



Mykologische Gesellschaft

Rückblick auf einige im heurigen Jahr gefundene Pilze

Mein Pilzfreund, Prokurist Huemer, hat sich vor Jahren eine Pilzkartei angelegt, in die alle unsere gemeinsamen Pilzfunde jahreszeitlich eingetragen werden. Aus diesem Grund ist es nicht schwer, festzustellen, welche Pilzart heuer das Pilzjahr eröffnete.

Am 23. März brachte man uns den ersten Findling. Dieser saß einem Fichtenzapfen direkt auf, weshalb man ihn auch als *Fichtenzapferrübling* (*Pseudohiatula esculenta*) bezeichnet. Die 2 bis 3 cm graubraunen und flachglockigen Hütchen sind essbar und auch schmackhaft. Sehr frühzeitig fand sich auf einem Baumstumpf, in dichten Haufen beisammenstehend, das *Gesäte Glimmerköpfchen* (*Psathyrella disseminata*). Winzige ei- bis glockenförmige, hautdünne gelbbraune Hütchen mit Scheitel sind charakteristisch. Wittringseinflüsse setzen den zarten Gebilden arg zu, weshalb sie schnell vergehen.

Im zeitigen Frühjahr waren auch einige Vertreter der Gattung der Tintlinge da. Unter Tintlingen versteht man Lamellenpilze mit schwarzem Sporenstaub. Bei der Sporenlage zerfließen Hut und Lamellen und es hat den Anschein, als würde der ganze Pilz zu Tinte. Der *Schopftintling* (*Coprinus comatus*) kommt auf Rasen und Schuttplätzen oft in großen Mengen vor. Sein beschuppter, walzenförmiger Hut wird am Rande zunächst rosa, schließlich schwarz und tropft tintig ab. Solang er völlig weiß und jung ist, kann er gegessen werden. Außer diesem gibt es noch eine Reihe anderer Tintlinge. Auch der interessanteste unter ihnen zeigte sich im Frühjahr; es ist dies der *Graue Faltentintling* (*Coprinus atramentarius*). Der faltige, aschgraue Hut zerfließt wie sein Vorgänger. Jung ist auch dieser Pilz essbar, doch wehe, wenn man nach seinem Genuss Alkohol in irgendeiner Form zu sich nimmt. Er, der Antialkoholikerpilz,

wie er auch genannt wird, bewirkt unangenehme Vergiftungsscheinungen. Nach Michael Hennings „Handbuch für Pilzfreunde“ soll dieser Pilz *Antabus* enthalten, ein Mittel übrigens, das auch bei der Entwöhnung von Alkoholikern als Heilmittel verwendet wird.

Zu den ersten Frühlingspilzen zählen die zarten, gebrechlichen Morcheln und Lorcheln. Oft wird behauptet, daß es im Frühjahr keinen Giftpilz gibt. Wie falsch ist doch diese Behauptung! Die *Speisemorchel* (*Morchella esculenta*) von gelbbräunlicher Farbe hat rundliche Hüte mit grubigen oder wabenartigen Verzweigungen. Die Speisemorchel, die *Hohe Morchel* (*M. elata*) und auch die *Spitzmorchel* (*M. conica*) sind vorzügliche Speisepilze, die ohne Vorbehandlung küchenmäßig zubereitet werden können. Sie sind auf kalkhaltigem Boden in lichten Laubwäldern zu finden. Die *Frühjahrslorchel* (*Gyromitra esculenta*) hat ihre Wiege zur gleichen Zeit in sandigen Kiefernwäldern stehen. Nicht selten wird sie irrtümlich als Morchel bezeichnet. Sie unterscheidet sich von der Morchel zunächst einmal durch ihren kaffeebraunen, mit hirnartigen Wülsten versehenen Kopf, der wie ein zusammengeknülltes Taschentuch aussieht und bei einiger Phantasie an hirnartige Wülste erinnert. Die Lorchel hat schon oft durch ihr Gift (*Helvellasäure*) gemordet. Sie muß, ehe sie genossen wird, mit heißem Wasser abgebrüht und selbst das Kochwasser muß weggeschüttet werden.

Noch ein Kind des Frühlings ist zu erwähnen, das sich alljährlich Ende April oder Anfang Mai einstellt: der *Maipilz* (*Tricholoma Georgii*). Er kann schon um den Georgstag (23. April) da sein und bis Juni bleiben. Er ist unter den Pilzen ein Ritter. Sein Habitus kann allerdings sehr verschiedengestaltet sein. Sein Hut ist weißgelblich, auch ockergelb, seine

Blätter sind weißlichblaß, eng, der Stiel weißgelblich, deutlicher Mehlgeruch ist vorhanden. Fast zur gleichen Zeit bricht in Wiesen und Parkanlagen der *Ziegelrote Faserkopf* (*Inocybe Patouillardii*) hervor, der anfänglich in Gestalt und Farbe dem vorhin genannten Maipilz, auch Mai-ritterling genannt, ähnlich ist. Die anfangs strohgelbe Farbe dieses gefährlichen „Parkwächters“ wird aber bald rötlich, rotbräunlich bzw. reißt der Hut radial ein. Zum Unterschied vom Maipilz hat er keinen Mehlgeruch. Mein Pilzfreund Huemer und ich fanden ihn vor einigen Jahren (etwa 80 Stück) in der Nähe eines Kinderspielplatzes am Bauernberg. Übrigens soll er die zwanzigfache Giftmenge des Fliegenpilzes (*Amanita muscaria*) enthalten. Der *Ziegelrote Faserkopf*, auch *Rißpilz* genannt, hat ebenfalls schon viel Unheil angerichtet.

Wenden wir uns nunmehr einem begehrten Pilz des heurigen Pilzjahrs zu. Der Pilzkartei ist zu entnehmen, daß im Monat Mai der *Feldchampignon* (*Agaricus campester*) als geschätzter Speisepilz seinen Einzug hielt. Obwohl er gut bekannt ist — man denke an seinen gelbbräunlichen Hut mit den angepreßten Schuppen, dann an die rosa und zuletzt schokoladefarbenen Blätter —, schlägt er uns bisweilen infolge seiner Veränderlichkeit seiner Formen ein Schnippchen. Natürlich fehlt auch nicht der *Stadtchampignon* (*Agaricus edulis*), der eigenartigerweise eine Heimstatt auf Bürgersteigen fand.

Jahn sagt in seinem Buch „Pilzrundum“, daß der Pilzfreund gern den auf Obstbäumen wachsenden *Schwefelporling* (*Polypilus sulphureus*) sieht; aber nicht im eigenen Garten! Warum, fragen Sie? Zunächst einmal ist sein knolliger, welliger, vom Stamm abstehender Fruchtkörper leuchtend gelb gefärbt, ebenso die Poreschicht. Auch er ist im Mai festgestellt worden. Der junge Pilz ist essbar, doch muß er in Scheiben geschnitten, paniert und dann gebraten werden. Dieser Pilz ist deshalb ungern gesehen, weil er als Baumparasit die von ihm befallenen Bäume zum Absterben bringt.

Im Mai dieses Jahres konnte noch ein Pilz in der Kartei vermerkt werden, der dem Giftrötling sehr ähnlich werden kann. Es handelt sich um den *Schildrötling* (*Rhodophyllus clypeatus*), der jedoch genießbar ist. Dieser Rötling gedeiht während der Monate Mai und Juni an Wegen, Triften und auch in Gebüschen, meist rasig. Eigenartig ist aber, daß er im Herbst wieder kommt, und zwar nicht mehr rasig, sondern einzeln. Nur derjenige, der alle Unterscheidungsmerkmale der beiden Pilze kennt, wird nicht Gefahr laufen, den giftigen zu er-

wischen. Den Rötlingen ist u. a. der rote Sporenstaub eigen. Und nun etwas über den *Riesen-Rötling* (*Rhodophyllus lividum*). Seine Kennzeichen sind ein gelblicher, dickfleischiger Hut, der eingewachsene, dunklere Fasern zeigt, rosafarbige Blätter besitzt und Mehlgeruch und -geschmack aufweist. Er ist nicht ungefährlich. Er gehört zu jenen Pilzen, die einerseits Verdauungsstörungen hervorrufen (lokale Reizwirkung) und anderseits ausgesprochene Protoplasmagifte enthalten (hepatotrop wirkend). Da auch unter den kleineren Rötlingen giftige Vertreter festgestellt wurden, sind alle Rötlinge als Speisepilze abzulehnen. Wenn schließlich im Mai ein Herrenpilz gefunden wird, ist das noch keine Seltenheit. In der Regel ist es der Sommer- oder Eichensteinpilz (*Boletus reticulatus*), der sich vom Stein-

pilz des Herbstes dadurch unterscheidet, daß er zeitiger da ist, eine filzige Oberhaut, gelbgrüne Röhren, schlankeren Stiel mit über die untere Hälfte gehender Netzung zeigt. Auch die Hexenpilze fehlen nicht: *Flockenstieler* und *Netzstieler Hexenröhrling* (*Boletus erythropus* bzw. *Boletus luridus*). Die herrlichen roten Röhremündungen und die Purpurfarben auf den Stielen wirken märchenhaft. Wenn man solche Pilze in unseren Wäldern findet, könnte man sich beinahe in das Reich der Feen und Hexen versetzt glauben. Es konnten nur einige Arten von jenen Pilzen genannt und ganz oberflächlich beschrieben werden, die im heurigen Jahr gefunden wurden. Die Zahl der Pilzfunde beträgt bisher 112 Arten und diese Zahl ist im Verhältnis zu früheren Jahren als kärglich zu bezeichnen.

W. AR. Franz Mieß

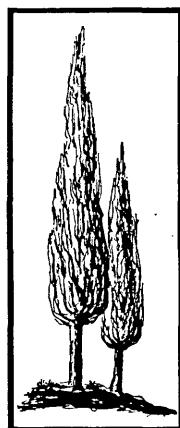
kaltempfindliche Besenheide (*Cal-luna*) bedeckt eine kleinere Fläche. Verschiedene biologische Themen, Geschlechtsverteilung, Bestäubung, Art- und Gattungszybriden, Chimären, Jugend- und Altersformen, Mutationen usw., wurden entlang des Zaunes an der Roseggerstraße durch Gehölze dargestellt. Der interessierte Besucher mag einen Einblick in die Botanik bekommen, der Erholungssuchende wird sich an den Blüten, dem Laubwerk und dem Fruchtschmuck erfreuen.

Die Iris- und Steppenpflanzenanlage bildet den Schwerpunkt des neuen Teiles. Aus Moränengeröll des ehemaligen Almtalgletschers bei Vorchdorf wurde ein Wadi (Trockenbachbett) gebaut, um das sich Anlagen für Wildformen und Gartenzüchtungen der Schwertlilie, für winterharte Kakteen und andere trockenheitsliebende Pflanzen (Xerophyten) ausdehnen. Ein etwa 4,5 Tonnen schwerer Gosaukonglomeratblock aus Kremsmünster sowie verschiedene Gesteine aus dem Ennstal und Flyschsandstein des Ybbstales sind als Baumaterial verwendet worden. Das Gegenstück zum Steppengarten bilden zwei Teiche mit reicher Uferbeplanzung, um zu zeigen, daß Trockenheit bzw. Feuchtigkeit die Pflanzendecke wesentlich beeinflussen. Die beiden Teiche werden aus einer zwischen Gneisfelsen entspringenden (durch die Linzer Wasserleitung gespeisten) Quelle versorgt und durch einen Bachlauf verbunden.

Entlang der Kapuzinerstraße wurden Gehölze aus Nordamerika gepflanzt, eine Reihe davon sind seit Jahrhunderten bei uns bekannt und haben in unseren Gärten und Parkanlagen Heimatrecht erworben. Eine Anpflanzung asiatischer Gehölze, Wildformen und Gartenzüchtungen deckt die Reihe der Entlüftungsschächte im Norden des neuen Teiles ab. Bemerkenswert ist hier ein Sortiment von Strauchpfingstrosen, zum Teil Originalsorten aus Japan.

Jeder Besucher, der mit offenen Augen durch diese neuen Anlagen geht, wird auch begeistert sein von dem herrlichen Ausblick zum Pöstlingberg, dem Bogen der Mühlviertler Höhen und auf die Stadt Linz.

Ing. Sigurd Lock



Botanischer Garten

Die Erweiterung des Botanischen Gartens Linz

Am 11. Juni 1965 wurde ein neuer Teil des Botanischen Gartens Linz für die Bevölkerung freigegeben. Der im Jahre 1952 eröffnete Garten hatte zu Beginn ein Ausmaß von 1,8 Hektar und ist nun auf 4,2 Hektar angewachsen. Allerdings ist mit der Erweiterung von 1965 die Gestaltung des Geländes zwischen Kapuziner- und Roseggerstraße noch nicht abgeschlossen. Das Areal des Barakkenlagers der Linzer Glashütte harrt noch der Sanierung. Eine Reihe von Einzelanlagen konnte im neuen Teil gestaltet werden, um der Doppelfunktion eines städtischen botanischen Gartens (Belehrung und Erholung) gerecht zu werden. Vor allem wird die belehrende Funktion des Gartens in einer in sich abgeschlossenen Anlage besonders betont. Von einer *Cornus-mas*-Hecke (Kornelkirsche) umfriedet, werden Pflanzen gezeigt, die der Mensch für das tägliche Leben benötigt: Heil- und

Gewürzpflanzen, Faser- und Ölgewächse, technische Nutzpflanzen, Getreidearten und deren Stammformen, Wildkartoffeln und genußmittel liefernde Gewächse (Tabak, Wein, Hopfen, Hanf). Ein eigenes Beet zeigt, durch Pflanzen dargestellt, die Vererbungsgesetze Gregor Mendels. Breite Plattenwege schließen das Gelände auf, Etiketten geben über deutsche und botanische Namen, über Familie und Nutzung Auskunft. Entlang der Stützmauer sind verschiedene Gesteine unserer Heimat zu sehen: Granite, Gneise, Sedimente und eine Gruppe von Gesteinen aus der Schottergrube Fisching bei Asten. Den Übergang vom alten zum neuen Teil des Gartens bildet ein Heidegarten, großflächig und artenarm, hauptsächlich mit Farnen der frühjahrsblühenden Schneeheide, Wacholder- und Ginsterarten bepflanzt. Die herbstblühende, aber

Naturkundlicher Veranstaltungskalender

OFFENTLICHE VORTRÄGE in der Volkshochschule

4. 11.: Auf Wassersuche in Oberösterreich.
Prof. Dr. Fr. Wiesner, Linz.
18. 11.: Ist die viertausendjährige Geschichte unserer Mostbirnbäume zu Ende? Dr. agr. habil. Dipl.-Ing. H. Wernick, Linz.
2. 12.: Die drei berühmtesten Gärten Londons. Ing. S. Lock, Linz.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Apollo](#)

Jahr/Year: 1965

Band/Volume: [01](#)

Autor(en)/Author(s): Mieß Franz

Artikel/Article: [Rückblick auf einige im heurigen Jahr gefundene Pilze 7-8](#)