

PILZE

Die wichtigsten Arten
entdecken und bestimmen



Die faszinierende Welt der Pilze

Pilze gehören zu den am weitest verbreiteten Lebewesen dieser Erde. Je nach Quelle schätzt man zwischen 100 000 bis 300 000 Arten. Die überwiegende Zahl der Pilze wächst auf festem Land, selbst unter extremsten Bedingungen mit Temperaturen weit unter dem Gefrierpunkt, aber auch in sehr heißen Gegenden mit 50 °C und mehr.

WAS IST EIN PILZ?

Wurden die Pilze früher mit den Pflanzen in eine gemeinsame Ordnung gestellt, bilden sie aufgrund einer Vielzahl von Unterschieden heute ein eigenes biologisches Reich.

Von den Pflanzen unterscheiden sich die Pilze vor allem durch das Fehlen des grünen Farbstoffs Chlorophyll. Das bedeutet, Pilze sind nicht zur Fotosynthese fähig und können deshalb die für das Wachstum nötigen Stoffe nicht selbst herstellen. Pilze sind also wie Menschen und Tiere darauf angewiesen, diese Stoffe aus der Umwelt aufzunehmen. Dies tun sie, indem sie zum Beispiel organisches Material aus ihrer direkten Umgebung zersetzen. Im Gegensatz zu

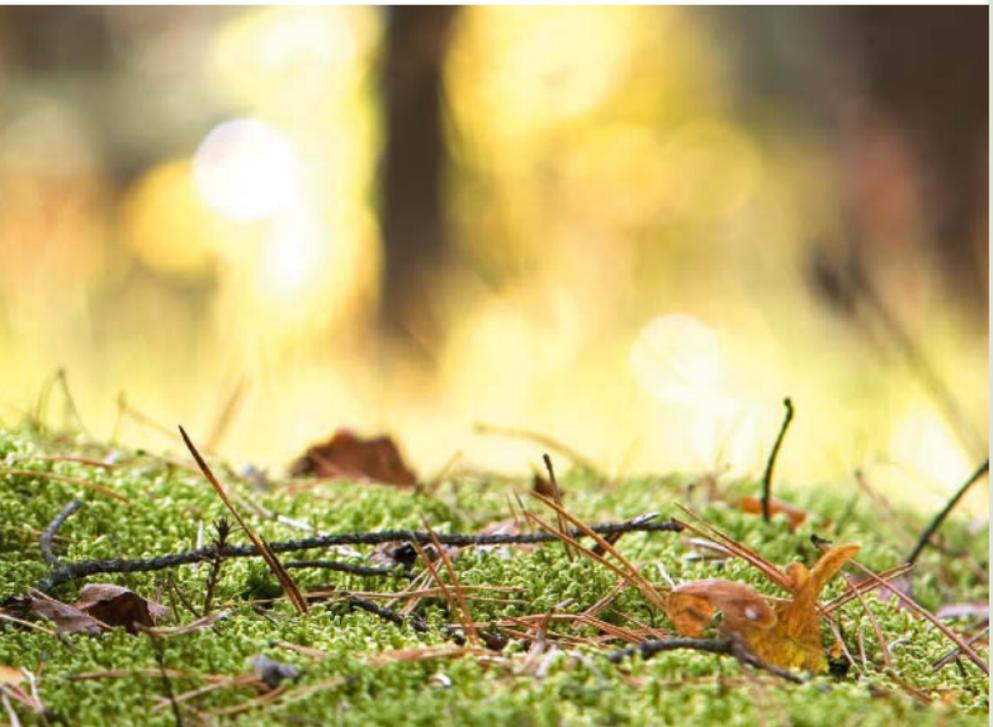


den Pflanzen, die Zucker in Form von Stärke speichern, bilden Pilze (wie Tiere) Glykogendepots. Zudem bestehen die Zellwände der Pilze nicht aus Zellulose, sondern größtenteils aus Chitin, einem Stoff, aus dem auch die Panzer der Insekten bestehen. Aufgrund der vielen biologischen Gemeinsamkeiten stehen die Pilze verwandtschaftlich sogar den Tieren näher als den Pflanzen.

DIE PILZE IN DIESEM BUCH

Nur ein kleiner Teil der Pilze lässt sich ohne mikroskopische Hilfe mit bloßem Auge erkennen: die Familie der Großpilze, die in Europa etwa 3000 Arten umfasst. Davon ist nur ein Bruchteil in unseren Breiten zu finden, und von ihnen handelt dieses Buch. Geordnet sind sie, um das Bestimmen zu erleichtern, nach optischen Gesichtspunkten, die in manchen Fällen von der wissenschaftlichen Einteilung abweichen.

Röhrlinge erkennt man an der schwammartigen Fruchtschicht auf der Unterseite des Hutes, die aus vielen, dicht stehenden Röhren besteht. Die Kremplinge (siehe Seite 172/173, 174/175) und die Schmierlinge (siehe Seite 118/119) stehen den Röhrlingen verwandtschaftlich nahe. Da sie aber Lamellen haben, werden sie im Buch bei den Lamellenpilzen ohne Ring behandelt.



BESTIMMUNGSHILFEN

Alle vier Arten rechts im Bild, Fliegenpilz, Zunderschwamm, Geweihförmige Holzkeule und Krause Glucke, gehören zu den Pilzen. Sie zeigen das breite Spektrum an Formen und Farben der Pilze. Um korrekt bestimmen und Arten, die sich ähnlich sehen, unterscheiden zu können, muss man bestimmte Merkmale beachten. Folgende Fragen können dabei hilfreich sein:

- Ist der Fruchtkörper in Hut und Stiel gegliedert oder weist er eine andere Form auf, etwa Korallenform (siehe Seite 204–207), Becherform (siehe Seite 242–245), Konsolenform (siehe Seite 198–203) oder Gehirnform (siehe Seite 208/209)?
- Wie ist der Hut geformt?
- Besteht die Fruchtschicht aus Lamellen, Röhren, Leisten, Stacheln oder sieht sie anders aus?
- Wie ist das Aussehen der Lamellen oder Röhren?
- Befindet sich am Stiel ein Ring?
- Wie ist die Oberfläche des Stiels beschaffen?
- Wie ist der Stiel geformt?
- Welche Farbe hat das Fleisch? Verfärbt es sich im Anschnitt oder auf Druck?

Wichtig: Bestimmen Sie eine Pilzart nie anhand eines einzigen Fruchtkörpers. Wegen der hohen Variabilität könnte dies zu gefährlichen Verwechslungen führen.

Hutpilze

Die Fruchtkörper der meisten Pilze, die als Speisepilze gesucht werden, sind in Hut und Stiel gegliedert.

Hutform: Sie variiert meist zwischen jungen und älteren Exemplaren der gleichen Art. Detail-Illustrationen der wichtigsten im Folgenden genannten Hutformen finden Sie auf der hinteren Umschlagklappe. Junge Fruchtkörper haben meist einen kugeligen bis halbkugeligen Hut, der sich im Lauf der Reife nach außen und oben ausdehnt und dadurch zuerst eine gewölbte (schirmförmig ausbreitet), schließlich eine flach ausgebreitete Form annimmt. Ist die Oberseite stark vertieft, spricht man von einem trichterförmigen, bei mäßiger Vertiefung von einem schüsselförmigen Hut. Bei einem gebuckelten Hut erhebt sich im Zentrum der Wölbung ein Buckel, ein kegelförmiger Hut weist einen spitzen Scheitel und schräg verlaufende Seiten auf. Ist



Der Fliegenpilz ist ein typischer Pilz mit Einteilung in Hut und Stiel. Er wächst vor allem bei Fichten.



Die Krause Glucke erinnert im Aussehen an einen Badeschwamm, ist aber ein schmackhafter Speisepilz.



Der Zunderschwamm, ein Porling, befällt liegende und stehende Stämme. Er erzeugt Weißfäule.



Die Geweihförmige Holzkeule ähnelt den Geweichschaukeln von Elchen. Ihr zähes Fleisch ist ungenießbar.

ein halbkugelige Hut etwas höher als breit, bezeichnet man ihn als glockig, ist er sehr viel länger als breit, ist er walzenförmig.

Hutoberseite: Sie kann flockig, schuppig oder samtig bereift, aber auch glatt und glänzend sein. Bei manchen Arten haben die Fruchtkörper bei feuchtem Wetter eine schleimige, schmierige Hutoberseite, bei trockener Witterung ist sie dagegen matt. Gibt die Huthaut während des Wachstums nicht nach, reißt sie ein, dabei können radiale Risse oder feinere bis grobere Felder entstehen. Als Überreste der Gesamthülle (siehe Seite 10) können manche Arten wie der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*, siehe Seite 76/77) Flocken auf

Fichten-Steinpilz II (S)

Boletus edulis

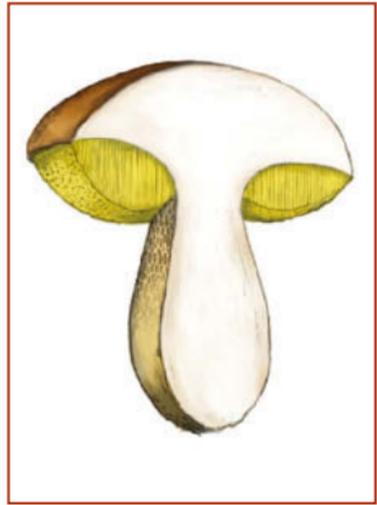
Der Steinpilz verkörpert in seiner Optik und Form, mit dem gewölbten Hut und dem bauchigen Stiel, das klassische Bild eines Pilzes. Seinen deutschen Namen verdankt er dem steinähnlichen Aussehen des Hutes, welches besonders bei jungen Vertretern gut zu erkennen ist. Steinpilze gehören bei uns zu den beliebtesten Speisepilzen. Da sie vor allem in der Nähe von Städten gern gesucht werden, ist ihr Bestand in den letzten Jahren gesunken. Heute stehen sie deshalb unter Schutz.

VORKOMMEN in ganz Europa verbreitet, häufig, in der Nähe von Städten selten; Nadel- und Mischwälder; Mykorrhizapilz vor allem der Fichte, auch der Kiefer und anderer Nadelbäume, seltener der Rotbuche; auf mäßig sauren bis sauren Böden



GRÖSSE Stiel 5–15 cm lang, 2–7 cm Durchmesser; Hutdurchmesser 8–25 cm

MERKMALE Hut anfangs hellbraun, später unterschiedlich braun gefärbt; jung halbkugelig, ältere Exemplare flacher gewölbt; Hutoberseite samtig, glatt, bei Trockenheit auch etwas uneben, bei feuchtem Wetter leicht klebrig; Hutsaum schmal, weiß, häutig. Poren und Röhren jung weißgrau, werden während des Reifens immer gelblicher bis schmutzig olivgrün; am Stiel ausgebuchtet angewachsen. Stiel weißlich bis hell rotbraun, im oberen Drittel manchmal mit undeutlichem Stielnetz; jung bauchig, später zylindrisch mit abgerundeter Basis. Fleisch weißlich, bei älteren Fruchtkörpern im Hut etwas rotbräunlich; jung fest, später schwammig; Geruch angenehm würzig nach Pilz, Geschmack mild nussig. Sporenpulver olivbraun



Die jung weißlich grauen Röhren werden im Alter gelblicher.

VERWENDUNG essbar; begehrter Speisepilz, ist für alle Zubereitungsarten geeignet; lässt sich gut trocknen und einfrieren, ist einige Tage im Kühlschrank haltbar; ist leider oft von Maden befallen; Rohgenuss kann zu Magen-Darm-Problemen führen

VERWECHSLUNGSGEFAHR mit dem ungenießbaren, sehr bitter schmeckenden Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*, siehe Seite 52/53), die Röhren älterer Gallenröhrlinge verfärben sich aber nicht gelbgrün, sondern rosa-bräunlich

BEOBSACHTUNGS-/SAMMELZEIT

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Typisch

Fleisch und Röhren des Fichten-Steinpilzes verändern im Anschnitt oder auf Druck ihre Farbe nicht. Die Art wächst oft in der Nähe von Fliegenpilzen.

Dunkelvioletter Schleierling (H) (S)

Cortinarius violaceus

Der auffällig gefärbte Dunkelviolette Schleierling ist leicht zu bestimmen. Da er heute gebietsweise äußerst selten ist, steht er in Deutschland unter Schutz und sollte trotz Genießbarkeit unbedingt geschont werden. Wegen seines besonderen Aussehens freut sich jeder, wenn er diesen Pilz in der Natur entdeckt.

VORKOMMEN in Europa weit verbreitet, in Deutschland eher in montanen Lagen; bildet oft Hexenringe in moosreichen Laub- und Nadelwäldern, auch in Mooren; Mykorrhizapilz



GRÖSSE Stiel 6–12 cm lang, 1–2 cm Durchmesser; Hutdurchmesser (4–) 12–15 cm

MERKMALE Hut jung dunkel blauviolett, bei alten Fruchtkörpern manchmal auf der Hutmitte mit bräunlichen Tönen; anfangs halbkugelig bis glockig, dann gewölbt bis flach ausgebreitet, gelegentlich schwach gebuckelt; Hutrand lange eingebogen; Hutoberseite trocken, jung filzig, alt verkahlend; fleischig. Lamellen dunkel blauviolett, alt durch die Sporen rostbraun; ausgebuchtet; weit stehend; unterschiedlich lang; dick; bauchig. Stiel dunkelviolett, von der faserigen Ringzone abwärts oft genattert; zylindrisch, oft mit Knolle; Oberfläche leicht samtig. Fleisch blauviolett; Geruch intensiv nach Zedernholz, Geschmack unangenehm. Sporenpulver rostbraun

VERWENDUNG bedingt essbar; wird von vielen wegen des Geschmacks nach Zedernholz abgelehnt; sollte geschont werden

VERWECHSLUNGSGEFAHR aufgrund seines charakteristischen Aussehens kaum zu verwechseln, am ehesten noch mit den ebenfalls violetten, aber giftigen Arten Lila Dickfuß (*Cortinarius traganus*, siehe Seite 168/169) und Bocks-Dickfuß (*Cortinarius camphoratus*); Letzterer wächst an ähnlichen Standorten von September bis November; unerfahrene Sammler können die Art mit dem Violetten Rötelritterling (*Lepista nuda*, siehe Seite 134/135) verwechseln, dessen Hut ist aber stets kahl

BEOBSACHTUNGS-/SAMMELZEIT

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Typisch

Der Pilz ist in allen Teilen blauviolett gefärbt. Die Oberseite des Hutes ist stets feinschuppig bis feinfilzig.



Falscher Pfifferling (¶¶)

Hygrophoropsis aurantiaca



BEOBSACHTUNGS-/SAMMELZEIT

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Der Falsche Pfifferling trägt seinen Namen zurecht, denn er sieht dem Echten Pfifferling zum Verwechseln ähnlich. Wegen der fast regelmäßig gegabelten Lamellen wird er auch Gabelblättling genannt. Er hat zwar Lamellen, wird aber den Röhrenpilzen zugerechnet.

VORKOMMEN in Mitteleuropa weit verbreitet, lokal sehr häufig; gesellig in Nadelwäldern aller Art, seltener im Mischwald; Saprobiont vorwiegend auf dem Boden in der Nadelstreu, auch an morschem Holz, auf alten Sägeplätzen im Wald; vor allem auf sauren Böden

GRÖSSE Stiel 2–6 cm lang, 0,5–1 cm Durchmesser; Hutdurchmesser 2–8 cm

MERKMALE Hut hellgelb bis kräftig orange; jung flach, auffallend kreisrund, später im Zentrum schwach trichterförmig, wellig verbogen; Hutoberseite feinfilzig, trocken, glanzlos; Hutrand auch bei älteren Fruchtkörpern oft noch eingerollt bis eingebogen. Lamellen meist kräftig orange, später heller; am Stiel herablaufend; relativ eng stehend, dünn; mehrfach gegabelt. Stiel wie Hut gefärbt, nach unten dunkler; zylindrisch, verjüngt sich etwas nach unten; oft gebogen, zentral oder etwas seitlich versetzt; glatt, fein samtig. Fleisch rötlich-gelblich; ziemlich weich und zäh, Geruch und Geschmack unauffällig. Sporenpulver weißlich

VERWENDUNG bedingt essbar; eignet sich nur als Mischpilz; ist schwer verdaulich, sollte deshalb nicht in größeren Mengen verzehrt werden, kann sonst zu Verdauungsstörungen führen

VERWECHSLUNGSGEFAHR mit dem Echten Pfifferling (*Cantharellus cibarius*, siehe Seite 212/213), dieser hat aber weißes Fleisch sowie dicke gabelartig verzweigte Leisten, keine gegabelten Lamellen, außerdem wächst er nicht an Totholz

Typisch

Im Anschnitt erkennt man das orangefarbene Fleisch, ein gutes Unterscheidungskriterium zum Echten Pfifferling. Die Farbe des Hutes wird bei älteren Fruchtkörpern zum Rand hin oft blasser.

PILZE

Die wichtigsten Arten
entdecken und bestimmen



- ▶ Eine Expertenauswahl der wichtigsten Pilzarten Mitteleuropas zeigt all die Exemplare, die Sie in der Natur entdecken und bestimmen können
- ▶ Atemberaubende Fotografie und spannende Infotexte ermöglichen einzigartige Einblicke in die Natur
- ▶ Das handliche Format und der robuste Umschlag eignen sich ideal zur Mitnahme nach draußen

GU

WG 422 Naturführer
ISBN 978-3-8338-2613-9



9 783833 826139



PEFC
PEFC/04-31-1404

€12,99 [D]
€13,40 [A]

www.gu.de