

DER KIEFERN-ZAPFENRÜBLING

Strobilurus tenacellus (PERS.: FR.) SING



Kiefern-Zapfenrübling,
kl. Bild: Zystiden
Foto: H. FORSTINGER

Es gibt kein organisches Substrat, das nicht irgendeinem Pilz als Nahrung dienen würde. Das kann ja auch nicht anders sein, denn wie sonst sollte auf der Welt der Nährstoffkreislauf funktionieren. Irgendjemand muss ja Abgestorbenes wegräumen. Das Nahrungsspektrum der „Nagelschwämme“ ist ziemlich eng; die drei in Europa vorkommenden Arten sind auf Zapfen von Nadelhölzern angewiesen. Die der Fichte werden von einer Art,

Strobilurus esculentus (WULFERN: FR.) SING., die der Föhre von zwei Arten zersetzt. Neben der hier vorgestellten Art, gibt es noch *Strobilurus stephanocystis* (HORA) SING. Alle sind Pilze, die zeitig im Frühjahr ihre Fruchtkörper zeigen; *Strobilurus esculentus* kommt meist zur Zeit der Schneeschmelze hervor, die beiden anderen Arten etwa ein Monat später. Die Größe der Pilze ist dem Substrat angepasst. Auf dünnem, gelblich gefärbtem Stiel sitzt ein leicht gewölbt, kreisrundes Hütchen. Dieses ist bei jungen Exemplaren dunkelbraun, ältere Exemplare werden deutlich heller; sind sie beim Hervorwachsen noch unter der Erde, so fehlt das Farbpigment ganz, sie sind dann weiß. Die Stiellänge kann bis zu 10 cm betragen, der Hutdurchmesser kaum mehr als 5 cm. Der aufmerksame Waldwanderer kann diese Pilze häufig finden, doch ist erst bei genauem Hinsehen zu bemerken, dass der Pilzstiel auf einem Zapfen sitzt. Oft sind die befallenen Zapfen ganz im Boden eingesenkt. Sie sind meist schon sehr stark angemodert. Man muss schon etwas nachgraben, um auch die auf dem Zapfen sitzende, striegelhaarige Stielbasis zu sehen. Neben dem Wirtsbezug dient auch ein mikroskopisches Merkmal zur Unterscheidung der Arten. Die Zystiden der Lamellenschneide (siehe Abbildung) sind bei allen drei Arten unterschiedlich. Das kann man allerdings nur mit einem guten Mikroskop feststellen, worauf man als ernsthafter Mykologe ohnehin nicht verzichten kann. Der Kiefern-Zapfenrübling heißt auch „Bitterer Zapfenrübling“. Das lässt vermuten, dass man auf seinen Genuss verzichten soll. Der Arname

„*esculentus*“ allerdings signalisiert, dass er ein guter Speisepilz ist. Aber bei dieser Größe zweifelt man daran. Nun, bei einem Massenvorkommen kann man mit fleißigen Händen schon genug sammeln, um eine Kostprobe zuzubereiten. Die eigene Erfahrung sieht so aus: In Butter gedünstet, auf einer getoasteten Weißbrotscheibe, mit einem Glas Rotwein als „Beilage“, kann es die Mühe des Herumkriechens unter alten Fichten manchmal lohnen. Der Wert für den Menschen liegt aber eher darin, die Vielfalt und Spezialisierung der Pilze (Funga) anschaulich zu machen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Naturkundliches Objekt des Monats - Biologiezentrum Linz](#)

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: [2012_04](#)

Autor(en)/Author(s): Forstinger Heinz

Artikel/Article: [Der Kiefern-Zapfenrübling *Strobilurus tenacellus* \(Pers.: Fr.\) Sing 1](#)