

Erfahrungen mit dem Knollenblätterpilz

In der volkstümlichen Pilzliteratur wird regelmäßig erklärt, wie man Champignons vom Grünen Knollenblätterpilz unterscheidet. Es werden die wichtigsten Merkmale, wie lap-pige Scheide (Haut) an der Stielbasis, grüner Hut und weiße Lamellen des Grünen Knollenblätterpilzes dem Champignon mit fehlender Scheide an der Stielbasis, weißem Hut und rosa- bis schokoladefarbenen Lamellen gegenübergestellt. Wichtig scheint mir in diesem Zusammenhang aber auch zu erwähnen, daß es außerdem noch einen Weißen Knollenblätterpilz und eine weiße Form des Grünen gibt. Ich erwähne die weiße Form deshalb, weil mir einmal ein Pilzsammler im Wald begegnete, der eine solche im Korb hatte und auf meinen Hinweis, er habe da einen Knollenblätterpilz, entgegnete, sein Pilz sei doch weiß und nicht grün.

Im Folgenden möchte ich von einer Gegebenheit berichten, die mich heute noch nach vielen Jahren wie einen Alptraum verfolgt. Es geschah während einer gut besuchten Pilzberatung in Stuttgart. Ein Mann stellte mir seinen mit Bovisten bzw. Stäublingen gefüllten Korb hin und fragte: „Ist es richtig, daß alle innen weiße Boviste essbar sind?“ „So ist es“, war meine Antwort. Worauf er meinte: „Ich bin Anfänger; um kein Risiko einzugehen, habe ich nur Boviste gesammelt.“ Ich bat ihn, er möge doch die Pilze auf den Tisch leeren, damit ich auch die unteren anschauen könne. „Das ist nicht nötig, ich habe nur eine Sorte im Korb“, meinte er sehr bestimmt. Ich ließ meinen Blick nochmals über die oberliegenden Pilze gehen. Soweit ich mich noch erinnere, waren es ausschließlich Birnenstäublinge mit glatter Außenhaut, also keine Flaschenstäublinge mit Warzen oder Stacheln. Da der Mann vertrauenswürdig aussah, gab ich die Pilze frei. Während er den Korb wegnahm, fiel mein Blick ins hintere Eck. „Da war doch was“, schoß es mir durch den Kopf. Ein halbverdeckter Pilz, den ich bisher nicht wahrgenommen hatte, fiel mir wegen seiner etwas abweichenden Form auf. „Halt!“ rief ich, „ich möchte nochmal etwas sehen!“ In die Hand genommen, erkannte ich: es war ein Knollenblätterpilz, der sich noch im Stadium seiner Eiform befand. Meine anschließende gründliche Prüfung ergab, daß dies der einzige Giftpilz im ganzen Korb war. Er hätte für eine Katastrophe gereicht. Der Gedanke, was hier durch meine Leichtgläubigkeit hätte passieren können, geht mir heute noch nach.

Eine andere Begebenheit, die ich mit dem Knollenblätterpilz hatte, zeigt ebenfalls, welche Gefahren von ihm ausgehen können. Diesmal leitete ich eine Pilzexkursion im Waldgebiet beim Glemseck. Dort wachsen oberhalb des jetzigen Verkehrsübungsplatzes hauptsächlich Hainbuchen und Eichen und, was ich wußte, auch Grüne Knollenblätterpilze. Es gab sie an diesem Tag in allen Größen, von der kleinen runden Kugel, über die Eiform bis zum ausgewachsenem Exemplar. Eine gute Gelegenheit für mich, den Teilnehmern zu zeigen, wie man bovistähnliche Knollenblätterpilze erkennt. Ich nahm einen eiförmigen Fruchtkörper auf, schnitt ihn von oben nach unten durch und zeigte die bereits ausgebildeten Lamellen. Bei einem Bovist hingegen fehlt eine solche Lamellen-Anlage; die Schnittfläche ist dort einheitlich weiß. Nun nahm ich einen weiteren, jüngeren, kugelförmigen Fruchtkörper auf. Ich erklärte, daß man auch diesen Pilz an seiner Schnittfläche erkennen kann und schnitt ihn in der Mitte durch. Zu meiner Verblüffung war keine Lamellen-Anlage zu sehen. Ich schluckte ein paar-mal und überlegte, wie ich beweisen könnte, daß dies trotzdem ein Knollenblätterpilz

ist. Ich schnitt eine dieser Hälften von oben nochmals in der Mitte durch, so daß ich ein Viertelstück bekam. Da entdeckte ich die vorher vermißten, sehr kleinen Lamellen auf der neuen Schnittfläche. Mir war sofort klar, was ich falsch gemacht hatte: wegen der kugeligen Form hatte ich unbemerkt beim ersten Durchschneiden den Fruchtkörper nicht von oben, sondern quer durchgeschnitten und deshalb keine Lamellen sehen können.

Die Schilderung dieser Geschehnisse zeigt, daß nicht nur Sammler von Champignons, sondern auch von Bauchpilzen an die Verwechslungsgefahr mit dem Knollenblätterpilz denken sollten. Fehler, wie ich sie gemacht habe, die zum Glück ohne Folgen blieben, können dadurch vermieden werden.

E. Staudt

Noch ein kurzer Nachtrag . . .

(zum absonderlichen Pilzjahr 1998)

Zwei Dinge scheinen mir aus Sicht des Schwäbischen Waldes noch wichtig nachzutragen. Wir fanden in einem Waldstück auf engem Raum Mitte Oktober buchstäblich viele Dutzende von Herbstlorcheln. Sie sind hin und wieder als minderwertig bezeichnet worden. Nur ein Pilzkenner hat hervorgehoben, daß an ihnen „auch etwas zu beißen“ ist. Wie dem auch sei, so viele Herbstlorcheln habe ich noch nie auf einem Haufen gesehen. Schließlich sei noch erwähnt, daß Ende Oktober der lange von mir vermißte Lilastielige Rötleritterling bei Langert (Gemeinde Fichtenberg) in vielen schönen Ringen unter Apfel- und Birnbäumen entdeckt werden konnte.

Dann jedoch nahm die Pilzsaison ein fast jähes Ende. Etwa um den 15. November war endgültig Schluß mit dem Sammeln. Wir hatten in der Nacht zum 22. November zehn bis zwölf Minusgrade, und schon vorher reichte der Frost zur Beendigung der Saison aus.

Fritz Frasch

Ist das noch zulässig?

Vor kurzem habe ich bei einer Versandbuchhandlung das Pilzbuch von ERHARD, KUBICKA, SVRCEK „Der große Pilzführer“ angefordert und erhalten. Gute Aufnahmen und die Vielfalt von 451 Abbildungen machen das Buch recht handlich. Auch die knappe Darstellung gefällt.

Wer aber beschreibt mein Erstaunen über das, was ich über den Kartoffelbovist zu lesen bekam. Zitat: „Schwach giftig; aber einige Scheiben getrockneter, junger Fruchtkörper können in Suppen und Soßen als Gewürzpilz verwendet werden.“ Da wird also für „falsche Trüffel“, der bevorzugte Pilz mancher Betrüger, noch eine Lanze gebrochen. Oder sehe ich den Hinweis zu eng?

Es scheint mir, als basiere vieles auf osteuropäischen Gewohnheiten. Darauf deutet das Lob hin, das der Pfeffermilchling erfährt. Andererseits wird der Wollige Milchling ganz negativ beurteilt, wo doch – glaube ich – die beiden fast „gleichwertig“ sind und in anderen Büchern gemeinsam „mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz gebraten“ empfohlen oder zumindest erwähnt werden. Auch bei den anderen Milchlingen wird oft solche Eßbarkeit – Kochwasser wegschütten! – anders als normalerweise in unserem Gebiet beurteilt.

Fritz Frasch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [35_2_1999](#)

Autor(en)/Author(s): Staudt Erwin

Artikel/Article: [Erfahrungen mit dem Knollenblätterpilz 41-42](#)