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.

Welche Faktoren für die Bevorzugung bestimmter Arten massgebend sind, ist weitgehend unbekannt. Eigenartig ist, daß mitunter nahe verwandte Pilze ganz verschieden betroffen werden, während weit voneinander stehende Arten fast dasselbe Schadbild aufweisen können. Es wäre interessant zu erfahren, ob bereits jemand eine gewisse Gesetzmässigkeit entdeckt hat, welche die Frage einer Klärung näher bringt. Ich habe schon daran gedacht, ob die "verschmähnten" Pilze vielleicht Substanzen enthalten, welche auf die Insekten oder deren Larven giftig wirken, während sie uns Menschen durchaus bekömmlich sind, etwa in Umkehrung des Verhältnisses Mensch oder Schnecke zu den tödlich giftigen Knollenklimmpilzen, der eine für Schnecken beliebte Nahrungsquelle ist. Auch Hasen und Kaninchen besitzen in ihrem Magen ein Gegengift, um dessen Verwertung sich die Medizin bemüht.

Externe tierische Schädlinge

Bleiben wir gleich bei den Schnecken! Wie oft habe ich mich schon geärgert, wenn ich einen jungen Speisepilz noch einen Tag wachsen lassen wollte, um dann am nächsten Morgen den von nicht selten mehreren Schnecken übriggelassenen, kümmerlichen Rest anzutreffen. Besonders die großen roten und schwarzen Wegschnecken haben einen enormen Appetit. Aber auch die kleinen Arten können die Freude trüben, wenn sie einen Pilz mit ihren Schleimfäden "garniert" haben (worin sicher selbst Verehrer von Weinbergschnecken mit mir übereinstimmen).

Weitere Pilzverzehrer sind eine Reihe von Käfern und deren Larven oder Tausendfüßler, die jedoch relativ geringen Schaden anrichten. Mehr als allgemein bekannt ist, sind aber das Rot- und Schwarzwild sowie viele Nagetiere Pilzliebhaber. Sicher haben Sie schon öfters zahnartige Fraßspuren an Großpilzen entdeckt, welche von Säugetieren vom Reh bis zur Maus herrühren können. Dr. Jahn berichtet in seinem Buch "Pilze rundum", daß ihm Eichhörnchen bei der Schneepilzernte zuvorkamen und ihren Schmaus offensichtlich auf Bäumen abhielten, wo er noch Überreste fand. Wildschweine wühlen gern nach Trüffeln, was der Mensch zur Trüffelsuche mit abgerichteten Hausschweinen ausnützt. Hirschtrüffeln werden auch von Rotwild herausgescharrt. Bemerkenswert ist dabei, daß die Wildtiere genau wissen, welche Pilze für sie essbar sind, während Hausschweine diesen Instinkt teilweise verloren haben. Es ist verbürgt, daß letztere vorgeworfene Hallimaschreste fressen und daran erkranken oder sogar sterben.

Von Tieren angeknabberte Pilze sollten nur sauber ausgeschnitten und gewaschen sowie gekocht oder gebraten genossen werden. Solche Pilze sollte man nicht zu Sammelgut legen, welches zum Trocknen oder als Rohkost (Salat, Brotaufgabe) vorgesehen ist!

Pflanzliche Schädlinge

Hier handelt es sich vor allem um parasitische Pilze, wozu auch einige höhere Arten zählen, wie der Schmarotzerröhrling auf dem Kartoffelbovist, die beiden Hirschtrüffel-Kernkeulen (*Cordyceps parasitica* und *capitata*) auf Hirschtrüffel, je zwei Arten der Sklerotien-Rüblinge und Zwitterlinge auf größeren Lamellenpilzen, wobei die letzten beiden Gattungen allerdings erst gegen das Lebensende ihrer Wirte aus diesen hervorbrechen, also möglicherweise gleichermaßen Parasiten wie Saprophyten sind. Zu dieser Gruppe gehören ferner der Parasitische Scheidling auf Nebelkappe, das Kleine Wurzel-Graublatt und wohl noch ein paar andere.

Besonders Rotfuß-Röhrling und Ziegenlippe werden häufig vom Goldschimmel zersetzt, einem parasitischen Kernpilz (*Hypomyces chrysospermus*), der seinen Wirt mit einer von weiss in gelb sich verfärbenden Schimmelschicht überzieht und diesen ungenießbar macht. Im Schurwald habe ich wiederholt flächenweise Semmelstoppelpilze mit von einem grauweißen Schimmelgewebe verdeckten Stacheln gefunden. Durch nasskalte Witterung verzögertes Wachstum begünstigt die Schimmelbildung. Dann erkranken auch sonst weniger empfindliche Arten vor der

Reife. Der Zusammenhang läßt sich leicht z.B. am Maronenröhling beobachten, welcher manchmal wie mit einem Leichentuch bekleidet dasteht.

Andere mikroskopisch kleine Kernpilze rufen seltsame Veränderungen an ihren Wirtspilzen hervor. So bildet ein Kernpilz auf dem Seidenfaserigen Ritterling auffallende rote Flecken. Ein anderer veranlaßt den Edel-Reizker sogar, auf Lamellen zu verzichten und sich mitunter stattdessen Poren zuzulegen. Ein rosafarbiger Schadpilz (*Hypomyces rosellus*) kann die halbe Peridie eines Kartoffelbovistes zerstören.

Da es dem Amateur-Mykologen, zumal mit bloßem Auge, fast unmöglich ist, sich mit solchen Zwergpilzen zu befassen, wollen wir es bei diesen Beispielen bewenden lassen und nur noch daran erinnern, daß sie durch die Rückführung organischer Substanz in den Kreislauf der Natur auch eine nützliche Funktion ausüben.

Dieser Schadensverursacher hätte eigentlich unter Punkt 1 abgehandelt werden müssen. Da er jedoch als einziges Wesen auf der Erde andere Lebewesen völlig auszurotten vermag, soll ihm ein eigenes Kapitel gewidmet sein. Er übt sein Treiben besonders in der Umgebung größerer Städte aus. Dort wütet er solange, bis er den letzten Pfifferling unter der Moosdecke ausgegraben und alle übrigen, selbstverständlich giftigen Pilze umgeschlagen hat. Er ist der gefährlichste Feind der Pilze; gegen ihn gibt es kein zugelassenes Insektizid. Kennen Sie ein anderes, humanes, gegen Habgier und Dummheit wirkendes Mittel? Zwar fanden schon die alten Griechen, daß dagegen selbst Götter vergebens kämpfen. Versuchen wir deshalb, der Ignoranz durch Aufklärung an die Wurzel zu gehen. Wenn wir alle weiter fleißig dazu beitragen, sollte es doch gelingen, unsere schöne und nützliche Pilzflora vollzählig zu erhalten, ohne schon wieder, wie es in der Schweiz erwogen wird, den Staat um Gesetzeshilfe anrufen zu müssen!

Walter Albrecht

Der Sommer-Champignon — ein wenig bekannter Frühjahrspilz

Mancher Pilzsammler schüttelt vielleicht ungläubig mit dem Kopf, wenn er von eßbaren Champignons erfährt, die im Frühjahr wachsen. Dennoch gehört der Sommerchampignon (*Agaricus aestivalis* MOELL), was Menge und Wohlgeschmack anbelangt, zu den Arten, die zu sammeln sich lohnt, und die es mit den bekannten Frühjahrspilzen wie Speisemorchel, Märzellerling und Mairitterling wohl aufnehmen können. Man sollte den Pilz, der schon im April und Mai erscheint, besser Frühlings-Champignon nennen.

Das Frühjahr 1972 schien sein Wachstum besonders zu begünstigen. Ab Mitte April trat er in der Umgebung von Freiburg, Emmendingen und Karlsruhe in großer Menge auf. Nach Mitteilung von Helmut Schwöbel, Wöschbach, fand ein Karlsruher Pilzberater in diesem Frühjahr sogar 50 Pfund.

Der kräftige Pilz gleicht in seiner Tracht einem Wiesenchampignon. Der Hutedurchmesser beträgt nicht selten 16 cm und übersteigt damit die bei Moser und Michael-Hennig angegebene Hutgröße von fünf bis zehn Zentimetern deutlich. Die Hutfarbe ist nie so weiß wie in Michael-Hennig Band 4 Nr. 3 abgebildet, sondern immer mehr oder weniger bräunlich und vor allem im Alter zum Rand hin schuppig aufreißend. Die Schuppen können bei Trockenheit abstehen, so daß eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Hut des Parasolpilzes entsteht. Das Rötten des Fleisches kann deutlich sein, manchmal aber auch fast völlig ausbleiben. Dafür neigt der Pilz bei Druck und Berührung zum Gilben, was dazu führen kann, daß man bei der Bestimmung des Pilzes statt zu den rötenden (*Rubescentes*) zu den gilbenden (*Flavescentes*) Arten gelangt.

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: [Schädlinge der höheren Pilze 2-4](#)