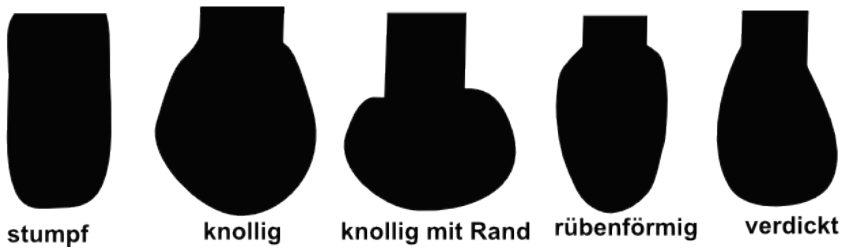
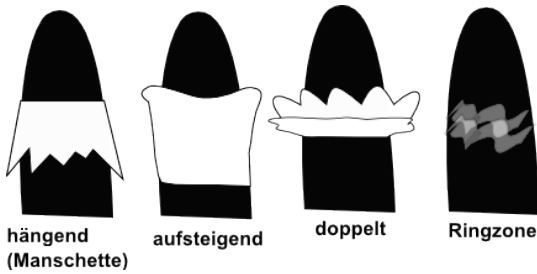
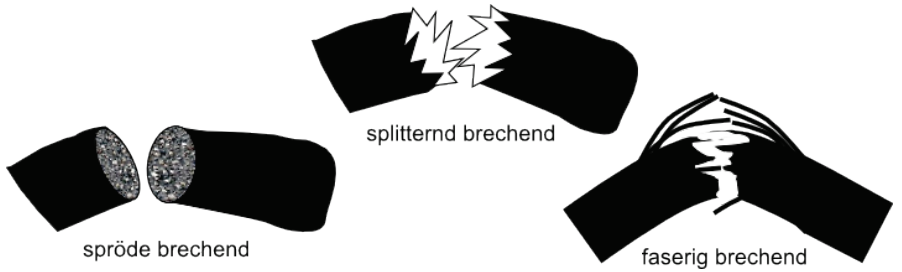
Zeitschriften:

Montag, K.: Der Tintling - Die Pilzzeitung

Internetseiten:

www.pilze-bayern.de (Bayerische Mykologische Gesellschaft e.V.)
www.pilze-ammersee.de (Projekt Pilze am Ammersee)
www.tintling.com (Homepage der Zeitschrift Tintling)
www.123pilze.de (Pilzgalerie Bayerischer Wald)
www.pilze.ch (Seite für die Pilzkunde in der Schweiz)
www.wikipedia.de
www.mykopedia.org (Mykopedia e.V.)
www.passion-pilze-sammeln.com
www.pilzepilze.de
www.pilzfinder.de





Das schöne Münchner Umland lädt zum Wandern und Schwammerlsuchen ein. Es mangelt hier nicht an Pilzen. In den großen Forsten und im Alpenvorland sind etwa 3000 Pilzarten nachgewiesen, die man schon mit bloßem Auge gut erkennen kann. Das sind die Schwammerl.

Wer sich in dieser Fülle zurechtfinden will, sollte sich mit den Gattungen beschäftigen, denn ihre Anzahl ist eher überschaubar. Mit dem neuartigen Gattungsschlüssel erfährt man mühelos, zu welcher Gattung ein Pilz gehört.

Ist es eine Gattung, die bei uns selten ist? Enthält die Gattung Giftpilze? Könnte es ein Speisepilz sein? Typische Arten der Gattung, die im Münchner Umland vorkommen, findet man anschließend anhand von Fotos und Beschreibungen.

Anders als der Titel vermuten lässt, kann man auch in anderen Gegenden das Buch erfolgreich verwenden, da es an die 70 Gattungen enthält, deren Arten nicht nur rund um München vorkommen, sondern in ganz Mitteleuropa verbreitet sind!

Das Buch verrät natürlich nicht die guten Schwammerlplätze, wohl aber wie man sie aufspürt. Einprägsame Farbfotos und nützliche Hinweise helfen auch Anfängern beim Suchen, Bestimmen und bei der kulinarischen Verwertung.

Zur Pilzbestimmung benötigt man außer einem Messer keine weiteren Hilfsmittel. Für den rauen Einsatz direkt am Fundort ist das Buch mit Ringbindung, festem Papier und gut lesbarem Druck ausgestattet.