Der Friedhof als Pilzstandort

Heinz Forstinger

Abb. 1: Friedhofspark

Friedhöfe sind Stätten, die im Alltagsgeschehen eine Sonderstellung einnehmen, und das in fast jedem Kulturkreis. Das ist auch verständlich, denn das Unausweichliche und ganz und gar Ungewisse unserer Lebensreise hebt sich vom Alltagstrubel deutlich ab. Betritt man einen Friedhof, so stehen die Stimmung und die Ruhe in ihm, im Unterschied zum Brausen und Lärmen außerhalb, in krassem Gegensatz. Ich habe es mir auch zur Angewohnheit gemacht, auf Reisen, wenn es sich einrichten ließ, immer die örtlichen Friedhöfe zu besuchen. Auf Friedhöfen tritt uns ein Teil der bodenständigen Kultur unverfälscht entgegen. Was wird dem Reisenden nicht alles als Kulturgut und Brauch „verkauft"! Der Friedhof jedoch gehört nur der angestammten Bevölkerung und zeigt in Anlage und Ausstattung viel Typisches. Alleine die Art der Grabdenkmäler, von groß bis klein, von aufwändig zu schlicht, zeigen manche Eigenart. Und dann auch die Inschriften; was findet sich da nicht alles, vom Tragischen bis gelegentlich sogar Heiterem. Nicht selten wird auch geschichtliche Neugier geweckt, besonders dann, wenn man ein stattliches Grabmal vor sich hat und die Inschrift durch Name, Titel und Funktion einen ehemals sehr wichtigen Menschen vermuten lässt.

Ist nun an einem solchen Ort die Suche nach Pilzen überhaupt erlaubt? Nun, Pilze zu sammeln ist eine sehr unauffällige Tätigkeit. Das eigentliche Spähen nach diesen Objekten ist ohnehin nicht erkennbar. Erst wenn man fündig geworden ist und das Objekt der Begierde in seinen Besitz bringen will, sei es gegenständlich oder nur in Form der Abbildung mit dem Fotoapparat, wird man von anderen Friedhofsbesuchern durchschaut. Das bloße Sammeln eines Pilzfruchtkörpers geht ja ziemlich schnell vor sich und wird nicht sonderlich registriert, das Fotografieren dauert schon länger und macht mehr Aufwand. Da kommt es schon vor, dass man angesprochen wird und es zu einem erklärenden Diskurs kommt. Auffallenderweise fehlt auf dem Friedhof zumeist die sonst typische Frage: „Ist der essbar?" Man vermutet einfach nicht, dass jemand Pilze essen könnte, die aus einem Mycel sprießen, das in Graberde webt und webert.

Hier muss ich eine Anekdote erzählen, die sich vor vielen Jahren abgespielt hat; ich war dabei und ein Hauptbeteiligter. In einer Männerrunde, auch Stammtisch genannt, fragte mich einer aus diesem Kreis nach einem Pilz. Der Betreffende hatte beruflich auf dem Friedhof zu tun und bei seiner Tätigkeit ein Knäuel Pilze bei einem Grab entdeckt. Seine Beschreibung reichte mir nicht aus, eine Diagnose abzugeben. Da kam kurz entschlossen sein Vorschlag, einfach trotz der Finsternis den Fundort aufzusuchen, er finde ihn auch in der Nacht. Gesagt, getan! Es zeigte sich, dass die Pilze am Stumpf eines Baumes wuchsen, ganz frisch, und in einem dichten Büschel vorhanden waren. Dieses wurde kurzerhand mitgenommen, um sie dem Rest der Runde zu präsentieren. Nun war da ein Scherzbold unter uns, der die Pilze nahm, in die Küche trug und sie zu panieren in Auftrag gab. Bald hörten wir gelindes Klopfen, und nach kurzer Zeit wurde uns die goldgelbe Pracht vorgesetzt. Hier muss ich nun aufklären, was denn da serviert wurde. Es war Polyporus squamosus Fr., der Schuppige Porling (Abbildung 18), ein Vertreter der vielfach zähen und darum ungenießbaren Baumschwämme. Dieser macht jedoch in ganz jungem Zustand eine Ausnahme, da ist er laut Literatur essbar und gut. Ich hatte die Art zuvor auch noch nie verspeist, wusste aber um seine Ungiftigkeit und war daher mit dem Experiment zufrieden. Mit mir war noch ein unerschrockener Pilzkenner am Tisch, der auch gelassen blieb. Anders der Rest der geselligen Runde. Da war einmal die Scheu vor Pilzen, die nicht Steinpilz oder Eierschwammerl hießen einerseits, und andererseits die „Herkunft" dieser Exemplare. Es lässt sich denken, was da in einer solchen Runde für maka-

bere Scherze gemacht wurden. Das ließ die meisten nicht zur Gabel greifen, so dass die wenigen Wissenden und Mutigen ganz in den Genuss dieser Köstlichkeit kamen. Und eine solche war es, das kann ich bezeugen. Der Ort der Handlung war der Gasthof „Kellerbräu", des leider viel zu früh verstorbenen Hans Mitterbucher.

Nun hat diese Geschichte keinen mykologischen Hintergrund, eher einen makaber-mykophagischen. Meine erste ernsthafte mykologische Friedhofs-Sammelrunde liegt auch schon viele Jahre zurück. Ich nahm an einer pilzkundlichen Tagung in Regensburg teil; sie litt sehr unter Pilzarmut durch große Trockenheit. Unter den Teilnehmern war auch ein Schweizer, es war der Risspilzspezialist Kuno Furrer. Risspilze sind zumeist kleine, unscheinbar braune Pilzchen, die gerne nackte Erde besiedeln, also Stellen, die gerade in Friedhöfen vielfach vorhanden sind. Er machte mir daher den Vorschlag, mit ihm eine Suchtour am Friedhof von Regensburg zu unternehmen. Warum nicht? Wir fuhren hin, nicht umsonst, denn durch das Blumengießen auf Friedhöfen gibt es auch dann feuchte Erde, wenn die Welt draußen trocken und schrundig ist. Nun sind zwei Männer, die mit starrem, zu Boden gerichtetem Blick ziellos durch einen Friedhof gehen, nicht eben normal. Es dauerte auch nicht lange, so bemerkten wir einen Friedhofsbediensteten, der uns scharf im Visier hatte und uns eine Weile „verfolgte". Als er schließlich unser Tun durchschaute, ließ er von uns ab. Er taxierte uns sicherlich als „Spinner"; egal, wir kamen mit einer erklecklichen Zahl von Funden zurück.

Der Stadtfriedhof von Ried im Innkreis mit seinem alten Baumbestand, seinen teils prächtigen Grabdenkmälern, kann wohl mit Recht als einer der würdigsten in Oberösterreich bezeichnet werden. Wer keine Scheu vor Gräbern hat, wem ein Friedhof nicht permanent die Frucht vor dem eigenen Ableben einflößt, der kann am „Gottesacker", wie er noch von unseren Vorfahren genannt wurde, manch besinnliche Stunde verbringen. Aber auch aus naturkundlicher Sicht birgt ein Friedhof manches Objekt, dem man nicht gemeinhin begegnet. So mancher Grabschmuck kommt aus fremden Gefilden, und da den Baumbestand nur selten heimische Gewächse bilden, ist auch da viel „Exotisches" vorhanden (Abbildung 1). Pilze finden sich überall, wo organisches Material vorhanden ist, natürlich auch auf Friedhöfen. Wie schon erwähnt, ist durch das regelmäßige Gießen der Blumen beständig Feuchtigkeit vorhanden, mag die Sommerhitze auch noch so drückend sein. Die zarten Pilzgeflechte brauchen viel davon, um ihre „Früchte", die Pilzfruchtkörper, entwickeln zu können. Somit kann eben ein Friedhof auch dann dem Pilzkundler (Mykologen) etwas bieten, wenn andernorts die Welt pilzleer ist. Ich gehe in den Rieder Stadtfriedhof, um das Grab meiner Eltern zu besuchen, zugegebenermaßen aber auch, um meiner Leidenschaft, der Mykologie, zu frönen. Hier will ich nun einige Ergebnisse meiner Sammeltätigkeit präsentieren, die sich sowohl auf den eigentlichen Friedhof als auch auf die ihn umgebenden Parkstreifen erstrecken. Diese 21 Arten sind natürlich nur ein kleiner Teil jener Arten, die im Lauf des Jahres und der Jahre kommen und gehen. Viele der zarten Arten, die oft nur einen Tag fruktifizieren, sind mir wohl gar nicht begegnet. Zu mühsam wäre es auch, bei jedem Friedhofsbesuch alle Wege abzugehen. Ich gebe in der Folge einen kurzen Umriss der Arten, wobei sich die Angabe der Essbarkeit eher auf Fundorte außerhalb von Friedhöfen bezieht, denn Pietät und Gefühlslage lassen das angeraten sein. Die Wirtshausanekdote von oben ist wohl die Ausnahme.

Abb. 2: Agaricus augustus *Fr.* – Riesenchampignon

Egerlinge (Champignons) zeichnen sich durch meist fleischige Fruchtkörper und die Lamellenfarbe aus. Sie ist bei jungen Pilzen zartrosa und wird durch die Reife der Sporen im Alter dunkel-schokoladebraun bis fast schwarz. In der Gattung gibt es mehrere gute Speisepilze; der Zuchtchampignon aus den Gemüseregalen der Geschäfte ist ja allgemein beliebt und bekannt. Diese Art gehört mit Hüten, die einen Durchmesser von 20 cm und mehr erreichen können, zur größten seiner Zunft. Ockerbraune Schuppen auf blassem Grund und ein zarter Geruch nach Mandelkernen machen ihn unverwechselbar. Er ist ein guter Speisepilz.

Abb. 3 und 4: Agaricus bitorquis *(Quél.) Sacc.* – Gehsteig-Egerling

Das beste Erkennungsmerkmal dieses Egerlings ist sein doppelter Ring, auf dem Foto gut zu erkennen. Seinen deutschen Namen verdankt er der Eigenschaft, bevorzugt auf stark verfestigten Böden zu wachsen. Nicht selten bricht er sich sogar durch dünne Asphaltdecken Bahn. Auch seine Lamellen werden gattungstypisch im Alter dunkelbraun. Er ist, sein Standort bedingt das ja, sehr festfleischig. Da er aber zumeist im urbanen Bereich wächst, ist er aus Hygienegründen als Speisepilz, er wäre ein guter, nicht empfehlenswert.

Abb. 5: Agaricus xanthoderma *Genev.* – Karbol-Egerling

Licht und Finsternis, Essbarkeit und Giftigkeit, das alte Spiel der Gegensätze. Das gibt es eben auch bei Pilzen der Gattung Egerlinge. Man muss also auch beim Sammeln von Champignons auf der Hut sein, denn es gibt darunter auch giftige. Einer davon ist der Karbolegerling. Zu erkennen ist er relativ leicht, wenn man darauf achtet, dass er beim Reiben an der Oberfläche oder beim Schneiden deutlich gelb verfärbt. Ein Warnsignal ist auch der Geruch nach Karbol (Tinte), der beim Kochen deutlich hervortritt. Er wächst oft in großen Gruppen und könnte so manchen Speisepilzjäger zum Ernten einladen. Zu schweren Vergiftungen führt eine Verwechslung aber nicht.

Abb. 6: Boletus luridus *Schaeff.: Fr.* – Netzstieliger Hexenröhrling

Die Gruppe der Röhrlinge ist durch ihr stattliches Mitglied, den Steinpilz, jedermann bekannt. Ein häufiger Vertreter daraus ist dieser Pilz, der in Laubwäldern, Parkanlagen und Alleen zu finden ist. Den Namen Hexenröhrling verdankt er seinen Eigenschaften, die mit ihm noch mehrere ähnliche Arten aufweisen, nämlich die roten Röhrenmündungen und das im Schnitt rasche Verfärben von Gelb nach Blau. Das ist ein hübsches Farbenspiel, lässt aber manchen Pilzsammler zurückschrecken. Das brauchte es aber nicht, er ist, wohlweislich gut gekocht (!), ein guter Speisepilz. Mit seinem olivbraunen Hut und dem feinen Netz am Stiel unterscheidet er sich deutlich vom nächsten Verwandten, dem Flockenstieligen Hexenröhrling. Der hat am Stiel feine braune Flöckchen und ein dunkelbraunes Käppchen.

Abb. 7: Ganoderma applanatum *(Pers.) Pat.* – Flacher Lackporling

Holzbewohnende Arten sorgen anschaulich für den Kreislauf der Stoffe in der Natur. Wer sonst sollte gestürzte Bäume und abgefallene Äste „zerlegen", wenn nicht sie. (Den Menschen mit Säge, Hacke und Kachelofen nehme ich aus!) Die Evolution hat eine Vielzahl von Pilzarten hervorgebracht, die lebendes und totes Holz abbauen können. Es gibt also Saprophyten und Parasiten sowie beides in einem. Der Lackporling gehört zu Letzteren. Er befällt lebende Bäume, bringt sie früher oder später zu Fall und kann dann noch jahrelang im Holz weiterleben und Fruchtkörper bilden. Auffallend an dieser Art sind die weißen Porenmündungen bei frischen Fruchtkörpern, auf denen man mit dem Fingernagel schreiben kann. Das hat ihm auch den Namen „Malerpilz" eingetragen. Die Pilze sind flach hufförmig, und die Oberseite bildet eine harte, graubraune Kruste. Das Hutfleisch ist, wie beim ähnlichen Zunderschwamm, braun.

Abb. 8: Hygrocybe psittacina *(Schaeff.: Fr.) Wünsche* – Papageien-Saftling

Ja, er ist bunt wie ein Papagei. Saftlinge sind zumeist schlüpfrig bis glitschig, auch bei trockenem Wetter. Meist sind sie bunt, häufig rot in vielen Schattierungen, aber auch grellgelb bis orange. Wenige Arten sind trocken oder düsterfarbig. Bei dieser Art, die bei feuchtem Wetter überaus glitschig ist, mischen sich zu gelben und orangen auch grüne Farbtöne. Das macht ihn zu einem der Buntesten in der heimischen Pilzwelt. Saftlinge werden immer seltener, da sie ungedüngte, magere Wiesengründe bevorzugen. Solche Flächen sterben aber leider durch intensive Nutzung mehr und mehr aus. Zu Speisezwecken sind Saftlinge wenig geeignet; sind sie doch meist klein und schmächtig.

Abb. 9: Inocybe adaequata *(Britz.) Sacc.* = I. jurana – Weinroter Risspilz

Risspilze haben meist spitz-kegelige bis glockig-gewölbte Hüte, die aber auch im Alter nie flach oder trichterförmig vertieft werden. Die Oberfläche ist meist faserig-eingewachsen, und der Rand neigt im Alter dazu, einzureißen. Das gab der ganzen Gattung den Namen. Bis auf wenige Ausnahmen sind es kleine, düster gefärbte Arten, die dadurch vom Speisepilzsammler ignoriert werden. Das ist auch gut so, denn es gibt unter ihnen mehrere schwer giftige Arten. Bei *I. adaequata* ist der Hut mit weinrot-braunen Fasern bedeckt, was ihn leicht kenntlich macht. Ansonsten ist die Artbestimmung bei den Risspilzen sehr schwierig, da sie einander stark ähneln. Ohne mikroskopische Merkmale kommt man gar nicht voran.

Abb. 10: Lactarius circellatus *Fr.* – Gebänderter Milchling

Bricht man diesen Pilz auseinander, so sickert oder tropft, je nach Alter, eine weiße Milch aus dem Fleisch. Auch aus verletzten Lamellen treten Tröpfchen aus. Kostet man diese Milch, so schmeckt sie bitter bis schärflich. Diese Art kommt vorwiegend unter Hainbuche vor. Ein gutes Merkmal sind die graubraunen Hüte, die oft einen Lilaton aufweisen und durch dunklere, enge Kreise gezont sind. Die bittere Milch diskreditiert ihn als Speisepilz. Aber in der Gattung *Lactarius* gibt es mehrere bekannte Speispilze, wie zum Beispiel die verschiedenen Reizker oder den Brätling. Giftpilz ist zwar in der Gattung der Milchlinge keiner vertreten, wenngleich auch einer den Namen „Mordschwamm" bekam. Aber durch den oft vorhandenen harzigen, bitteren oder brennend-scharfen Geschmack sind viele ungenießbar.

Abb. 11: Lactarius fulvissimus *Romagn.* = *L. ichoratus* – Orangebrauner Milchling

Dies ist ein seltener Milchling, der zumeist in Parkanlagen angetroffen wird. Warum das so ist und was dort seine Lebensbedingungen so begünstigt, ist unbekannt. Markant ist die Färbung des Hutes; er ist im Zentrum rotbraun und läuft über orange in ein blasses Gelbbraun gegen den Rand aus. Der Geschmack der spärlichen Milch ist mild. Der Geruch ist unangenehm, er erinnert etwas an den von Blattwanzen. Dieser Geruch ist bei einigen Milchlingsarten festzustellen.

Abb. 12: Lepiota aspera *(Pers.: Fr.) Quel.* – Spitzschuppiger Schirmling

Schirmlinge, der Name deutet es an, haben meist ausgebreitete Hüte, wobei deren Größe je nach Art sehr verschieden sein kann. Es gibt Winzlinge, die kaum einen Zentimeter erreichen, und andere, die wahre Pilzriesen vorstellen. Gut bekannt dürfte der Parasol oder Riesenschirmpilz sein. Die hier genannte Art gehört mit zu den Großen. Hüte mit einem Durchmesser von 15 Zentimetern sind nicht selten. Bei *E. asperum* sitzen auf strohgelbem Grund dunkle Schuppen, die leicht aufgerichtet sind und in eine scharfe Spitze auslaufen. Der Stiel ist ebenfalls mit braunen Schuppen verziert, und in der Mitte sitzt ein faseriger Ring. Bei den Schirmlingen heißt es Vorsicht, was die Genießbarkeit anlangt. Es gibt in dieser Pilzgruppe auch Arten, die tödliche Wirkung haben können. Unsere Art ist schwach giftig, lädt aber wegen seines unangenehmen, dumpf-moderigen Geruches ohnehin nicht zum Verspeisen ein.

Abb. 13: Lepiota cristata *(Bolt.: Fr.) P. Kumm.* – Stink-Schirmling

Auch dieser Pilz riecht sehr unangenehm; es ist schwer, einen Vergleich dafür zu finden. Der ganze Habitus ist für einen Schirmling typisch. Er ist ein kleiner, schmächtiger Vertreter seiner Familie, kaum größer als 4 cm im Hutdurchmesser. Die Hutoberfläche ist weiß und mit dunklen Schüppchen aufgelöst, die sich im Zentrum zu einer dunklen Scheibe vereinigen. In der Stielmitte sitzt ein zarter, häutiger Ring, der gelegentlich frühzeitig abfällt und dadurch auch fehlen kann. Auch er ist verdächtig, so wie andere kleine Schirmlinge, giftig zu sein, und daher ist er zu meiden. Aber bei seiner Zartheit und dem üblen Geruch lädt er ohnehin nicht ein, in den Kochtopf zu wandern.

Abb. 14: Lepista saeva *(Fr.) Orton = L. personata* – Masken-Rötelritterling

Dies ist ein ganz auffallender Pilz. Wenn man ihn nur von oben betrachtet, ist er blass-graubraun und unauffällig. Lediglich seine Größe, Hutdurchmesser von 15 cm können vorkommen, fällt auf. Dreht man diesen Pilz aber um, so staunt man über die Farbenpracht seiner Stieloberfläche, die durch ein intensives Lila ins Auge sticht. Der Spätherbst ist seine Erscheinungszeit, und oft wird er von den ersten Nachtfrösten überrascht. Sind die nicht zu intensiv, so kann ihm das nichts anhaben, und er bleibt trotzdem ein leckerer Speisepilz. Da er oft in Gruppen und Kreisen wächst, kann er dem kundigen Pilzsammler noch ein spätes Pilzgericht bescheren. Ein naher Verwandter, auch ein brauchbarer Speisepilz, ist der Violette Rötelritterling, der aber in allen Teilen kräftig gefärbt ist.

Abb. 15 und 16: Lyophyllum paelochroum *Clém.* = *L. immundum* – Rauchgrauer Rasling

Die Eigenschaft vieler Pilze, bei Berührung zu verfärben, zeichnet auch diesen Rasling aus. Durch Drücken oder Schneiden kommt Zellsaft mit dem Sauerstoff der Luft in Verbindung, wodurch es zu farbverändernden chemischen Reaktionen kommt. Der Pilz, mit einem Hutdurchmesser von etwa 5 cm, ist unauffällig. Weder Färbung noch Gestalt lenken den Blick auf ihn. Der geübte Mykologe allerdings, dessen Blick durch viel Erfahrung geschärft ist, geht nicht daran vorbei. Streicht man dann mit dem Finger über die Lamellen, so blauen diese sehr rasch. Der Blick ins Mikroskop, für eine ernsthafte Pilzbestimmung unerlässlich, zeigt rundliche Sporen (Fortpflanzungszellen) und bestätigt die im Gelände getroffene Zuordnung.

Abb. 17: Peziza vesiculosa *Bull.: Fr.* – Blasiger Becherling

Das Pilzreich wird in vier Abteilungen gegliedert, wobei die vierte Abteilung, die „Echten Pilze" (Eumycota), wiederum in vier Klassen zerfällt. Die Schlauchpilze (Ascomyceten) und die Ständerpilze (Basidiomyceten) sind die, welche dem Waldgänger hauptsächlich ins Auge fallen beziehungsweise das „Wildbret" des Speisepilzsammlers ausmachen. Unterschieden werden diese beiden Klassen durch den Entwicklungsvorgang ihrer Sporen. Unser Becherling gehört zu den Schlauchpilzen, hier findet die Sporenentwicklung in länglichen Zellen (Schläuchen) statt. Auf alten Misthaufen, Stroh, verrotteten Sägespänen und anderem organischen Substrat ist er hauptsächlich zu finden. Im Jugendzustand sind die „Schüsseln" fast geschlossene Kugeln, die sich beim Reifeprozess ausbreiten, ohne aber eine flache Scheibe zu werden. Die blasse Außenseite ist wie mit Sand bestreut und bildet einen deutlichen Kontrast zur dunkleren Innenseite der Schale. Diese dient zur Gänze der Sporenbildung.

Abb. 19: Psathyrella candolleana *(Fr.: Fr.) Maire* – Behangener Faserling

Dass der Mensch dazu neigt, Naturobjekte nach ihrer Essbarkeit und Verwertbarkeit zu hinterfragen, liegt wohl an den Erbanlagen unserer frühen Herkunft. Und schließlich ist Essen halt eine von den vordringlichen Notwendigkeiten. Das funktionellere Gehirn ließ uns im Lauf der Entwicklung nebenher auch für das „Schöne" Zeit: Die Kunst wurde geboren; ehemals eine Darstellung von Objekten in harmonischer Form. Das wurde inzwischen „überwunden". Unbeeinflusste Naturobjekte (hässliche Zwangszüchtungen sind das nicht!) treten uns allerdings oft noch in ihrem ganzen Charme entgegen. Dazu gehört auch dieser Pilz, der in seiner Zartheit den Sehenden erfreuen kann. Die feinen Zacken am Hutrand sind Reste eines Velums. Das ist ein Schutzgespinst der sich entwickelnden Fruchtkörper.

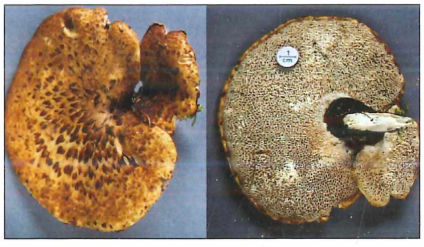

Abb. 18: Polyporus squamosus *(Huds.) ex Fr.* – Schuppiger Porling

Das ist der „Held" der obigen Anekdote. Es ist ein gestielter, bisweilen sehr großer Pilz, der manchmal deshalb als „Sensation" in Zeitungen auftaucht. In der Hauptsache wächst er auf verschiedenen Laubhölzern, sowohl parasitisch als auch saprophytisch. Seine weitlöcherigen Poren, der schwarze Stiel, die anliegenden Schuppen und der bei jungen Exemplaren starke Geruch nach Gurken machen ihn unverwechselbar. Dass er, solange die Fruchtkörper noch fleischig sind, ein brauchbarer Speisepilz ist, habe ich ja schon geschildert.

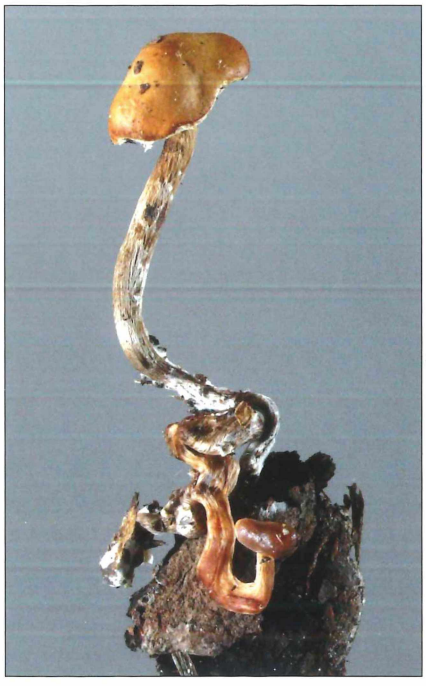

Abb. 20: Psilocybe rhombispora *(Britz.) Sacc.* – Rautensporiger Kahlkopf

„Pilze der Götter" wurden sie von den mexikanischen Ureinwohnern genannt, die Arten dieser Gattung. Jetzt laufen sie unter „magic Mushrooms" in der Suchtgiftszene. Dass die Suche nach diesen Pilzen auch in unseren Breiten schon manchen Jugendlichen durch Verwechslung in lebensbedrohliche Situationen geführt hat, ist traurige Tatsache. Diese Art, die ich hier vorstelle, gehört zwar zur selben Gattung, hat aber keine Inhaltsstoffe mit „berauschender" Wirkung, so dass sich eine Suche danach, aus diesem Grund, erübrigt. Der Pilz ist unscheinbar, schmächtig und von düsterer Farbe. Er wächst im Spätherbst auf verfaultem, organischem Material wie Stängeln oder Ästchen. Die besondere Sporenform (Abb. 21) hilft bei der Bestimmung.

Abb. 21

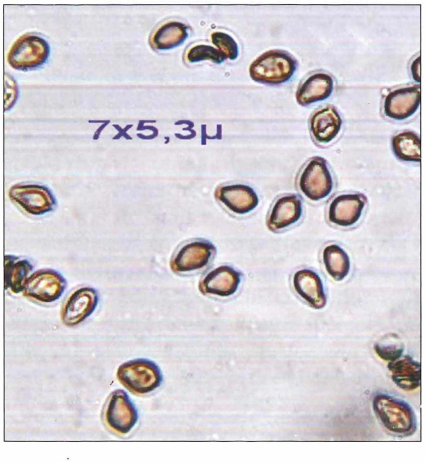

Abb. 22: Russula pectinata – Kammrandiger Täubling

Die Gattung der Täublinge ist in sich durch den Habitus erkennbar: runder, zylindrischer Stiel, flacher bis eingesenkter Hut und brüchiges Fleisch. Innerhalb der Gattung aber die Arten zu unterscheiden ist sehr schwierig. Die Veränderung der Hutfarben während der Entwicklung stellt das größte Problem dar. Geruch und Geschmack variieren je nach Alter stark oder treten erst im Vergehen zutage. Auch diese Art hat Doppelgänger, die zu trennen immer zu Diskussionen unter den Fachleuten führt. Im Gespräch mit „Schwammerlsuchern" höre ich immer wieder: „Die roten Täublinge nehme ich alle." Meist wissen die nicht, dass es über zwanzig verschiedene rotgefärbte Täublinge gibt. Da aber unter den Täublingen kein gefährlicher Giftpilz ist, machen sich Verwechslungen nicht bemerkbar. Allerdings gibt es sehr scharf schmeckende Arten, zum Beispiel den „Speitäubling", die jeden Kostenden in deutlicher Erinnerung bleiben.

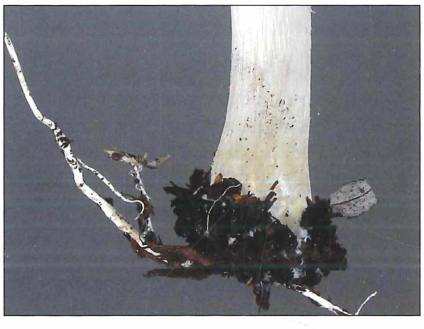

Abb. 23 und 24: Stropharia rugosoannulata *(Farl.) ex. Murill* – Riesen-Träuschling

Dieser Pilz wird auch manchmal als Züchtung in Geschäften angeboten, gehört aber nicht zu den besonders Schmackhaften. Er kann eine stattliche Größe erreichen, Hutdurchmesser von fünfzehn Zentimetern sind möglich. Er kommt auf abgestorbenen Pflanzenresten vor, weshalb er auch gelegentlich auf gemulchten Flächen erscheint. Auf abgeernteten Maisfeldern allerdings kann er auf den verfaulenden Stängelresten oft in Massenpopulation von hunderten Exemplaren auftauchen. Es ist ein „schöner" Pilz, der durch seinen Kontrast von strohgelben Hüten und violettgrauen Lamellen besticht. An der Stielbasis sitzen gut entwickelte, schnurförmige Rhizoide (Abb. 24), wurzelartige Gebilde, die wohl der Verankerung im Boden dienen.

Abb. 25: Xerocomus rubellus *(Krombh.) Quelet* – Blutroter Röhrling

Die Filzröhrlinge, in diese Gruppe gehört dieser Pilz, haben im Unterschied zu den Echten Röhrlingen (Boleten) einen zarten, schmächtigen „Körperbau". Wie der Name sagt, ist ihre Hutoberfläche samtig-filzig, erinnert also etwas an Sämischleder. Mehrere gute Speisepilze gehören in diese Gattung wie „Ziegenlippe" und „Rotfußröhrling". Im Gras von Parkanlagen und an Waldrändern, vorwiegend unter Eichen, findet sich unsere Art, die einem mit seiner blutroten Farbe entgegenleuchtet. Berührt man die schmutziggelben Röhren, so blauen sie sehr rasch. Obzwar auch diese Art essbar ist, sollte man doch aus Naturschutzgründen auf ein Sammeln verzichten.

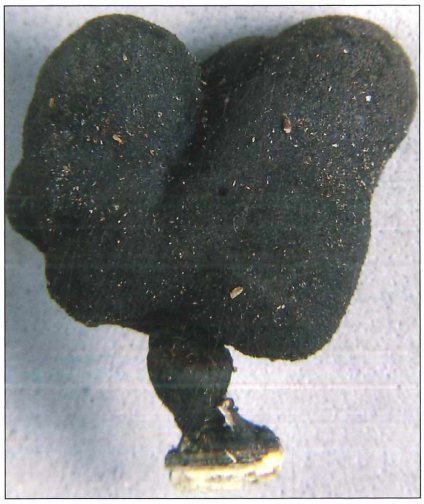

Abb.26 und 27: Xylaria polymorpha *(Pers.) Grev.* – Vielgestaltige Holzkeule

Den Abschluss des Pilzreigens sollte eine Art machen, die von Form und Aufbau aus der Reihe tanzt. X. polymorpha ist ein Schlauchpilz, bei dem die Schläuche aber nicht wie beim Becherling auf einer Fruchtschicht stehen, sondern sich in kleinen, eingesenkten „Nestern" (Perithecien) entwickeln. Bei der Reife werden sie dann durch einen zentralen Porus „hinausgeboren". Man findet den Pilz häufig an Baumstümpfen, allerdings bleibt er dem nichtsuchenden Auge durch die düstere, schwarze Färbung meist verborgen. Schneidet man aber einen Fruchtkörper durch, so überrascht der scharfe Kontrast des weißen Fleisches zur schwarzen Kruste. Die Frage nach der Essbarkeit erübrigt sich in Anbetracht der zäh-faserigen Konsistenz.

Abb. 28

Geht man zur pilzarmen Zeit durch den Friedhof oder in die ihn umgebenden Parkstreifen, so ist es schwer vorstellbar, dass allerorten im Boden Mycelien von Pilzen leben, oft durcheinanderwachsend und eng verwoben. Das Bild (Abb. 28) zeigt zwei Fruchtkörper verschiedener Arten (Stink-Schirmling und Blutroter Röhrling), die das anschaulich machen. Man könnte glauben, sie wären einem Mycel entsprungen. Es ist also auch dann reiches Pilzleben vorhanden, wenn es uns gerade nicht in Form seiner „Blüten" entgegentritt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Der Bundschuh - Schriftenreihe des Museums Innviertler Volkskundehaus

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: 12_2009

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

Artikel/Article: Der Friedhof als Pilzstandort 151-157