

Zum Schluß möchte ich Frau M. Herrmann und Herrn Dr. Pieschel für wertvolle Hinweise und Ergänzungen sehr danken.

L i t e r a t u r :

- Buch, R.: Die Blätterpilze des nordwestl. Sachsens, Leipzig 1952
Gramberg, E.: Pilze unserer Heimat. 1. Aufl. Leipzig 1913
Greis, Ida: Unser Pilzbuch. Murnau-München 1949
Haas, H.: Pilze Mitteleuropas. 5. Aufl. Stuttgart 1964
Herrmann, Emil: Welche Pilze sind eßbar? Heilbronn 1922
Huber, H.: Erfahrungen über den Wert einiger Pilze. Z. f. Pilzk.
16: 4—11, 1937
Jaccottet, J.: Die Pilze in der Natur. Deutsche Ausgabe von Knapp.
Bern 1922
Jahn, H.: Pilze rundum. Hamburg 1949
Knauth, B.: Die höheren Pilze Sachsens. Sitz, Ber. u. Abh. d. Isis.
Dresden 1932
Michael, E.: Führer für Pilzfreunde, Bd. III, 3. Aufl. Leipzig 1912
Michael-Hennig: Handbuch für Pilzfreunde, Bd. I, Jena 1958, Bd. III,
Jena 1964
Neuhoff, W.: Pilze Deutschlands. Hamburg 1946
Nüesch, E.: Die Ritterlinge. Heilbronn 1923
Pilát-Ušák: Naše houby II. Praha 1959
Ricken, A.: Vademecum für Pilzfreunde, 2. Aufl. Leipzig 1920

P. Beck,
99 Plauen(Vogtl.)
Morgenbergstraße 51

Meine Erfahrung mit dem Lilastieligen Rötelritterling - *Lepista personata* (Fr.) W. G. Smith

Wilhelm Krüger

Die Angaben zum Speisewert des Lilastieligen Rötelritterlings sind in den einschlägigen Pilzwerken recht unterschiedlich, zum Teil gilt er nur als drittrangiger Speisepilz. Nach Eigenbeobachtungen und den darauf resultierenden mehrjährigen Erfahrungen erscheint es mir notwendig, daß man diesem äußerst schmackhaften und ergiebigen Pilz des Spätherbstes mehr Beachtung schenkt und die Angaben über ihn ergänzt.

Zu einem Zeitpunkt, wo der Pilzfreund nicht mehr allzu reichliche Beute erhofft, von Ende Oktober bis Mitte Dezember, bis in die Periode des Schneefalls und der Dauerfröste hinein, hatte ich die Möglichkeit genutzt, um jeweils übers Wochenende insgesamt weit über

100 kg dieser wohlschmeckenden und vielseitig verwendbaren Wiesenpilze zu ernten, die niemals madig waren.

Bereits im Jahre 1963 hatte ich einige ergiebige Wiesen in der Nähe von Finkenheerd (Bez. Frankfurt/O.) ausgemacht, um im Spätherbst 1964 genaueres über den Rötelritterling mit dem prächtigen lila Stiel und der Ausgiebigkeit eines Steinpilzes zu erfahren.

Zu finden ist der „Spätling“ ab Ende Oktober auf feuchten Wiesen mit fettem Boden, die häufig vom Vieh begangen wurden. Der Pilz wächst in Hexenringen, in Reihen und auch gehäuft und büschelweise, wie man es wohl beim Knäulritterling antrifft (*Lyophyllum aggregatum*). Auf einem Gebiet von über 2 km² war das Vorkommen nur auf alte Viehweiden, die teilweise von kleinen Gräben durchzogen und mit kleinen Tümpeln durchsetzt waren, beschränkt. Dort, wo vom Sommerauftrieb größere Mengen von Kuhfladen lagen, waren die fündigsten Stellen, weil sich dort wohl das Myzelium unter guten Bedingungen weiterentwickeln konnte. Riesige Schwärme von Kiebitzen hatten vielfach die größeren Fruchtkörper zerhackt, kleine unentwickelte Pilze bleiben hingegen immer verschont. Maden und Würmer wurden in keinem Fall, auch nicht bei überständigen Exemplaren, deren Lamellen schmutzig-rosa waren und bei denen die Farbe des Stieles ausgebleicht war, festgestellt.

Der Geschmack der oft riesigen Pilze (bis 30 cm Durchm.) war noch fast so würzig, wie der von kleinsten, *Champignon*-ähnlichen, Fruchtkörpern. Überständige Pilze wurden interessanterweise nur an zu feuchten Standorten festgestellt. So hatte ein Versuch bei zwei großen *Lepista personata*-Exemplaren folgendes Resultat:

Auf günstigem Boden stehend, wurden inmitten eines Hexenringes von Exemplaren verschiedener Größen die zwei größten mit etwa 23 cm Durchmesser, stehen gelassen. Dabei wurde der eine Hut kreuzweise eingeschnitten. Das geschah Ende Oktober 1964. Der solcherart beschädigte Pilz wuchs weiter und hatte auch nach den ersten Frösten noch helle Lamellen. Der zweite Pilz von dieser Stelle wurde nach dem ersten starken Frost mit etwa 25 cm Durchm. geerntet. Das Fleisch des Hutes war noch weißlich und wohlschmeckend. Mitte Dezember, nach mehrmaligem Wechsel von Frost, milder Witterung und Schneewetter, war der gezeichnete Pilz noch zu verwenden und hatte 27 cm Durchmesser erreicht.

Exakte Beobachtungen über das Wachstum nach dem Beginn starker Nachtfröste an einem anderen der vielen Fruchtkörper ergaben folgendes Bild:

Ende November, nach leichtem Schneefall und Temperaturen bis -7°C , wurden sonntags gefrorene Exemplare an einer Stelle gesam-

melt, die sich seit Oktober sehr ergiebig gezeigt hatte; immer wieder waren dort innerhalb einer Woche zahlreiche Pilze nachgewachsen. Montags trat Wettermilderung mit Regen ein. Donnerstag mittags suchte ich diese Stelle erneut auf und fand wieder viele nachgewachsene Fruchtkörper von 3—4 cm Durchmesser. Zum Wochenende gab es wieder Frost, und einige kleine Pilze konnten in gefrorenem Zustand geerntet werden. Bei manchen Pilzen waren auf den Hüten Schneesreste vereist und durch das Weiterwachsen der Randzonen bei 0° C hatten sich Vertiefungen ergeben, in denen Eis war. Der Pilz fruktifiziert offensichtlich bei niedrigen Temperaturen recht reichlich. Interessant scheint mir die Beobachtung, daß häufig Pilzhüte und Lamellen ein deutlich stufenartig abgesetztes Aussehen hatten. Dies erklärt sich meines Erachtens aus dem Wachstumsstopp bei Frost und wieder einsetzendem Wachstum in Tauwetterperioden. Zu erwähnen sei noch, daß der Violette Rötelritterling — *Lepista nuda* (BULL. ex FR.) W. G. Smith — nur einmal Anfang November an einer Stelle dieses Gebietes mit drei wunderbar violetten Exemplaren gefunden wurde; ein Nachwachsen erfolgte bei dieser Art aber nicht.

Über die Verwendbarkeit soll noch gesagt werden, daß die Pilze in jeder Zubereitungsart, vorwiegend aber gekocht, als Pilzsalat wegen des aromatischen Geschmacks viele Liebhaber fanden und daß die Bekömmlichkeit auch bei mir trotz Gallenoperation nach Genuß größerer Mengen ausgezeichnet war. Selbst Kinder, die Steinpilze und Pfifferlinge verschmähten, genossen mit Wohlbehagen die aromatischen Pilzgerichte. Getrocknete Fruchtkörper von *Lepista personata* fallen durch starken, würzigen Geruch auf und in eingewecktem Zustand bleibt der schöne lila Farbton der Stiele erhalten. Aufgetaute Pilze unterscheiden sich im Geschmack nicht von solchen, die in wärmerer Jahreszeit gewachsen waren, und erwiesen sich zum Einwecken geeignet.

Vielleicht ist *Lepista personata* auch zur Kultur unter künstlichen Bedingungen geeignet, was ja für *Lepista nuda* angegeben wird. Ich habe bei den Standortbeobachtungen den Eindruck gewonnen, daß ein häufiges Abernten ein Weiterwachsen junger Fruchtkörper fördert. Schließlich sei noch auf die Standorttreue unseres Pilzes verwiesen.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich, weite Kreise der Pilzsammler für die nächsten spätherbstlichen Ernten des Lilastieligen Rötelritterlings interessiert zu haben und glaube, daß es sich lohnt, auch im späten November und Dezember hinauszuziehen.

W. Krüger,
12 Frankfurt/O.,
Große Oderstraße 44

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: [10](#)

Autor(en)/Author(s): Krüger Wilhelm

Artikel/Article: [Meine Erfahrung mit dem Lilastieligen Rötelritterling - *Lepista personata* \(Fr.\) W. G. Smith 47-49](#)