

Tricholoma aestuans Fries, Grüner Pfeffer-Ritterling (Vorschlag)

Nicht jeder Pilzfreund wird das Glück haben, diesen ziemlich seltenen, schön gelb- bis olivgrün gefärbten Ritterling zu finden. Er gehört zu denjenigen Arten, welche ohne Zuhilfenahme eines Mikroskopes leicht zu bestimmten sind. Die gelbgrüne Farbe hat der Pfeffer-Ritterling mit noch anderen Ritterlingen gemeinsam, weshalb er rein optisch mit *Tricholoma viridilutescens*, *T. fucatum*, *T. sejunctum* und selbst mit *T. equestre* (im weiteren Sinn), dem Grünling, verwechselt werden könnte. Julius Schäffer, der bedeutende Agaricales-Kenner, versetzte unsere Art in den Rang einer Varietät: *Tricholoma equestre* var. *urens* J. Schff.

Tricholoma aestuans unterscheidet sich von allen irgendwie gelbgrün oder olivgrün gefärbten Ritterlingen durch den Geschmack: für wenige Sekunden mild, dann bitter oder wenigstens bitterlich, aber keinesfalls gallebitter. Erst nach 20 bis 40 (bis 50) Sekunden (die Zeitspanne ist abhängig von der Größe des Pilzstückchens und auch davon, wie intensiv man kaut) setzt die Schärfe ein; insbesondere auf der Zungenspitze anhaltend scharf pfefferig brennend. Spuckt man aus und spült den Mund mit Wasser, hält das Nachbrennen noch für Minuten an. Elias Fries hat die Schärfe vermutlich mit Bitterkeit verwechselt. Sapor primo felleus, dein mitior, schreibt Fries. Adalbert Ricken, welcher *Tricholoma aestuans* nicht aus eigener Anschauung gekannt und nur nach Fries zitiert hat, wählte deshalb den deutschen Namen „Galliger Ritterling“. Diese nicht korrekte Interpretation des Geschmacks durch Fries hat wahrscheinlich sehr dazu beigetragen, daß diese Art für lange Zeit nicht als *Tricholoma aestuans* erkannt worden ist, so auch von Julius Schäffer.

Habituell erinnert der Pfeffer-Ritterling mehr an den Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulfureum*) als an den kompakteren, kurzstieligeren Grünling. Ich vermute sogar, daß verwandtschaftliche Beziehungen eher zu dem Brennenden Ritterling (*Tricholoma virgatum*) bestehen als zu anderen grünen Arten. Und das nicht nur wegen des bitteren, schließlich scharfen Geschmacks. Die zunächst schwefelgrünlichen, später trüb olivgrünlichen Lamellen haben eine gekerbte, zuletzt fast schartige Schneide, welche mit zunehmendem Alter des Fruchtkörpers meistens mehr oder weniger blaß grauviolett punktiert ist. Druckstellen der Lamellen verfärben schwach graurosa, ebenso die Stieloberfläche durch Abgreifen. Nimmt man den nur jung oder nach längerem Regen leicht klebrigen Hut hinzu, sowie den fehlenden Mehleruch (Haas: Geruch sehr schwach, wie frisches Gras), dann läßt sich durchaus eine Verbindung zu dem Formenkreis *Tricholoma virgatum* denken.

Die Pilze auf dem nebenstehenden Foto wurden im September 1980 im Pfälzer Wald gesammelt, insgesamt waren es mehr als 50 Stück; ärmerer Fichten-Kiefernwald auf Buntsandstein bei Ludwigswinkel und Glashütte unweit der Grenze zu Frankreich. Herr P. Hausmann hat im vorigen Heft der SPR kurz darüber berichtet. Weil etwas überbelichtet, ist der grüne Farbton zu schwach herausgekommen.

Dr. H. Haas hat mir freundlicherweise seine Notizen zu *Tricholoma aestuans* überlassen. Danach gab es ein reichliches Vorkommen in einem etwa 20jährigen Fichtenwald auf Kieselsandstein bei Schnait, im August 1955 waren es dort ca. 50 Fruchtkörper; ferner mehrere Male bei Freudenstadt-Igelsberg. Mir ist *Tricholoma aestuans* vor 1980 nur einmal begegnet: 1963 unweit Neustadt-Rötenbach im Südschwarzwald.

Helmut Schwöbel
Pfingsttal-Wöschbach



Abbildung etwas verkleinert

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1981

Band/Volume: [17 2 1981](#)

Autor(en)/Author(s): Schwöbel Helmut

Artikel/Article: [Pilzportrait Nr. 6 Tricholoma aestuans Fries, Grüner Pfeffer-Ritterling \(Vorschlag\) 12-13](#)