

Kosmos Pilz — führer für unterwegs

KOSMOS



KOSMOS—NATURFÜHRER

165 Pilze einfach bestimmen

MIT 174 FARBFOTOS
UND 86 ZEICHNUNGEN

HANS E. LAUX



Symbole und Abkürzungen



essbare Arten, die ausreichend erhitzt (mind. 15 Minuten) allgemein problemlos vertragen werden. Vom Rohgenuss von Pilzen muss prinzipiell abgeraten werden. Selten kommen individuelle Unverträglichkeiten vor, z.B. Allergie gegen Pilzeiweiß.



kein Speisepilz, ungenießbar. Arten, die zwar keine Giftstoffe enthalten, die aber aufgrund ihres Geschmacks, ihrer Konsistenz oder ihrer Größe nicht als Speisepilze infrage kommen.



giftige Arten, die auch bei ordnungsgemäßer Zubereitung Vergiftungen hervorrufen können. Diese können harmlos (Magen-Darm-Störungen) bis tödlich verlaufen.

Im Falle einer **Pilzvergiftung oder des Verdachtes** darauf sollte man sich schnellstens mit der zuständigen Giftnotzentrale in Verbindung setzen ► **SEITE 168**.

In Deutschland sind einige Speisepilze gesetzlich geschützt und dürfen nicht oder nur für den Eigenbedarf in geringen Mengen gesammelt werden. Manche Pilzarten sind so selten, dass man freiwillig auf ihr Sammeln verzichten sollte.

Der Kosmos-Farbcode

LEBENSRAUM LAUB- U. MISCHWALD SEITE 8



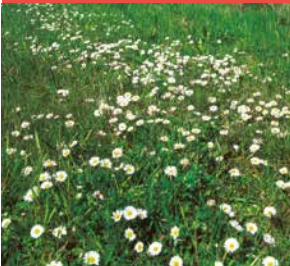
Die Pilzflora der Laubwälder hängt von den Bestand bildenden Bäumen wie Eiche, Buche und Birke ab. Sie besteht aus Boden bewohnenden Mykorrhizapilzen wie Birkenpilz und Frauen-Täubling sowie im Humus oder an Holz lebenden Zersettern wie Parasol und Austern-Seitling.

LEBENSRAUM NADELWALD SEITE 80



Lichte, moosreiche Nadelwälder sind im Allgemeinen ergiebiger als dunkle Forste mit reiner Nadelstreu. Junge Fichtenkulturen bringen bisweilen reiche Ernten an Steinpilzen oder Fichten-Reizkern, an Kiefern findet man die Krause Glucke und bei Lärchen den Gold-Röhrling.

LEBENSRAUM WIESEN U. GÄRTEN SEITE 118



Die meisten Grünflächen sind wegen starker Düngung pilzarm, dagegen können auf extensiven Viehweiden mancherorts Wiesen-Egerlinge in großen Mengen auftreten. Auf Natur belassenen Bergwiesen können oft noch Raritäten wie Saftlinge und Rötlinge gefunden werden.

LEBENSRAUM HOLZ SEITE 140

Auf lebenden und abgestorbenen Hölzern innerhalb und außerhalb des Waldes, ja selbst an verbaulichem Holz sind ganz besondere „Spezialisten“ am Werk. Diese können Parasiten wie der Schwefel-Porling oder Folgeersetzer wie der gefährliche Gift-Häubling sein.



LEBENSRAUM FEUCHTGEBIETE SEITE 158

In Feuchtgebieten, Mooren und an Gewässerrändern wachsen angepasste Pilzarten. Die meisten sind durch Entwässerungen und Stickstoffeinträge stark bedroht, zum Beispiel der Moor-Röhrling und der Erlen-Grübling.





A close-up photograph of a forest floor covered in vibrant green moss. Scattered throughout the moss are dry, brown pine needles and small twigs. On the far left edge, a portion of a bright red mushroom with white spots is visible. A white rectangular box is centered in the upper half of the image, containing the title and author information.

HANS E. LAUX

Kosmos Pilz -führer für unterwegs

KOSMOS

Was ist ein Pilz?

Da dem Pilz das Blattgrün fehlt, mit dessen Hilfe sich unsere Pflanzen ernähren, kann er die Stoffe, die er zum Leben und Wachstum braucht, nur in „fertiger“ Form aufnehmen. Er entzieht sie dem Substrat, auf dem er lebt (organische Abfälle, Laub- und Nadelstreu, totes oder lebendes Holz) mithilfe eines fädigen Geflechts, dem so genannten Myzel. Was man gemeinhin als „Pilz“ bezeichnet, ist nur der meist kurzlebige Fruchtkörper. Er erzeugt die Verbreitungsorgane, die Sporen.

Im Lauf der Entwicklung haben Pilze drei verschiedene Techniken des Nahrungserwerbs entwickelt:

1. PARTNERSCHAFT MIT BÄUMEN

(MYKORRHIZAPILZE): Bei dieser Lebensweise versorgt der Pilz den Baum mit Wasser und Mineralstoffen und bezieht als Gegenleis-

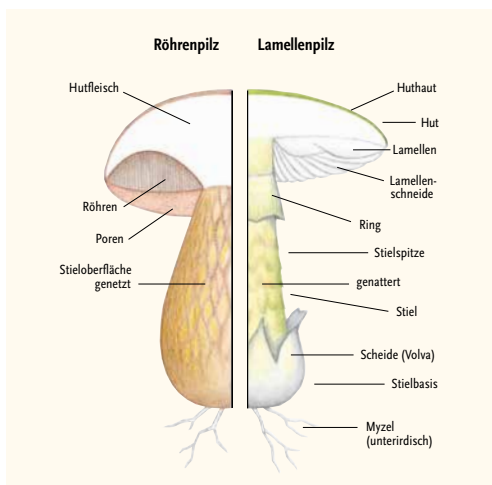
tung Kohlenhydrate und andere lebensnotwendige Substanzen, die er nicht selbst herstellen kann. Manche dieser Mykorrhizapilze kommen nur unter einer bestimmten Baumart vor, andere dagegen gehen mit mehreren Baumarten Partnerschaften ein.

2. ABFALLVERWERTUNG (MODER-PILZE):

Diese Pilze leben als Folgezersetzer von der Verwertung pflanzlicher Abfälle wie Laub- und Nadelstreu oder vermoderndem Holz. Das Myzel entzieht diesen Materialien Restnährstoffe und trägt so zu deren Abbau bei.

3. PARASITIMUS: Pilze, die in andere

Organismen (Wirte) eindringen, entziehen die benötigten Stoffe dem lebenden Wirt. Sie leben auf Kosten anderer und können erheblichen Schaden anrichten.



Inhalt

6	Mit dem Pilzfürher unterwegs	
8	In Laub- und Mischwald	
80	Im Nadelwald	
118	Auf Wiesen und in Gärten	
140	Am Holz	
158	In Feuchtgebieten	
168	Service	
169	Register	
III	Erklärung der Symbole	

Mit dem Pilzfürer unterwegs



Sehr viele Pilze können an ganz verschiedenen Stellen im, aber auch außerhalb des Waldes vorkommen, zum Beispiel auf Wiesen und grasigen Plätzen, an Wegrändern und auf Feldern. Oft werden Sie Pilze auch in Parkanlagen, auf Friedhöfen, Gartenplätzen und selbst im Zierrasen antreffen können – ein weites, schier unerschöpfliches Feld für den Pilzsammler.

Viele Pilze findet man nur in ganz bestimmten Waldtypen. So werden Sie einen Gold-Röhrling oder Edel-Reizker vergeblich im Laubwald suchen, einen Birkenpilz, Pfeffer-Milchling oder Morchel-Becherling nicht im Nadelwald antreffen. Einige Pilze wachsen gar nicht im Wald, sondern auf Wiesen und Weiden, in Parkanlagen oder Gärten, wie der Nelken-Schwindling oder der Große Scheidling. Der Stadt-Egerling kann sogar in der Stadt durch Teer und Asphalt brechen. Und dann gibt es da noch die Spezialisten, die an ganz bestimmte Baumarten oder Biotope gebunden sind: Birken-Porlinge

wachsen nur auf Birken, Erlen-Grüblinge nur im Feuchtgebiet unter Erlen und Schmarotzer-Röhrlinge nur parasitisch auf Hartbovistern.

DIE EINTEILUNG NACH LEBENSÄUMEN

Wir wollen es dem angehenden Pilzsammler leichter machen und haben die Pilze in diesem Buch nach ihrem Vorkommen eingeteilt. Bei manchen Arten war dies allerdings schwierig, da sie verschiedene Lebensräume besiedeln können. Hier haben wir uns dann für die Unterbringung in dem Lebensraum entschieden, in dem der Pilz am häufigsten zu finden ist. Der Schopf-Tintling zum Beispiel, ein echter „Allerweltpilz“, ist im Lebensraum „Wiesen und Gärten“ aufgeführt, denn hier kommt er vergleichsweise häufig vor. Sie können ihn allerdings auch im Laubwald finden. Wundern Sie sich auch nicht, wenn ein Holzbewohner wie das Rauchblättrige Schwefelköpfchen im Lebensraum „Nadelwald“ und nicht im Lebensraum „Holz“ aufgeführt

wird. Denn in der Natur findet man diesen Pilz oft im Nadelwald, ohne zunächst das im Boden liegende Holz zu erkennen.

Eine große Rolle für das Vorkommen eines Pilzes spielt die Bodenbeschaffenheit. Möglichkeiten zur Messung des pH-Wertes hat der Pilzsammler auf seinem Spaziergang meist nicht. Aber es gibt einige Pflanzen, die nur auf ganz bestimmten Böden wachsen. Heidelbeeren und Torfmoose zeigen beispielsweise sauren Boden an, der ideale Standort für den Fichten-Reizker. Im „sauren“ Nadelwald, wo der Rote Fingerhut wächst, da sind auch Kuhmaul, Steinpilz und Trompeten-Pfifferling nicht weit. Auf kalkreichen Böden, die eine sehr artenreiche Flora haben, findet man oft verschiedene Orchideen-Arten, Seidelbast und Waldmeister. Hier leben Satans-Pilz und Herbst-Trompete.

ZU DEN BESCHREIBUNGEN DER EINZELNEN ARTEN

Wir haben die Beschreibung des Pilzes unterteilt in:

MERKMALE Hier finden Sie die wichtigsten Bestimmungsmerkmale, anhand derer Sie den gefundenen Pilz erkennen können. Wie groß ist der Hut und welche Farbe hat er? Wie sehen Lamellen, Röhren und Poren aus? Wie lang ist der Stiel? Trägt er einen Ring? Steckt er in einer Knolle? Gibt es noch andere typische Erkennungsmerkmale?

VORKOMMEN Unter dieser Rubrik ist angegeben, zu welcher Jahreszeit mit dem Pilz zu rechnen ist. Die Erscheinungszeit kann allerdings nach Höhenlage und Witterung von den gemachten Angaben etwas abweichen. Hier finden Sie auch Angaben wie Bodenbeschaffenheit, ob der

Pilz einzeln oder gesellig vorkommt und ob er noch andere Lebensräume besiedelt.

WISSENSWERTES Für den Sammler ist von großer Wichtigkeit: Ist der Pilz essbar oder nicht? Worauf muss ich bei der Zubereitung achten? Welche Besonderheit zeichnet den Pilz aus?

DER TIPP FÜR UNTERWEGS Hier erfährt der Pilzsammler kurz und prägnant, worauf er beim Suchen und Sammeln achten muss. Gibt es einen giftigen Doppelgänger? Wie kann er unterschieden werden?

Und jetzt nichts wie hinein in feste Stiefel und passende Kleidung und mit Körbchen und Messer hinaus in die Natur. Doch halt - einen Rat möchte ich Ihnen noch auf den Weg geben: Sammeln Sie immer nur Pilze, die Sie ganz sicher kennen. Lassen Sie nicht sicher bestimmte Arten von einem Fachmann überprüfen. Möge das Buch viele Neugierige auf den Weg zum Pilzkenner führen.



Baumpilze sind meist ungenießbar, erfreuen aber das Auge, wie dieser leuchtende Schwefelporling.





In Laub- und Laubmischwald

Wenn die Knospen an den Bäumen aufbrechen und das Buschwindröschen zu blühen beginnt, sind hier bereits die ersten Schätze zu finden: Speise-Morcheln. Bis zum Spätherbst bietet dieser Standort einige der besten Speisepilze wie Parasol, Frauen-Täubling und Herbst-Trompete.



Rotfuß-Röhrling

Xerocomellus chrysenteron



Da der giftige Schönfuß-Röhrling an denselben Stellen vorkommt, sollten Sie sich dessen Merkmale gut einprägen: Sein Hut ist größer, der Stiel genetzt.



Das rötliche Stielfleisch ist typisch für den Rotfuß-Röhrling.

MERKMALE Der Rotfuß-Röhrling ist einer der kleinsten Röhrlinge. Der grau- bis mittelbraune Hut ist 3–8 cm breit, jung halbkugelig, später polsterförmig abgeflacht und oft felderig aufgerissen. Der zylindrische Stiel ist 3–10 cm lang und auf gelblichem Grund rötlich punktiert bis gestreift. Die Röhren sind hellgelb, alt olivgrün. Das gelbliche Fleisch verfärbt sich auf Druck leicht blau.

VORKOMMEN Der sehr häufige Rotfuß-Röhrling kommt von Juni bis November in Laub- und Nadelwäldern vor.

WISSENSWERTES Der Rotfuß-Röhrling ist ein besonders empfindlicher Pilz. Sein anfänglich festes Fleisch wird sehr schnell weich und matschig. Bei feuchter Witterung wird er oft von Goldschimmel befallen. Sammeln Sie daher nur junge Pilze, transportieren Sie sie vorsichtig (nicht übereinander liegend) und bereiten Sie sie zuhause sofort zu.

Schönfuß-Röhrling

Caloboletus calopus



Sie finden den Schönfuß-Röhrling besonders häufig auf nährstoffarmen Böden der Mittelgebirge und Alpen.

MERKMALE Der Schönfuß-Röhrling hat einen blassgrauen bis graubraunen, 10–20 cm breiten Hut, der anfangs halbkugelig, später polsterförmig ist. Der zylindrische bis bauchige Stiel ist 6–15 cm lang. Er ist oben gelb, im unteren Teil rot gefärbt und trägt eine Netzzeichnung. Die gelben Poren verfärben sich auf Druck ebenso blaugrün wie das gelbliche, bittere Fleisch.

VORKOMMEN Er erscheint von Juni bis Oktober vor allem im sauren Nadelwald in Berglagen, aber auch in Laubwäldern.

WISSENSWERTES Der Pilz ist aufgrund seiner Bitterkeit ungenießbar. Vermutlich verursacht er zudem Magen-Darm-Störungen. Er kann von oben gesehen mit dem ebenfalls giftigen Satans-Röhrling (→ S. 16) verwechselt werden. Da beide Arten nicht essbar sind, spielt die Verwechslungsmöglichkeit für den Pilzsammler jedoch keine Rolle.





Birkenpilz

Leccinum scabrum



Birkenpilze wachsen in feuchten, moosigen Birkenwäldchen. Verwenden Sie nur junge Hüte, der Stiel ist oft faserig und zäh.

MERKMALE Der Birkenpilz hat einen 5–15 cm breiten, gelb- bis graubraunen, polsterförmigen Hut. Der relativ schlanke Stiel ist 10–20 cm hoch und verjüngt sich nach oben. Er ist weißlich und mit grauen oder schwärzlichen Schüppchen bedeckt. Die Röhren sind bei jungen Pilzen weißlich, später ockergrau. Das Fleisch ist weiß und unveränderlich oder schwach rötend.

VORKOMMEN Der Birkenpilz ist weit verbreitet und wächst von Juni bis Oktober unter Birken in Parks, Gärten und Laubmischwäldern.

WISSENSWERTES Der Pilz ist in der Färbung sehr veränderlich: Der Hut kann hellbraun, aber auch dunkelbraun sein. Typisch ist jedoch der mit schwärzlichen Schüppchen bedeckte Stiel. Der Birkenpilz hat ein helles Fleisch, das sich beim Kochen im Gegensatz zum Hainbuchen-Röhrling nicht schwarz verfärbt. Da die Pilze schnell weich werden, muss man sie möglichst bald zubereiten.

Birken-Rotkappe, Heide-Rotkappe

Leccinum versipelle



Die Heide-Rotkappe ist an Birken gebunden, so dass Sie zuerst nach dem Baum und dann nach dem Pilz schauen müssen.



Rotkappen verfärben sich im Anschnitt grau-violett.

MERKMALE Der 5–30 cm große, orange- bis ockergelbe Hut der Heide-Rotkappe ist zuerst halbkugelig, dann polsterförmig. Er sitzt auf einem kräftigen, 8–15 cm langen Stiel, der bauchig bis zylindrisch und mit schwärzlichen Schuppen bedeckt ist. Die schmutzig weiße Röhrenschicht färbt sich mit zunehmendem Alter creme-grau. Das weiße Fleisch verfärbt sich im Schnitt langsam zu schwarzviolett.

VORKOMMEN Heide-Rotkappen erscheinen von Juni bis November und wachsen vereinzelt oder gesellig unter Birken.

WISSENSWERTES Nicht erschrecken: Bei allen Rotkappen färbt sich das Fleisch beim Kochen und beim Trocknen schwarz. Das kann vermieden werden, wenn die Pilzstücke kurz in mit Essig versetztem Wasser blanchiert werden. Sie sind roh gegessen stark giftig! In Deutschland ist die Art seltener geworden, während sie in Ost- und Nordeuropa noch häufig vorkommt.





Netzstieler Hexen-Röhrling

Boletus luridus



Den Netzstieler Hexen-Röhrling kann man auch an der roten Linie zwischen Hutfleisch und Röhrenschicht erkennen.



Die purpurrote Stielbasis kennzeichnet die Art gut.

MERKMALE Auffälligstes Merkmal des Netzstieler Hexen-Röhrlings sind die roten Poren und das Stielnetz. Der 5–20 cm breite Hut ist olivgelblich bis orangebraun und polsterförmig. Der Stiel ist 5–15 cm lang. Er ist oben gelblich, nach unten orangerot bis purpurn und mit einem roten Netz bedeckt. Poren und Fleisch verfärben sich bei Druck oder im Anschnitt dunkelblau.

VORKOMMEN Dieser Hexen-Röhrling erscheint von Mai bis Oktober in Laubwäldern, Parks und Gärten auf Kalkboden.

WISSENSWERTES Wie viele Röhrlingsarten mit roten Poren ist der Pilz im rohen Zustand giftig. Der wohl-schmeckende Pilz soll angeblich in Verbindung mit Alkohol – selbst zwei Tage vor oder nach der Pilzmahlzeit genossen – bei manchen Personen Vergiftungserscheinungen hervorgerufen haben. Gesicherte Fälle für diese Wechselwirkung gibt es aber nicht. Wer ihn verzehren möchte, sollte den Pilz vorher gründlich erhitzen.

Flockenstieler Hexen-Röhrling

Neoboletus erythropus



Verzichten Sie – wenn Sie sich nicht sicher sind – auf den Verzehr von Röhrlingen mit roten Poren, da es in dieser Gruppe auch einige Giftpilze gibt.

MERKMALE Der Flockenstieler Hexen-Röhrling trägt einen 5–20 cm großen, dunkelbraunen Hut. Der Stiel ist 4–15 cm lang, anfangs bauchig, später zylindrisch gestreckt. Er ist auf gelblichem Grund dicht mit karminroten Schüppchen bedeckt. Die Poren sind orange bis dunkelrot. Das feste, gelbe Fleisch verfärbt sich im Schnitt wie alle anderen Teile des Pilzes auch sofort dunkelblau.

VORKOMMEN Der Pilz erscheint von Mai bis Oktober auf sauren Böden hauptsächlich unter Buchen und Eichen, aber auch im Nadelwald.

WISSENSWERTES Der Flockenstieler Hexen-Röhrling kann aufgrund seiner dunkelbraunen Hutfarbe, des flockigen Stieles und des bis zur Stielbasis gelben Fleisches kaum mit anderen Hexenröhrlingen oder gar dem Satans-Röhrling (→ S. 16) verwechselt werden. Vermutlich wirkt sein buntes Farbspiel trotzdem abschreckend, denn er wird nur von wenigen Pilzsammlern beachtet.

