

Eine Handvoll Pilze

von Hans Grünwald

Der Butterpilz oder Butterröhrling

(*Ixocomus luteus* L.)

„Der Butterpilz gehört zum engsten Kreis der Anfängerpilze. Er ist häufig und nicht zu verkennen. Er ist standortstreu, d. h. er erscheint in jedem Jahre an den gleichen Stellen wieder.“ H. Jahn, S. 129)

Bei uns: Am häufigsten in der Spellener Heide; in Kiefernauflorstungen und sehr trockenen Heideflächen mit spärlichem Pflanzenwuchs.

Zeit: Schwerpunkt Ende August und September.

Aussehen: Meist so niedrig, daß der Stiel mit dem Ring schwer zu erkennen ist. Der stark gewölbte, oft schleimige Hut ist schokoladenbraun bis gelbbraun. Auf der Unterseite: deutlich gelb gefärbte, feine Röhren.

Bedeutung: Wohlgeschmeckender Speisepilz! Braune Haut des Hutes abziehen! Die hellen „weichfleischigen Pilze“ nicht waschen!



Der Butterpilz oder Butterröhrling



Stinkmorchel mit Aasliegen

Gemeine Stinkmorchel

(Phallus impudicus L.)

„Schon die menschliche Nase vermag den Standort einer reifen Stinkmorchel auf große Entfernung festzustellen. Umso stärker werden die mit ungleich feineren Geruchsorganen begabten Aasinsekten darauf aufmerksam gemacht. Eine eben aus ihrem Ei geschlüpfte Stinkmorchel wird nach kurzer Zeit schon von den geflügelten Liebhabern entdeckt.“ (H. Jahn, S. 78)

Bei uns: Besonders in Laubwäldern mit starker Bodenvegetation; auch versteckt in Weidehecken oder Grabenzonen; an verschiedenen Stellen des Landkreises.

Zeit: Frühsommer bis Herbst.

Aussehen: Weißer, schaumstoffartiger Stiel, hohl und porös, meist 15 cm hoch; darauf ein nahezu kegelförmiger Hut mit netz- oder wabenartiger Fläche, von olivgrüner oder graugrüner „Schmiere“ (Sporenmassel!) überzogen.

Besonderheiten: Der unterirdische „Lebensnerv“ (Myzelstränge!) erzeugt ein sog. Hexenei, aus dem dann der Pilz herauswächst. Er „schmilzt“ oft ebenso schnell dahin wie er entsteht. Der Pilz gehört zu den sogen. Rutenpilzen.

Bedeutung: Nicht genießbar!

Der Steinpilz

(Boletus edulis L.)

„Am besten schmecken die Steinpilze in Scheiben geschnitten und paniert wie Koteletts in der Pfanne gebraten.“ (H. Jahn, S. 141)

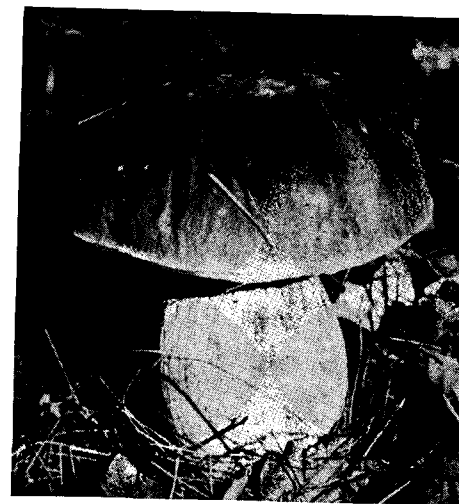
Bei uns: Die schönsten Steinpilze unter breit ausladenden Stieleichen, und zwar an den westlichen „Hängen“ der kuppenartigen Hügel in der Spellener Heide unweit der BP-Raffinerie, wo als verwandter Röhrling ja auch der Butterpilz vorkommt.

Zeit: Frühsommer bis Herbst.

Aussehen: Solider, stämmiger Pilz; bauchig gewölbter breiter Stiel mit deutlicher weißlicher Netzstruktur. Hut stark gewölbt, oben fast dunkelbraun, zu den Rändern hin heller. Röhren sehr eng und meist hellgelb. Weißes, wohlriechendes „Fleisch“. Oft von Maden zerfressen.

Bedeutung: Ausgezeichneter Speisepilz. Einer der Edlen im Reich der Pilze.

Rezept: Siehe Zitat oben!

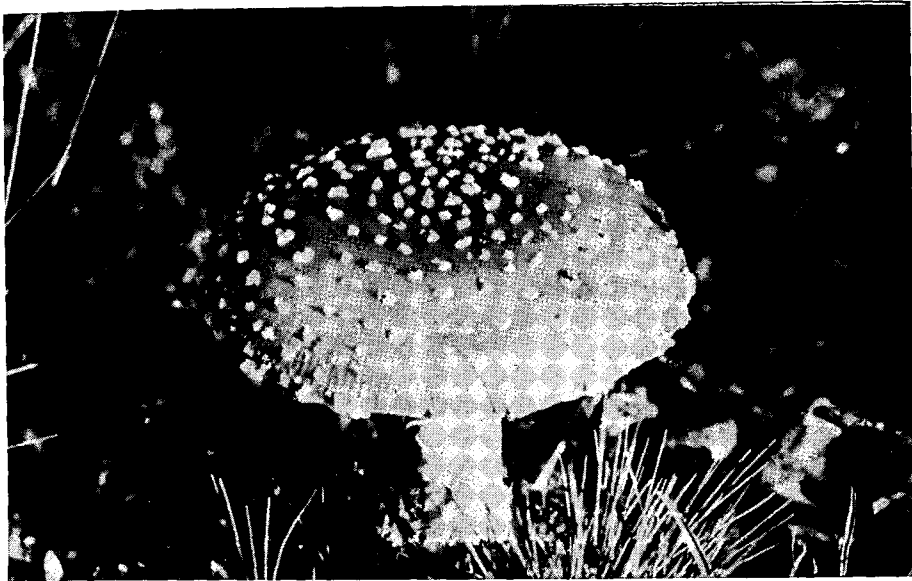


Der Stei. pilz

Der Fliegenpilz

(Amanita muscaria L.)

„Der Fliegenpilz ist das Urbild eines Pilzes, der Märchenpilz der Kinderzeit. Im Spätsommer und im Herbst schmückt er die Waldwege und Schneisen mit seinen leuchtenden roten Farben. Wer sich ein empfängliches Gemüt bewahrt hat, freut sich an der Pracht der Fliegenpilze und erkennt in ihnen Meisterwerke geheimer Schöpfungskräfte. Gefühllose Menschen zerschlagen und zertreten die stolzen Pilze.“ (H. Jahn, S. 267)



Ausgewachsener Fliegenpilz

Bei uns: An den verschiedensten Stellen zu finden, vor allem in lichten Birkenwäldern oder Kiefernheiden, z. B. in den Tester Bergen.

Zeit: Sommer bis Spätherbst!

Aussehen: Eine Beschreibung ist kaum nötig! Die orangegelben bis leuchtend roten, flach gewölbten Pilze mit den weißen Schuppen kennt wohl jeder. Es heißt, daß man ihn früher als Mittel gegen Fliegen verwandt habe. Man kochte Fliegenpilzhüte in gesüßter Milch und lockte damit diese lästigen Insekten an, die allerdings nur vorübergehend betäubt worden seien (Jahn). In Verbindung mit einer zünftigen Fliegenpatzche mag das Mittel nicht schlecht gewesen sein...

Bedeutung: Giftiger Pilz aus der Gruppe der Lamellenpilze.

Todesfälle sind wohl nachgewiesen! Als Gifte sind Pilzatropin und Muskarin zu nennen, die als Nervengifte lähmend wirken können. Besonderer Einfluß auf das Gehirn und das Nervensystem. Anzeichen einer Vergiftung schon kurz nach dem „Genuß“ (15–30 Min.; vergl. Jahn!). Erregungszustände, Muskelzuckungen, Sprachstörungen, Schlafsucht, sogar Ohnmacht, meist kein Erbrechen.

Erste Hilfe: Erbrechen hervorrufen! Tee oder Kaffee verabreichen! Kein Alkohol! Möglichst bald in ärztliche oder stationäre Behandlung begeben!

Der Hallimasch

(*Armillaria mellea* Vahl)

„Der Hallimasch kann in manchen Jahren in unglaublichen Mengen auftreten, so daß man ihn zentnerweise ernten kann. In bestimmten Waldteilen ist dann jeder Baumstumpf bedeckt mit dichtem Rasen von honigbraunen Pilzhüten. Der Forstmann ist über solchen Anblick weniger erfreut, als der Pilzsammler“ (H. Jahn, S. 206). Der Hallimasch ist ein „Holzerstörer“, auch in Obstgärten!

Bei uns: Besonders in Birkenzonen, vor allem im „Pilzgebiet“ der Spellener Heide, aber auch anderswo, etwa im Hünxerwald.

Zeit: Spätsommer bis Herbst.

Aussehen: Dieser „Ritterlingsartige“ unter den Lamellenpilzen lebt sehr gesellig auf verschiedenen Holzarten: auf Stümpfen, Stämmen oder Wurzeln. Mittelbraune Hüte mit faserigen Schuppen, die am Stiel zu finden sind, der ziemlich lang ist und im oberen Teil eine deutliche „Manschette“ besitzt. Hallimasch kann man oft geradezu mähen und damit seinen Beutel rasch füllen. Es ist aber zu beachten, daß er im rohen Zustand giftig ist.

Bedeutung: Gilt abgekocht oder abgebrüht als angesehener Speisepilz. In der Regel sammelt man nur die jungen Pilze, da insbesondere die Stiele älterer Exemplare ziemlich zäh sind.



Hallimaschgruppe auf Birken

Mit dieser Handvoll Pilze beschließen wir dieses kurze Kapitel aus der heimischen Pilzwelt mit ihren beachtlichen Gegensätzen. Den Freunden jener pflanzlichen Gebilde zur vorübergehenden Genugtuung, den Gegnern zum Wecken des Interesses, wenigstens im Hinblick auf ihre Beobachtungsfreude, die sie sicherlich besitzen... Mögen sie auf den gepriesenen Eiweißgehalt eines Pilzgerichtes auch verzichten, der Anblick hat seine eigenen Reize! —

Zitate aus Dr. Hermann Jahns ausgezeichnetem Buch „Pilze rundum“, Park-Verlag, Hamburg, 1949.

Aufnahmen: H. Grünwald nach Colordias.

Alle Pilze etwa $\frac{1}{2}$ der durchschnittlichen natürlichen Größe.