

45. Spp. dunkelocker an der Grenze nach gelb (IIIc, IVa), an der Lamellenschnaide oft mit Zedernölgeruch. Geschmack leicht, bei frischen Exemplaren sehr stark brennend
braune Form von *badia*
Spp. lebhaft gelb (IVd-e) 46
46. Kleine Arten ... Formen von *cuprea* und anderen *Urentinae*
Große Art, mit fleischigem, dickem Stiel. Hut ockerbraun. Form von *adulterina*
(Forts. folgt)

Tricholoma sejunctum (Fr. ex Sowerby)

Es dürfte nur wenige Pilze geben, die derart verschieden, ja widersprüchlich beschrieben worden sind, wie dieser nicht seltene, mancherorts sogar häufige und schätzenswerte Pilz. Schon sein Name „sejunctum“ — abgesondert — wird von maßgebenden Autoren ad absurdum geführt: Michael-Hennig beschreibt z. B. sein Vorkommen (Bd. I Nr. 68) als „häufig, zusammen mit (seinen Verwandten! D. V.) Halsbandritterling, Riesenritterling, Schwarzfaseriger Ritterling, Grünling, getropfter Ritterling und Seifenritterling“. Von „Absonderung“ kann also bei so zahlreicher Gesellschaft wohl wirklich nicht die Rede sein! Obwohl überall mit dem gleichen lateinischen Namen aufgeführt, ist seine deutsche Bezeichnung bei fast allen Autoren mehr oder weniger unterschiedlich, und auch die Beschreibung seines Aussehens ist keinesfalls übereinstimmend, wie nachstehende Beispiele zeigen:

Franz Engel, Pilzwanderungen, 4. Aufl. Nr. 79:

Gelbbräunlicher Ritterling. Hut bis 8 cm, gelblich bis gelbbräunlich, mit dunklen Fasern, in der Färbung dem Grünling, mitunter auch dem grünen Knollenblätterpilz ähnlich.

H a a s, Pilze Mitteleuropas, Nr. 211

Bitterer Ritterling. Hut blaß zitron, Mitte oliv, radial dunkler gestreift.

M i c h a e l - S c h u l z, Führer für Pilzfreunde, Nr. 22

Gelblicher Ritterling. Hut anfangs gewölbt, zuweilen in der Mitte mit einem breiten, stumpf-kegeligen Buckel versehen, am Rande mehr oder weniger verbogen, später ausgebreitet und verflacht, öfter schalenförmig vertieft; 5-9 cm breit, meist gelb oder olivgelb und in der Mitte bräunlichgelb bis braun, zuweilen sogar rötlich; oder einfarbig gelb, wenn verblichen, hellgelb, olivgrünlich bis weißlich, zuweilen am Rande grau, nicht selten undeutlich gezont, von eingewachsenen dunkleren, d. h. dunkler gelblich-bräunlichen, im Alter zuweilen schwarz werdenden Fasern gestreift, bisweilen aber auch fast gänzlich ungestreift; in der Mitte fleischig, am Rande dünn.

D a s e l b s t, Nr. 23:

Abart: *Vornehmer Ritterling*: Hut anfangs gewölbt, dann ausgebreitet; stumpf, geschweift, 8-10,5 cm breit, am Rande dünn und umgebogen; im ganzen mittleren Teil, öfter bis an den Rand mit feinen braunen Schüppchen bedeckt, später dadurch fein flockig-schuppig punktiert, weiterhin feinfaserig gestreift, nur am Rande nackt und gelblich.

Michael-Hennig, Handbuch für Pilzfreunde; Bd. 1 Nr. 68

Grüngelber oder gelbbraunlicher Ritterling.

Kennzeichen: Grüngelblicher oder gelbbraunlicher Hut, weiße Blätter, weicher Stiel und Mehlgeruch. — Hut olivgelb, öfter in der Mitte dunkelbräunlich, nach dem grünen Rande zu ausstrahlende braune Fasern, an den grünen Knollenblätterpilz erinnernd; trocken glänzend, feucht klebrig; radialfaserig; glockiggebuckelt verflacht, oft verbogen oder eingeknickt; dickfleischig, 4 bis 10 cm breit.

Unterschiedlich, ja zum Teil direkt gegensätzlich, sind die Angaben der verschiedenen Autoren über Vorkommen, Geschmack und Verwertbarkeit dieses Pilzes, wie die nachstehenden Auszüge zeigen:

Engel, Nr. 79: Geruch und Geschmack nach Mehl, meist bitterlich; im Kiefernwald; nicht zu empfehlen.

Haas: Nr. 211. Geruch mehlartig, Geschmack bitterlich. Laub-, auch Nadelwald. — Ebenfalls Haas auf Seite 122: Dem Grünling näher steht der Bittere Ritterling, *Tr. sejunctum*, der ebenfalls mehlartig, dazu aber etwas bitter schmeckt. Als Speisepilz ist er geringwertig.

Michael-Schulz, Bd. 1 Nr. 22, Gelblicher Ritterling: Das Fleisch riecht und schmeckt stark nach frischen Gurken (frischem Mehl). Doch ist er nicht bitter (! D. V.), wie angegeben wird; nur der Nachgeschmack ist etwas unangenehm und leicht kratzend. — Er ist essbar, muß aber seines starken aromatischen Geschmacks wegen vor der Zubereitung überbrüht oder gekocht werden. Vorkommen: In Nadelwäldern (nach Fries auch in Laubwäldern).

Derselbe; Nr. 23: Vornehmer Ritterling: Abart des gelblichen Ritterlings (*Trich. sejunctum* Sow. Var. *coryphaeus* Fr.). Dieser Pilz ist eine auffallende, oft kräftiger entwickelte Abart vom gelblichen Ritterling, aber nur gekennzeichnet durch die feinen braunen Schuppen auf der Oberfläche des Hutes. Mit der Leitart tauscht er alle übrigen Merkmale aus. — Das Fleisch riecht und schmeckt kräftig nach frischen Gurken (frischem Mehl). Fries bezeichnet es als geruchlos und den Geschmack als milde und nicht unangenehm. Wert: Er ist essbar, doch seines starken aromatischen Geschmacks wegen vor der Zubereitung zu überbrühen.

Michael-Hennig: Handbuch der Pilzfreunde, Bd. 1 Nr. 68: Fleisch mit angenehm mehlartigem Geschmack. In Frankreich und anderen Ländern häufig bitter. Vorkommen: In dünnen, mit Flechten bedeckten sandigen Kiefernheiden des Flachlandes, andernorts auch im Laubwald, aber dort meist bitter. — Bei Berlin ist er immer mild; schmackhaft, wenn nicht bitter.

Die *Schweizerischen Pilzbücher* bezeichnen *Tricholoma sejunctum* als: „Essbar, Fleisch bitter“.

Die „Kleine Kryptogamenflora“ Gams II (Moser) sagt: „Mild bis bitter“.

Hiernach ergibt sich:

1. Vorkommen:

Engel: Im Kiefernwald. — Haas: Laub-, auch Nadelwald.

Michael-Schulz: In Nadelwäldern; nach Fries auch in Laubwäldern; in den sandigen Kiefernwäldern Nordeutschlands in Menge.

Michael-Hennig: In dürrer, mit Flechten bedeckten Kiefernheiden des Flachlandes, andernorts auch im Laubwald.

2. Geruch und Geschmack:

Engel: Nach Mehl, meist bitterlich.

Hass: (S. 237, Nr. 211): Geruch mehlig, Geschmack bitterlich. Seite 211: mehlig, dazu aber etwas bitter.

Michael-Schulz: Nr. 22: Das Fleisch riecht und schmeckt stark nach frischen Gurken (frischem Mehl). Doch ist der Geschmack nicht bitter, wie angegeben wird. — Nr. 23: Das Fleisch riecht und schmeckt kräftig nach frischen Gurken (frischem Mehl); Fries bezeichnet es als geruchlos und den Geschmack als milde und nicht unangenehm.

Michael-Hennig: Bd. 1 Nr. 68: Wert: Schmachhaft, wenn nicht bitter.

Ich selbst kenne den Pilz nur aus Funden im Buchenwald (Waldecker Bergland und nördl. Bodensee-Gebiet) als großen Pilz mit üppigem Wachstum, das oft zum mehrfachen Zerreißen der Pilzmitte, bis in den Stielkopf hinein führt; er war in der Farbe einem Grünling sehr ähnlich, auch durch den Mehlgewuch, verriet sich aber sofort durch die weißen Blätter und seine Form und Größe; niemals habe ich einen bitterlichen oder gar bitteren Geschmack an ihm bemerkt, sondern nur einen wässrig-mildwürzigen; nach einigem Lagern in trockenem Raum hatte sich der ursprünglich recht kräftige Mehlgewuch ganz erheblich abgeschwächt, der Geschmack ist dagegen fast aufdringlich-würzig geworden mit ganz leicht brennendem Nachgeschmack, jedoch blieb das Fleisch auch jetzt im Geschmack ohne eine Spur von Bitterkeit.

Daß es sich bei den so stark widersprechenden Angaben um zwei verschiedene Arten handeln könnte oder um Verwechslungen mit anderen Pilzen, muß bei derart namhaften Forschern als mit Sicherheit auszuschließen gelten; es müssen daher andere Ursachen maßgebend sein für die keineswegs als unwesentlich anzusehenden Widersprüche. Hierbei können zunächst einmal als Ursachen die verschiedenen Standortverhältnisse außer Betracht bleiben, denn es werden widersprechende Eigenschaften sowohl für Nadelwälder als auch für Laubwälder angegeben. Auffallend ist jedoch die Art, wie die verschiedenen Fundorte, gewissermaßen mit einer etwas zurückhaltenden Vorsicht angegeben werden, aus der vielleicht zu schließen wäre, daß mancher der Autoren eigene Fundorte anscheinend nur aus Nadelwäldern oder nur aus Laubwäldern kennt: „Laub-, auch Nadelwald“; „Nadelwald, nach Fries auch in Laubwäldern“; in sandigen Kiefernwäldern, andernorts auch in Laubwäldern“; die Angaben über Geruch und Geschmack von Pilzen aus anderen als den eigenen Fundorten dürften daher anderen Quellen entnommen sein, oder durch Befragen von Pilzkennern aus den betreffenden Gebieten, welche diesen Pilz bereits gegessen haben. In letzterem Falle dürfte es nicht schwer sein, die Widersprüche in den Geschmacksangaben zu klären. In vielen Gegenden Mitteldeutschlands, aber auch in anderen Gegenden, wird alles, was unangenehm oder gar widerlich schmeckt, als „bitter“ bezeichnet. Auch am Bodensee ist mehrfach der brennende Geschmack der scharfen Täublinge als „bitter“ bezeichnet worden. Liegt es da nicht nahe, die Angaben in der Literatur „etwas bitter“ oder auch „leicht bitterlich“ gewissermaßen als Provinzialismen anzunehmen für „leicht brennend“ bzw. „etwas

kratzend“? Damit wäre auch die — offenbar auf eigener Wahrnehmung beruhende — Charakteristik bei Michael-Schulz erklärt: „Doch ist der Geschmacht *nicht* bitter, wie angegeben wird“. Was die Abweichungen über Form und Farbe des Hutes betrifft, so dürften sie mit großer Wahrscheinlichkeit auf Standorts-, Klima- und Bodenverhältnisse zurückzuführen sein; derartige Verschiedenheiten kommen unter gleichen Umständen auch bei anderen Pilzen nicht selten vor; doch wären systematische Beobachtungen hierüber erwünscht, oder, falls bereits Erfahrungen vorliegen, Sammeln und Auswerten von Nachrichten hierüber. — Bliebe also nur noch der Widerspruch des Beinamens „sejunctum“ unseres Pilzes mit seinem geselligen Vorkommen; aber er ist in bezug auf die Namensgebung nicht „sejunctus“, weil er sich ja in Gesellschaft von vielen anderen Pilzen befindet, die ebenfalls Ursache haben, mit ihrem Namen nicht so recht zufrieden zu sein!

Alles in allem: Mitteilungen über diesen Pilz, insbesondere Beobachtungen über sein Aussehen, Geruch und Geschmack im Zusammenhang mit den Standortverhältnissen, sowie Erfahrungen in bezug auf seine kulinarische Verwertbarkeit wären dringend erwünscht; meine eigenen Erfahrungen in dieser Hinsicht sind durchweg gute, sofern man den Pilz im Mischgericht verwendet mit einem Anteil von 1:4 bis höchstens 1:3. Da es aber keinen einheitlichen Geschmack gibt, möge jeder das ihm am besten zusagende Mischungsverhältnis selbst ausprobieren. (G. Röpke)

Ein weißer Verwandter der Graukappe

Clitocybe pseudonebularis nov. spec.

Beim Studium weißer Trichterlingsfunde stieß ich auf eine Art, die trotz der vielfältigen und nicht immer übereinstimmenden Beschreibungen bei den einzelnen Autoren bzw. in verschiedenen Büchern nicht zu bestimmen war. Die genauere Untersuchung ergab, daß die Art in die Verwandtschaft von *Clitocybe nebularis* (Batsch ex Fr.) Kummer, dem Nebelgrauen Trichterling, bzw. der Varietät *alba* ss. Lange gehört, daß sie jedoch einige deutliche Unterschiedsmerkmale aufweist, weshalb eine Trennung nicht zu umgehen ist.

Die Frage der Varietät oder Art ist nicht leicht zu beantworten. Ich neige jedoch nach meinen bisherigen Beobachtungen dazu, den Pilz als selbständige Art zu betrachten, vor allem wegen der konstanten Merkmale, wie: Wesentlich kleinere, unter Ölimmersion deutlich warzige Sporen, fehlende knollige Verdickung, bräunliche Faserung des Stiels, andere Hutfarbe und andere chemische Reaktionen.

Die Stellung der Art ergibt sich aus der folgenden Übersichtstabelle, in der ich dieselbe noch zwei weiteren ähnlichen Arten gegenüberstelle.

Die 3 Fundorte liegen zwischen 1 und 6 km voneinander entfernt, und zwar wurde der Pilz an 3 Stellen im Nordwesten von Sigmaringen gefunden. Da m. W. bisher keine Angaben über chemische Reaktionen vorliegen, ist auch der Unterschied bei der Behandlung mit Silbernitrat bzw. Phenollösung interessant. Die hier beschriebene Art reagiert auf der Huthaut mit AgNO_3 *nur* leuchtend gelb, später schmutziggelb, während *alba* und *nebularis* fast keine Reaktion zeigen, *cerussata* ss. Lge. und *pithyophila* ss. Fr. dagegen eine deutlich schwarzgraugrüne Färbung mit gelbem Rand aufweisen. Auch die Reaktion auf Phenol ist etwas anders.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [4 1 1968](#)

Autor(en)/Author(s): Röpke Georg-Wilhelm

Artikel/Article: [Tricholoma sejunctum \(Fr. ex Sowerby\) 8-11](#)