

# Wie unterscheidet man die großen aderigen Becherlinge?

Frieder Gröger

Im Frühjahr findet man nicht selten recht große, dunkelbraune Becherlinge, die innen runzlig-aderig sind. Es gibt zwei Arten: den Aderigen Scheibenbecherling (Morchelbecherling, Flatschmorchel) — *Disciotis venosa* (Pers. ex Fr.) Boudier — und den Schildförmigen Scheibenbecherling — *Discina perlata* (Fr.). Sie sind einander recht ähnlich, wachsen auch zur selben Zeit und können folgendermaßen unterschieden werden:

## *Disciotis venosa*

### Adriger Scheibenbecherling

Farbe dunkelbraun, alt  
ockerbraun aufhellend  
Form zunächst becher-, dann  
schüsselförmig; erst älter flach  
ausbreitet und nach außen zu  
umgekrepelt am Rande  
Innen faltig — runzlig  
Außen kleiig, besonders am Rande  
Schwacher, aber deutlicher  
Chlorgeruch

Standort: feuchte, lehmige Böden.  
An Wegrändern, in Auwäldern,  
Gärten.

Sporen: 21–24 / 11–13  $\mu\text{m}$   
Abb.: Michael-Hennig, Bd. II, 229

## *Discina perlata* = *D. ancilis*

### Schildförmiger Scheibenbecherling

Farbe dunkel rotbraun  
Form: sehr früh flach dem Sub-  
strat aufliegend; alt der äußere  
Rand nach außen zu umge-  
krepelt  
Innen höckerig-runzlig  
Außen glatt  
Geruch fehlend oder höchstens  
erdartig-moderig (substrat-  
bedingt?)

Standort: Auf oder um Nadel-  
holzstubben, im Thür. Hügelland  
nur Kiefer!

Sporen: 27–35 / 10–12  $\mu\text{m}$   
Abb.: Michael-Hennig, Bd. II, 230

Beide Arten sind gute Speisepilze. Sie wachsen in einer Zeit, in der es wenig andere Pilze gibt, sind recht ergiebig, was man bei Becherlingen zunächst gar nicht für möglich hält. Insbesondere *Discina perlata* hat einen sehr angenehmen Geschmack. Man muß darauf achten, daß die Pilze sauber eingesammelt werden (mit einem Tuch abwischen!), sonst beschmutzen sie sich gegenseitig und dann lohnt das Putzen bei den dünnfleischigen, gebrechlichen Pilzen kaum.

## Neu zugelassene Handelspilze

Frieder Gröger

Mit der neuen „Anordnung über den Verkehr mit Pilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen“ vom 10. Dezember 1973, Gesetzblatt Teil I, Nr. 2, 1974, werden eine Reihe von Pilzarten für den Verkauf zugelassen, die bisher nicht gehandelt werden durften.

Neben völlig neuen Arten, wie z. B. dem Kupferroten Gelbfuß, dem Eichhasen oder der Ziegenlippe enthält die Liste auch solche Pilze, die den bisher zugelassenen sehr ähnlich sind. So war in der bisher gültigen Liste (Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen vom 18. 10. 1963, GBl. II, 838) zum Beispiel der Breitschuppige Waldchampignon — *Agaricus lanipes* Moell. — als braunschuppiger, rötender Champignon zugelassen. Streng genommen durften damit die anderen rötenden Arten, wie z. B. der gebietsweise sehr häufige Kleine Waldchampignon — *Agaricus silvaticus* Schff. ex Secr. — und der große, qualitätsmäßig viel bessere Große Blutchampignon — *Agaricus haemorrhoidarius* Kalchbr. et Schulz. — nicht gehandelt werden.

In der neuen Anordnung werden solche Artengruppen als **S a m m e l a r t e n** geführt. Im angeführten Beispiel bedeutet das folgendes: In der Liste werden unter Nr. 15 Waldchampignons aufgeführt. Diese Waldchampignons müssen — dem Text der Anordnung gemäß — artenrein (also nicht in Mischungen!) angeboten werden. Dabei wird die Nr. 15 — Waldchampignon — als **e i n e** Art im Sinne der Anordnung aufgefaßt, auch wenn dann 4 verschiedene Arten unter dieser Nr. 15 aufgeführt werden.

Und nun zu den neu zugelassenen Handelspilzen im einzelnen.

1. Der Braune Schmerling [*Suillus fluryi* Huijsm. = *S. collinitus* (Fr.) O. Kuntze ss. Moser] wurde früher nicht immer vom „Echten“ Schmerling, *Suillus granulatus* (L. ex Fr.) O. Kuntze, unterschieden. Er ist aber — zumindest in Thüringen — weit verbreitet. Er ist wesentlich festfleischiger als der echte Schmerling und dadurch als Handelspilz besser geeignet als jene äußerst druckempfindliche Art. Trotzdem muß auch der Braune Schmerling vom Sammler möglichst direkt zum Verbraucher gelangen. Für längere Transporte ist er ungeeignet.

Während der echte Schmerling gelegentlich schon zeitig im Jahr (Juni, manchmal auch schon im Mai) erscheinen, zumindest aber dann im August reichlich vorkommen kann, ist der Braune Schmerling ein ausgesprochener Herbstpilz, der ab September wächst.

1973 konnten wir beim Braunen Schmerling einen Befall feststellen, der die Fruchtkörper pflifferlingsartig veränderte (Gotha, Eisenach, Nordhausen). Beim echten Schmerling fanden wir einen solchen Befall nicht.

Etwas nachteilig ist, daß sich die Huthaut des Braunen Schmerlings nicht ganz so gut abziehen läßt wie die des echten Schmerlings.

Da beide Arten einander ähnlich sind und von vielen Pilzsammlern (auch Inhabern von Roten Karten) nicht als zwei verschiedene Arten angesehen werden, dürfen sie gemeinsam verkauft werden (eine Art im Sinne der Anordnung, vgl. oben!).

2. Die Ziegenlippe [*Xerocomus subtomentosus* (L. ex. Fr.) Quél.] ist schon seit Jahren Marktpilz in der ČSSR, Österreich und der BRD. Dieser allgemein bekannte und häufige Pilz wird nun auch für das Gebiet der DDR zugelassen.

3. Der Rotfußröhrling [*Xerocomus chrysenteron* (Bull. ex St. Amans) Quél.] galt bisher nur in der BRD als Marktpilz. In vielen Fällen ist diese Art auch ungeeignet für den Verkauf. Ursache dafür ist das weiche Fleisch, das einen Transport dieses Pilzes zum Problem werden läßt. Rotfüßchen vermehren sich sehr leicht (besonders von den Röhren her, wie viele Röhrlinge!) und sind äußerst empfindlich gegenüber einem Befall mit Goldschimmel. Eine Infektion ist zunächst oft nicht erkennbar, innerhalb weniger Stunden jedoch ist der Pilz mit Schimmel überzogen.

Es ist daher erforderlich, allen Sammlern von Rotfüßchen eindringlich zu erläutern, daß sie beim Sammeln dieser Art ganz besonders darauf achten, nur junge, frische, festfleischige Exemplare einzusammeln, sie vorsichtig zu transportieren und sofort zum Verbraucher zu bringen. Angeschimmelte, d. h. vom Goldschimmel befallene Exemplare dürfen nicht etwa ausgeschnitten und dann mitgenommen werden!

Eine Ausnahme bildet das Rotfüßchen *Xerocomus pruinatus* im Sinne (ss.) von Watling 1970. Diese Art wächst im Gegensatz zum echten Rotfüßchen, das schon im Frühsommer vorkommt, erst im Herbst (1973 Oktober und November). Seine Kennzeichen sind: dunkelroter, rotbrauner bis olivbrauner Hut (mit feiner roter Linie unter der Huthaut im Schnitt, dem typischen Kennzeichen des Rotfüßchens!), relativ enge, gelbe Röhren und blaugrün anlaufender Stiel. Diese blaugrüne Färbung tritt außen am Stiel ebenso wie im Stielfleisch und etwas weniger im Hutfleisch auf und zwar nach etwa 15 Minuten.

Dieses „Blaue Rotfüßchen“ ist sehr festfleischig. Ich sah mehrere kg, die zwei Tage alt waren und 350 km Autotransport hinter sich hatten. Echte Rotfüßchen wären nach solch einer Behandlung völlig ungenießbar gewesen. Die Blauenden Rotfüßchen dagegen sahen noch sehr appetitlich aus. Sie werden auch nur wenig von Maden befallen und sind sehr resistent gegenüber Goldschimmel-

befall. H. Neuwirth fand unter Hunderten von Exemplaren nur ein einziges, das eine kleine Goldschimmelstelle zeigte. Das Blauende Rotfüßchen wächst in Thüringen in Buchenwäldern, scheint aber auch in anderen Bezirken der DDR verbreitet zu sein.

4. Bei den Champignons wurde die Liste der Handelspilze gleich um eine ganze Reihe von Arten erweitert. Bei den Anischampignons sind dies die großen weißen Arten (*Agaricus macrosporus*) und die dünnfleischigen waldbewohnenden Arten (*Ag. silvicola* und vor allem *Ag. abruptibulbus*).

Sehr begrüßt wird in dieser Gruppe auch die Aufnahme des Riesenchampignons *Agaricus augustus* Fr. Es ist dies ein vorzüglicher Speisepilz, der im Gegensatz zu manchen anderen Champignons auch im aufgeschirmten Zustand noch verwendet werden kann, selbstverständlich nur, so lange er nicht zu alt ist. Der Beauftragte für Pilzaufklärung muß nur darauf achten, daß die bald sehr zähen Stiele nicht mit gehandelt werden. Außer den namentlich aufgeführten Anischampignons gibt es in der Literatur noch weitere weiße Champignons, die hier durchaus mit einbezogen werden können, so z. B. der in Thüringen wahrscheinlich nicht seltene, stellenweise sogar massenhaft wachsende *Agaricus chionodermus*. Gewarnt werden muß nur vor einer weißen Art, die man zu den Anischampignons zählen könnte, wenn man das rot anlaufende Fleisch übersieht: *Agaricus benesii*, ein in Thüringen nicht seltener Pilz; er ist nicht besonders schmackhaft.

Bei den braunschuppigen, rotanlaufenden Arten sind jetzt vier namentlich erwähnt: der meist nur in kleineren Gruppen wachsende Breitschuppige Waldchampignon [*Agaricus lanipes* (Moell. et Schaeff.) Sing.], der Kleine Waldchampignon [*Ag. silvaticus* Schaeff. ex Secr.], ein Massenpilz des Fichtenwaldes auf Kalkunterlage und die mehr einzeln vorkommenden Arten *Ag. langei* (Moell.) Moell. und *Ag. haemorrhoidarius* Kalchbr. et Schulz, die jedoch ihr selteneres Vorkommen durch höhere Qualität wieder wettmachen. Zu warnen wäre hier vor einer Art, die unangenehm riecht und nur schwach anläuft: *Agaricus variegans* Moell. Dem Autor ist sie unbekannt und wohl auch recht selten.

5. Nelkenschwindlinge [*Marasmius oreades* (Bolt. ex Fr.) Fr.] durften in der DDR bisher nur getrocknet gehandelt werden. Sie sind nun auch frisch zugelassen. Allerdings dürfen nur Hüte verkauft werden, eine Maßnahme, die wegen des zähen Stieles streng beachtet werden muß.

Auf zweierlei muß der Beauftragte für Pilzaufklärung besonders achten. Eingetrocknete Nelkenschwindlinge „leben“ nach Regenfällen wieder auf. Solche Exemplare sind zu verwerfen. Man erkennt sie im Vergleich zu frischen Exemplaren leicht an ihrer dunkleren Färbung.

Ab August wachsen an den Standorten des Nelkenschwindlings sehr häufig Bleiweiße Trichterlinge. Diese muskarinhaltigen Pilze haben schon öfter schwere Vergiftungen verursacht. Nelkenschwindlinge sollten daher auf Prüfungsnachweisen (roten Karten) nur in den Fällen genehmigt werden, wo die Kenntnis des Bleiweißen Trichterlings nachgewiesen werden kann.

Bei der Begutachtung von Nelkenschwindlingen kann ich aus eigener Erfahrung nur raten, sie flach auf einem Tablett auszubreiten und dann einzeln in den Sammelbehälter zurückzulegen. Gerade in ländlichen Gegenden suchen viele Kinder auf Weiden nach Champignons. Lassen diese nach, bringen sie auch Nelkenschwindlinge, die sich dann oft als buntes Gemisch von Nelkenschwindlingen, Düngerlingen, Samthäubchen, Ackerlingen und Bleiweißen Trichterlingen erweisen.

6. Samtfußrüblinge [*Flammulina velutipes* (Curt. ex Fr.) Fr.] dürfen ebenfalls verkauft werden. Der Beauftragte sollte auch hier darauf hinweisen, daß die zähen Stiele keine Verwendung finden sollten. Die Begutachtung von Herbstfunden dürfte unproblematisch sein. Obwohl Samtfußrüblinge unempfindlich gegenüber Frost sind (Wieviel Grad Kahlfrost ertragen sie?, Wann erfrieren sie?, Wer kann genaue Beobachtungen mitteilen?), sollte man bei der Beurteilung von Winter- und Frühjahrsfunden zumindestens vorsichtig sein.

7. Knäuelritterlinge oder Frostraslinge (*Lyophyllum fumosum* (Pers. ex Fr.) Kühn. et Romagn. ex Orton — *Lyophyllum decastes* (Fr.) Sing. — *Lyophyllum connatum* (Schum. ex Fr.) Sing. sind schon seit Jahren in der CSSR und der BRD als Handelspilze zugelassen. Die stabilen, festfleischigen Pilze sind im Handel unproblematisch. Sie dürften aber selten in den Handel kommen, da sie nur stellenweise häufiger auftreten. Die Beauftragten für Pilzaufklärung müssen sich aber trotzdem um die Kenntnis der verschiedenen Farbvarietäten dieser Artengruppen bemühen, denn einzelne Exemplare werden gar nicht so selten vorgelegt.

Wichtig ist es zu wissen, daß Knäuelritterlinge nicht nur Herbst- bzw. Spätherbstpilze sind, sondern daß sie nach einem trockenen Herbst ähnlich wie Violette Ritterlinge, Lilastiel und andere Arten auch im Frühjahr fruktifizieren können.

8. Beim Safranschirmpilz [*Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Sing.] sind — wie beim Parasol — nur Hüte zugelassen. In der Regel wird der Safranschirmpilz in geschlossenem Zustand gehandelt werden. Bei aufgeschirmten Exemplaren muß der Beauftragte die Farbe der Lamellen beachten. Nur, wenn diese noch hell sind, sind die vorgelegten Pilze handelsfähig. Das gilt übrigens auch für den Parasol.

Sammlern, die Fruchtkörper mit Stiel vorlegen, sollte man empfehlen, die Stiele zu trocknen und zu Pilzpulver zu vermahlen.

9. Der Austernseitling [*Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kummer] dürfte einschließlich der Farbvarietäten und nahestehenden Arten (Taubenblauer Seitling — *Pleurotus columbinus* Qué. ap. Bres. und Rillstieliger Seitling — *Pleurotus cornucopiae* Paulet ex Fr.) ein unproblematischer Handelspilz sein, zumal er jetzt schon in großen Plantagen gezüchtet wird.

Günstig ist es, wenn der Beauftragte die Farbrassen seines Heimatgebietes gut kennt, damit er schon äußerlich am Grade des Ausblausens das Alter der Fruchtkörper abschätzen kann; denn ältere Fruchtkörper sind sehr zäh und können nur noch ausgekocht werden.

Austernseitlinge sind oft schon nach wenigen Stunden Lagerzeit mit einer „Schimmelschicht“ bedeckt. Für die Verwendung der Pilze ist das ohne Bedeutung. Es handelt sich dabei nämlich um auswachsende Hyphen der Hutoberhaut, ähnlich, wie man das auch bei Nebelkappen beobachten kann. Es ist also ein Zeichen dafür, daß der Pilz lebend ist und die Hyphen weiterwachsen, wenn man den Pilz ins Warme bringt.

10. Täublinge gelten schon seit längerer Zeit als gute Speisepilze. Für den Verkauf sind sie aber wegen ihrer Brüchigkeit nur bedingt geeignet. Es wurden daher nur solche Arten zugelassen, die relativ elastisches Fleisch besitzen und nicht so leicht zerbröckeln. Es sind dies: Speisetäublinge — *Russula vesca* Fr., Frauentäublinge — *R. cyanoxantha* Fr., Gefelderte Grüntäublinge — *R. virescens* (Schff.) Fr. und Wieseltäublinge — *R. mustelina* Fr. Andere wohlschmeckende Arten, z. B. die Ledertäublinge, dürfen nur verarbeitet gehandelt werden.

Fortsetzung folgt.

Gröger

## Mykologische Notizen

Noch einmal: Ist der Erdschieber eßbar?

Zum Beitrag im Mykologischen Mitteilungsblatt 16: 54—55 (1972) schrieb Lydia Mosler, Calbe: „Ich selbst habe den Erdschieber schon vor 20 Jahren probiert und festgestellt, daß er in Scheiben ge-

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [17](#)

Autor(en)/Author(s): Gröger Frieder

Artikel/Article: [Neu zugelassene Handespilze 96-101](#)