

## Der Hainbuchen-Röhrling



Foto: G. Kleesadl

Den Hainbuchen-Röhrling, *Leccinum carpinum* (SCHULTZ) MOSER ex RAID, findet man vom Sommer bis in den Spätherbst bei Hainbuchen, manchmal auch bei Haseln. Wie alle Raustielröhrlinge ist er ein Mykorrhizapilz. In dieser Lebensgemeinschaft zum gegenseitigen Nutzen, einer Symbiose, hilft das die feinen Wurzeln des Baumes umspinnende Pilzmycel bei der Versorgung mit Mineralstoffen und Wasser. Dafür bekommt der Pilz organische Nährstoffe, die der Baum bei der Photosynthese bildet. Diese Zusammenarbeit geht bis in die Anfänge der Entwicklung der Landpflanzen zurück und ist wesentlich für das Gedeihen vieler Pflanzen. Bei den Raustielröhrlingen ist der Pilz oft auf einen Baumpartner spezialisiert. Bekannt ist der Birkenpilz, der unserem Pilz äußerlich sehr ähnlich sieht und ausschließlich mit Birken zusammen vorkommt. Der Hainbuchenröhrling hat als einzigen nachgewiesenen Partner die Hainbuche. Ob das Vorkommen bei anderen Bäumen auf Mykorrhiza hinweist oder doch irgendwie Hainbuchenwurzeln im Spiel sind, ist noch nicht eindeutig entschieden. Die Raustielröhrlinge sind als Gattung leicht an ihrem mit meist dunklen Schuppen besetzten zylindrisch keuligem Stiel zu erkennen. Die

Unterscheidung der einzelnen Arten bereitet schon mehr Schwierigkeiten. Der Hainbuchenröhrling gehört, wie der Birkenpilz, zu den braunhütigen Arten. Normal ist der Hut nuss- bis porphyrbraun, es gibt aber auch hellfarbige Albinos. Die Röhren sind weiß, dann gelblich, um den Stiel ausgebuchtet. Bei Druck schwärzen die Röhren. Das Sporenpulver ist dunkelbraun. Der Hut ist feucht etwas klebrig, meist charakteristisch grubig runzelig, trocken vom Rand her aufreißend und schwärzend. Mikroskopisch zeichnet sich die Hut- haut durch aufsteigende Ketten rundlicher Zellen aus, bei den meisten Raustielröhrlingen sind diese Zellen langgestreckt. Eindeutiges Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem Birkenpilz ist die Verfärbung des Fleisches im Schnitt. Es läuft zuerst grauviolettlich und dann schnell violettschwarz an. Das Fleisch des Birkenpilzes schwärzt nicht. Die Raustielröhrlinge sind essbar und wegen ihrer leichten Erkennbarkeit bei Sammlern beliebt. Sie dürfen deshalb vielerorts nur für den persönlichen Gebrauch gesammelt werden. Über den Genusswert kann man diskutieren. Man sollte nur junge, feste Fruchtkörper sammeln und die Röhrenschicht entfernen. Alte Pilze und die Röhren neigen beim Kochen zum Verschleimen. Obwohl der Hainbuchenröhrling nicht so oft gefunden wird, wie die mit Birke vergesellschafteten Raustielröhrlinge, so ist er doch weit verbreitet und in ihm zusagender Umgebung sogar häufig. Eine Gefährdung der Art ist momentan nicht zu befürchten.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Naturkundliches Objekt des Monats - Biologiezentrum Linz](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [2003\\_09](#)

Autor(en)/Author(s): Schludermann Helmut

Artikel/Article: [Der Hainbuchen-Röhrling 1](#)