

Behaarter Schichtpilz (*Stereum hirsutum*) und Angebrannter Rauchporling (*Bjerkandera adusta*) besiedeln etwa 1/5 aller mit Pilzen bestandenen Stümpfe. Nach Runge (1969) sind die beiden Arten charakteristisch für die Initialphase, kommen aber in der folgenden Optimalphase noch reichlich vor. *Stereum hirsutum* überzieht vorzugsweise die Schnittflächen (Standort a) in ausgedehnten Rasen.

Literatur:

- Hörner, P. und G. Tidemann: Pilze auf dreijährigen Eichenstümpfen. — Natur u. Heimat (Münster) 28 (1), S. 44–45 (1968)
Kreisel, H.: Die phytophathogenen Großpilze Deutschlands. — Jena 1961
Runge, A.: Pilzsukzession auf Eichenstümpfen. — Abh. Landesmus. Naturkunde Münster 31 (2), S. 3–10 (1969)

Dr. W. Fischer,

Institut für Landschaftsforschung und Naturschutz,
1502 Potsdam-Babelsberg, Wichgrafstraße 6

Neu zugelassene Handelspilze, Teil II

Frieder Gröger

11. Frostschnecklinge — *Hygrophorus hypothejus* (Fr.) Fr. — wurden in die Liste der Handelspilze aufgenommen, weil sie noch wachsen, wenn andere Pilze erfroren und verdorben sind. Unter Schneebedeckung überstehen sie Kältegrade gut und wachsen später weiter. Kriterien dafür, daß die Pilze noch frisch und verwendungsfähig sind, sind die Farben des Stieles (alte Fruchtkörper blassen dort aus) und die Konsistenz des Fleisches. Beide Merkmale muß man sich an Frischmaterial einprägen. Am besten geschieht das, wenn man nach einer Frostperiode Frostschnecklinge sammelt und die Exemplare, die vor Frosteintritt gewachsen sind, mit denen vergleicht, die später wuchsen. Der Unterschied ist an den oben erläuterten Merkmalen meist leicht festzustellen. Beauftragte, in deren Bereich Frostschnecklinge vorkommen, müssen sich um diese Kenntnisse bemühen.

12. Der Isabellrötliche Schneckling — *Hygrophorus poetarum* Heim — kommt nur in bestimmten Gebieten vor. Er wächst gruppenweise in Buchenwäldern auf Kalkboden, besonders an Stellen, an denen der nackte Boden hervortritt. Er hat einen ganz vorzüglichen Geschmack und ist als besondere Delikatesse anzusehen. In der Be-

urteilung dieser Pilze dürfte es keine Schwierigkeiten geben, da sie relativ festfleischig sind und nur langsam verderben. Sie können daher auch gut transportiert werden. Zum Trocknen ist der Pilz — ähnlich wie verschiedene andere Schnecklinge — nur wenig geeignet.

Verwechslungsgefahr besteht kaum. Die Art hat den typischen Schnecklingshabitus: Der Hut ist recht fleischig und gewölbt, am Rande zuerst stark eingerollt. Der Stiel verjüngt sich deutlich nach der Basis zu und ist oben mit feinen Flöckchen besetzt. Der deutsche Name „isabellrötlich“ charakterisiert die Hutfarbe hinreichend.

Die ähnliche, aber kräftiger gefärbte Art *Hygrophorus pudorinus* (Fr.) Fr., der Orange-Sneckling, ist ein Pilz, der in der DDR höchstens ganz selten vorkommt. Er bevorzugt Nadelwälder in montanen Lagen.

13. Wiesenellerlinge — *Camarophyllus pratensis* (Pers. ex Fr.) Karst. — wachsen im Herbst scharenweise auf trockenen Grasflächen und in lichten Wäldern, gern z. B. unter Eschen. Diese im Wald wachsenden Wiesenellerlinge dürfen nicht mit der folgenden Art, dem Waldschneckling, verwechselt werden (siehe Nr. 14!).

Wiesenellerlinge sind unproblematische Speisepilze. Sie sind recht wohlschmeckend, werden jedoch höchstens mittelgroß. Am Rande sind sie sehr dünnfleischig und zerbröckeln leicht. Sie müssen daher vorsichtig transportiert werden.

Nach den Angaben bei Michael-Hennig (Band III) sollen Wiesenellerlinge wenig madig sein. Die mir bekannten Exemplare aus lichten Laubwäldern sind jedoch immer stark madig.

14. Waldschnecklinge — *Hygrophorus nemoreus* (Lasch) Fr. — unterscheiden sich von Wiesenellerlingen durch festeres Fleisch, Mehlgewuch und den oben mehlig-punktierten Stiel. Sie wachsen nicht so gesellig wie Wiesenellerlinge, lohnen aber das Sammeln auch, denn sie sind wesentlich ergiebiger. Sie sind ebenso unproblematische Handelspilze wie die vorherige Art; sie sind haltbar, wohlschmeckend und lassen sich gut transportieren.

15. Kupferrote Gelbfüße — *Gomphidius rutilus* (Schff. ex Fr.) O. K. Miller — wachsen manchmal mit Schmerlingen zusammen. Sie sind leicht zu erkennen und recht haltbar. Besondere Beachtung verdienen lediglich die Lamellen: diese sind nicht selten von Schimmel befallen. Da sich dieser schnell entwickeln kann und trotz seiner graugrünen Farbe leicht übersehen wird, muß hier besonders auf diese Gefahr hingewiesen werden. Den Sammler muß man auch

darauf hinweisen, daß Kupferrote Gelbfüße keinesfalls mit Schmetterlingen gemeinsam verarbeitet werden dürfen, da sie einen ganz anderen, herbsäuerlichen Geschmack haben. Außerdem passen beide Arten in der Fleischkonsistenz nicht zusammen. Beim Kochen werden Kupferrote Gelbfüße violett, beim Trocknen weinrot.

16. Schmierige Gelbfüße (Kuhmaul) — *Gomphidius glutinosus* (Schff.) Fr. — sind häufige Herbstpilze in Fichtenwäldern. Sie sind schmackhaft, wegen ihrer schleimigen Huthaut aber etwas umständlich zu reinigen. Da dieser Hutschleim bei feuchtem Wetter stark aufquillt, ist zu empfehlen, die Pilze möglichst bei trockenem Wetter einzusammeln. Für den eigenen Bedarf sollte man den Pilzen die Huthaut gleich an Ort und Stelle abziehen. Sie müssen dann allerdings in einen Extrakorb gelegt werden, sonst beschmutzen sie sich wieder an anderen Pilzen und müssen zu Hause ein zweites Mal geputzt werden.

Sammlern, die Schmierige Gelbfüße verkaufen wollen, erteilt man den Rat, die Pilze an der Stielbasis sehr gründlich zu säubern. Schmutzteilchen des Substrats und des Stieles kleben sonst an den Hüten fest und die Pilze erhalten ein schlechtes Aussehen und sind nur äußerst schwierig zu säubern. Da die Huthaut bei Handelspilzen nicht abgezogen werden darf, ist diese gründliche Reinigung unbedingt erforderlich.

17. Riesentrichterlinge oder Mönchsköpfe [*Clitocybe geotropa* (Bull. ex Fr.) Quél.] treten nur gebietsweise auf. Sie sind sehr groß und können schnell ganze Körbe füllen. Bei ihrer Begutachtung ist folgendes zu beachten: Der Stiel wird sehr bald zäh und kann nicht verwendet werden. Die Pilze sollten also grundsätzlich ohne Stiel gehandelt werden, ähnlich wie der Hallimasch. Bei älteren Exemplaren wird aber auch der Hut zäh. Bei vorgelegten Proben muß daher auch das Alter der Pilze abgeschätzt werden, wenn man Ratschläge zur Verwendung erteilen will.

Ältere Mönchsköpfe sind sehr madenanfällig, zumindest, wenn sie im September oder Anfang Oktober gewachsen sind. Später ist diese Gefahr geringer. Die Madennester sitzen fast immer an der Grenze zwischen Hut und Stiel. Diese Stellen müssen also bei Mönchsköpfen kontrolliert werden.

Der Ratsuchende sollte auch darauf aufmerksam gemacht werden, daß Mönchsköpfe gekocht keinen guten Geschmack haben. Sie müssen gebraten werden, entweder in Stücke geschnitten oder auch als ganze Hüte paniert.

Mönchsköpfe trocknen sehr gut. Der Geschmack getrockneter Mönchsköpfe (oder besser Pilzpulver daraus) ist aber sehr fade.

18. Glockenmorcheln — *Mitrophora semilibera* (DC ex Fr.) Lev. = *M. hybrida* Sow. ex Grev. — sind häufige, aber manchmal problematische Speisepilze. Solange sich der Stiel noch nicht gestreckt hat, sie also noch jung sind, werden sie sehr leicht übersehen. Wenn sie sich aber gestreckt haben und mehr auffallen, altern sie sehr schnell. Da es für Glockenmorcheln keinerlei Verwechslungsmöglichkeiten gibt, muß bei vorgelegten Exemplaren lediglich auf das Alter der Fruchtkörper geachtet werden. Kriterien dafür sind Stielfarbe und Hutrippen. Der Stiel verfärbt sich im Alter gelblich und die Hutrippen werden im Alter runzlig, trocknen ein oder werden bei feuchtem Wetter weich. Wenn man diese Feststellungen am Hut treffen kann, sieht der Stiel oft noch frisch aus. Trotzdem müssen solche Exemplare verworfen werden, weil gerade bei Morcheln Verdauungsstörungen oder sogar Eiweißvergiftungen durch zu alte Pilze nicht selten beobachtet werden. So ist zum Beispiel von älteren Speisemorcheln bekannt (insbes. von der sog. Form „*crassipes*“), daß sie unbekömmlich sind. Die sollte man auch bei der Beurteilung von Glockenmorcheln beachten.

19. Runzelverpel, *Ptychoverpa bohemica* (Krombh.) Boud. Der Pilz ist zartfleischig und daher sehr leicht verderblich. Er gilt als zu alt, wenn die Runzeln des Hutes einzutrocknen beginnen und dieser sich weich und lasch anfühlt. Der Stiel kann zu diesem Zeitpunkt noch fest sein, trotzdem sind dann die Pilze besser nicht zu verwenden. Verwechslungsmöglichkeit könnte lediglich mit der Fingerhutverpel (*Verpa digitaliformis* Pers.) möglich sein. Da diese ebenfalls essbar ist, hätte das keine weiteren Folgen. Man beachte das Hauptmerkmal der Verpeln, daß der Hut nur an der äußersten Stielspitze angewachsen ist.

20. Riesenboviste — *Calvatia gigantea* (Batsch ex Fr.) Lloyd — sind unproblematische Handelspilze. Verwechslungsmöglichkeiten gibt es nicht. Daß Boviste und Stäublinge innen weiß sein müssen und nur zu gebrauchen sind, wenn sie schnittfest sind, ist allgemein bekannt. Die Ratsuchenden werden darüber belehrt, daß die Exoperidie (die äußere Hülle) entfernt wird und der Pilz in Scheiben gebraten werden muß.

Zu erfragen ist der Fundort: Riesenboviste kommen häufig auf Klärschlamm und an gedüngten Stellen vor. Sie können dann den Geschmack des Substrates annehmen.

21. und 22. Auch Eichhasen — *Grifola umbellata* (Pers. ex Fr.) Pilát — und Spatelhütige Porlinge — *Grifola frondosa* (Dicks. ex Fr.) S. F. Gray — sind unproblematische Speisepilze. Sofern man beide Arten unterscheiden kann, gibt es keine weiteren Verwechslungsmöglichkeiten. Die Pilze sind haltbar und gut transportfähig. Der Eichhase wird leicht madig, der Strunk ist zäh. Der Spatelhütige Porling ist von geringerem Wert. Er wird zeitiger zäh als der Eichhase.

Die Sammler können belehrt werden, daß die Pilze alljährlich wiederkehren und man bei ihrer Ernte vorsichtig sein muß: das große Sklerotium in der Erde darf nicht beschädigt werden, sonst bleiben die nächstjährigen Ernten aus.

Gröger

Ein neuer Fundort vom Ziegelroten Reißpilz im Kreis Klingenthal Felix Dölling

Durch einen Zufall erfuhr ich von der Einlieferung einer Patientin mit Pilzvergiftung in das Krankenhaus Schöneck und benachrichtigte sofort den zuständigen Kreisbeauftragten für Pilzaufklärung, F. Jaeger, Klingenthal. Von diesem mit der Durchführung der erforderlichen Erhebungen beauftragt, begab ich mich am 20. 7. ins Krankenhaus Schöneck. Die Pilzvergiftung hatte sich am 14. 7. 1973 in Landwüst ereignet. Die Patientin war bereits aufgestanden, fühlte sich aber noch sehr angegriffen. Die Symptome Erbrechen und Durchfall (etwa 1½ Stunden lang), sehr starker Schweißausbruch (nach Angaben der Patientin wie aus dem Wasser gezogen), für kurze Zeit Sehstörungen und Verengung der Pupillen (Miosis), deuteten einwandfrei auf eine Muscarinvergiftung. Über die Art der genossenen Pilze konnte die Patientin keinerlei Angaben machen. Auch die Vorlage mehrerer Pilzhandbücher führte nicht zum erhofften Erfolg. Unter den 4–5 Pilzarten, die den genossenen Pilzen ähnlich sahen, war auch der Ziegelrote Reißpilz. Es wurde vereinbart, daß Familienangehörige die Fundstelle nochmals aufsuchen und etwa noch vorhandenes Pilzmaterial sicherstellen sollten. Am 22. 7. 73 brachte dann der Ehemann der Patientin zwei gut erhaltene Exemplare der für die Vergiftung verantwortlichen Pilze. Jetzt bestand kein Zweifel mehr, daß es sich um *Inocybe patouillardii* Bres. handelt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: [18](#)

Autor(en)/Author(s): Gröger Frieder

Artikel/Article: [Neu zugelassene Handespilze, Teil II 23-27](#)