

Schnell zum Ziel

So finden Sie sich im Buch zurecht:

FARBCODE

Zum leichten Auffinden sind die in diesem Buch beschriebenen essbaren Pilze in drei gut zu erkennende Großgruppen eingeteilt, die über dem Text mit einer Farbleiste markiert sind. Die giftigen Doppelgänger im unteren Buchteil sind unabhängig von ihrer Zuordnung durch einen orangefarbenen Farbbalken gekennzeichnet.

Röhrlinge

Blätter- und Lamellenpilze

Nichtblätterpilze (Porlinge, Gallert-, Bauch- und Schlauchpilze)

NAMEN

In dieser Farbleiste stehen der deutsche (Gallen-Röhrling), und der wissenschaftliche (*Tylopilus felleus*) Name.

ERSCHEINUNGSZEIT Pilze wachsen in der Regel in einem jahreszeitlich begrenzten Zeitraum, der für jede Art angegeben ist. Je nach Witterung können diese auch etwas früher oder später wachsen.

VORKOMMEN Die meisten Arten sind auf ganz bestimmte Lebensräume spezialisiert, viele sogar an ganz bestimmte Bäume oder Böden gebunden.

HUTGRÖSSE Die Hutgröße (es ist der Hutdurchmesser aufgeführt) ist relativ schnell zu ermitteln und ein wichtiges Bestimmungsmerkmal. Ausnahmen von diesen Durchschnittswerten können jedoch vorkommen.

Der obere Buchteil enthält die essbaren, der untere die giftigen und ungenießbaren Arten. So lassen sich schnell alle im Text angegebenen Doppelgänger direkt miteinander vergleichen.



SYMBOL ESSBAR

Bezieht sich immer auf ausreichend gegarte Pilze (15 Min. bei > 60°C). Auch gute Speisepilze können roh giftig sein!



Fichten-Steinpilz, Herrenpilz *Boletus edulis*

HUT anfangs halbkugelig und weißlich, später polsterförmig, hell- bis dunkelbraun; Haut glatt, trocken, bei feuchtem Wetter und im Alter schmierig. **RÖHREN** lang, weißlich, später gelbgrünlich, am Stiel ausgebleicht; Poren eng, den Röhren gleichförmig, auf Druck nicht verfärbend. **SPORENPULVER** olivbraun. **STIEL** bis 20 cm lang, jung dickbauchig, später zylindrisch, im oberen Teil hellbräunlich mit weißlichem Adernetz, unten heller, Netz weniger deutlich bis fehlend. **FLEISCH** fest, später weich, weißlich, unter der Huthaut bräunlich; Geruch angenehm; Geschmack mild, nussartig. **VORKOMMEN** im Nadelwald und unter Buchen und Birken. **WERT** hervorragender Speisepilz. **VERWECHSLUNGEN** Vom Steinpilz gibt es mehrere selten zu findende Arten und Varietäten.

UNGENIESSBARER DOPPELGÄNGER
Es gibt keinen ähnlichen Giftpilz. Ein einziger Gallen-Röhrling (12 B) jedoch kann ein ganzes Pilzgericht mit seiner Bitterkeit verderben. Daher im Zweifelsfall einfach ein Stück vom Hutfleisch probieren – und der Fall ist klar!

12 A



Gallen-Röhrling *Tylopilus felleus*

HUT anfangs halbkugelig, dann polsterförmig bis ausgebreitet, hellbräunlich bis dunkel olivbraun; Haut trocken feinfaltig, bei Feuchtigkeit schmierig, nicht abziehbar. **RÖHREN** ziemlich lang, am Stiel ausgebleicht, im Alter kienförmig hervorstehend, Poren rundlich oder eckig, erst weißlich, dann rosa, an Druckstellen dunkler. **SPORENPULVER** rosabraun. **STIEL** 5–15 cm lang, kräftig, am Grunde bauchig verdickt, hellbräunlich mit dunklerem, grobem, hervorstechendem Netz. **FLEISCH** fest, weiß; Geruch angenehm; Geschmack sehr bitter. **VORKOMMEN** im Laubwald seltener, auf sauren Böden. **WERT** Der Gallen-Röhrling ist zwar nicht giftig, aber so gallenbitter, dass er nicht zum Verzehr geeignet ist.

ESSBARE DOPPELGÄNGER
Steinpilze (12 A, 14 A), Maronen-Röhrlinge (22 A), Birkenpilze (24 A) sowie Eichen-Rotkappen (26 A) sehen jungen Gallen-Röhrlingen täuschend ähnlich und werden auch häufig mit ihnen verwechselt. Keine dieser Arten hat ein grobes erhabenes Stiernetz und bitteres Fleisch.

12 B



SYMBOL GIFTIG



SYMBOL UNGENIESSBAR

Arten, die aufgrund von Konsistenz oder Geschmack nicht zum Verzehr geeignet sind oder deren Speisewert nicht sicher bekannt ist. Bei empfindlichen Personen können manche dieser Arten auch giftig wirken.



Maronen-Röhrling

Imleria badia

HUT jung halbkugelig, später polsterförmig, schließlich flach, schokoladen- bis dunkelbraun; Haut matt, feinsamtig, alt glatt und leicht glänzend, feucht schmierig. **RÖHREN** angewachsen, blassgelblich, später oliv; Poren jung weißlich, bald gelb-grünlich, auf Druck stark blauend. **SPORENPUVLER** olivbraun. **STIEL** 5–15 cm, zylindrisch, fest, dick oder schwächig, heller als der Hut, fein bräunlich gefasert oder fein samtig, ohne Netz. **FLEISCH** weißlich, fest, im Alter weich, im Schnitt etwas blauend; Geruch schwach fruchtig; Geschmack mild. **VORKOMMEN** ziemlich häufig im Nadel-, seltener im Laubwald, auf sauren Böden. **WERT** geschätzter Speisepilz. **VERWECHSLUNGEN** Die ähnlichen **Steinpilze** (12 A, 14 A) haben am Stiel immer ein Netz.

Juni – November
Laub- und Nadelwald
Hut 5–15(–30) cm

UNGENIESSBARER DOPPELGÄNGER

Dieser leicht erkennbare Röhrling kann kaum mit Giftpilzen verwechselt werden, wenn man auf das Fehlen eines Stielnetzes achtet. Ähnlich ist allerdings der sehr bitter schmeckende **Gallen-Röhrling** (12 B), der das ganze Pilzgericht verderben kann.

22 A



Schwärzender Saftling

Hygrocybe conica (Hygrocybe nigrescens)

HUT jung kegelig bis glockig, alt mit aufgebogenem Rand und spitzem Buckel, nie flach werdend, gelb, orange, rot, oft streifig vermischt, eingewachsen faserig, vom Rand her langsam schwärzend. **LAMELLEN** weißlich bis gelblich, von der Schneide her im Alter schwärzend, aufsteigend, schmal angewachsen. **SPORENPUVLER** weiß. **STIEL** 3–10 cm lang, 0,3–0,8 cm breit, gelb bis gelborange, basal weiß, längsfaserig, von der Basis her schwarz verfärbend. **FLEISCH** gelb, bei Verletzung langsam schwärzend, auffallend brüchig, mild; Geruch unspezifisch. **VORKOMMEN** auf extensiv genutzten Wiesen und Weiden, seltener in lichten Laubwäldern, bisweilen auch in Vorgärten. **WERT** magen-darm-giftig. **VERWECHSLUNGEN** Der Schwärzende Saftling ist sehr vielgestaltig, sowohl Farbe als auch Größe betreffend.

Juni – November
Wiesen
Hut 2–8 cm

ESSBARER DOPPELGÄNGER

Die meisten Saftlings-Arten sehen ähnlich aus, so auch der essbare **Größte Saftling** (36 A), sie alle schwärzen jedoch auch im Alter nicht.

22 B





Orangegeletter Scheidenstreifling

Amanita crocea

HUT kegelig bis glockig, später gewölbt bis flach ausgebreitet, mit Buckel, orangefarben, orangegeletter oder orangebraun, selten mit weißen Hüllresten, Rand gerieft; Haut feucht schmierig, trocken glatt, kahl. **LAMELLEN** am Stiel frei, gedrängt, weiß. **SPOREN-PULVER** weiß. **STIEL** 10–15 cm lang, 1–2 cm breit, nach oben verjüngt, alt hohl, zerbrechlich, hutfarben, fein genattert; ohne Ring; Scheide hoch, lappig, außen weißlich, innen hutfarben. **FLEISCH** zart, brüchig, weiß; ohne besonderen Geruch und Geschmack. **VORKOMMEN** auf sauren Böden, vor allem bei Birken. **WERT** essbar, roh giftig! **VERWECHSLUNGEN** Kann mit ähnlichen Scheidenstreiflingen verwechselt werden, die jedoch alle gut gekocht essbar sind.

Juni – November
Laub- und Nadelwald
Hut 6–12 cm

GIFTIGE DOPPELGÄNGER

Ähnlich gefärbt sind der giftige **Narzissengelbe Wulstling** (88 B) und der Isabellfarbene Wulstling (*Amanita eliae*). Da sie einen vergänglichen Stielring haben, können sie bei Verlust desselben leicht verwechselt werden.

98 A



Spitzschuppiger Stachelschirmling

Lepiota aspera (Echinoderma asperum)

HUT jung glockig, alt flach ausgebreitet, auf hellem Grund mit gelb- bis dunkelbraunen, spitzkegeligen, abreibbaren Schuppen, Rand jung mit feinfädigem Schleier. **LAMELLEN** frei, sehr eng stehend, häufig gegabelt, weiß, später cremefarben. **SPOREN-PULVER** weiß. **STIEL** bis 12 cm lang, zylindrisch, erst voll, bald hohl, unterhalb des Rings haselnussbraun, darüber weißlich oder hutfarben; Ring breit, häutig, hängend, nicht sehr dauerhaft; Basis meist knollig. **FLEISCH** weich, weiß, etwas bräunend; Geruch und Geschmack widerlich. **VORKOMMEN** auch an Wegrändern und in Gärten. **WERT** magen-darm-giftig, zusätzlich mit Alkohol das Coprinus-Syndrom auslösend. **VERWECHSLUNGEN** Unter den Stachelschirmlingen befinden sich mehrere ähnliche Arten, die entfernter stehende Lamellen und keinen echten Ring haben.

August – Oktober
Laub- und Nadelwald
Hut 4–15 cm

ESSBARE DOPPELGÄNGER

Parasol (108 A) und **Safran-Grünspeerschirmling** (106 A) sind oft ähnlich, unterscheiden sich aber durch den beweglichen Stielring und angenehmeren Geruch.

98 B





Krause Glucke

Sparassis crispa

FRUCHTKÖRPER badeschwammartig, unregelmäßig kugelig, mit vielen dichtstehenden, bandartig gewundenen Ästchen, die aus einem kurzen dicken Strunk entspringen, grauweißlich, blass cremefarben, mit zunehmendem Alter mehr gelblich, oft mit fleischfarbenem Ton, die Ränder der Ästchen umgebogen und oft bräunlicher. **SPORENPUVLVER** weiß. **FLEISCH** weiß bis blass graucreme, durchwässert etwas marmoriert, alt etwas gummiartig-zäh; Geschmack mild; mit starkem aromatischem Geruch. **VORKOMMEN** in sandigen Nadelwäldern, am Fuß von Nadelbäumen, insbesondere Kiefern oder Lärchen. **VERWECHSLUNGEN** Ähnlich ist die ebenfalls essbare, noch größere Breitblättrige Glucke (*Sparassis laminosa*), die vor allem am Fuß von Weißtannen oder Fichten vorkommt, selten auch bei Eichen.

August – November
Nadelwald
Fruchtkörper 20–40 cm



GIFTIGER DOPPELGÄNGER

Junge Fruchtkörper der **Bauchweh-Koralle** (164 B) können jungen Krausen Glucken sehr ähnlich sehen, insbesondere wenn die Spitzen von Wildtieren abgefressen wurden.

162 A



Dreifarbige Koralle

Ramaria formosa

FRUCHTKÖRPER insgesamt korallenförmig, mit undeutlichem Stielteil und reichlich verzweigtem Astteil, Äste jung lachsfarben, rosa-orange, bald blasser und zunehmend ocker werdend, leicht brechend, Astspitzen lebhaft zitronengelb. **SPORENPUVLVER** ocker. **STIEL** nicht deutlich vom ästigen Fruchtkörperteil abgrenzbar, weiß bis schmutzig cremeweiß, mit einzelnen verkümmerten Astsprossen. **FLEISCH** im Strunk weiß, jung in den Ästen blass lachsfarben, alt auch dort weißlich; Geschmack mild, etwas säuerlich; Geruch unspezifisch pilzartig. **VORKOMMEN** in Laubwäldern auf Kalkboden, vor allem unter Buchen. **VERWECHSLUNGEN** Mehrere Korallenarten haben orange- bis lachsfarbene Äste mit gelben Spitzen, sowohl essbare als auch giftige. Am besten lässt man diese seltenen Korallen generell stehen.

August – Oktober
Laubwald
Fruchtkörper 8–15 cm



ESSBARER DOPPELGÄNGER

Die **Goldgelbe Koralle** (160 A) gehört zu den rein gelb gefärbten Korallen, die alle essbar sind. Man sollte aber Korallen wegen ihrer Seltenheit und der Verwechslungsgefahr nicht sammeln.

162 B