

Pilzjagd im Winter?

Gewiss, der Pilzreichtum unserer Wälder und Fluren erreicht bei normalem Witterungsverlauf seinen Höhepunkt im Spätsommer. Unzählige jener artenreichen Korbdecker bedecken dann den Boden oder wachsen an Stümpfen und Bäumen, zur Freude der Geniesser, aber auch — soweit sie auf lebendem Holz schmartzeln — zum Ärger der Forstwirte. Den Naturfreund erfreuen die oft herrlichen Farben und mitunter bizarren Gestalten. Weniger gern sieht der Jäger die Pilzsammler, wenn diese — leider nicht selten — im Übereifer auch das dichteste Unterholz durchkämmen und das dort Schutz suchende Wild vergrämen. Einem wirklichen Naturliebhaber sollte man es nicht ans Herz legen müssen, den Tieren ihre Ruhe zu lassen. Genauso selbstverständlich sollte es sein, seltene und geschützte Pflanzen zu schonen, und auch unter den häufigen keinen Kahlschlag zu treiben. Dies gilt besonders den Sammlern, die nur Steinpilze und Pfifferlinge suchen.

Wer es aber im Sommer und Herbst versäumt hat, einen angemessenen Pilzvorrat für den Winter anzulegen — vielleicht hat auch ein trockenes oder kaltes Jahr dies vereitelt —, darf immer noch ein wenig hoffen, wenn nicht allzuviel Schnee und Eis die ganze Pflanzenwelt unter sich erstarren lassen. Mit etwas Glück und Ausdauer kann man nämlich selbst im tiefen Januar essbare Frischpilze ernten, ein Phänomen das Laien immer wieder erstaunt. Zwar sind es nur wenige Arten, welche zu einer so unwirtlichen Jahreszeit gedeihen; auch wird man sie selten in größerer Menge antreffen. Dennoch hat schon manch ein kundiger Spaziergänger eine willkommene Bereicherung seines Speisezettels mit nach Hause gebracht. Ja, es gibt Kenner, die dies regelmäßig tun. Wir wollen deshalb einmal die unseren Magen interessierenden Arten nennen. Eine ausführliche Beschreibung finden Sie in jedem guten Pilzbuch.

Da ist zunächst der **Samtfuss-Rübling** (*Flammulina velutipes* Sing.), der noch zur Weihnachtszeit und in milden Wintern bis ins Frühjahr gesammelt werden kann. Er wächst in Büscheln meist an Stümpfen oder Stämmen von Laubbäumen, besonders an Weiden, aber auch an Obstbäumen, selten an Nadelhölzern. Die zähen Stiele entfernt man, aus den Hüten läßt sich ein schmackhaftes Mahl bereiten. Auch steinhart gefrorenen Exemplaren braucht ausnahmsweise nicht misstraut zu werden. Eine Verwechslung mit Giftpilzen ist schon angesichts der Jahreszeit unmöglich.

Der gute **Graublättrige Schwefelkopf** (*Naematoloma capnoides* Karst.) hat in dem bitteren, unbekömmlichen Grünblättrigen Schwefelkopf (*Naematoloma fasciculare* Karst.) einen unsympathischen Doppelgänger. Eine Kostprobe eines kleinen, rohen Hutstückes entscheidet im Zweifelsfalle. Man findet sie büschelig an Nadelholz-, letzteren auch an Laubholzstümpfen. Ihr Hauptwachstum fällt in den Herbst und das Frühjahr. Den Graublättrigen Schwefelkopf verwendet man gerne zu Suppen und Saucen.

Ein größerer Verwandter der vorgenannten beiden Arten ist der **Ziegelrote Schwefelkopf** (*Naematoloma sublateritium* Karst.). Er wächst büschelig auf Laubholzstümpfen und schmeckt leicht bitter. Junge Exemplare können durch kurzes Abkochen (Kochwasser wegschütten!) genießbar gemacht werden. Alle genannten Schwefelköpfe kommen häufig vor.

Ein weiterer, schmackhafter Freund der Kälte ist der **Austernseitling** (*Pleurotus ostreatus* Quel.), den man übrigens auch kultivieren kann. Man sammelt die jungen, zarten Hüte des gerne an alten Pappeln, Weiden, Buchen, Apfelbäumen und anderen Laubhölzern gruppenweise übereinander wachsenden Pilzes. Durch den Fleischwolf gedreht liefert er vorzügliche Frikadellen; man kann dann auch größere Hüte verwerten und so mitunter an einer Fundstelle eine ausreichende Mahlzeit pflücken.

In Südbaden trifft man vereinzelt an Eichen- und Buchenwurzeln die stark aromatische **Wintertrüffel** (*Tuber brumale* Vitt.) an, eine kleinere Schwester der berühmten Perigordtrüffel Frankreichs. Sie ist ein gleich vorzüglicher Würzpilz, den man in Scheiben geschnitten und getrocknet aufbewahrt. Leider zählt er bei uns zu den Raritäten.

Zu den Speisepilzen, die man noch im Dezember finden kann — verschiedene treten erst nach einem richtigen Frost hervor —, zählen ferner der **Fleischbraune** (*Lepista sordida* Sing.) und der gute **Schwarzfaserige Ritterling** oder **Schneeling** (*Tricholoma portentosum* Quel.) der **Frostschneckling** (*Hygrophorus hypothejus* Fr.) und der **Frostrasling** (*Lyophyllum aggregatum* Schaeff.), sowie das ausgezeichnete **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis* Sing. et Smith), welches fast über das ganze Jahr gedeiht, seine Hauptzeit aber im Sommer hat. Weiter sind die einander ähnelnden **Trompetenpfifferling** (*Cantharellus tubaeformis* Fr.) und **Gelbe Kraterelle** (*Cantharellus lutescens* Fr.) erwähnenswert. Der **Wintertrichterling** (*Clytocybe brumalis* Quel.) wächst im Vorfrühling ein zweites Mal. Im zeitigen Frühjahr schaut als erster der wohlschmeckende **Märzellerling** (*Hygrophorus marzuolus* Bres.) unter dem Schnee hervor. In milden Gegenden unserer Heimat kann der Fleischbraune Ritterling auch einmal überwintern.

Es gibt noch einige, z. T. weniger bekannte, essbare Arten, welche bei günstiger Witterung spät im Jahr erscheinen. Als Winterpilze kann man diese jedoch meist nicht mehr bezeichnen. Wer sich eingehender mit diesem reizvollen Thema beschäftigen will, lasse sich von einem Pilzexperten beraten oder von einer in der umfangreichen Pilzliteratur bewanderten Buchhandlung geeignete Werke vorlegen. Amateurforschern steht gerade auf dem Gebiet der Pilzkunde oder Mykologie, wie diese in der Fachsprache heißt, noch ein weites und interessantes Feld offen. Manch einer hat darin ein Steckenpferd fürs ganze Leben gefunden. In einer zunehmenden Anzahl deutscher Städte gibt es teilweise sehr rührige Pilzvereine, denen beizutreten jedem Anfänger eindringlich empfohlen sei. Als ein vorbildliches Beispiel sei der für Württemberg zuständige Verein der Pilzfreunde Stuttgart e.V., Stuttgart-Zuffenhausen, im Graspark 17, angeführt, welcher gerne die für einen Interessenten nächstgelegene "Aussenstelle" mitteilt.

Walter Albrecht

Schädlinge der höheren Pilze

Es ist vielleicht nicht uninteressant, einmal eine zusammenfassende Betrachtung der wichtigsten Schädlinge der höheren Pilze vorzulegen. Hierbei müssen wir unterscheiden zwischen internen und externen tierischen Schädlingen und pflanzlichen Schädlingen. Leider richtet auch der Mensch sehr viel Schaden an.

Interne tierische Schädlinge

Jeder Pilzsammler kennt die Enttäuschung, wenn er beim Durchschneiden eines prächtigen Steinpilzes ein von Pilzmaden zerfurchtes Wrack vorfindet. Die Frassgänge rühren von Larven winziger Fliegen und Mücken aller Art her, die ihre Eier meist an die Sporenträger der Hutunterseite heften, aber auch, wohl durch Legröhren, unter der Oberhaut absetzen. Wieder andere bevorzugen die Stielbasis, um von dort aus emporzudringen.

Die Anfälligkeit der Pilze für diese Schädlinge ist bekanntlich sehr unterschiedlich. Während Pfifferling, Semmelstoppelpilz und Brätling fast immun sind, werden viele gute Röhrlinge und Blätterpilze oft schon im frühen Jugendstadium befallen und ungenießbar. Wir kennen dies besonders von Steinpilz, Rotfußröhrling, Ziegenlippe, Butterröhrling, Perlpilz, Violetter Ritterling, Edel-Reizker, mehreren Täublingen, dem Zigeuner und anderen Arten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [9_1_1973](#)

Autor(en)/Author(s): Albrecht Walter E.

Artikel/Article: [Pilzjagd im Winter? 1-2](#)