

Der Flockenstielige Hexenröhrling *Boletus erythropus* (Fr. ex Fr.) Persoon, der im Laub- und Nadelwald wächst, ist ein recht festfleischiger, schmackhafter Pilz mit fast Steinpilzqualität; er darf jedoch nicht roh gegessen werden. (10 Pf.; 16 000 000).

Als Speisepilz beliebt und wegen seines angenehmen Geruchs und würzigen Geschmacks gern gesucht ist der Wiesenchampignon *Agaricus campestris* L. ex Fries, den man auf Wiesen und Weiden oft in großen Mengen antreffen kann. (15 Pf.; 3 500 000). Die Marone *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner ex Gilbert finden wir häufig in alten Kiefern- und Fichtenwäldern. Wegen ihres milden und schmackhaften Fleisches wird sie sehr geschätzt. (20 pf.; 8 000 000).

Der Stein- oder Herrenpilz *Boletus edulis* Bull. ex Fries ist wohl der bekannteste und am meisten gesuchte Speisepilz mit der vielseitigsten Verwendbarkeit. Er wächst in mehreren Varietäten sowohl im Nadel- als auch im Laubwald. (35 Pf.; 4 000 000). Der neben dem Steinpilz populärste Pilz, der **Pfifferling** *Cantharellus cibarius* Fr., ein Nadel- und Laubwaldbewohner, gehört infolge seiner guten Haltbarkeit zu den wichtigsten europäischen Marktpilzen, obwohl sein Fleisch schwer verdaulich ist. (Sperrwert: 70 Pf.; 2 000 000).

Zu den von dem Berliner Grafiker Gerhard Schmidt entworfenen und im Offsetverfahren gedruckten Marken wurde ein Ersttagsbrief aufgelegt, der einen Austernseitling abbildet. Der einfachgehaltene Ersttagsstempel von Berlin 1085 trägt neben dem Ausgabedatum 28.10.80 nur die Inschrift „Europäische Speisepilze“.

Fortsetzung folgt!

Wolfgang Kühnl

## KURZBEITRÄGE

### „Es war kein Eselsdreck“

Pilzfunde auf Korsika

Seit einigen Jahren verbringe ich mit meinen Bergkameraden im Jahr 2 Wochen Urlaub auf Korsika; in einem Feriendorf des Österr. Alpenvereins, Sektion Dornbirn. Mit gemieteten Fahrrädern sind wir dann viel auf Achse, um die herrliche Landschaft auf der Insel kennenzulernen. Im Feriendorf wurden einige Grundstücke in ihrem natürlichen Zustand belassen, was besonders von Botanikern begrüßt wurde, wegen der dort vorkommenden Pflanzenwelt.

Als wir eines Abends von einer Radtour ins Feriendorf einfuhren, entdeckte ich in einem solchen Gebiet eine faustgroße graubraune Kugel. Aufmerksam gemacht, meinten meine Kameraden: Jetzt interessiert sich unser Botaniker schon für Eselsdreck. Es sah ja allerdings auch ganz danach aus. Bald jeden Tag bekam ich nun die spöttische Bemerkung zu hören: Schau auch nach, was dein Eselsdreck macht.

Wieder einmal kehrten wir von einer Radtour zurück und prompt bekam ich an besagter Stelle den Eselsdreckreim zu hören. Da wollte ich es genau wissen. Ich stieg ab und schaute mir den vermeintlichen Eselsdreck näher an. Als ich mit dem Schuh leicht dagegen stieß, merkte ich, daß er festsass. Da war mein Interesse vollends geweckt, und nach genauer Betrachtung schnitt ich die Kugel von ihrem Wurzelstrang ab, hielt ihn meinen verdutzt dreinschauenden Spottvögeln unter die Nase und erklärte ihnen, daß dieses kein Eselsdreck sei, sondern ein Pilz, und zwar der Erbsenstreuling. *Pisolithus tinctorius*. Es ist ein Würzpilz, der auch zum Färben von Soßen verwendet werden kann. Mit dem Kommentar: Du als Pilzer mußt es ja wissen, gaben sich meine Kameraden dann zufrieden.

Wir haben dann diesen Pilz noch einige Male gefunden; einmal sogar, wie er gleich dem Stadthampignon die Asphaltdecke der Küstenstraße durchbrochen hatte.

Ein weiterer, für mich interessanter Erstfund war der Gitterling, *Clathrus ruber*, den ich in der Maccia, dem Strauchgelände, entdeckte. Weitere Funde waren der Ansehnliche Scheidling, *Volvariella speciosa*; der Strandegerling, *Agaricus bernardii*; den Ölbaumtrichterling, *Omphalotus olearius*; den Anhängselröhrling, *Boletus appendiculatus*. Stark vertreten im Macciagelände der Parasol, *Macrolepiota procera* und der Safranschirmling, *Macrolepiota rhacodes*. Es gäbe für Pilzfreunde bestimmt noch viel zu entdecken in Korsikas herrlichen Wäldern und Macciagebieten.

Wilhelm Günther

Pilzarbeitsgemeinschaft Ravensburg-Weingarten

## Wie ich zum Pilzfreund wurde (Teil 2)

Mein Vater und ich hatten gerade begonnen, uns mit Hilfe der Volkshochschule und des Herrn Gleißner die Grundkenntnisse anzueignen, die für einen Speisepilzsammler unerlässlich sind. Es kam damals auch vor, daß ich als Bub allein unter lauter Erwachsenen mitwanderte, denn zu jener Zeit – Anfangs bis Mitte der 50er Jahre – mußte mein Vater häufig noch samstags arbeiten.

So hatte ich die Aufgabe und das Bestreben, mich in der Nähe von Herrn Gleißner aufzuhalten, damit mir nichts entging und ich dann bei nächster Gelegenheit – meist schon am nächsten Tag – das Gelernte meinen Eltern weitervermitteln konnte.

Manchmal kam es vor, daß mein Pilzkorb ziemlich leer geblieben war, was die Erwachsenen dazu anregte, mir vor dem Auseinandergehen von ihren Funden noch einige Stücke abzutreten, so daß ich meist frohgemut in der einbrechenden Dämmerung nach Hause schritt, um stolz der Familie das Abendessen zu präsentieren.

Im Verlauf der Zeit wurden wir natürlich von den Pilzfürhungen der Volkshochschule unabhängig und unsere Familie zog alleine los. Zumeist versuchten wir, die Pilzsuche dadurch spannend zu machen, daß wir wetteten, wer wohl den ersten Speisepilz finden würde, wobei die Verlierer dann regelmäßig auswichen und verkündeten, sie würden dann dafür z. B. den ersten Pfifferling oder den ersten Steinpilz aufspüren.

Als Traumfunde für jeden Pilzsammler hatte uns Herr Gleißner den Riesenbovist und den Eichhasen beschrieben. Es war geradezu unglaublich, daß die Natur eine solch große Pilzkugel hervorbringen könnte oder daß aus einem einzigen Strunk so viele Pilzhütchen entsprossen sollten. Wir waren entsprechend skeptisch, hielten aber stets die Augen offen und tatsächlich gelang uns eines Tages der beachtliche Fund eines Eichhasen von annähernd 2 1/2 Kilogramm Gewicht. Wir haben das Prachtstück ausgiebig fotografiert, doch auch ohne Hilfe der Aufnahmen erinnere ich mich noch gut an diesen Tag, der nun schon ein Vierteljahrhundert zurückliegt. Vergessen haben wir leider die genaue Fundstelle, bzw. haben wir es unterlassen, uns diese genau einzuprägen oder sie zu markieren, denn erst viel später erfuhren wir von der Standorttreue mancher Arten. Die Kenntnis solcher Eigenschaften ermöglicht es dem gewieften Pilzfreund, Jahr für Jahr immer wieder die von ihm entdeckten Plätze aufzusuchen und dort „seine“ Pilze zu bergen.

Im Verlauf der Jahre waren wir allmählich zu Speisepilzsammlern geworden und beherrschten in etwa die Arten, wie sie uns aus unserem Pilzkochbüchlein vertraut waren. Einige der abgebildeten Spezies fanden wir in unserem Sammelgebiet, dem Schönbuch, allerdings nie, z. B. den Grünling, den Reifpilz oder die Hexenröhrlinge. Auch

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1982

Band/Volume: [18\\_1\\_1982](#)

Autor(en)/Author(s): Günther Wilhelm

Artikel/Article: [„Es war kein Eselsdreck“ Pilzfunde auf Korsika 21-22](#)