

Eine Handvoll Pilze

2. Teil

Von Hans Grünwald

1965 stellten wir im Heimatkalender fünf recht häufige Pilze unserer heimatlichen Landschaften vor: Butterpilz, Stinkmorchel, Steinpilz, Fliegenpilz und Hallimasch. In diesem Jahre sammelten wir eine weitere ‚Handvoll Pilze‘, und zwar wiederum jene seltsame Mischung beliebter Speisepilze und höchst gefährlicher Arten, wie sie bisweilen draußen ‚im Revier‘ friedlich nebeneinander zu finden ist.

Der Birkenpilz oder Birken-Röhrling

(*Trachypus scaber* Bull.)

„Zu den gewöhnlichsten ‚Birkenbegleitern‘ unter den Pilzen, deren Myzelfäden die feinsten Wurzeln der Birken umspinnen, gehört der Birkenpilz, einer der ersten Röhrlinge, die jeder Pilzsucher kennenlernt.“ (H. Jahn)

Bei uns: Besonders unter Birkengruppen in der Spellener Heide und in den Tester Bergen, aber auch an trockenen Stellen in Hünxe.

Zeit: Hochsommer, vor allem im September und Oktober.

Aussehen: Hell- bis dunkelbraune, deutlich gewölbte Kappe; sehr feine, weißliche Röhren; hoher und oft recht schlanker Stiel (in der Regel mindestens 10 cm lang), der sich nach oben zu leicht verjüngt. Hauptmerkmal: dunkelgraue bis schwarze „Flockenschuppen oder Fasern“ (Jahn), die sich vom hellen Untergrund gut abheben.

Bedeutung: Gern gesammelter Speisepilz. Junge Pilze am besten.



Junger Birkenpilz

Der Riesenschirmling oder Parasol

(*Lepiota procera* Scop.)

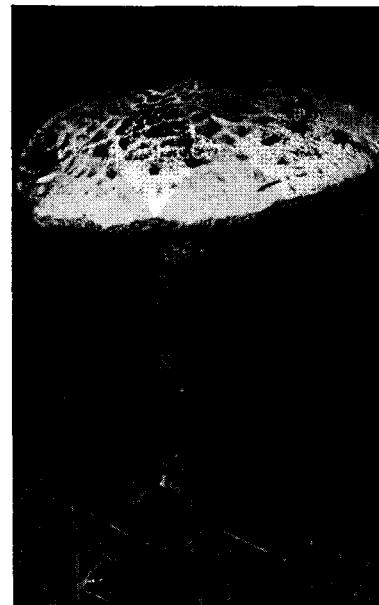
„Der Riesenschirmling ist in bezug auf seinen Standort nicht sehr wählerisch und kommt unter den verschiedensten Baumarten im Laub- und Nadelwald, auch auf fast freiem Gelände außerhalb des Waldes vor.“ (H. Jahn)

Bei uns: Öfter an Weg- und Ackerrainen in Bruckhausen und Bucholtswelmen.

Zeit: Hochsommer bis Spätherbst.

Aussehen: Groß und stattlich (bis 30 cm), Hut schirmartig ausgebreitet, mit mehr oder minder deutlichem Buckel in der Mitte. Die rindenartige Oberfläche reißt in braunen Schuppen auf, die weithin gut zu erkennen sind. Lange und zarte, hellbraune Lamellen. Sie strömen — wie der ganze Pilz — einen angenehmen Duft aus. Der schlanke Stiel ist im unteren Teil dunkel gebändert, was auf unserem Bild wegen der Fraßstellen nicht zu sehen ist. Der lockere Ring weist zwei Bänder auf und läßt sich am Stiel auf- und abbewegen. Es gibt ganz herrliche Exemplare bei dieser Pilzart.

Bedeutung: Der Parasol gilt, wenn er jung ist, als guter Speisepilz.



Riesenschirmling oder Parasolpilz

Empfindlicher oder Kahler Krempling

(*Paxillus involutus* Batsch)

„Der Empfindliche Krempling zählt zu den häufigsten Pilzen der Wälder. Er wird von vielen Pilzsammlern geschätzt und regelmäßig ohne Nachteil genossen. Bisweilen haben indessen einzelne Personen nach einer Mahlzeit von Kremplingen unter mehr oder minder heftigen Darmstörungen zu leiden.“ (H. Jahn)

Bei uns: An vielerlei Stellen, besonders an schattigen Standorten unter Laub- oder Nadelbäumen.

Zeit: Hochsommer bis Spätherbst.

Aussehen: Meist kräftig braun, aber auch heller braun, nicht sehr hoch; Hut später ziemlich flach, in der Mitte vertieft und am Rande deutlich eingerollt (Krempling!). Die Lamellen stehen nicht sehr dicht und laufen ein Stück am Stiel entlang. Der Pilz verfärbt sich an Berührungsstellen dunkelbraun (Empfindlicher Krempling!).



Kremplinge

Bedeutung: Kremplinge oder „Speckpilze“ werden häufig auf dem Markt angeboten. Roh sind sie aber giftig. Als Pfannengericht werden sie immer wieder gelobt. Im übrigen wird Abbrühen vor der Zubereitung empfohlen. Auch hier sollen nur junge und frische Exemplare verwandt werden.

Der Kartoffelbovist

(*Scleroderma vulgare* Horn.)

„In Färbung, Größe und Gestalt ist dieser Pilz einer Kartoffelknolle ähnlich. Er fühlt sich auch so hart an und wiegt in der Hand so schwer wie eine Kartoffel. Er hat eine weite Verbreitung auf der Erde und ist auch in Afrika, Amerika und Australien beheimatet. Nördliches Klima scheint ihm indessen nicht zu behagen“ (H. Jahn).

Bei uns: Häufig in lichten Wäldern und Heidezonen, auch an Wegrändern, besonders in den Gebieten um Bruckhausen, Hünxe und Gahlen sowie in der Spellener Heide.

Zeit: Von August bis Ende Oktober.

Aussehen: Der markante Hartbovist aus der Ordnung der Bauchpilze bildet seine Sporen im Innern des Fruchtkörpers. Tritt man darauf, so werden sie zur Reifezeit in einer richtigen dunklen „Rauchwolke“ herausgedrückt. Die Oberfläche ist fast rindenartig hart und in ein reizvolles Netzmuster aufgeteilt. Farbe durchweg mittelbraun, manchmal durch Algen grünlich überzogen.

Bedeutung: „Einwandfrei giftig“ (Jahn), vor allem roh genossen. Schon kleine Mengen können Schwindelgefühl, Ohnmachten, Sehstörungen und Erbrechen zur Folge haben (Jahn).



Kartoffelbovist

Der Gelbliche Wulstling oder Gelblicher Knollenblätterpilz

(*Amanita mappa* Batsch = *Amanita citrina*)

„Weit öfter als die lebensgefährlich grünen und weißen Knollenblätterpilze wird man im Walde den Gelblichen Wulstling antreffen“ (H. Jahn).

Bei uns: Vornehmlich im lichten Laubwald und unter Eichengruppen, z. B. in der Spellener Heide.

Zeit: August (auch früher) bis in den November hinein.

Aussehen: Dieser nahe Verwandte der beiden Knollenblätterpilze wurde früher als der gefährlichere bezeichnet. Heute soll aber feststehen, daß er der harmlosere ist.

Im Anfang ist der Hut halbkugelig gewölbt. In diesem Stadium besitzt der Pilz noch eine sehr deutliche, am oberen Stiel herabhängende Manschette, die aber später oft nicht mehr so ausgeprägt ist. Der 7 bis 12 cm lange Stiel wächst unten aus einer fast runden, dicken Knolle heraus, bräunlichen Schuppen bzw. Hüllresten.



Gelblicher Wulstling

die nach oben hin scharf umrandet ist (Wulst!). Bei den eigentlichen Knollenblätterpilzen weist die Knolle eine gezackte, scharfrandige Scheide (oberer Rand) auf. Hauptmerkmale: leichte gelbliche Färbung, flacher Hut (4 bis 10 cm), meist mit weißlich-gelben und später bräunlichen Schuppen, bzw. Hüllresten.

Das Pilzfleisch besitzt ganz eindeutig den Geruch roher Kartoffeln, wodurch man diesen Wulstling um so klarer bestimmen kann.

Bedeutung: Der Pilz gilt als ungenießbar. In größerer Menge soll er schwach giftig sein.

Aufnahmen: H. Grünwald

Zitate: Aus „Pilze rundum“, Park-Verlag Hamburg, von Dr. Hermann Jahn

Wir weisen auch auf das neue Taschenbuch von H. Jahn hin: „Wir sammeln Pilze“, Steckenpferdbücherei, Bertelsmann 1964