

Der Frankfurter Stadtwald – eine mykologische Schatzkammer

Immer wieder werde ich von Pilzfreunden gefragt, ob es denn in den Wäldern um Frankfurt noch Pilze gebe. Nun, wer auf Massenernten von Speisepilzen erpicht ist, wird sich ergiebiger Jagdgründe suchen müssen; aber wer einzelne Exemplare seltenerer Arten sucht, wird bestimmt auf seine Kosten kommen.

Die Schwanheimer Dünen sind wenig ergiebig; wer zeitig im Jahr kommt, kann die Frühjahrsorchel (*Gyromitra esculenta*) finden. Interessanter wird es nördlich von Neu-Isenburg nahe der Autobahn Frankfurt–Würzburg. An einer sandigen Stelle findet man alljährlich den Schmarotzerröhrling (*Xerocomus parasiticus*) und ganz in seiner Nähe den Gewimperten Erdstern (*Geastrum fimbriatum*). Ein paar hundert Meter weiter hat man den Boden bis in mehrere Meter Tiefe umgewühlt und den Kalk des Untergrundes nach oben gebracht. Dort steht der Fransige Wulstling (*Amanita strobiliformis*) und sehr selten der Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*). Eine kleine Schutzhütte bietet nicht nur einen Unterschlupf bei plötzlich einsetzendem Regen – in ihrer Nähe wurde 1938 und 1969 der Nadelholzzöhrling (*Pulveroboletus lignicola*) gefunden, von dem Julius Peter kurz vor seinem Tode schrieb, er habe ihn selbst nie in der Hand gehabt. Alte Kiefernstümpfe scheinen hier das Substrat zu bilden. Nicht weit davon entfernt stehen Eichen, an denen ich sowohl den Klapperschwamm (*Grifola frondosa*) als auch den Eichhasen (*Grifola umbellata*) fand. Am Rande eines trockenen Buchenhochwaldes, der mir nur als sicherer Standort des Grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*) bekannt war, stand 1971 (kurz nach der Neubulacher Dreiländer-Tagung) ein hellhütiger Pilz, der sich als der Stachelschuppige Wulstling (*Amanita echinocephala*) entpuppte. Auch er gehört bei uns zu den sporadisch auftretenden Arten, die man nur selten in die Hand bekommt.

An einem alten Buchenstumpf kann man den Wolligen Scheidling (*Volvariella bombycina*) finden, und ganz in der Nähe erscheint in manchen Jahren der Buchensaumpilz (*Psathyrella leucotephra*), dessen Büschel einem Biedermeierstrauß ähnlich sind, aber recht prosaisch nach Kaminruß riechen. Den Waldrand lohnt es sich zur Zeit der Kirschblüte aufzusuchen, dann findet man dort unter jungen Ahornbäumen die Speisemorchel (*Morchella esculenta*) und die Käppchenmorchel (*Mitrophora rimosipes*) in herrlichen Exemplaren.

In einem nahegelegenen Waldstück haben sich gleich drei interessante Arten angesiedelt: der Zimt- oder Hasenröhrling (*Gyroporus castaneus*), der Kornblumenröhrling (*Gyroporus cyanescens*) und der Goldblattkrempling (*Phylloporus rhodoxanthus*). Etwas weiter entfernt sind Standorte des Erlengröhlings (*Gyrodon lividus*), des Strubbelkopfröhlings (*Strobilomyces floccopus*) und des Porphyrröhlings (*Porphyrellus pseudoscaberrimus*).

Nur einer hat sich in den letzten 50 Jahren selten gezeigt: der Satansröhrling (*Boietus satanas*). Seit der Offenbacher Pilzkenner Wilhelm Villingen 1922 eine herrliche Gruppe fand und auf mehreren Tafeln aquarellierte, hat man ihn bei uns nicht mehr gefunden. Er kam zusammen mit dem Tigerritterling vor.

An einem vermorschten Baumstumpf ist im Herbst meist der Glänzende Lackporling (*Ganoderma lucidum*) zu finden. Eines der interessantesten Pilzgebiete ist dagegen in den letzten Jahrzehnten zerstört worden – der Offenbacher Luhrwald. Eine Vielzahl von Cortinarien hat Villingen hier gesammelt und gemalt. Unter den Röhrlingen waren es Arten aus der *Luridi*-Gruppe, die hier wuchsen, und als besondere Rarität vermerkte Villingen den Königsröhrling (*Boletus regius*), dessen roter Hut in einem schönen Kontrast zu den gelben Röhren und dem gelben Stiel steht.

Inmitten des Industriegebietes im Osten Frankfurts fristet der Fechenheimer Wald heute ein kaum beachtetes Dasein. Der Doppelgänger des Hallimaschs, der Ringlose Hallimasch (*Armillariella tabescens*), wächst hier, und alljährlich verbreitet der Tintenfischpilz (*Anthurus archeri*) seinen betäubenden „Duft“. Sie sehen, auch ein Waldspaziergang in Großstadtnähe kann interessant sein. Vielleicht kommen Sie zur Pilzzeit einmal nach Frankfurt?

H. K. Prinz

6000 Bergen-Enkheim
Nordring 97

Pilze nicht waschen?

Haben Sie sich in den vergangenen Jahren im Bereich, besonders in der östlichen Umgebung einer Großstadt oder eines Industriekomplexes einmal mit einem weißen Hemd ins „grüne“ Gras gelegt? Tun Sie es nicht, Sie bekommen nur Ärger mit Ihrer Frau! Weite Gebiete unserer einst so schönen Heimat sind heute in einem Maße der Umweltverschmutzung ausgesetzt, daß man erschüttert vor der Kehrseite des oft von rücksichtsloser Gewinnsucht begleiteten deutschen Wirtschaftswunders steht. Spätestens der Fernsehfilm „Smog“ dürfte auch dem „dicksten Fell“ aufgezeigt haben, wohin uns der Weg des Wachstums um jeden Preis führt. Nur um die bereits Superreichen noch reicher zu machen, müssen Unzählige mit der Gesundheit oder sogar dem Leben bezahlen!

Sicher kennen viele von Ihnen das Bild im „Kosmos“ 1/73, Seite 26. Dort ist dargestellt, daß allein aus dem Ruhrrevier jährlich Staub- und Schmutzmassen in die Atmosphäre gelangen, die einem Berg von annähernd der Höhe des Kölner Doms entsprechen! In den übrigen Ballungszentren wie Hamburg, Köln, Frankfurt/Wiesbaden, Mannheim/Ludwigshafen und München sieht es nicht viel besser aus. Nur in hoch- oder abgelegenen Gegenden sowie an westlichen Meeresküsten, wo die Winde vorwiegend übers Wasser kommen, ist die Luft und damit die Pflanzenwelt meist noch einigermaßen sauber, obgleich atmosphärische Wellen den „Dreck“ über erstaunliche Entfernungen befördern können. Denken Sie nur z. B. an die fast jährlich wiederkehrenden Nachrichten über aus der Sahara stammende Wüstensandablagerungen auf den Firnen der Südalpen!

Ist angesichts dieser Tatsachen die überkommene Empfehlung, Pilze aus Wald und Flur möglichst ungewaschen in den Kochtopf zu bringen, noch zu verantworten? Meines Erachtens nein! Äußerstenfalls bei sehr schnell wachsenden oder, wie gesagt, in (noch) nicht verunreinigten Landschaften gesammelten Exemplaren. (Morcheln, Grünlinge u. a., die wegen der daran haftenden Bodenkruken und Sandkörner ohnedies gespült werden müssen, wollen wir hier einmal außer acht lassen.) Garten- wie Wildgemüse sowie Obst wäscht man vor der Zubereitung von jeher gründlich; nur bei den Pilzen fürchtete man bislang die mit dem schwammartigen Aufsaugen des Wassers verbundenen Geschmacks- und Haltbarkeitsverluste. Diese mögen in gewissen, wenigen Fällen auch eintreten, insbesondere wird das Trocknen der Pilze erschwert. Das auf dem Lande übliche Lufttrocknen im Schober u. dgl. fällt praktisch aus. Aber wer hat heute noch solche Räume, um über Tage und Wochen Pilze aufzuhängen? Meistens werden diese längst im Backofen gedörzt. Und da lassen sich bei Beachtung einiger Vorsorgemaßnahmen auch gewaschene Pilze einwandfrei trocknen. Diese sind im wesentlichen folgende:

● Man verwende nur gesunde und feste Pilze. Abgestandene und durchweichte Exemplare sowie Arten von besonders schwammiger Konsistenz (Rotfußröhrlinge u. dgl.) sind auszuschneiden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: [10_2_1974](#)

Autor(en)/Author(s): Prinz Heinrich Karl

Artikel/Article: [Der Frankfurter Stadtwald — eine mykologische Schatzkammer 6-7](#)