

Basic

Pilze

KOSMOS



**127
ARTEN**
für
deine
Jacken-
tasche

MARKUS FLÜCK

Basic

Pilze



127 ARTEN
für deine
Jackentasche

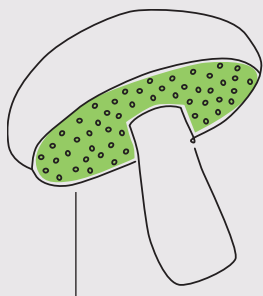
KOSMOS

Schnell zur richtigen Art mit dem **KOSMOS-FARBCODE**

MIT DEM KOSMOS-FARBCODE findest du dich in diesem Naturführer über Pilze ganz schnell zurecht. Die Einteilung in 3 große Gruppen vereinfacht das Finden der richtigen Art. Nicht die Farbe oder die Hutoberfläche ist bei der Bestimmung von Pilzen entscheidend. Nein, es ist die Hutunterseite, die den Unterschied macht. Schaust du dir den Pilz von unten an, siehst du, ob es sich um einen Röhren- oder Lamellenpilz handelt. Die Lamellenpilze sind mit den meisten Arten vertreten. Diese können in Untergruppen eingeteilt werden. Alle anderen Arten, die nicht in dieses Schema passen, werden in einer dritten Gruppe zusammengefasst.

SEITE 6 BIS 25

Röhrlinge



Hutunterseite mit
schwammartiger
Struktur

Wenn du den Hut dieser Pilzgruppe von unten betrachtest, erkennst du eine schwammartige Struktur, die sich leicht vom Hut ablösen lässt.

→ Zu diesen Pilzen gehört der bekannte Steinpilz, ein sehr beliebter Speisepilz. In dieser Gruppe findet man aber auch den giftigen Doppelgänger des Steinpilzes, den Gemeinen Gallenröhrling. Ebenfalls in diese

KURZINFO

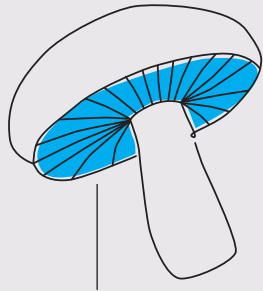
**Der Farbbalken
hilft bei der
Navigation durch
das Buch.**

Gruppe gehören der Rotfuß- und der Maronenröhrling, die beide gern gegessen werden. Die essbaren Rotkappen und Birkenpilze, als Raustielröhrlinge bezeichnet, runden diese Gruppe ab.

SEITE 26 BIS 99

Lamellenpilze

Wenn du den Hut bei dieser Pilzgruppe von unten betrachtest, erkennst du eine lamellenartige Struktur, die vom Stiel bis zum Hutrand ausgerichtet ist. Diese Lamellen oder Blätter, wie sie früher genannt wurden, können von weicher oder spröder Konsistenz sein. Außerdem werden gedrängt oder entfernt stehende Lamellen unterschieden. Ungleich lange Lamellen bezeichnet man als untermischt. Drei Untergruppen der Lamellenpilze – Täublinge/Milchlinge sowie Pilze mit beringtem oder unberingtem Stiel – machen es einfacher, eine Art zu finden.
→ Zu den Lamellenpilzen gehört der Reizker, ein beliebter



**Hutunterseite mit
lamellenartiger
Struktur**

Speisepilz aus der Gattung der Milchlinge. Der geschmacklich sehr scharfe und giftige Speitäubling ist auch ein Lamellenpilz. Wiesen-Egerlinge (Wiesenchampignons), ebenfalls beliebte Speisepilze, weisen erst rosa Lamellen auf, die dann aber zunehmend schwarz werden.

—> Tödlich giftige Arten wie Grüner- und Spitzhütiger Knollenblätterpilz lassen in dieser Gruppe aufhorchen. Beim Sammeln ist deshalb unbedingt Vorsicht angebracht!

SEITE 100 BIS 121

Weitere Pilze

In dieser Pilzgruppe gibt es Pilze mit Leisten, die an verkümmerte Lamellen erinnern, sowie Arten, die Stacheln auf der Hutunterseite aufweisen. Außerdem sind Pilze dabei, die nicht in das typische Schema »Stiel und Hut« passen.

—> Zu diesen Pilzen gehört als besonders beliebter Speisepilz der Echte Pfifferling oder Eierschwamm, wie er auch genannt wird. Ebenso vertreten sind die köstlichen Morcheln: Spitz- und Speisemorchel.

—> Ein weiterer Frühlingspilz, der in diese Gruppe passt, ist die sehr giftige Frühjahrsorchel.

—> Ein badeschwammartiger Pilz, die essbare Krause Glucke, weist nicht die typische Stiel-Hut-Pilzform auf.

Pilze ohne typischen Hut-Stiel-Aufbau



MIT VORSICHT ZU GENIESSEN

Pilze sammeln

Pilze sammeln ist eine sehr schöne Freizeitbeschäftigung, der oft auch Familien gern nachgehen. Schließlich sammle ich Speisepilze, um mir oder meiner Familie ein leckeres Essen zuzubereiten. Aber Vorsicht! Es gibt giftige bis tödlich giftige Arten, die sich oft nur durch kleine Merkmale von essbaren Pilzen unterscheiden.

Damit du sicher und erfolgreich ins Pilzesammeln einsteigen kannst, habe ich ein paar Tipps für dich:

→ Für Anfänger empfiehlt es sich, nur Röhrlinge zu sammeln. Sie sind deutlich ungefährlicher als Lamellenpilze. Es gilt aber in jedem Fall: Sammle nur, was du sicher erkennen kannst.

→ Ich verwende beim Sammeln einen Korb und keine Plastiktüte.

In der Plastiktüte wird der Zersetzungsprozess deutlich beschleunigt, was beim Verzehr der Pilze eine Lebensmittelvergiftung verursachen kann. Große Pilze drehe ich aus, kleine scheide ich über dem Boden ab.

→ Lasse deine Pilze unbedingt bei einer Pilzberatungsstelle, in Österreich in einer Pilzauskunftsstelle oder in der Schweiz bei einer Pilzkontrollstelle kontrollieren. Nur so kannst du die Pilze als Mahlzeit selber oder mit deiner Familie sicher genießen.

Sammle nur, was du sicher erkennen kannst.



RÖHRLINGE

schneller bestimmen



**Du hast einen Pilz
mit typischem
Hut-Stiel-Aufbau
gefunden.**



**Schaue dir die
Hutunterseite
genau an.**



**Findest du hier
eine schwamm-
artige Struktur,
ist es ein
Röhrling.
Falls nicht,
schaust du auf
S. 26/27 nach.**



AB SEITE 7

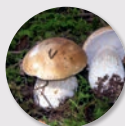
Leicht zu erkennende Röhrlinge



Hier findest du Röhrlinge für Anfänger wie Maronen- und Rotfuß-Röhrling sowie Ziegenlippe.

AB SEITE 12

Röhrlinge mit dickem Stiel



Hier findest du den Steinpilz und seinen giftigen Doppelgänger, den Gemeinen Gallenröhrling, sowie den giftigsten aller Röhrlinge, den Satansröhrling.

AB SEITE 18

Weitere Röhrlinge



Vor allem Schmierröhrlinge und Raustielröhrlinge wie die Rotkappe sind hier vertreten.

Hutoberfläche glatt, bei
Feuchtigkeit glänzend ———

Röhrlinge

Stiel un-
genetzt ———

Röhrenmündungen —→
auf Druck blauend



Maronen-Röhrling

Imleria badia



Hut 3-15 cm, dunkelbraun, kastanienbraun, Oberfläche samtig; Röhrenmündungen blassgelb, dann grüngelb.

Stiel Zylindrisch, blass marmorierter Grund, mit feinen Längsfasern bedeckt.

Fleisch Weiß bis blassgelb, jung fest, später weich, blauend; Geruch obstartig, milder Geschmack.

Speisewert Essbar.

→ **TYPISCH** Erscheint von Juni bis November in Nadel- und Laubwäldern. Durch den ungenetzten Stiel, die blauenden Röhrenmündungen und das blauende Fleisch ist er kaum zu verwechseln. Dieser Pilz ist leider stark mit Cäsium 137 belastet.



Röhrenmündungen auf Druck
nur selten blauend →



Rotfuß-Röhrling

Xerocomellus chrysenteron



Hut 3–10 cm, dunkelbraun, an Fraßstellen rötlich, Oberfläche feinfilzig, bei Trockenheit aufreißend; Röhrenmündungen jung blassgelb, später oliv, grobmaschig, eckig, auf Druck etwas blauend.

Stiel Gelblich, zylindrisch, mit unterschiedlichen Rottönen überhaucht.

Fleisch Blassgelb, manchmal schwach blauend; Geruch schwach, unbedeutend, säuerlicher Geschmack.

Speisewert Essbar.

→ **TYPISCH** Erscheint von Juli bis November in Nadel- und Laubwäldern. Dieser häufige Pilz gehört zu den begehrtesten Speisepilzen. Er ist jedoch oft madig und leicht verderblich. Das leichte Erkennen und sein oft massenhaftes Auftreten machen ihn beim Sammeln besonders beliebt. Im Herbst, wenn die Tage kälter werden, weisen die Stiele oft nur noch Gelbtöne auf.



Hutoberfläche
matt, feinfilzig

Stiel auffallend
fest, holzig

Röhren laufen →
in den Stiel über



Ziegenlippe

Xerocomus subtomentosus



Hut 3–12 cm, gelbockerfarben bis graubraun, Oberfläche feinfilzig, matt; Röhrenmündungen eckig, goldgelb.

Stiel Zylindrisch, gelbockerfarben, festfleischig, holzig, besonders an der Spitze rostbraun flockig, oft verbogen und Basis oft etwas zugespitzt.

Fleisch Weißgelb, im Stiel deutlich gelb, kaum blauend; Geruch schwach, milder Geschmack.

Speisewert Essbar.

➤ **TYPISCH** Erscheint von Juli bis Oktober in Nadel- und Laubwäldern. Gelegentlich weist die Ziegenlippe braunrosafarbene Hüte auf. Dann kann sie mit dem Rotfuß-Röhrling (*X. chrysenteron*, S. 7) verwechselt werden. Sie ist als Speisepilz dem Rotfuß-Röhrling ebenbürtig.



Stielspitze feinmaschig, weiß genetzt →



Fichten-Steinpilz

Boletus edulis



Hut 6–20 cm, jung oft weiß, dann braun, Oberfläche glatt, auch runzelig; Röhrenmündungen weiß, gelb bis olivgrün.

Stiel Weiß bis hellbraun, Spitze feinmaschig, weiß genetzt, bauchig, dann keulig bis zylindrisch.

Fleisch Fest, im Schnitt nicht verfärbend, im Alter schwammig; Geruch angenehm, nussartiger Geschmack.

Speisewert Essbar.

Verwechslungsgefahr mit dem schwach giftigen Gemeinen Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*, S. 13)! Der Fichten-Steinpilz ist der bekannteste unter den Röhrlingen und gilt als einer der besten Speisepilze überhaupt. Er ist in natürlicher Weise auf der Nordhalbkugel in großen Teilen Europas bis nach Marokko, in Asien sowie in Nordamerika und Mexiko verbreitet. Auf der Südhalbkugel ist sein Vorkommen



↑ Röhrenmündungen im Alter erst gelb, dann grün

nicht natürlich. Er wurde wahrscheinlich mit importierten Bäumen in den Ländern Neuseeland, Südafrika, Kenia und Simbabwe in der Mitte des 19. Jahrhunderts eingeführt. Unter dem Namen Herrenpilz ist er auch bekannt. Weiter ist der Fichten-Steinpilz in unseren Breiten oft gemeinsam mit dem Fliegenpilz anzutreffen.

→ **TYPISCH** Erscheint von Juni bis November hauptsächlich bei Fichten, ausgezeichneter Speisepilz, an Waldrändern, Verwechslungsgefahr!



Hutoberfläche
matt, feinfilzig

Röhrenmün-
dungen im
Alter gelblich

Stielnetz weiß bis
bräunlich →



Sommer-Steinpilz

Boletus aestivalis



Hut 8–25 cm, dunkelbraun, milchkaffeebraun, Oberfläche matt, feinfilzig, schuppig aufreißend; Röhrenmündungen jung weiß, dann gelblich bis grüngelb.

Stiel Hellbraun, Spitze mit weißem bis bräunlichem Netz überzogen, jung bauchig, dann keulig bis zylindrisch.

Fleisch Cremefarben, fest, bald schwammig; Geruch angenehm, milder Geschmack.

Speisewert Essbar.

→ **TYPISCH** Erscheint schon ab Mai bis August, besonders in Laubwäldern bei Buchen oder Eichen. Vom Fichten-Steinpilz (*B. edulis*, S. 10) unterscheidet sich der Sommer-Steinpilz durch die matte, oft leicht aufgerissene Huthaut und den dunkleren Stiel mit dem deutlichen Netz.



Röhren-
mündungen
blass rosa-
farben

Hutoberfläche
matt, feinfilzig

Grobes, dunkles, längs-
maschiges Stielnetz →



Gemeiner Gallen-Röhrling

Tylopilus felleus



Hut 5–12 cm, honiggelb bis hellbraun, Oberfläche matt, filzig; Röhrenmündungen blass- bis braunrosa, auf Druck bräunend.

Stiel Bis auf die hellere Spitze wie der Hut gefärbt, mit grobem, dunklem Netz überzogen, zylindrisch bis keulig.

Fleisch Weiß, kaum verfärbend; Geruch angenehm, sehr bitterer Geschmack.

Speisewert Giftig.

➤ **TYPISCH** Erscheint von Juli bis Oktober, in Nadelwäldern, auf kalkarmen Böden. In manchen Jahren ist der stattliche Pilz sehr häufig und verführt deshalb zum Sammeln. Trotz des bitteren Geschmacks und der rosafarbenen Röhren wird er von nicht versierten Sammlern leicht mit dem Fichten-Steinpilz (*Boletus edulis*, S. 10) verwechselt.