

Siegfried Holstein

## Hier spricht der Mykophilatelist

Wissenswertes über Pilze



Für diese Sonderveröffentlichung der Arbeitsgemeinschaft lag das

## Kompendium für Mykophilatelisten

von Dr. Siegfried Holstein zugrunde. Die Zusammenstellung über Pilze auf Briefmarken umfaßt zehn Bände und ist eine weltweit einzigartige Darstellung zum Thema:

Band 1: Das Reich der Pilze; Band 2: Pilze überall; Band 3: Pilze falsch – Pilze richtig; Band 4: Fungei – Pilze – Champignons; Band 5: Pilze – Lebensräume, Vorkommen und Speisewert; Band 6: Pilzmotive Russische Föderation und Nachfolgestaaten der Sowjetunion; Band 7: Register Europa in 2 Bänden; Band 8: Register Amerika in 2 Bänden; Band 9: Register Asien, Australien und Ozeanien in 2 Bänden; Band 10: Register Afrika in 4 Bänden

Einen sehr guten Einblick in die Sammlung gibt auch „[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de)“ (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die „Agrarphilatelie“ hat einen ersten Auszug aus dem Kompendium Ende 2011 und weitere Auszüge nach und nach veröffentlicht.

Möge Ihnen, sehr geehrter Leser, die Sammlung unseres Mitglieds Freude bereiten.

im April 2022

Klaus Henseler  
Redaktion „Agrarphilatelie“

## Inhalt

Kompodium für Mykophilatelisten	4
Pilze: Lebewesen auf Gratwanderung zwischen Pflanzen und Tieren	5
Böse Buben – Knollenblätterpilze	11
Giftige Häublinge und Schirmlinge	16
Von Morcheln und Lorcheln	20
Die Cortinarien – Pilze mit einem „Haarschleier“	27
Der Fliegenpilz und seine Verwandten	35
Riesenkeulen, Korallen und Glucken im Walde	44
Giftige Trichterlinge und Reißpilze	50
Satanspilz, Tintenschwamm und Teufelstabak	58
Herrenpilze und andere schmackhafte Röhrlinge	65
Champignons und Riesenschirmpilze – einfach köstlich	72
Eßbare Ritterlinge und verwandte Arten	77
Schmackhafte Pilze – auch ohne Röhren oder Lamellen	82
Beachten Sie bei Dünablättlern den Lamellenansatz	87
Vorrat für pilzarme Monate im Jahr anzulegen, lohnt sich	91
Literaturhinweise	95
Saftlinge in verblüffender Farbvielfältigkeit	96
Schwindlinge und Rüblinge contra Helmlinge	102
Kernpilze – von Holzkeulen bis zum Mutterkornpilz	107
Gallertiges – Zitterlinge, Ohrklappen und Hörnlinge	112
Eine besondere Laune der Natur – die Schleimpilze	115
Köstlichkeiten aus der Erde – die Trüffeln	119
Austernseitling & Co.	123
Trameten	127
Schlauchpilze als Becherchen in tollen Farben	131
Täublinge und Milchlinge – bunter geht's nicht	136
Raritätenkabinett – Seltene Pilze	144
Werbung für die Arbeitsgemeinschaft	150

# Siegfried Holstein

## Kompendium für Mykophilatelisten

Mit dem jetzt fertig gestellten Teil IX, ebenfalls bestehend aus zwei Bänden, bin ich dem Ziel der aufwändigen Erarbeitung eines Weltregisters aller mir bekannten postalischen Objekte mit Pilzen oder zum Thema Mykologie ein wesentlichen Schritt näher gekommen. Nun liegt also auch das Register für Asiens, Australiens und Ozeaniens einschließlich der Antarktis vor. Dabei erhält jedes erfaßte Objekt im Unterschied zu den üblichen neutralen Katalognummern zum Beispiel nach Michel, Gibbon, Scott oder Yvert eine eigene, aussagekräftige Registriernummer.

Neben der chronologisch geordneten fortlaufenden Nummerierung enthält sie einen dreistelligen Länderschlüssel und einen Hinweis, um welchen philatelistischen Beleg es sich handelt. Außerdem läßt sie bei Pilzen im Nebenmotiv eine Aussage zur Kategorie oder zum Thema zu. Die Angabe eines durchschnittlichen Händlerpreises in Deutschland für fast alle Objekte wurde beibehalten. Da die für den käuflichen Erwerb angegebenen Preise oft erheblich von bekannten Katalogpreisen abweichen, ist diese Angabe vor allem für Sammler, die eine Sammlung aufbauen und auch für Sammler, die ihre Sammlung veräußern möchten hilfreich.

Besonderen Wert habe ich neben der tabellarischen Erfassung auf die bildliche Darstellung fast aller postalischen Objekte in ausreichender Größe gelegt, wobei es für jede Abbildung in der Tabelle eine Angabe zu den Abmessungen im Original gibt.

Die Festlegungen für das gültige Binom der abgebildeten Pilzarten entsprechen dem derzeitigen Stand im Index Fungorum, die der trivialen Pilznamen erfolgten in Anlehnung an die im Abbildungsverzeichnis der Schwarzwälder Pilzlehrschau angegebenen. Neu ist die Angabe der Autoren zu den wissenschaftlichen Pilznamen.

Die Veröffentlichung weiterer Register-Bände, zum Beispiel Afrika betreffend, erfolgte im Jahre 2014. Der Bearbeitungsstand wird in der „[www. Mykotek.de](http://www.Mykotek.de)“ unter news ausgewiesen.

Ich bin mir nach wie vor bewußt, daß es bei einigen Sammlern noch etliche Belege geben wird, die ich einfach aus Unkenntnis ihrer Existenz nicht erfassen konnte, und deshalb bitte ich diese Sammlerfreunde, mich über meine e-mail „Holstein-med [@gmx.de](mailto:holstein-med@gmx.de)“ zu kontaktieren und mir diese Belege gegebenenfalls als Abbildung zur Vervollständigung zur Verfügung zu stellen. Außerdem bin ich für jeden konstruktiven Hinweis zur weiteren besseren Gestaltung dankbar.

## Pilze: Lebewesen auf Gratwanderung zwischen Pflanzen und Tieren

Vor etwa 600 Millionen Jahren besiedelten die ersten Pilze das Festland unseres Erdballs. Sie traten seitdem einen wahren Siegeszug an. Entwickelt haben sie sich aus ein- oder mehrzelligen im Wasser lebenden Organismen. Ihrer ungewöhnlichen Lebensweise geschuldet, bilden sie heute eine Lebewesen-Gruppe, die in ihrer Formenvielfalt seinesgleichen sucht: Mikropilze haben die Größe eines Bakteriums und unter den Makropilzen finden wir das größte Lebewesen auf unserem Erdball, einen Hallimasch, der im amerikanischen Bundesstaat Oregon auf einem Gebiet von über 800 Hektar wächst. Sein Gewicht wird von Experten auf 600 Tonnen geschätzt. Blauwale als die größten lebenden Säugetiere bringen es lediglich auf ein Gewicht von maximal einer Tonne.

Der Pilz als Lebewesen wächst im Verborgenen entweder unterirdisch als Myzel oder in Strukturen von Pflanzen und Tieren, im Holz, in Stängeln und Blättern, in Häuten, Schleimhäuten, Nägeln und Hörnern. Umgangssprachlich sind die mit dem bloßen Auge erkennbaren sogenannten Großpilze nur die Fruchtkörper des Pilzorganismus. Dagegen sind Mikropilze, also die Lebewesen, die mikroskopisch klein sind und zum Beispiel eine Vielzahl von Pflanzenkrankheiten hervorrufen, oft nur am Schadbild zu erkennen.



Kanada, 04.08.1989, FDC mit MiNr. 1142-1145

Guinea-Bissau, 13.05.1988, MiNr. 990-995



Pilze wurden seit der Antike auf Grund ihrer fehlenden Fortbewegung bis in die Neuzeit den Pflanzen zugeordnet. Von Pflanzen unterscheiden sie sich jedoch durch das Fehlen von Chlorophyll in ihren Zellen und damit der Möglichkeit zur Photosynthese und durch die Zellwände, die bei Pilzen aus Chitin und bei Pflanzen aus Zellulose bestehen. Nach neuesten Erkenntnissen stehen die Pilze den Tieren sogar näher als den Pflanzen, denn sie ernähren sich wie Tiere mit Hilfe von Enzymen von organischen Substraten. Sie sind in unserem Ökosystem von hervorragender Bedeutung im Abbau organischer Reste wie tierischer Ausscheidungen, toter Tiere und abgestorbener Pflanzen. Sie sind unsere wichtigsten natürlichen Recycler, indem sie diese Reste zu einfachen anorganischen Stoffen zersetzen und so als Mineralisierer den ökologischen Stoffkreislauf im Gleichgewicht halten. Ohne sie als Zersetzer riesiger Abfallberge würden wir auf unserer Erde nicht lange überleben können. Eine weitere Gemeinsamkeit mit den Tieren und damit auch uns Menschen ist, daß Pilze für die Kohlehydratspeicherung das Polysaccharid Glykogen benutzen, Pflanzen ist sie nur mit Stärke möglich.

Pilze sind also Lebewesen auf Gratwanderung zwischen Pflanzen und Tieren und so entschlossen sich die Wissenschaftler, ihnen 1969 ein eigenes Reich zu geben, ebenbürtig zu den Pflanzen (Plantae) und den Tieren (Animalia) als Pilze (Mycota oder Fungi).

Um nun Ordnung in dem Reich zu schaffen, werden die Pilze nach morphologischen, bioche-

mischen und neuerdings molekulargenetischen Merkmalen in Abteilungen, Klassen, Ordnungen, Familien und Gattungen gegliedert, wobei die im Jahr 2007 von 67 weltweit führenden Mykologen erarbeitete und zur Zeit gültige Systematik immer noch Gegenstand intensiver Forschung und Diskussion ist. Bisher sind etwa 120.000 Pilzarten bekannt und größtenteils benannt. Experten vermuten jedoch, daß man von der Existenz der doppelten Anzahl ausgehen kann. Es gibt also mehr Pilz- als Pflanzenarten auf unserem Planeten.



Die wichtigsten Fragen für den Pilzsammler sind allerdings weniger im molekulargenetischen Bereich oder im für ihn „chaotischen Pilzsystem-Dschungel“ zu suchen, sondern ihn interessiert, ob seine gesammelten Pilze essbar oder giftig sind. Das setzt nicht zuletzt eine sichere Artbestimmung voraus. Bedenkt man, daß in Mitteleuropa etwa 6.500 Großpilzarten vorkommen, so ist dies kein leichtes Unterfangen.



Ein wichtiges Merkmal dabei ist die Anlage der Sporen bildenden Schicht am Fruchtkörper. Diese Schicht bildet einerseits mikroskopisch kleine Ständer an Lamellen, in Röhren, an Stacheln oder in Bäuchen aus, die der geschlechtlichen Fortpflanzung dienenden Sporen enthalten oder bildet andererseits mikroskopisch kleine Schläuche mit Sporenhalt an Becherlingen, Morcheln, Lorcheln und Trüffeln. Dieser Unterschied ist deshalb so bedeutend, weil er die Klasse der Ständerpilze von der Klasse der Schlauchpilze trennt.

Zu den Ständerpilzen gehören also die Lamellen-, Röhren-, Stachel- und Bauchpilze und zu den Schlauchpilzen unter anderen die mit Abstand teuersten Trüffelarten.

Neben den Großpilzen, die uns in den Wäldern, auf Wiesen und Feldern, an Wegrändern und in Gärten und Parks begegnen, spielen für uns Menschen auch die Mikropilze eine herausragende Rolle. So wie sie uns leider sehr krank machen können, sind sie mit der Entdeckung des Schimmelpilzes Penicillin als Antibiotikum durch den englischen Arzt und Mikrobiologen Alexander Fleming zum Segen für die Menschheit geworden.



Penicillium expansum: Tschechische Republik,  
Sonderansichtskarte anlässlich des 7. IUMS-Kongreß,  
Prag 1994

gen können. Parasitär leben als gefürchtete Erreger von Pflanzenkrankheiten die Rost-, Brand- und die Mehltaupilze. Sie haben in der Vergangenheit durch epidemisches Auftreten ganze Ernten vernichtet und Hungersnöte verursacht.

Einen besonderen existenziellen Weg der Lebensführung haben die Mykorrhizapilze gefunden. Sie leben in enger Gemeinschaft mit Landpflanzen, über ein Geflecht im Wurzelbereich, der Mykorrhiza verbunden. Diese Partnerschaft wird Symbiose genannt und geht so weit, daß sie für das Überleben beider Partner notwendige Voraussetzung ist. Die Mykorrhizapilze gehören zu den Ständerpilzen mit den als Speisepilze geschätzten Arten, zum Beispiel Trüffel, Steinpilz, Rotkappe und Echter Pfifferling. Einige Pilzarten kommen

Schimmelpilze sind auch unerlässlich für die Käseproduktion von Camembert, Brie und Roquefort.

Außerdem sind Mikropilze in Form von Hefen unsere natürlichen Helfer beim Brot- und Kuchenbacken, bei der Weinherstellung und beim Bierbrauen. Doch das ist noch nicht alles. Zunehmend werden Pilze in der Biotechnologie zur Gewinnung organischer Säuren und Geliermittel eingesetzt.

Im Laufe der Entwicklung haben sich bei den Pilzen bezogen auf ihre Nahrungsquellen drei unterschiedliche Lebensweisen herausgebildet.

So unterscheiden wir die nützlichen Zersetzer, auch Saprobionten genannt, die ausschließlich tote organische Materie für uns recyceln von den Parasiten, die tierische und pflanzliche Organismen befallen und sie sogar zum Absterben bringen können.



ganz spezifisch als Begleiter an nur einer Gehölzart vor. Als Beispiel seien der Goldgelbe Lärchen-Röhrling und der Lärchenmilchling genannt.

Die Lebensgemeinschaft eines Pilzes mit einer Grünalge oder einem Cyanobakterium (früher Blaualge) führt zur Bildung einer Flechte (Lichen). Diese hochentwickelte Symbiosegemeinschaft ist so eng, daß man von einem Doppelorganismus sprechen kann. Da der überwiegende Teil einer Flechte aus Pilzmyzel besteht, welches auch den Habitus einer Flechte bestimmt, wurden die Flechten aus der Systematik des Pflanzenreichs herausgenommen und den Pilzen zugeordnet. Flechten werden im Deutschen nach ihrer Wuchsform benannt. So unterscheiden wir Krustenflechten, Laubflechten und Strauchflechten, zu denen auch die von Bäumen herunterhängenden Bart- und Bandflechten gezählt werden. Von Gallertflechten spricht man, wenn Flechtenarten in feuchtem Zustand eine gallertige Konsistenz annehmen.

Es gibt etwa 16 000 beschriebene Flechtenarten. Der hauptsächlichste Pilzpartner von ihnen gehört zur Klasse der Schlauchpilze, selten zu den Ständerpilzen oder zu asexuellen Pilzformen im Mikropilzbereich, den *Fungi imperfecti*. Die Flechtenpilze sind unbedingt auf ihren Partner, die Grünalge oder das Cyanobakterium angewiesen, sie kommen nicht freilebend in der Natur vor. Die Flechtenalgen leben dagegen durchaus auch ohne Symbiosepartner



Finnland, 08.09.2004, MiNr. 1716-1717 Bl. 35



Antarktis  
(Britische Gebiete),  
25.03.1985,  
MiNr. 152-155



in der Natur. Der Nutzen, den beide von einander haben, ist noch nicht endgültig geklärt. Den größten Vorteil hat wohl der Pilz, er ernährt sich, indem er der Alge den von ihr über Photosynthese produzierten Zucker entnimmt. Der Alge wird hingegen die Aufnahme von Wasser und Mineralien durch den Pilz erleichtert.

Flechten sind auf Grund ihrer hohen Empfindlichkeit gegenüber Luftverschmutzungen hervorragende Indikatoren zur Bestimmung der Luftqualität. Ansonsten sind sie sehr widerstandsfähig, so daß es ihnen gelingt, sich auch an extremen Standorten in Wüsten und in polaren Regionen anzusiedeln.

## Böse Buben – Knollenblätterpilze

Eigentlich gehört es zum fundamentalen Grundwissen eines jeden Pilzsammlers, die Merkmale der Pilze zu kennen, die in Mitteleuropa über 90% der tödlichen Vergiftungen nach Pilzgenuß verursachen. Aber leider sieht die Praxis anders aus. Die einen schützen sich sicher dadurch, daß sie überhaupt keine Blätterpilze verzehren und andere wiederum behaupten, nur Röhrenpilze und Champignons einzusammeln, weil sie diese vermeintlich sicher kennen. Und da geht das Dilemma los. Die häufigste Verwechslung geschieht nämlich mit Champignons, im deutschen Sprachraum auch als Egerlinge bezeichnet.



Kambodscha 20.03.2000, MiNr. 2067 – Bl. 268  
*Amanita phalloides*

Teilen weiß, bis auf die Huthaut, die auch elfenbeinfarben sein kann, es fehlt jedoch jede Spur von Grün. In dem Zusammenhang muß noch erwähnt werden, daß es in Vergangenheit viel Streit unter den Mykologen um seine Anerkennung als eigenständige Art gab. Heute wird er von der weißen Form des Grünen Knollenblätterpilz, dem Weißen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* var. *alba*) getrennt behandelt. Seine Ansprüche an den Standort unterscheiden sich insofern, daß er wärmere Lagen und dort Eßkastanien- und Eichenmischwälder bevorzugt.

Er ist aber in allen seinen



Moldawien 23.3.1996,  
MiNr. 194 *Amanita virosa*



Der dritte im Bunde ist der Kegelhütige Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*). Sein Bekanntheitsgrad steht zu Unrecht so weit hinter dem seines grünen Verwandten. Er besitzt sogar noch eine weitere nachgewiesene Giftstoffgruppe, die Virotoxine, und zum anderen ist die Verwechslungsgefahr mit Champignons durch seine rein weiße Farbe ungleich größer. In Deutschland ist die Art in höheren Lagen verbreitet und im Tiefland selten. Als Mykorrhiza-Pilz lebt er in Symbiose mit Nadelbäumen, vorzugsweise mit Fichten.

Immer wieder lassen sich leichtsinnige Pilzsucher von der erhabenen Schönheit der Knollenblätterpilze, ihrem honigsüßen Duft und nußartigen Geschmack dazu zu verleiten, sie auch zu verzehren. Von einer Geschmacksprobe, wie sie zum Beispiel bei Täublingen üblich ist, ob scharf oder mild, ist hier natürlich dringend abzuraten. Das Gift eines Pilzes reicht aus, um einen Menschen zu töten.

Die Begegnung mit Knollenblätterpilzen löst jedes Mal einen Schauer in mir aus und ich habe mich manches Mal gefragt, wo nehmen diese bösen Buben nur die Kraft her, ganze Familien auszurotten.

Nachfolgend nun der Steckbrief dieser furchtbaren Brüder.

Allen gemeinsam ist ein knollig verdicktes Stielende, das wie in einem aufgerissenen weißen Säckchen steht, die Botaniker nennen es Volva. Diese Volva steckt jedoch zuweilen tief im Humus und kann leicht beim oberirdischen Abschneiden des Pilzes übersehen werden. Deshalb Achtung: Stielbasis anschauen! Der Stiel trägt oft einen Ring oder eine herunterhängende Manschette und auf dem Hut können sich kleine weiße Hüllreste be finden. Dies sind allerdings unsichere Zeichen, denn sie können auch fehlen. Was die bösen Buben alle als untrügliches Zeichen besitzen, sind weiße und im Alter zumindest weißliche Lamellen. Das unterscheidet sie wesentlich von den Egerlingen, die nie weiße Lamellen haben.



Der bekannteste unter ihnen heißt Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Sein Hut kann einen Durchmesser von 15 Zentimeter erreichen, ist jung glockig, später aufgeschirmt und hell grünlich-oliv bis gelbgrün gefärbt. Das Fleisch ist bis auf den Bereich unter der Huthaut, die abziehbar ist, in allen seinen Teilen weiß, unter der Huthaut grün-gelb. Er kommt vom zeitigen Frühjahr bis in den Spätherbst hinein vor allem in Laub- und Laubmischwäldern vor. Er lebt vorzugsweise mit Eichen und Buchen als Mykorrhiza-Pilz in Symbiose. Seine Giftigkeit beruht auf den hohen Gehalt an Ama- und Phallotoxinen. 50GrammFrischpilz enthalten 5–7 Milligramm Amatoxin und das reicht, um ein Pilzgericht mit tödlichen Folgen zu zubereiten.

Die ganz besonders tückische Vergiftungs-Symptomatik wird als Phalloides-Syndrom bezeichnet. Sie besteht aus vier Phasen:

1. Phase      Latenzzeit bis zum Auftreten erster Symptome: 6–12 Stunden
2. Phase      Bauchschmerzen, Übelkeit, Koliken und Durchfall, Elektrolytverlust mit Wadenkrämpfen (12–24 Stunden)
3. Phase      2. Latenzzeit mit trügerischer Besserung, wiederum 12–24 Stunden
4. Phase      irreversible Leberschädigung mit Gelbsucht, Magen- und Darmblutungen, Nierenversagen, Bewußtseinstörungen und Tod nach 4 bis 7 Tagen im Leberkoma.

Damit es nicht zu diesem Ende kommt, ist Aufklärung der vielen Hobbypilzsammler in unserem Land oberstes Gebot. Dafür stehen Pilzberatungsstellen zur Verfügung. Und nicht zuletzt trägt auch diese kleine Publikation zum Erreichen dieses Ziels bei.



Bhutan 22.08.1989,  
MiNr. 1136 Amanita citrina

Der Vollständigkeit halber muß noch ein „Knoll“ erwähnt werden: Der Gelbe Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*). Bis auf die Giftigkeit besitzt er im Wesentlichen die Merkmale seiner bösen Brüder in der Familie der Amanitaceae – Blätterpilze. Sein Hut ist jung halbkugelig, dann aufschirmend und in der Farbe von zitronengelblich über hell grünlichgelb bis zu rein weiß. Oft finden sich Hüllreste auf der Huthaut. Die

Volva ist anliegend und verbleibt bei Aufnahme des Pilzes wie eine Eierschale zerbrechlich im Boden zurück. Ganz typisch ist sein Geruch nach Kartoffelkeimen. Er enthält die Substanz Bufotenin, ein Drüsensekret von Kröten, das sich bei oraler Aufnahme für uns Menschen als harmlos herausgestellt hat. Wegen seines dumpfen Geschmacks und der hohen Verwechslungsgefahr mit tödlich giftigen Amanita-Arten ist er für Speisewecke aber nicht geeignet. (146)

## Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Knollenblätterpilzen als Hauptmotiv

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Katalog	Wert	KZ	Währung	Format in mm	Deutscher Pilzname (trivial)
Algerien	21.	07.	1983	828	Afrika	0,8	(DA)	Dinar	30 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Angola	06.	12.	1993	946A+C	Afrika	500	NKz	Kwanza	31 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Angola	23.	09.	1999	1400	Afrika	1 Mill.	KZr	Kwanza Reaju.	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Antigua und Barbuda	26.	03.	2001	3425	Amerika	1,65	\$	Ostkarib. Dollar	28 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Belgien	14.	09.	1991	2470	Europa	14 (Fr)	(Franc)	51 x 45	Grüner Knollenblätterpilz	
Benin	17.	10.	1985	420 A	Afrika	40 F	CFA-Franc	30 x 41	Grüner Knollenblätterpilz	
Benin	17.	10.	1985	420 C	Afrika	40 F	CFA-Franc	30 x 41	Grüner Knollenblätterpilz	
Bhutan	22.	08.	1989	1156	Asien	25 nu	Ngultrum	43 x 29	Gelber Knollenblätterpilz	
Bosn. Serbische Rep.	26.	05.	2008	431	Europa	0,70 (M)	(Marka)	40 x 30	Grüner Knollenblätterpilz	
Bulgarien	19.	03.	1991	3886	Europa	5 CT	Stotinki	40 x 50	Grüner Knollenblätterpilz	
Bulgarien	19.	03.	1991	3887	Europa	10 CT	Stotinki	40 x 50	Frühlings-Knollenblätterpilz	
Deutsche Dem. Rep.	19.	03.	1974	1939	Europa	35 (Pf)	Pfennige	29 x 36	Grüner Knollenblätterpilz	
Ghana	18.	12.	1990	1456	Afrika	500 c	Cedi	43 x 29	Grüner Knollenblätterpilz	
Ghana	09.	07.	1997	2531	Afrika	550 c	Cedi	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz	
Grenada	21.	10.	2002	5081	Amerika	1,50	\$	Ostkarib. \$	28 x 42	Grüner Knollenblätterpilz
Grenada (Grenadinen)	12.	08.	2002	3813, Block 556	Amerika	6 \$	Ostkarib. \$	100 x 70	Grüner Knollenblätterpilz	
Guinea	20.	12.	1996	1612	Afrika	300 f	CFA-Franc	33 x 44	Kegelhütiger Knollenblätterpilz	
Guinea	08.	11.	1999	2559, Block 608	Afrika	3000 F	CFA-Franc	85 x 70	Gelber Knollenblätterpilz	
Malediven	02.	01.	2001	3690	Afrika	7 Rf	Rufiyaa	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz	
Mali	15.	03.	1996	1494	Afrika	225 F	CFA-Franc	43 x 28	Gelber Knollenblätterpilz	
Mali	15.	03.	1996	1493	Afrika	225 F	CFA-Franc	43 x 28	Grüner Knollenblätterpilz	
Mali	15.	03.	1996	1491	Afrika	225 F	CFA-Franc	43 x 28	Frühlings-Knollenblätterpilz	
Moldawien	23.	03.	1996	192	Europa	0,65 L	Leu	28 x 46	Grüner Knollenblätterpilz	
Moldawien	23.	03.	1996	194	Europa	2,4 L	Leu	28 x 46	Kegelhütiger Knollenblätterpilz	
Mongolei	01.	02.	2003	3445	Asien	400 TUG	Tugrik	39 x 22	Grüner Knollenblätterpilz	
Nevis	12.	08.	1997	1154	Amerika	1 \$	Ostkarib. \$	28 x 42	Grüner Knollenblätterpilz	
Niederländische Antillen	19.	02.	1997	889	Amerika	50 c	Cent	36 x 25	Kegelhütiger Knollenblätterpilz	
Paraguay	19.	01.	1985	3840	Amerika	4 Gs	Guarani	40 x 60	Grüner Knollenblätterpilz	
Polen	08.	05.	1959	1093	Europa	20 GR	Groszy	55 x 29	Grüner Knollenblätterpilz	
Rumänien	02.	12.	1989	U 1436	Europa	xxx	xxx	160 x 115	Grüner Knollenblätterpilz	
Rumänien	xxx	xxx	1993	U 1576	Europa	25 L	Rumän. Leu	160 x 113	Grüner Knollenblätterpilz	
Rumänien	xxx	xxx	1993	U 1576a	Europa	25 L	Rumän. Leu	160 x 113	Grüner Knollenblätterpilz	
Rumänien	05.	08.	1994	5010	Europa	280 L	Rumän. Leu	33 x 48	Grüner Knollenblätterpilz	

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Katalog	Wert	KZ	Währung	Format in mm	Deutscher Pilzname (trivial)
Rumänien	13.	09.	1994	U 1655	Europa	60 Lei	Rumän. Leu	160 x 115		Gelber Knollenblätterpilz
Russ. Föderation, Rußld	20.	08.	2003	1109	Europa	2,50 R	Rubel	33 x 33		Grüner Knollenblätterpilz
Sambia	09.	09.	2002	1412	Afrika	2500 K	Kwacha	43 x 29		Grüner Knollenblätterpilz
San Marino	18.	09.	1992	1517	Europa	xxx	xxx	29 x 38		Grüner Knollenblätterpilz
Sankt Vincent	23.	02.	1998	4313	Amerika	1 \$	Ostkar. \$	28 x 42		Grüner Knollenblätterpilz
Senegal	27.	08.	1999	1797	Afrika	60 F	CFA-Franc	30 x 40		Grüner Knollenblätterpilz
Senegal	27.	08.	1999	1799	Afrika	220 F	CFA-Franc	30 x 40		Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Sierra Leone	30.	09.	2009	5218	Afrika	1700 Le	Leone	41 x 31		Grüner Knollenblätterpilz
Sowjetunion	15.	05.	1986	5603v	Europa	4 K	Kopeken	28 x 40		Grüner Knollenblätterpilz
Sowjetunion	15.	05.	1986	5603	Europa	4 K	Kopeken	105 x 150		Grüner Knollenblätterpilz
Spanien	18.	02.	1994	3142	Europa	29 (Pta)	Peseta	41 x 29		Grüner Knollenblätterpilz
Südafrika (Ciskei)	01.	12.	1988	145	Afrika	16 c	Cent	31 x 48		Grüner Knollenblätterpilz
Tansania	14.	12.	1996	2515	Afrika	300 (Sh)	Shilling	29 x 43		Grüner Knollenblätterpilz
Togo	16.	11.	1995	2341	Afrika	200 F	CFA-Franc	29 x 43		Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Tschad	15.	04.	1996	1265	Afrika	150 F	CFA-Franc	30 x 43		Grüner Knollenblätterpilz
Tschad				1271, Block 244						
					Afrika	xxx	xxx	112 x 82		Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Tschad	15.	10.	1996	1399	Afrika	400 F	CFA-Franc	43 x 30		Grüner Knollenblätterpilz
Tschechoslowakei	05.	09.	1989	3018	Europa	1 Kcs	Koruna	28 x 34		Grüner Knollenblätterpilz
Tschechoslowakei	05.	09.	1989	3019	Europa	2 Kcs	Koruna	28 x 34		Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Türkei	16.	11.	1995	3063	Europa	5000 Lira		Türk. Lira	27 x 41	Grüner Knollenblätterpilz
Türkisch-Zypern	31.	03.	1997	444	Europa	15 Bin L	Bin Lira	27 x 41		Grüner Knollenblätterpilz
Uganda	26.	11.	2001	2430, Block 344						
					Afrika	3000 (Sh)		Uganda-Shill.	100 x 70	Grüner Knollenblätterpilz
Ungarn	30.	12.	1986	3871A+B	Europa	2 Ft	Forinth	29 x 40		Grüner Knollenblätterpilz
Vietnam (Soz. Republik)	21.	01.	1991	2276	Asien	300 d	Dong	32 x 43		Grüner Knollenblätterpilz
Vietnam (Soz. Republik)	21.	01.	1991	2277	Asien	1000 d	Dong	32 x 43		Kegelhütiger Knollenblätterpilz

## Giftige Häublinge und Schirmlinge

Häublinge sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze in ocker-, gelb- und rostbraunen Farben. Von den weltweit vorkommenden ca. 250 Arten konnten bisher 55 in Europa nachgewiesen werden. Sie leben als Bodensaprobionten auch an modernem Holz und sind überwiegend giftig bis tödlich giftig.

Der wohl giftigste unter ihnen ist der Gift-Häubling (*Galerina marginata*). In älteren Pilzbüchern wird er noch als Nadelholz-Häubling geführt. Das war sehr irreführend, denn er kommt tatsächlich auch auf Laubholzstubben vor, die vornehmlich vom für Speisezwecke geschätzten Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*) besetzt werden. Und so kam es selbst bei angeblich versierten Pilzgängern bis in die Neuzeit zu verhängnisvollen



Guyana MiNr. 2482

Verwechslungen mit tödlichem Ausgang. Beide Pilzarten können sich an einem Baumstumpf entwickeln, sehen täuschend ähnlich aus und werden bei nur flüchtigem Hinsehen mit nach Hause genommen und als vermeintlich köstliche Pilzmahlzeit zubereitet. Nur 100 Gramm Frischpilz vom Gift-Häubling reichen für einen letalen Ausgang des Verzehrs. Es ist das gleiche Gift, wie es sich in den Knollenblätterpilzen befindet, so daß es ein Phalloides-Syndrom auslöst. Das

wichtigste Unterscheidungsmerkmal befindet sich bei diesen beiden Arten am Stiel, der beim Stockschwämmchen unterhalb eines braunen Rings mit kleinen Schüppchen besetzt ist, währenddessen diese beim Gift-Häubling fehlen. Da diese Kenntnisse bisher zu wenig verbreitet sind, wird heute sogar vom Verzehr von Stockschwämmchen abgeraten, um jegliches Risiko einer Verwechslung auszuschließen.



Eine weitere hochgiftige, aber in Europa seltener vorkommende Galerina-Art ist der Überhäutete Häubling (*Galerina autumnalis*). Auch in ihm haben die amerikanischen Biochemiker toxische Amanitine nachgewiesen.

Niederländische Antillen 1993  
MiNr. 888 (links); Grenada MiNr. 2024  
(rechts)





Antigua & Barbuda MiNr. 2216



Bei den Schirmlingen (*Lepiota*) handelt es sich ebenfalls um meist kleine, zierliche, dünnfleischige Blätterpilze, die gern im offenen Land oder unter Gebüsch als Bodensaprobionten leben. Ihre Hüte sind schuppig, bisweilen flockig, ja sogar wollig; ihre Lamellen sind weiß oder hellfarbig und die Stiele haben einen häutigen unverschieblichen Ring, der vergänglich ist und eine farbige Gürtelzone hinterläßt. Fast allen ist ein unangenehmer stechender oder süß-saurer Geruch eigen.

Ihre eigentliche Tücke offenbart sich aber bei ihrem Verzehr, denn auch sie können wie die Gift-Häublinge tödlich wirken. Besonders betrifft dies die kleinen rötlichen, bräunlichen und violett gefärbten Vertreter der Gattung wie den Fleischrötlichen Schirmling (*Lepiota helveola*) und den Fleischrosa Schirmling (*Lepiota josserandii*).

Der am ehesten verwechselbare Speisepilz, der etwa die Größe der kleinen Schirmlinge hat und wie diese auch auf Wiesen wächst, ist der Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*). Im Gegensatz zu ihnen hat er jedoch dickliche, entfernt stehende Lamellen, die bis an den Stiel reichen und keine Schüppchen auf dem Hut oder am Stiel. Außerdem nehmen getrocknete Schwindlinge, wenn man sie in Wasser legt durch Quellung ihre ursprüngliche Gestalt wieder an, ein untrügliches Merkmal, was sie ebenfalls von den Schirmlingen trennt.



Rumänien MiNr. 4291

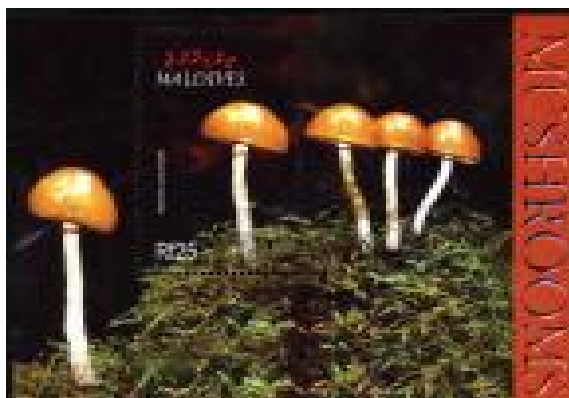
Mein Fazit für Speisepilzsammler lautet: Hände weg von kleinen Schirmlingen, denn bei ihnen besteht Gefahr im Verzug. (147)



Santa Lucia 1989 MiNr. 949



Grenada Grenadinen MiNr. 1451 Block 224



Malediven MiNr. 4425 Block 83



St. Vincent Grenadinen MiNr. 927 Block 105

## Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Häublingen und Schirmlingen

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Wert	KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Malediven	15.12.2004			4425, Block 583	25	Rf	Galerina	autumnalis	Überhäuteter Häubling
Niederländische Antillen	19.02.1997			888	40	c	Galerina	autumnalis	Überhäuteter Häubling
Togo	16.11.1995			2342	200	F	Galerina	autumnalis	Überhäuteter Häubling
Ghana	09.07.1997			2528	200	c	Galerina	calyprata	Kalyptratsporiger Moos-Häubling
Mosambik	24.09.1999			1489A+B	9500	MT	Galerina	marginata	Gift- o. Nadelholz-Häubling
Tschechoslowakei	05.09.1989			3021	5	Kcs	Galerina	marginata	Gift- o. Nadelholz-Häubling
Sankt Vincent	15.01.2007			6349, Block 672	6	\$	Galerina	paludosa	Weißflockiger Sumpf-Häubling
Mikronesien	08.06.2010			2091	28	c	Galerina	decipiens	noch unbenannt
Luxemburg	04.03.1991			1269	18	F	Lepiota	clypeolaria	Wollstiel-Schirmling
Rumänien	15.08.1986			4291	3	L	Lepiota	clypeolaria	Wollstiel-Schirmling
Mali	18.02.1985			1039	200	F	Lepiota	cortinarius	Schleier-Schirmling
Antigua (Barbuda Mail)	28.09.1999			2216	70	c	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Antigua und Barbuda	12.08.1997			2553	70	c	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Guyana	25.01.1989			2482	2	\$	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Komoren	25.01.1999			1478	150	F	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Liberia	01.07.1998			2045	10	c	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Türkei	16.11.1995			3064	10000	Lira	Lepiota	helveola	Fleischrötlicher Schirmling
Ghana	09.07.1997			2529	300	c	Lepiota	ignivolvata	Braunberingter Schirmling
Guyana	15.05.1996			5536	60	\$	Lepiota	josserandii	Fleischrosa Schirmling
Grenada	17.08.1989			2024	70	c	Lepiota	pseudoignicolor	Feuerfarbenähnlicher Schirmling
Grenada	01.08.1986			1491	10	c	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Grenada (Grenadinen)	01.06.1991			1451, Block 224	6	\$	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Sankt Vincent (Grenad.)	02.07.1992			927, Block 105	6	\$	Lepiota	volvatula	noch unbenannt
Sankt Lucia	31.05.1989			949	25	c	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Sankt Vincent (Grenad.)	02.07.1992			926	5	\$	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Guinea	21.03.1985			1023	20	S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt
Guinea	21.03.1985			1023, Block 133	20	S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt
Guinea	05.11.1985			1070a	35	S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt

## Von Morcheln und Lorcheln

Zur Familie der Morchelartigen (*Morchellaceae*) gehören die Morchelbecherlinge (*Disciotis*), die Morcheln (*Morchella*) im engeren Sinne, die Verpeln (*Verpa*) und die Halbfreien Morcheln (*Mitrophora*). Etwas über sie zu schreiben ist kein leichtes Unterfangen, auf Grund der Vielfalt der Formen und Farben dieser Pilze werden in der Literatur von mehreren Dutzend bis zu neuerdings nur wenigen Arten beschrieben. Einer der ersten war der 1498 in Heidersbach bei Heidelberg geborene Schullehrer Hieronymus Bock. Er ist einer der Väter der Botanik und hat auch als Arzt eine gewisse Berühmtheit erlangt.

In seinem 1551 erschienenen „Neuen Kräuterbuch“ beschreibt er ihre Hüte als Bienenwaben gleichend. Und damit trifft er schon vor 450 Jahren den Nagel auf den Kopf, denn dieses Merkmal unterscheidet sie wesentlich von den sonst ähnlichen Lorcheln, deren Kopf von hirntartigen Windungen bedeckt ist.

Alle Morcheln sind eßbar, aber in Deutschland eingeschränkt geschützt, d.h. sie dürfen nur in angemessener Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden. Was heißt gesammelt werden, Morchelspezialisten sprechen nicht unbegründet von einer Jagd, ähnlich der auf Trüffeln, zwar ohne Hund oder Schwein, aber auch auf Knien durch feuchte, grasige, oft von Farnen bewachsene Biotope robbend. Morchel-Jagdzeit ist von März bis Mai. Auf Morcheln zu gehen ist immer ein Abenteuer, denn sie sind schwer zu finden. Wenn das Jagdglück hold



Andorra 1985 MiNr. 184



ist und man eine Beute mit nach Hause bringen kann, dann kommt der zweite Teil des Vergnügens, die Verwertung dieser köstlichen kleinen Lieblinge. Frisch zubereitet machen sie den guten Ruf der französischen Küche aus, sei es an einem Kalbsbraten, in einem Omelett oder bei Geflügel. Gedörrt, wie auch im Fachhandel erhältlich, verzaubern sie mit ihrem würzigen Geschmack Braten und Füllungen.

Die Farben der Morcheln spielen von hellgelb bis dunkelolivbraun. Die helleren Morcheltypen wachsen eher in Laubwäldern und unter hohen Hecken, die dunkleren in Nadelholzbeständen.

Auf Briefmarken und anderen postalischen Objekten wurden bisher weltweit 7 verschiedene Morchelarten emittiert, davon die Speise-Morchel (*Morchella esculenta*) mit Abstand am Häufigsten. Sie wächst nur 3–10 Zentimeter hoch, ihr Hut ist meist hell-beige bis ockerfarben, die Hutwaben sind unregelmäßig angeordnet und die Form ist oval-rundlich. Ihre große Schwester ist die Spitz-Morchel (*Morchella elata* var. *elata*). Sie wird bis zu 15 Zentimeter groß, ihre Form ist typisch spitzkegelig, der Hut meist olivbaun bis schwärzlich und er besitzt



Frankreich 1987 MiNr. 2624



Litauen MiNr. 650

Hutwaben, die vorwiegend parallelrippig angeordnet sind. Beide Arten kommen neben den vorgenannten Biotopen auch in Auwäldern, Parkanlagen, Gärten und in Rindenmulch vor.

Doch, es wäre zu schön, wenn es nicht noch einen Pilz zum Verwechseln gäbe und der ist ihre tödlich giftige Cousine, die Frühjahrs-Lorchel (*Gyromitra esculenta*), ebenfalls wie sie aus dem Reich der Schlauchpilze (Ascomycota). Sie liebt die gleichen Standorte, tritt fast zur gleichen Jahreszeit auf und unterscheidet sich jedoch wesentlich durch ihren hirntartig gewundenen Hut. Sie galt lange Zeit, wie im lateinischen Namen ausgedrückt (*esculenta* = Speisen), als eßbar. Ihr Aroma ist noch vorzüglicher als das der Morcheln, aber inzwischen ist auch ihr Verkauf als teure Delikateß-Konserve in Deutschland, Frankreich und mehreren anderen europäischen Staaten verboten. In Finnland und vor allem in Rußland wird immer noch die Beseitigung der Giftigkeit durch mehrmaliges Abkochen mit Wegschütten des Kochwassers praktiziert. Für mich ist dies Russisches Roulette, denn jährlich sterben noch eine nicht unerhebliche Anzahl von Menschen allein in Europa an einer Gyromitrin-Vergiftung.

Gyromitrin ist ein wasserlösliches Zellgift, welches das Gyromitra-Syndrom auslöst. Die Vergiftungserscheinungen reichen von Unwohlsein bis zu schwersten Leberzerstörungen mit Todesfolge. Sie vollziehen sich typischerweise wie bei der Knollenblätterpilz-



Luxemburg 1991 MiNr 1270



Großbritannien 1988

vergiftung zweiphasig. Nach rasch einsetzender Übelkeit mit heftigem Erbrechen und Durchfall, von Fieber begleitet, tritt dann nach 2–6 Tagen eine Erholungsphase mit relativer Heilung ein. In schweren Fällen schließt sich allerdings noch eine hepato-renale Phase mit zentralnervöser Symptomatik wie Delirium und Krämpfen an. Der Tod tritt durch Kreislaufzusammenbruch, Atemstillstand und Koma ein.

Während in der Hutfarbe der Frühjahrs-Lorchel Rotanteile im Braun überwiegen, fehlen diese bei der Riesen-Lorchel (*Gyromitra gigas*). Der Hut wird bis zu 14 Zentimeter breit, ist ocker bis dunkelbraun gefärbt und sitzt auf einem kurzen, stämmigen Stiel. Der Gyromitringehalt dieser Pilzart ist zwar geringer als der der Frühjahrs-Lorchel, reicht aber immer noch aus, einen chronischen Schaden an Leber und Nieren zu verursachen.



DDR 1974 MiNr. 1937



Finnland 1974 MiNr 753

## Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Morcheln u. Lorcheln als Hauptmotiv

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Andorra (span. Post)	19.09.1985	184	30 PTA	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Bosn. Serbische Rep.	26.05.2008	428	0,70 (M)	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Bulgarien	19.03.1991	3890	42 CT	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Deutsche Dem. Republik	19.03.1974	1937	25 (Pf)	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Finnland	24.09.1974	753x	0,35 Z (FMk)	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Finnland	24.09.1974	753y	0,35 Z (FMk)	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Guinea	15.12.2009	?	5000 FG	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Jemen - Republik	18.03.1991	39	80 F	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Rumänien	18.01.2008	6266	3.00 L	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Sankt Vincent	15.03.2001	5209	1,4 \$	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Sierra Leone	30.10.2000	3724,	Block 476			
			5000 Le	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Türkei	16.11.1995	3065	20000 Lira	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Ungarn	30. 12.1986	3876 A+B	6 Ft	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Zentralafrikanische Rep.	11.06.1999	2292	600 F	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Niger	02.09.1998	1543	450 F	Disciotis	venosa	Adriger Morchelbecherling
Togo	30.07.2000	3053	300 F	Disciotis	venosa	Adriger Morchelbecherling
Luxemburg	04.03.1991	1270	25 F	Mitrophora	gigas	Käppchen-Morchel
Grenada (Grenadinen)	16.05.2007	4339	4 \$	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Kambodscha	05.10.1997	1757	900 R	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Mongolei	18.06.1991	2310,	Block 172			
			4 TUG	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Nevis	15.05.2001	1698	1 \$	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Tschad	20.07.1998	1736	500 F	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Grenada (Grenadinen)	12.08.2002	3811	2 \$	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Guyana	06.05.1999	6540	60 \$	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Malediven	02.01.2001	3696	7 Rf	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Tansania	19.07.2004	4163	550 (Sh)	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Dom.Republik	13.09.2001	2033	6 \$	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Frankreich	05.09.1987	2624	4 (F)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea	15.12.2009	?	5000 FG	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea-Bissau	15.05.1985	847	9 P	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea-Bissau	13.05.1988	990	470 P	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Guinea-Bissau	13.05.1988	990	470 P	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Jugoslawien	21.03.1983	1978	6,1 (D)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel



Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Komoren	25.01.1999	1474	150 F	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Kroatien	22.04.1998	456	7,2 (K)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Litauen	20.09.1997	650	1,2 L	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Mazedonien	07.11.1997	111	50 (D)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Nepal	20.12.1994	576	7 R.	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Rumänien	30.07.1958	1727	1 L	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Rumänien	30.07.1958	1727	1 L	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Togo	30.07.2000	3052	200 F	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Tschad	20.07.1998	1737	500 F	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Türkei	16.11.1994	3032	2500 Lira	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Vietnam	26.08.1996	2804	500 d	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Weißrussland	10.09.1998	281	3800 ( R)	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Zypern	04.03.1999	926	30 ( c )	Morchella	elata var. elata	Spitz-Morchel
Andorra (span. Post)	27.09.1984	178	11 PTA	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Antigua und Barbuda	26.03.2001	3412	90 c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Äquatorialguinea	1997	1834	400 FCFA	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	01.08.1992	21400,51	P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	23.08.1993	2184	2 P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	14.06.1994	2208	2 P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Bhutan	29.12.1999	2077	20 NU	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Bosnien-Herzegowina	30.07.1998	141	0,5 (M)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Burkina Faso	20.02.1996	1393,	Block 160 1500 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Costa Rica	02.07.1999	1510	50 C	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dänemark	16.11.1978	673	1 (Kr)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dominica	03.06.1991	1396	45 c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dominica	02.03.1998	2494	1 \$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Gambia	10.03.1997	2629	4 D	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Gambia	15.05.2000	3612	4 D	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Grenada (Grenadinen)	04.09.1997	2627,	Block 400 6 \$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Großbritannien	19.01.1988	1134	34 p	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea	06.02.1977	764	10 S	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea-Bissau	15.05.2003	2087	450 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea	20.08.1998	1994	650 GNF	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guyana	15.05.1996	5522	20 \$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Honduras	16.10.2005	1844	20.00 L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Kanada	04.08.1989	1143	38 ( c )	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Komoren	25.01.1999	1473	150 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Kongo (Brazzaville)	13.07.1999	1633	450 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Nord	23.11.1986	2792	15 Ch	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Süd	30.05.1994	1787	110 (W)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Süd	30.05.1994	BI 590	220 (W)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Mauretanien	16.01.1991		?	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Mikronesien	15.05.2000	1007	33 c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Neukaledonien	22.01.1998	1124	70 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Nicaragua	15.07.1990	3001	500 C\$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Pakistan	01.10.2005	1263	5 R	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Rumänien	18.01.2008	6264	2.00 L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sankt Marie		20056	520 p	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sao Tomé und Príncipe	10.11.1987	1016, Block 173				
			35 Db	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sierra Leone	17.06.1996	2563	400 LE	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Slowakische Republik	17.09.1997	291	9 Sk	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Somalia	15.02.1994	506	1000 Sh.So	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tansania	14.12.1996	2517	300 (Sh)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Togo	16.11.1995	2351	200 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tschad	20.07.1998	1733	500 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Türkisch-Zypern	31.03.1997	445	25 Bin L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Ungarn	16.10.1984	3711 A+B	2 Ft	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Vietnam (Soz. Republik)	10.10.1983	1377	5 d	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Vietnam (Soz. Republik)	22.06.1990	2226	5 d	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Weißrussland	10.09.1998	280	2500 ( R)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Zentralafrikanische Rep.	13.02.1997	1782, Block 588				
			2000 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tschechische Republik	28.06.2000	263	5,4 Kc	Morchella	pragensis	Prager Morchel
Moldawien	23.04.2007	578	65 b	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Moldawien	23.04.2007	578	6,5 L	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Tadschikistan	20.12.1999	165, Block 18				
			500 (K)	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Guyana	02.04.1997	5911	6 \$	Morchella	vaporaria	Strickmuster-Morchel
Angola	23.09.1999	1398	1 Mill KZr	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Grenada	01.05.2000	4079	1,5 \$	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Tschechische Republik	28.06.2000	262	5,4 Kc	Verpa	bohemica	Runzel- o. Böhmisches Vepel

## Die Cortinarien – Pilze mit einem „Haarschleier“

Unter der Bezeichnung *Cortinarien* faßt der Pilzkundige die Arten der Gattung *Cortinarius* zusammen. Alle diese Lamellen-Pilze eint ein spinnwebartiger Schleier, eine sogenannte Cortina, der besonders an jungen Fruchtkörpern sichtbar, den Hutrand mit dem Stiel verbindet. An älteren Pilzen ist dieser aus feinen Haaren bestehende Schleier oft nicht mehr zu erkennen, weil er nur noch als faseriger Überzug auf dem Hut oder (und) auf dem Stiel vorhanden ist. Die Fasern auf dem Stiel sind dann häufig durch den ausfallenden Sporenstaub braun bis rotbraun gefärbt.

Die Pilze der sehr großen und formenreichen Gattung *Cortinarius* – in Europa gibt es über 500 und weltweit sogar 2.000 Arten – sind fast ausnahmslos Wurzelsymbionten, d.h. sie bilden mit Waldbäumen eine Mykorrhiza. Sie sind nicht wirtsspezifisch, aber aufgrund ihrer facettenreichen Erscheinungsformen in Untergattungen und Sektionen aufgeteilt, nach denen sich auch die deutschen Namen richten. Demzufolge gibt es Schleimfüße (*Myxacium*), Schleimköpfe (*Phlegmacium*), Klumpfüße (*Bulbopodium*), Dickfüße (*Sericeocybe*), Gütefüße (*Armillati*) und Wasserköpfe (*Hydrocybe*) der Untergattung *Telamonia*, Schleierlinge (*Cortinarius*), Rauköpfe (*Leproclybe*) und Hautköpfe (*Dermocybe*).

Bei der Artbestimmung ist ein guter Bestimmungsschlüssel, mit dem man sich im Ausschlußverfahren der entsprechenden Art oder wenigstens der Untergattung nähert, unerlässlich. Auch für erfahrene Hobbymykologen ist dies selbst unter Einbeziehung der Pilzmikroskopie oft ein schwieriges Unterfangen.





Wer es nur auf Speisepilze abgesehen hat, wird von den Haarschleierpilze enttäuscht. Denn die meisten Arten sind giftig und die Verwechslungsmöglichkeiten groß. Kulinarisch von Bedeutung ist nur die Schleiereule (*Cortinarius praestans*), in der Schweiz sogar als Marktpilz zugelassen. Es ist eine robuste Art mit braunvioletem, purpurgrauem oder schokoladenbraunem Hut, der einen Durchmesser von 25 Zentimeter erreichen kann und oft von weißen Schleierresten beflockt ist. Er wächst in Laubwäldern auf Kalkboden. Sein Vorkommen ist bei uns in Deutschland rückläufig, so daß er auf der Roten Liste landete.

Die bisher sicher erforschten Arten der Cortinarien gehören weitgehend den Untergattungen *Phlegmacium* und *Leprocybe* an. Sie enthalten den tödlich wirkenden Giftstoff Orellanin.

Erst eine 1952 in Polen aufgetretene Massenvergiftung, von der über 100 Personen betroffen und davon 11 Todesfälle zu beklagen waren, führte zur Entdeckung des Orellanus-Syndroms.

Typisch für dieses Syndrom ist eine extrem lange Latenzzeit (bis zu 17 Tagen) in der Regel ohne Frühzeichen einer Vergiftung mit dann schwerster Nierenschädigung. Die Latenzzeit ist dabei wesentlich von der aufgenommenen Giftmenge abhängig und damit wohl auch die Ursache für die späte Erkennung von schweren Nierenschädigungen im Zusammenhang mit einer Pilzmahlzeit. Therapeutisch ist je nach Bedarf zeitlebens regelmäßig Dialyse erforderlich oder auch eine Nierentransplantation die Alternative. Durch diese Möglichkeiten hat sich die Überlebenschance sehr verbessert, und es sind kaum noch Todesfälle zu verzeichnen.

Der häufigste Übeltäter für das Orellanus-Syndrom ist der Orangefuchsigke Raukopf (*Cortinarius orellanus*), ein mittelgroßer Pilz mit bis zu 9 Zentimeter breitem, faserschuppig-rauem, rostorangem oder zimtbraunem Hut. Der Stiel ist messing- bis goldgelb, im Alter braun gefärbt. Die Lamellen sind zimtbraun. Er kommt von August bis Oktober einzeln oder gesellig wachsend in Laubwäldern, am häufigsten auf sauren Böden unter Eichen in wärmeren Gebieten vor.



Weitere gefährliche Orellanin enthaltende Pilzarten sind der Gebuckelte Raukopf (*Cortinarius speciosissimus*) und der Leuchtendgelbe Klumpfuß (*Cortinarius splendens*).

Mein Fazit lautet: Erfreuen wir uns als Naturfreunde an der unglaublichen Formen- und Farbenvielfalt der Haarschleierpilze auf Exkursionen durch Wald und Flur. Viele Vertreter von ihnen sind hochgiftig oder stehen ohnehin auf der Roten Liste und kommen aus diesen Gründen für Speisezwecke nicht in Frage.



## Übersicht weltweit emittierter Marken und Blocks mit Cortinarien im Hauptmotiv (Auszug)

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Lesotho	15. 06.1998	1307	1 M	Cortinarius	albovariegatus	Weißgenatterter o. Jodoform-Wasserkopf
Zentralafrikanische Rep.	26.07.2001	2771	350 F	Cortinarius	albovariegatus	Weißgenatterter o. Jodoform-Wasserkopf
Grenada (Grenadinen)	03.03.2000	3251	2 \$	Cortinarius	alboviolaceus	Weißvioletter Dickfuß
Burundi	08.11.2004	1873	650 F	Cortinarius	alboviolaceus	Weißvioletter Dickfuß
Guyana	04.10.2000	6926	100 \$	Cortinarius	allutus	Bereifter Klumpfuß
Sierra Leone	17.06.1996	2564	500 Le	Cortinarius	allutus	Bereifter Klumpfuß
Tschad	15.10.1996	1400	400 F	Cortinarius	antimachus	Blaustiel-Schleimfuß
Ghana	27.12.2004	3679	7,500 C	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Guyana	02.04.1997	5929	80 \$	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Kambodscha	25.09.1992	1321	400 R	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Mikronesien	16.12.2002	1364	55 c	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Rumänien	1996		70 L	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Sankt Vincent	23.02.1998	4324	1,1 \$	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Sao Tomé und Príncipe	02.07.1998	1820	2000 Db	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Australien	19.08.1981	765	60 c	Cortinarius	austrovenetus	Adria- o. Grüner Schleierling
Australien	19.08.1981	765	60 c	Cortinarius	austrovenetus	Adria- o. Grüner Schleierling
Guinea	15.12.2009		5000 FG	Cortinarius	austrovenetus	Adria- o. Grüner Schleierl.
Guyana	25.01.1989	2480	2 \$	Cortinarius	bolaris	Rotschuppiger Raukopf
Nevis	12.08.1997	1152	1 \$	Cortinarius	bolaris	Rotschuppiger Raukopf
Lesotho	15.06.1998	1309	1 M	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Lesotho	15.06.1998	1314	1 M	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Liberia	15.09.2001	4010	20 \$	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Ungarn	23.10.1994		35 Ft	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Zentralafrikanische Rep.	26.07.2001	2769	350 F	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Komoren	25.01.1999	1483	150 F	Cortinarius	cagei	Violettstieliger o. Zweifarbiger Wasserkopf
Guyana	16.12.1991	3684	190 \$	Cortinarius	callisteus	Rhabarberfüssiger Raunkopf
Komoren	25. 01.1999	1464	150 F	Cortinarius	camphoratus	Bocks-Dickfuß
Australien	19.08.1981	762	24 c	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnoberroter Buchen-Gürtelfuß
Australien	19.08.1981	762	24 c	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnoberroter Buchen-Gürtelfuß
Sierra Leone	30.10.2000	3719	1000 Le	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnoberr. Buchen-Gürtelf.
Uganda	24.06.1996	1699	500 (Sh)	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnoberroter Buchen-Gürtelfuß
Spanien	09.02.1995	3200	30 (Pta)	Cortinarius	cinnamomeus	Zimt-Hautkopf
Spanien	09.02.1995	3200	30 (Pta)	Cortinarius	cinnamomeus	Zimt-Hautkopf
Angola	23.09.1999	1410	1 Mill. KZr	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Benin	05.11.1997	990	150 F	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Dominica	02.03.1998	2488	1 \$	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Guyana	06.05.1999	6544	60\$	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Malediven	02.01.2001	3681	30 L	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Sankt Vincent	23.02.1998	4322	1,1 \$	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Tansania	14.12.1996	2528	300 (Sh)	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Uganda	24.06.1996	1698	450 (Sh)	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Kuba	20.06.2002	4440	45 ( C )	Cortinarius	cumatilis	Taubenblauer Schleimfuß
Ghana	27.12.2004	3681	7,500 C	Cortinarius	flexipes	Duftender Gürtelfuß
Guinea-Bissau	31.01.2010		800 FCFA	Cortinarius	glaucopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Guinea-Bissau	2010		800 FCFA	Cortinarius	glaucopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Guyana	16.12.1991	3682	50 \$	Cortinarius	glaucopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Libyen	15.07.1985	1566	50 Dh	Cortinarius	herculeus	Stämmiger Schleimkopf
Guyana	25.01.1989	2483	2 \$	Cortinarius	laniger	Wolliger Gürtelfuß
Ghana	30.07.1993	1857	80 c	Cortinarius	livido-ochraceus	Kleiner o. Langstieliger Schleimfuß
Sankt Vincent	15.03.2001	5212	1,4 \$	Cortinarius	livido-ochraceus	Kleiner o. Langstieliger Schleimfuß
Dominica	10.01.2005	3638	2 \$	Cortinarius	mucosus	Heide-Schleimfuß
Libyen	15.07.1985	1557	50 Dh	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Sao Tomé und Príncipe	25.05.2006	2780	9000 Db	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Sao Tomé u Príncipe	25.05.2006	2780	Luxusbl.			
			9000 Db	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Bhutan	25.11.2002	2336	25 NU	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Kambodscha	25.02.2001	2174	4000 R	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
San Marino	18.09.1992	1516	250 (L)	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	15.04.1996	1270	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	15.04.1996	1270	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	15.04.1996	1270, Block	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	02.06.2003	2464A+B	600 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschechoslowakei	05.09.1989	3020	3 Kcs	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschechoslowakei	05.09.1989	3020	3 Kcs	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Malediven	15.12.2004	4424	10 Rf	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Neuseeland	06.03.2002	1977 A	1,5 \$	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Neuseeland	06.03.2002	1977 A	1,5 \$	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Bulgarien	21.06.1990	U 1150–1158				
			5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o. Blaugestielter Schleimk.
Bulgarien	08.02.1991	U 1205	25 + 5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o.

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Bulgarien	08.02.1991	U 1211–1218				
			25 + 5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o.
Bulgarien	01.05.1992	U 1260–1268				
			5 + 95 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o.
Komoren	25.01.1999	1481	150 F	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestielter Schleimkopf
Sao Tomé und Príncipe	02.11.1995	1629	1000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau
Sao Tomé und Príncipe	02.11.1995	1629 KB	4000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau
Sao Tomé und Príncipe	04.02.2008	3406	10000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau
Tansania	27.11.1998	3105	250 (Sh)	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestielter Schleimkopf
Bhutan	25.09.1973	573	6 NU	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestielter Schleimkopf
Libyen	15.07.1985	1558	50 Dh	Cortinarius	pratensis	Wiesen-Hautkopf
Burundi	08.11.2004	1875	650 F	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Honduras	07.04.1995	1282	3 L	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Korea - Süd	30.05.1994	1784	110 (W)	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Korea - Süd	30.05.1994	Bl 587	220 (W)	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Komoren	25. 01.1999	1484	150 F	Cortinarius	renidens	Quitten-Wasserkopf
Gambia	15.05.2000	3621	7 D	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Rauhkopf
Kongo (Brazzaville)	08.06.1991	1246	500 F	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Rauhkopf
Kongo (Brazzaville)	08.06.1991	1246, Block 60				
			500 F	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Rauhkopf
Dominica	10.01.2005	3640	2 \$	Cortinarius	rufo-olivaceus	Violetter Klumpfuß
Mali	13.09.1999	2415	530 F	Cortinarius	salor	Blauer Schleimfuß
Guinea	08.11.1999	2549	450 F	Cortinarius	sanguineus	Blutroter Hautkopf
Sierra Leone	17.06.1996	2567	250 LE	Cortinarius	semisanguineus	Blutblättriger Hautkopf
Ghana	27.12.2004	3681	7,500 C	Cortinarius	flexipes	Duftender Gürtelfuß
Guinea-Bissau	31.01.2010		800 FCFA	Cortinarius	glaucopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Guinea-Bissau	2010		800 FCFA	Cortinarius	glaucopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Guyana	16.12.1991	3682	50 \$	Cortinarius	glaucopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Libyen	15.07.1985	1566	50 Dh	Cortinarius	herculeus	Stämmiger Schleimkopf
Guyana	25.01.1989	2483	2 \$	Cortinarius	laniger	Wolliger Gürtelfuß
Ghana	30.07.1993	1857	80 c	Cortinarius	livido-ochraceus	Kleiner o. Langstieliger Schleimfuß
Sankt Vincent	15.03.2001	5212	1,4 \$	Cortinarius	livido-ochraceus	Kleiner o. Langstieliger Schleimfuß
Dominica	10.01.2005	3638	2 \$	Cortinarius	mucosus	Heide-Schleimfuß
Libyen	15.07.1985	1557	50 Dh	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Sao Tomé und Príncipe	25.05.2006	2780	9000 Db	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß



Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Sao Tomé u Príncipe	25.05.2006	2780	Luxusbl.	9000 Db	Cortinarius	olearioides Safran-Klumpfuß
Bhutan	25.11.2002	2336	25 NU	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Kambodscha	25.02.2001	2174	4000 R	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
San Marino	18.09.1992	1516	250 (L)	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	15.04.1996	1270	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	15.04.1996	1270	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	15.04.1996	1270, Block	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschad	02.06.2003	2464A+B	600 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschechoslowakei	05.09.1989	3020	3 Kcs	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Tschechoslowakei	05.09.1989	3020	3 Kcs	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsiges Raukopf
Malediven	15.12.2004	4424	10 Rf	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Neuseeland	06.03.2002	1977 A	1,5 \$	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Neuseeland	06.03.002	1977 A	1,5 \$	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Bulgarien	21.06.1990	U 1150-8	5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o. Blaugestielter Schleimk.
Bulgarien	08.02.1991	U 1205-2	25 + 5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o.
Bulgarien	08.02.1991	U 1211-1218				
			25 + 5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o.
Bulgarien	01.05.1992	U 1260-1268	5 + 95 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiereule o.
Komoren	25. 01.1999	1481	150 F	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestielter Schleimkopf
Sao Tomé und Príncipe	02.11.1995	1629	1000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau
Sao Tomé und Príncipe	02.11.1995	1629 KB	4000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau
Sao Tomé und Príncipe	04.02.2008	3406	10000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau
Tansania	27.11.1998	3105	250 (Sh)	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestielter Schleimkopf
Bhutan	25.09.1973	573	6 NU	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestielter Schleimkopf
Libyen	15.07.1985	1558	50 Dh	Cortinarius	pratensis	Wiesen-Hautkopf
Burundi	08.11.2004	1875	650 F	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Honduras	07.04.1995	1282	3 L	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Korea - Süd	30.05.1994	1784	110 (W)	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Korea - Süd	30.05.1994	Bl 587	220 (W)	Cortinarius	purpurascens	Purpuffleckender Klumpfuß
Komoren	25. 01.1999	1484	150 F	Cortinarius	renidens	Quitten-Wasserkopf
Gambia	15.05.2000	3621	7 D		Cortinarius	rubellus Spitzgebuckelter Raukopf
Kongo (Brazzaville)	08.06.1991	1246	500 F	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Raukopf
Kongo (Brazzaville)	08.06.1991	1246,				
		Block 60	500 F	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Raukopf
Dominica	10.01.2005	3640	2 \$	Cortinarius	rufo-olivaceus	Violetter Klumpfuß
Mali	13.09.1999	2415	530 F	Cortinarius	salor	Blauer Schleimfuß

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Guinea	08.11.1999	2549	450 F	Cortinarius	sanguineus	Blutroter Hautkopf
Sierra Leone	17.06.1996	2567	250 LE	Cortinarius	semisanguineus	Blutblättriger Hautkopf
Dominica	10.01.2005	3639	2 \$		Cortinarius	splendens Leuchtendergelber Klumpfuß
Ghana	09.07.1997	2536	800 c	Cortinarius	splendens	Leuchtendergelber Klumpfuß
Kambodscha	25.09.1992	1322	1500 R	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranf.
Kongo (Brazzaville)	2009	32	200 F	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischiger Dickfuß
Lesotho	29.06.2001	1774	4 M	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischiger Dickfuß
Monaco	26.05.1988	1865	3 (Fr)	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischiger Dickfuß
Monaco	26.05.1988	1865	3 (Fr)	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischiger Dickfuß
Monaco	26.05.1988	1865	3 (Fr)	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischiger Dickfuß
Sao Tomé und Príncipe	04.02.2008	3407	10000 Db	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranf.D.
Sao Tomé und Príncipe	25.05.2006	2779	7000 Db	Cortinarius	triumphans	Gelbgestiefelter Schleimk.
Sao Tomé und Príncipe	25.05.2006	2779				
		Luxusbl.	7000 Db	Cortinarius	triumphans	Gelbgestiefelter Schleimk.
Kongo (Dem.Rep.) Zaire	26.05.2003	1765A+B	455 FC	Cortinarius	varius	Ziegelgelber Schl.
Kongo (Dem.Rep.) Zaire	26.05.2003	Block 1	62A+B			
			455 FC	Cortinarius	varius	Ziegelgelber Schl.
Tansania	15.11.1999	3789	400 (Sh)	Cortinarius	varius	Ziegelgelber Schleimkopf
Angola	23.09.1999	1403	1 Mill. KZr	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Dominica	02.03.1998	2478	1\$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Dominica	02.03.1998	2495,				
		Block 352	6 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Georgien	15. 12.2000	363	80 (T)	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Grenada (Grenadinen)	03.03.2000	3243	2 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Guinea	20.12.1996	1614	450 f	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Guyana	02.04.1997	5914	30 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Komoren	25. 01.1999	1465	150 F	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Lesotho	29.06.2001	1768	3 M	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Liberia	01.07.1998	2049	50 c	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Sankt Vincent	23.02.1998	4323	1,1 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Sao Tomé und Príncipe	02.11.1995	1636	1000 Db	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Sao Tomé und Príncipe	02.07.1998	1817	2000 Db	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Tansania	14.12.1996	2526	300 (Sh)	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Togo	16.11.1995	2324	180 F	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Togo	23.02.1999	2820	400 F	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Vietnam (Soz. Republik)	30.12.1987	1881	30 d	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß

# Der Fliegenpilz und seine Verwandten

Der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) ist das Symbol aller Pilze. Er ist weltweit verbreitet, das heißt, er kommt auf allen Kontinenten unserer Erde vor. Kinder lieben diesen königlich in Purpur gekleideten Pilz wegen seiner Schönheit, Erwachsene haben ihn zum Glückspilz gekürt und Psychedeliker schätzen ihn wegen seiner berauschenden Wirkung nach dosiertem Verzehr.

Die Namensgebung stammt aus dem Jahre 1753 von dem bedeutenden schwedischen Naturforscher Carl von Linné, abgeleitet von der insektiziden Wirkung der roten Huthaut des Pilzes in Milch eingelegt.

In Europa gilt der Fliegenpilz als giftig. Da er aber einen ähnlich aussehenden Doppelgänger hat, besonders, wenn ihm Regen die weißen Hutflocken abgespült hat, kann er leicht mit dem schmackhaften Kaiserling (*Amanita caesarea*) verwechselt werden. Im Gegensatz zu diesem hat der Kaiserling jedoch keine weißen, sondern gelbe Lamellen und einen orange-farbenen Stiel. Der Kaiserling war im antiken Rom ausschließlich der kaiserlichen Hoftafel vorbehalten und als *Boletus* bekannt, für uns aus heutiger Sicht irreführend, denn er ist ja ein Verwandter des Fliegenpilzes und gehört damit zu den Wulstlingen und als Lamellenpilz schon gar nicht zu den Röhrlingen.



Rumänien 2003



Tschechoslowakei 1958

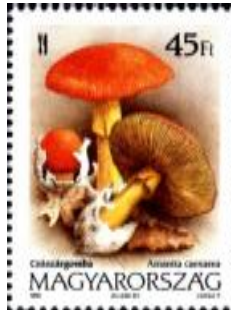


Mazedonien 1997

Die Giftigkeit des Fliegenpilzes ist auf die nervenspezifischen Wirkstoffe Muscimol und Ibutensäure zurückzuführen. Diese halluzinogenen Substanzen führen von 30 Minuten bis 3 Stunden nach Einnahme zu akustischen und visuellen Halluzinationen, Verlust des Raum- und Zeitgefühls und Ausgelassenheit. Im weiteren Verlauf der Vergiftung setzen dann Übelkeit, Schwindel, Schwäche und Schläfrigkeit, im Ausnahmefall bis zum Koma ein.

Nachgewiesen wurde, daß die Toxizität je nach Region ihres Vorkommens unterschiedlich ausfallen kann. So läßt sich auch erklären, daß in den sibi-

rischen Tundren bei den Samojuden und Sibiriakern die heimischen Fliegenpilze ein teuer gehandeltes Rauschmittel sind. Und da sich die Giftstoffe nach Genuß der Fliegenpilze im Körper nicht verändern, können sie im Urin aufgefangen und wieder „eingesetzt“ werden. Eine Praxis wie sie auch aus russischen Klöstern von Mönchen beschrieben ist.



Ungarn 1993



Ungarn 1986

Der Rote Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) hat einen Bruder, den ebenfalls giftigen Königsfliegenpilz (*Amanita regalis*), der wesentlich seltener ist und jung einen sepiabraunen, älter einen bronze- bis ockerbraunen Hut hat. Er kommt bei uns fast nur in Mittel- und Ostdeutschland vor und ist deshalb als gefährdet (RL 3) eingestuft.

Zur Gattung *Amanita* gehören weltweit etwa 500 Arten, unter anderem neben den Wulst-



Bulgarien 1991

lingen zu denen die Fliegenpilze gehören auch die Knollenblätterpilze und die Streiflinge. Meist sind dies baumgebundene Bodenbewohner in Laub- und Nadelwäldern und auch in Parkanlagen vorkommend. Neben vorwiegend sehr giftigen und halluzinogen wirkenden Pilzen gibt es aber auch einige gute Speisepilze unter ihnen. Besonders zu nennen ist da der Perlpilz (*Amanita rubescens*). Ein ergiebiger und schmackhafter, jedoch leicht verderblicher und ebenso leicht mit dem giftigen Pantherpilz (*Amanita pantherina*) verwechselbarer vorzüglicher Speisepilz. Die Hauptmerkmale, die ihn vom Pantherpilz unterscheiden sind:

- den Stiel umringt eine fein geriefte breite Manschette, die dagegen beim Pantherpilz schmal und ungerieft ist
- das untere Stielende ist knollig ausgebildet, enthält jedoch keine Hautreste wie beim Pantherpilz und
- das Fleisch unter der Huthaut oder an Madenfraßstellen besonders an der Stielbasis ist rötend, hingegen beim Pantherpilz immer weiß



Bosnien – Serbische Republik 1989



Bulgarien 1988



Jugoslawien 1999

Der Pantherpilz enthält übrigens die gleichen Giftstoffe wie die Fliegenpilze, nur in mehrfach höherer Konzentration und deshalb sollten unkundige Pilzsucher in jedem Falle eine Pilzberatungsstelle aufsuchen, um ihn sicher vom Perlpilz unterscheiden zu können.

Und dann gibt es da noch die Streiflinge, in den landläufigen Pilzbüchern als Scheidenstreiflinge bezeichnet. Ihnen allen ist eigen, daß sie mit ihrer Stielbasis in einer Scheide sitzen, die weiß, bräunlich oder grau gefärbt ist. Beim Grauen Scheidenstreifling (*Amanita vaginata*) weist der lateinische Artname mit „*vaginata*“ eindeutig darauf hin. Die Scheidenstreiflinge – in unseren Breiten kommen auch noch der Fuchsige (*fulva*), der Orange gelbe (*crocea*), der Verfärbende (*battarrae*) und der Grauhäutige (*submembranacea*) relativ häufig vor – werden zwar als eßbar geführt, sind aber ohne aromatischen Geschmack und deshalb nicht unbedingt zu empfehlen.



Spanien 1993



Island 2007



Türkisch Zypern 1997

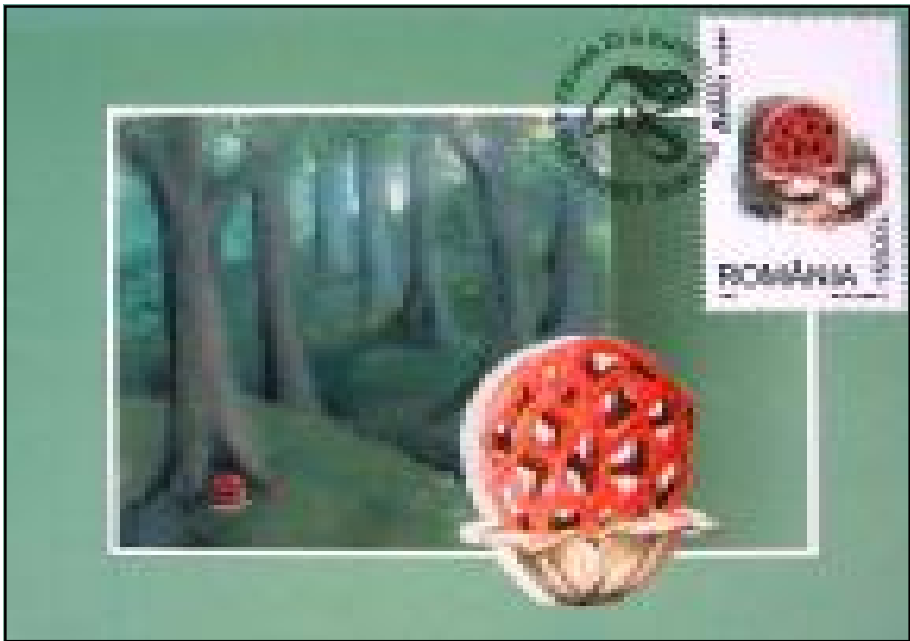


Rumänien 1994



Albanien 1990

Zurück zu unserem Fliegenpilz, mit dem dieses Kapitel eingeleitet wurde. Die große Wertschätzung seiner Existenz auf unserer Mutter Erde kommt zum Einen durch die verschiedensten Namen, die ihm die Menschen gaben und zum Anderen dadurch zum Ausdruck, daß es kaum ein Medium gibt, auf dem er nicht abgebildet ist. Der Pilz zierte Glückwunschkarten, Aufnäher, Sticker, Oblaten, T-Shirts, Zigarren-Bauchbinden und na-



Rumänien 2003



Sowjetunion 1986

Kroatien 1998



türlich postalische Objekte.

Von den vielen Trivialnamen im deutschsprachigen Raum nur diese kleine Auswahl: Mückenschwamm, Manschettenspilz, Narrenschwamm, Fliegenteufel, Sunneschirmche, Mückenpfeffer und Krötenstuhl.



Sowjetunion 1986

Bosnien – Serbische Republik 2002





## Übersicht weltweit emittierter Marken und Blocks mit Fliegenpilzen und ihren Verwandten

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Albanien	28. 4.1990	30 q	2431	Amanita	caesarea	Kaiserling
Belgien	14. 9.1991	14 (Fr)	2471	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Bosn. Serbische Rep.	17.10.2002	1,00 (M)	257	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bosn. Serbische Rep.	17.10.2002	1,00 (M)	257 MK	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bosn. Serbische Rep.	26. 5.2008	0,70 (M)	429	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bosn. Serbische Rep.	26. 5.2008	0,70 (M)	430	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bosnien-Herzegowina	30. 7.1998	1,35 (M)	144	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	20.12.1961	2 CT.	1263	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	20.12.1961	2 CT.	1271	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	21 7.2008	1,5 lw	4861	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	19. 3.1991	32 CT	3889	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bulgarien	19. 3.1991	5 + 32 CT	3889GS	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bulgarien	19. 3.1991	20 CT	3888	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bulgarien	19. 3.1991	20 CT	3888 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bulgarien	26. 2.1987	5 cm	3546	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Bulgarien	21. 6.1988	5 CTU	1050-1	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Deutsche Dem.Republik	28.1.1972	15 (Pf)	1809	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	19. 3.1974	20 (Pf)	1936	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	27.11.1984	10 (Pf)	2915	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	27.11.1984	35 (Pf)	2917	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	27.11.1984	50 (Pf)	2918	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem.Republik	19. 3.1974	15 (Pf)	1935	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Frankreich	13. 1.1979	0,64 (F)	2136	Amanita	caesarea	Kaiserling
Großbritannien (Jersey)	11. 1.1994	23 p	640	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Großbritannien (Man)	1. 9.1995	20 (p)	650	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Island	2. 9.2004	50 (Kr)	1071	Amanita	vaginata	Grauer Scheidenstreifling
Island	2. 9.2004	50 (Kr)	1071	Amanita	vaginata	Grauer Scheidenstreifling
Jugoslawien	18. 6.1999	6 (ND)	2915	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Jugoslawien	18. 6.1999	6 (ND)	2915 FDC	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Kroatien	22. 4.1998	1,3 (K)	454	Amanita	caesarea	Kaiserling
Kroatien	22. 4.1998	9,8 (K)	454 - 456 FDC	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	1. 3.1994	1 (D)	54...56, 57	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	1. 3.1994	4 (D)	58-61, Block 10 A+B	Amanita	caesarea	Kaiserling

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Mazedonien	7.11.1997	27 (D)	110	Amanita	caesarea	Kaiserling
Moldawien	23. 3.1996	0,1 L	190	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	23. 3.1996	1 L	190	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	23. 3.1996	0,1 L	190 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	27. 3.2010	2 L	695	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Niederlande	1.10.2008	44 c	2602	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.10.2008	44 c	2607	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.10.2008	264 c	2600,-2,-4,-5,-7,-9	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.10.2008	176 c	2601,-3,-6,-8	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Polen	8.5.1959	3,4 ZI	1099	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	12. 7.1958	20 B	1723	Amanita	caesarea	Kaiserling
Rumänien	1993	29 L	U 1593	Amanita	caesarea	Kaiserling
Rumänien	2.12.1989	2 Lei	U 1436	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	14. 4.1992	10 Lei	U 1516	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	1993	25 L	U 1575	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	1993	25 L	U 1575a	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	1993	29 L	U 1592	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	5. 8.1994	500 L	5012	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	24.10.1994	500 L	5012 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	2.12.1989		U 1435	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	19. 9.2003	15500 L	5756	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	19. 9.2003	15500 L	5756 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	15. 8.1986	50 b	4288	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Rumänien	14. 4.1992	10 Lei	U 1515	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Russ. Föd., Rußland	20. 8.2003	3,00 R	1110	Amanita	pantherina	Pantherpilz
San Marino	15. 6.1967	5 L	891	Amanita	caesarea	Kaiserling
Slowakische Republik	17. 9.1997	9 Sk	289	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Sowjetunion	15. 5.1986	5 K	5604v	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Sowjetunion	15. 5.1986	10 K	5605v	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Sowjetunion	15. 5.1986	10 K	5605 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Spanien	18. 3.1993	17 (Pta)	3102	Amanita	caesarea	Kaiserling
Spanien	18. 3.1993	17 (Pta)	3102 MK	Amanita	caesarea	Kaiserling
Spanien	1. 6.2007	0,78 Euro	4231	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Spanien	1. 6.2007	0,78 Euro	4231 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz

Land/Postverwaltung	TMJ	Mi-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Tschechische Republik	28. 6.2000	10 Kc	260	Amanita	caesarea	Kaiserling
Tschechoslowakei	6.10.1958	1,4 Kcs	1104	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Tschechoslowakei	5.9.1989	6 (Kcs)	3018 - 3020	FDC	Amanita muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Türkisch-Zypern	31.3.1997	70 Bin L	447	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	18.6.1993	45 Ft	4249	Amanita	caesarea	Kaiserling
Ungarn	30. 12.1986	2 Ft	3872 A	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	30. 12.1986	2 Ft	3872 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	30. 12.1986	4 Ft	3874 A+B	Amanita	pantherina	Pantherpilz

## Riesenkeulen, Korallen und Glucken im Walde

Die Herkuleskeule (*Clavariadelphus pistillaris*) hat nichts mit der brudermörderischen Waffe des Kain gemein; die volkstümliche Namensgebung dieses Riesenkeulenschwamms ist abgeleitet von Herakles, dem Held, der heroische Taten vollbrachte. Seine imposante Größe und sein freundliches Aussehen – er wächst meist gesellig ausschließlich in Laubwäldern auf kalkhaltigen Böden und reckt sich bis zu einem Viertelmeter in die Höhe – hat ihm bei Naturfreunden eine besondere Aufmerksamkeit eingebracht. Kulinarisch sind die Riesenkeulen allerdings uninteressant, die Herkuleskeule schmeckt bitter und ihr naher Verwandter die Abgestutzte Keule (*Clavariadelphus truncatus*) ausgesprochen süß. Lediglich in Amerika serviert man diesen Pilz in Fett gebacken als Kompott. Bei uns in Deutschland stehen beide Arten unter Schutz.



Der Abgestutzten Keule werden nach erfolgversprechenden Versuchen an Mäusen medizinisch interessante Eigenschaften zugesprochen. Dafür verantwortlich scheint die aus ihr isolierte Clavarinsäure zu sein, die Tumorstadium behindert und antibiotisch gegen Bakterien wie eitererregende Kokken und auch Salmonellen eingesetzt werden kann.

Wie Korallen der uns bekannten Riffe der Weltmeere oder in Meeresaquarien wachsen auch Korallenpilze auf dem Waldboden, nicht zu verwechseln mit den Pilzkorallen, die wiederum nur im Wasser vorkommen. In älteren Pilzbüchern sind die Korallenpilze als Ziegenbärte bezeichnet. Da findet man zum Beispiel für die Dreifarbige Koralle (*Ramaria formosa*) die Bezeichnung Schöner Ziegenbart und je nach Gebiet und Mundart noch eine ganze Fülle anderer volkstümlicher Namen wie Bocksbart, Wolfstätze, Himmelvaterhand, Bitterkoralle, Händeschwamm, Fingerling, Karviol und Löwenschwamm. Alle diese Namen stehen in irgendeiner Beziehung zu seinem Aussehen und seinen Eigenschaften. Sein Habitus ähnelt einem Blumenkohl, bei dem aus einem weißen Strunk



lachsrosa gefärbte stark verzweigte Äste mit zitronengelblichen Spitzen entspringen. Er ist bitter im Geschmack und giftig, denn er ruft Verdauungsbeschwerden mit schmerzhaften Durchfällen hervor.

Zu den jung eßbaren Korallenpilzen gehören die Rötliche Koralle (*Ramaria botrytis*), die Goldgelbe Koralle (*Ramaria aurea*) und die Gelbliche Koralle (*Ramaria flavescens*). Der Pilzsammler muß aber wissen, daß ältere Korallen bald ihre typischen Farben verlieren und dann nur noch mikroskopisch zu trennen sind. Wer also einem „Bauchweh“ sicher aus dem Wege gehen will, der verzichtet auf den Verzehr von Korallenpilzen, deren Arten fast alle auf der Roten Liste stehen.

In Nadelwäldern an den Füßen lebender Bäume oder auch an Stümpfen, vorwiegend von Kiefern finden wir den Krausen Ziegenbart oder heute geläufiger als Krause Glucke (*Sparassis crispa*) bezeichnet. Die oft beträchtliche Größe, es sind Funde mit einem Pilzdurchmesser von 60 Zentimeter und einem Gewicht von bis zu 14 Kilogramm beschrieben, haben ihm den volkstümlichen Namen „Pilzkönig“ eingebracht. Dazu hat sicherlich auch sein weitverbreiteter Ruf als vorzüglicher Speisepilz beigetragen. Aus einem 2–5 Zentimeter dicken fleischigen Strunk aus der Erde entspringen zahlreiche blättchenartige plattgedrückte Äste, die vielfach gewunden und unregelmäßig verschlungen sind. Ihre Enden sind wellig-kraus oder gelappt, oft umgeschlagen. Der komplette Fruchtkörper, weißlich, später gelblich und im Alter bräunlich sieht einem großen Badeschwamm ähnlich. Als Wurzelparasit und Saprophyt entspringt der den Fruchtkörper tragende Strunk der Glucke einem Baumwurzelstrang, so daß es sich lohnt, den Fundplatz kenntlich zu machen und auf weiteres Sammlerglück an gleicher Stelle in den Folgejahren zu hoffen.

Zwei Nachteile hat dieser ergiebige köstliche Edelpilz allerdings auch: sein Fleisch ist sehr leicht zerbrechlich und er ist nur mühsam zu reinigen. Der überall anhaftende Sand läßt sich am besten unter fließendem Wasser entfernen, wenn man den Pilz vorher in dicke Scheiben schneidet und diese kurz in heißes Wasser taucht.

Neben der Krausen Glucke kommt in unseren Breiten auch noch die Breitblättrige Glucke (*Sparassis brevipes*) an Eichen, Rotbuchen und Weißtannen, seltener an Fichten vor. Sie hat weniger gekräuselte, mehr grob-blattartig-wellige bis fächerförmige Äste. Außerdem ist sie nicht so schmackhaft wie ihre Schwester die Krause.

## Riesenkeulen, Korallen und Glucken im Walde

Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF 2003 FDC 001	Ramaria	eumorpha	Nichtverfärbende Fichten-Koralle
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF001	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF 2003 MK 001	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Andorra (span. Post)	30.4.1996	60 (PTA)	247 ANS011	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Andorra (span. Post)	30.4.1996	1440 (PTA)	247 ANS 011 KB	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Antigua (Barbuda Mail)	25.1.1993	6 \$	1452, BI 201 ABM 024 BI	Clavariadelphus truncatus		Abgestutzte Keule
Antigua und Barbuda	18.5.1992	6 \$	1645, BI 234 AUB 024 BI	Clavariadelphus truncatus		Abgestutzte Keule
Äquatorialguinea	1997	400 FCFA	1836 AEQ 007	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Benin	2003	750 F	nicht katalog. BEN V 025	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Bhutan	29.12.1999	100 NU	2089, BI 414 BHU 052 BI	Ramaria	grandis	noch unbenannt
Bulgarien	15.3.1990	5 CT	U 1150-2 GS 002	Ramaria	botrytis	BUL-Z 1990 Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Bulgarien	21.4.1990	5 CT	U 1154 BUL-Z 1990 GS 013	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Bulgarien	8.2.1991	25 + 5 CT	U 1211-2 BUL-Z 1991 GS 005	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Bulgarien	1.5.1992	5 + 95 CT	U 1260-2 BUL-Z 1992 GS 002 BP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Burkina Faso	24.1.1996	450 F	1383 BUF 020	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Burkina Faso	24.1.1996	450 F	1383 BUF 024 BI	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
El Salvador	20.12.2001	1,50 C	2261 ELS 005	Clavaria	fragilis	Wurmförmige Keule
El Salvador	20.12.2001	1,50 C	2260 ELS 004	Ramaria	sp.	Koralle
Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 004	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 004 MBI	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 004 LF	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Frankreich	15.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 1979 AER 004	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
GB - Schottland (Staffa)	1982	25 p	SST 002	Ramaria	ignicolor	Feuerfarbene Koralle

Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Guinea	26.12.2001	2250 FG	3457A+B GUI 111	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Honduras	7.4.1995	2 L	1274 HON 018	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Jugoslawien	18.6.1999	6 (ND)	2917JUG 008	Ramaria	pallida	Blasse Koralle o. Bauchwehkoralle
Jugoslawien	18.6.1999	6 (ND)	2917 JUG 1999 MK 004	Ramaria	pallida	Blasse Koralle o. Bauchwehkoralle
Komoren	25.1.1999	1500 F	1488, BI 394 KOM 072 BI	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Komoren	2008	750 F	nicht katalog. KOM V 010	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Komoren	2008	750 F	nicht katalog. KOM V 016	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Komoren	2008	750 F	nicht katalog. KOM V 013	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Komoren	1998	400 fc.	1396 KOM 028	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Kongo (Brazzaville)	2005	750 F	5 KOB V 001	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Kongo - Zaire	22.1.1979	100 k	604 KOZ 008	Ramaria	moelleriana	Moeller's-Koralle
Kongo - Zaire	29.10.1993	10 Mill. Z	1074 KOZ 019	Ramaria	moelleriana	Moeller's-Koralle
Korea - Nord	26.2.1991	40 Ch	3189 KON 024	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Korea - Nord	26.2.1991	40 Ch	3189 KON 024 PD	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527 KON 043	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527 KON 043 PD	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527 KON 043	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527KON 2002 AER 002	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	4527 KON 2002 MK 002	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	1935 KOS 031	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	300 (W)	BI 643 KOS 035 BI	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	1935 KOS 1997 FDC 003	Ramaria	flava	NM-Z Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	1500 (W)	1935 KOS 1997 MH 003	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Liberia	1.3.2007	xxx xxx	5242 - 5245 KB LIB 067-070 KB	Clavaria	fumosa	Rauchgraue Keule
Luxemburg	16.3.2004	0,10 EUR	1629 LUX 006	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle

Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Luxemburg	16.3.2004	0,10 EUR	1629 LUX 2004			
			MK 002	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Madagaskar	1999	3500 FMG	MAD			
			V-N,Z 013 BI	Sparassis	sp.	Glucke
Madagaskar	1999	3500 FMG	MAD V-N,			
			Z 014 BI	Sparassis	sp.	Glucke
Madagaskar	1999	3500 FMG	MAD V-N,			
			Z 015 BI	Sparassis	sp.	Glucke
Malaysia	18.1.1995	1 RM	552 MLY 004	Ramaria	sp.	Koralle
Malediven	14.5.1992	10 Rf	1734 MLD 017	Clavaria	zollingeri	Amethystfarbige Keule
Neuseeland	6.3.2002	2 \$	1978 A NSL 006	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Neuseeland	6.3.2002	2 \$	1978 A NSL			
			006 ZD LF	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Neuseeland	6.3.2002	2 \$	1978 A			
			NSL 006 PHD	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Niger	15.1.1991		>NGR 010 BI<	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Österreich	2006	55 (€)	OES 014 PM	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Österreich	2006	55 (€)	OES 021 PM	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Österreich	2007	55 (€)	OES 028 PM	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Papua-Neuguinea	21.6.1995	1 K	753 PAN 004	Ramaria	zippelii	noch unbenannt
Polen	30.6.1980	8 ZI	2697 POL 013	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Rumänien	12.7.1958	10 B	1722 RUM 002	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	12.7.1958	10 B	1722 RUM 002a	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	20.8.1992	1,10 L	RUM 1992 SBU 007	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	5.6.1993	25 L	RUM 1993 SBU 027	%Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	1996	70 L	RUM 1996			
			Cod. 097 GSP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Rumänien	1993	25 L	U 1574 RUM 1993			
			Cod. 088 GS	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Rumänien	1993	25 L	U 1574a RUM 1993			
			Cod. 088a GS	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Rumänien	1994	30 L	RUM 1994			
			Cod. 049 GSP	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
San Marino	18.9.1992		1517			
			SMA 008	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle



Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Sao Tomé und Príncipe	25.5.1993	2000 Db	1398 - BI 297			
			STP 046 BI	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Schweden	7.10.1978	1,15 (Kr)	1043			
			SWD 006	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Slowakische Republik	17.9.1997	xxx xxx	289-291 - BI 9			
			>SLK 004 BI<	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Slowakische Republik	17.9.1997	xxx xxx	289-291 - BI 9			
			>SLK 004 BI<	Clavariadelphus	truncatus	Abgestutzte Keule
Somaliland - Republik	1999	1500 SI	nicht katalog.			
			SOL V 006	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Togo	09.6.1986	70 F	1966			
			TOG 001	Ramaria	moelleriana	Moeller's-Koralle
Tschad	20.7.1998	475 F	1728			
			TSC 032	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Ungarn	18.6.1993	10 Ft	4247 UNG 014	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Ungarn	18.6.1993	10 Ft	4247			
			UNG 014 SP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Weißrußland	18.8.2010	1000 ( R)	832 WRL 017	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	10000 ( R)	832			
			WRL 017 KB	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	1000 ( R)	832 WRL 2010			
			MK 005	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	500 ( R)	829 WRL 014	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Weißrußland	18.8.2010	5000 ( R)	829			
			WRL 014 KB	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Weißrußland	18.8.2010	500 ( R)	829 WRL 2010			
			MK 002	Clavariadelphus	pistillaris	Herkules-Riesenkeule
Zypern	4.3.1999	25 ( c)	925 ZYP 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 ( c)	925 ZYP 003 SP	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 ( c)	925 ZYP 1999			
			MK 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 ( c)	925 ZYP 1999			
			MKP 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke

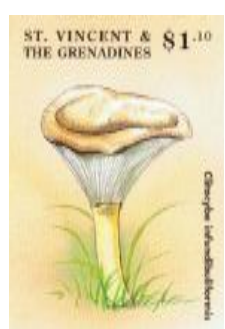
## Giftige Trichterlinge und Reißpilze

Die Pilzernte war reichlich, denn die vermeintlichen Mehrkräslinge, weiße Lamellenpilze, standen in sogenannten Hexenringen und auch in Streifen in großer Anzahl an einer feuchten vergrasteten Stelle am Rande eines Mischwaldes.

Die Pilze rochen angenehm obstartig mit einem Hauch nach Anis, der sich bei der Zubereitung verlor und waren wohlschmeckend mild.

Aber dann, nach etwa 30 Minuten ging es los: neben allgemeinem Unwohlsein kommt es bei den Pilzverzehrern zu Angstzuständen, Schweißausbrüchen mit Schüttelfrost und auffällig starkem Speichelfluß. Es folgen krampfartige Bauchschmerzen, regelrechte Koliken mit Erbrechen und es treten Sehstörungen in Form von Augen flimmern mit Doppelbildern auf, die typische Symptomatik einer Muscarin-Vergiftung wie sie auch der Fliegenpilz hervorruft. Auffällig sind weiterhin verengte Pupillen, extrem langsamer Puls und ein plötzlicher Blutdruckabfall.

Es war also zu einer verhängnisvollen Verwechslung des Mehrkräslings (*Clitopilus prunulus*) mit dem Bleiweißen Trichterling (*Clitocybe phyllophila*) gekommen. Eine weitere weiße hochgiftige Trichterlingsart ist der Rinnigbereifte Gift-Trichterling (*Clitocybe rivulosa*), dessen Unterscheidung zum eßbaren Mehrkräsling zuverlässig oft nur mikroskopisch möglich ist. Der Trichterling hat elliptische, glatte, farblose und der Mehlpilz spindelförmige, rosafarbene Sporen mit 6 Längsrippen.







Also in allen ihren Teilen weiße oder weißliche Lamellenpilze gehören nicht in den Kochtopf oder in die Pfanne. Die Verwechslung mit giftigen Trichterlingen ist vorprogrammiert.

Ein ganz ungewöhnlicher Giftpilz ist der Ölbaumtrichterling (*Omphalotus illudens*), denn er kann im Dunkeln blaugrün fluoreszieren. Deshalb wird er auch trivial Leuchtender Ölbaumpilz genannt. Er wächst nur in wärmeren Gebieten, vorzugsweise an alten Olivenbäumen im Mittelmeergebiet, aber auch in Südwestdeutschland büschelig am Grunde von wild wachsenden Obstbäumen. Sein Aussehen ähnelt sehr dem uns allen bekannten





Pfifferling, mit dem er auch gelegentlich von unerfahrenen Pilzsammlern verwechselt wird. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal ist, daß er immer an Holz wächst, wo gegen der Pfifferling sein Myzel im Boden ausbreitet.

Die Rißpilze bilden mit über 500 Arten weltweit eine überaus umfängliche Gruppe von meist kleinen bis mittelgroßen Pilzen, die selbst von Mykologen sehr schwer bestimmbar sind. Es sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze, die in Symbiose mit Laub- und Nadelbäumen leben. Allein in Europa sind bisher etwa 125 verschiedene Arten nachgewiesen.





Die Hüte sind weißlich bis grau, ocker oder braun, größtenteils radialrissig – daher auch der Trivialname Rißpilze –, kegelig oder gebuckelt, faserig oder schuppig und nur selten etwas schleimig. Die Lamellen sind olivgrau, graubraun, jung auch weißlich und im Alter dunkelocker. Am zylindrischen Stiel sind sie tief ausgebuchtet bis angeheftet und bei den rötenden Arten, wie dem in unseren Breiten vorkommenden Ziegelroten Rißpilz (*Inocybe erubescens*), rötlich gefleckt mit weißlichen Flöckchen an den Schneiden.

Was die Genußfähigkeit von Rißpilzen anbelangt, kann man guten Gewissens behaupten, daß sie durch ihren mehr oder weniger hohen Gehalt an Muscarin alle giftig bis sogar gefährlich giftig

sind. Vom Ziegelroten Rißpilz reichen 100–300 Gramm Frischpilze aus, den Tod herbei zu führen. Andere Rißpilze enthalten zusätzlich sogar psychotrope Substanzen wie Psilocybin oder Aeruginascin und können so Halluzinationen auslösen. Eine anfängliche Euphorie endet dann häufig in Angstzuständen mit Panikattacken und kann chronisch psychische Probleme bereiten; es manifestieren sich Depressionen und Phobien.

Deshalb gilt generell, daß man kleine bis mittelgroße Pilze mit den oben angegebenen Merkmalen nicht für Speisezwecke verwenden sollte.



## Giftige Trichterlinge und Rißpilze (Auszug)

Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Bhutan	29.12.1999	20 NU	2086	Clitocybe	clavipes	Keulenfuß-Trichterling
Guyana	1.12.2003	20 \$	7590	Clitocybe	clavipes	Keulenfuß-Trichterling
Turks- u. Caicos-Inseln	6.7.2000	50 c	1511	Clitocybe	clavipes	Keulenfuß-Trichterling
Guinea	6.11.2006	7500 FG	4256A+B	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Guinea	6.11.2006	30000 FG	4256A+B KB	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Guinea	6.11.2006	7500 FG	4256A+B			
			Block 973	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Guinea-Bissau	15.5.1985	7 P	846	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Guyana	1.12.2003	20 \$	7591	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Korea - Nord	23.11.1986	10 Ch	2791	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Kuba	15.12.2005	75 ( C )	4771	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Mauretanien	5.11.2000	50 um	1060a	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Mauretanien	5.11.2000	50 um	1060b	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Rumänien	9.6.1993	10 L	xxx	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Sankt Vincent	23.2.1998	1,1 \$	4327	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Sao Tomé und Príncipe	1.7.2009	100000 Db	4124,			
			Block 704	Clitocybe	gibba	Ockerbrauner Trichterling
Niger	2.12.1999	1000 F	1733	Clitocybe	lateritia	Ziegelroter Trichterling
Grenada (Grenadinen)	4.9.1997	75 c	2614	Clitocybe	metachroa	Staubfüßiger Trichterling
Liberia	1.7.1998	40 c	2069	Clitocybe	metachroa	Staubfüßiger Trichterling
Guinea-Bissau	15.12.2004	400 F	2739	Clitocybe	nivea	Pfifferlings-Trichterling
Großbritannien (Gibraltar)	15.9.2003	30 p	1055	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling
Großbritannien (Gibraltar)	15.9.2003	60 p	1055	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling
Komoren	25.1.1999	375 F	1669	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Korea - Süd	21.7.1997	1500 (W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Sao Tomé und Príncipe	4.2.2008	10000 Db	3408	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Dominica	10.1.2005	6 \$	3642,			
			Block 505	Inocybe	rimosa	Kegeliger Rißpilz
Uganda	24.6.1996	2500 (Sh)	1702,			
			Block 255	Inocybe	sororia	Täuschender Rißpilz
Antigua und Barbuda	26.3.2001	1,65 \$	3421	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Dominica	2.3.1998	10 c	2471	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.1.1979	1,3 (F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.1.1979	1,3 (F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	13.1.1979	1,3 (F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Frankreich	15.1.1979	1,3 (F)	2138	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Gambia	30.9.1994	5 D	1967	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Ghana	9.7.1997	400 c	2530	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling

Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Grenada	4.9.1997	6 \$	3602,			
			Block 476	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Guyana	28.6.1993	500 \$	4142,			
			Block 270	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Guyana	15.5.1996	60 \$	5531	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Kambodscha	20.3.2000	900 R	2063	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Moldawien	5.9.1996	0,10 L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Mosambik	24.9.1999	35000 MT	1501A+B,			
			Block 34A+B	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Mosambik	17.6.2002	35000 MT	2371,			
			Block 140	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Nevis	15.5.2001	5 \$	1700,			
			Block 202	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Palau	15.2.2007	1 \$	2619	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien	1993	29 L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien	1994	30 L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien	1996	70 L	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Sambia	9.9.2002	2500 K	1410	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Sao Tomé und Príncipe	30.7.2009	100000 Db		4230 - Bl 730	Omphalotus	illudens Ölbaumtrichterling
Sierra Leone	31.12.1990	175 Le	1582	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Spanien	17.11.1986	7 PTA	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Spanien	17.11.1986	7 PTA	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Spanien	12.11.1990	20 (Pta)	xxx	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Tansania	18.6.1993	500 (Sh)	1502,			
			Block 219	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Tansania	27.11.1998	250 (Sh)	3092	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Togo	16.11.1995	200 F	2343	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Uganda	14.8.1989	15 (Sh)	668	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Ungarn	30. 12.1986	4 Ft	3875 A+B	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Ungarn	30. 12.1986	4 Ft	3875 A+B	Omphalotus	illudens	Ölbaumtrichterling
Rumänien	1993	25 L	U 1581a	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	5.8.1994	350 L	5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	15.8.1994	15 L	xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	25.8.1994	350 L	xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	24.10.1994	350 L	5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	199430	L	xxx	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	19.5.1999	350 L	5011	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Sambia	9.9.2002	2500 K	1415	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Sierra Leone	30.10.2000	1000 Le	3712	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Tschechoslowakei	5.9.989	5,5 (Kcs)	3017 und			
			3021	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz



Land/Postverwaltung	TMJ	Wert KZ	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Ungarn	30. 12.1986	2 Ft	3873 A+B	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Ungarn	30. 12.1986	2 Ft	3873 A+B	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Zentralafrikanische Rep.	26.7.2001	600 F	2763	Inocybe	fuscodisca	noch unbenannt
Großbritannien (Jersey)	13.9.2005	41 p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Großbritannien (Jersey)	13.9.2005	82 p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Großbritannien (Jersey)	13.9.2005	410 p	1202	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Großbritannien (Jersey)	13.9.2005	2,87 P	1200-1205	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Guyana	6.5.1999	60 \$	6539	Inocybe	godeyi	Rötender Rißpilz
Dominica	18.4.1994	65 c	1826	Inocybe	littoralis	noch unbenannt
Burundi	8.11.2004	650 F	1872	Inocybe	rimosa	Kegeliges Rißpilz
Dominica	2.3.1998	15 c	2472	Inocybe	rimosa	Kegeliges Rißpilz
Komoren	1998	400 fc.	1401	Inocybe	rimosa	Kegeliges Rißpilz
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	1933	Inocybe	rimosa	Kegeliges Rißpilz
Korea - Süd	21.7.1997	300 (W)	Bl 641	Inocybe	rimosa	Kegeliges Rißpilz
Sambia	1.7.1998	900 K	852	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling
Sao Tomé und Príncipe	1.7.2009	13000 Db	4120	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling
Lesotho	29.6.2001	4 M	1779	Clitocybe	odora	Grüner Anis-Trichterling
Guinea	8.11.1999	300 F	2526	Clitocybe	phyllophila	Bleiweißer Trichterling
Guinea	8.11.1999	1800 F	2526	Clitocybe	phyllophila	Bleiweißer Trichterling
Deutsche Dem. Republik	19.3.1974	40 (Pf)	1940	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Deutsche Dem. Republik	19.3.1974	50x 40 (Pf)	1940	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
30.7.1993	60 c	1856	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling	Ghana
Guinea-Bissau	1.4.2001	350 F	1579	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Komoren	25. 1.1999	150 F	1475	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	15.8.1994	15 L	xxx	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	199430	L	xxx	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	199325	L	U 1578	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Rumänien	199325	L	U 1578a	Clitocybe	rivulosa	Rinnigbereifter Gift-Trichterling
Sierra Leone	30.10.2000	1000 Le	3714	Inocybe	adaequata	Weinrötlicher Rißpilz
Deutsche Dem. Republik	19.3.1974	30 (Pf)	1938	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Deutsche Dem. Republik	19.3.1974	50x 30 (Pf)	1938	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Dominica	10.1.2005	2 \$	3641	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Kambodscha	30.3.1989	0,8 R	1049	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Kuba	15.2.1988	10 ( C )	3160	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz
Rumänien	1993	25 L	U 1581	Inocybe	erubescens	Ziegelroter Rißpilz

# Satanspilz, Tintenschwamm und Teufelstabak

Unsere Vorfahren haben ihm diesen Namen verpaßt, Satanspilz (*Boletus satanas*), denn, wenn es einen Pilz mit „Röhrenfutter“ gibt, der den Röhrlings-Liebhabern das Fürchten lehrt, dann ist es dieser. Allerdings ist er als Einzelgänger nur sehr selten ausschließlich an kalkhaltigen Standorten anzutreffen und viele, die glauben ihn zu kennen, werden ihn nie erleben. Er ähnelt sehr einem Steinpilz und kommt in den unterschiedlichsten Erscheinungsformen vor. Unverkennbar ist sein grauweißer samtiger Hut mit warnenden karminroten Röhrenporen an der Unterseite. Dies hat ihm auch die volkstümlichen Bezeichnungen Blut-roter Löcherschwamm und Blutpilz eingebracht. Sollte er sich doch einmal in ein Pilzgericht eingeschmuggelt haben, löst er Übelkeit mit Erbrechen, Durchfall und Bauchschmerzen aus, die klassische Symptomatik einer Magen-Darm-Grippe. Glücklicherweise ist diese Vergiftung nicht tödlich und die Verdauungsprobleme klingen relativ schnell wieder ab.

Der Mykologe Harald Othmar Lenz hat 1862 den Satanspilz als Erster sehr ausführlich beschrieben, auch, daß sein Fleisch an Schnittstellen stark blaut.



Die Vergiftungssymptome hat er im heroischen Selbstversuch unter Einbeziehung seiner Familie und Nachbarn selbst erfahren.

Vom Sommer bis in den Herbst hinein finden wir häufig auf Wiesen, an Mist- und nährstoffreichen Abfallplätzen unserer Zivilisation den Schopf-Tintling (*Coprinus comatus*), einen Tintenschwamm mit eigener Produktion.



Dieser Pilz ist leicht an seinem porzellanartigen Aussehen zu erkennen. Sein weißer, von Schuppen bedeckter Hut ist wie ein langgezogener Fingerhut über einen weißen Stiel gestülpt. In diesem Zustand, das heißt vor Aufschirmen des Hutes geerntet und ohne Lagerzeit zubereitet, ist er ein häufig verkantter delikater schmackhafter Speisepilz.



Mit Aufschirmen des Hutes wird er zum Tintenproduzent und verliert damit seinen Status als vorzüglicher Speisepilz. Der Hut beginnt sich vom Rand ausgehend zu verflüssigen, die dicht stehenden Lamellen nehmen zuerst eine rosa Färbung an, bevor sie durch Autolyse bedingt als schwarze Tinte herabtropfen. Bei nur wenigen Pilzen vollzieht sich der Vorgang des Vergehens in so auffälliger Geschwindigkeit. Die schwarze Farbe der Flüssigkeit ist durch die Sporen der Pilzes bedingt und dient ihrer Verbreitung.





Der schwedische Mykologe Christian Hendrik Persoon hat in seiner 1818 veröffentlichten Abhandlung über Speisepilze diesen Schopf-Tintling wegen seiner eklatanten Verfallstrategie als „Hammerpilz“ deklariert. Mit der Tinte hat er als Schreib- und Malflüssigkeit wie auch der französische Botaniker und Pilzmaler Bulliard experimentiert. Bei der starken Verbreitung dieser und anderer Tintlingsarten (wegen der Gewinnung der Tinte) lösen solche Experimente zum Beispiel zur Gestaltung von Glückwunschkarten sicherlich viel Freude aus.



Unter den Pilzarten mit den meisten volkstümlichen Namen schneidet der Kartoffelbovist (*Scleroderma citrinum*) beachtlich gut ab. Die kugelig knolligen kartoffelähnlichen Fruchtkörper mit ihrer harten, zähhäutigen, im Alter ledrig korkigen Oberfläche, die dicht mit Warzen oder abstehenden Schuppen bedeckt ist, haben zu allen Zeiten die Phantasie naturverbundener Menschen beschäftigt.



Nicht zuletzt hat auch die Entwicklung des Inhaltes der Fruchtkörper in diesen sogenannten Bauchpilzen dazu beigetragen. Die Innenmasse ist bei jungen Exemplaren festmarkig und weißlich, später schwarz-bläulich mit weißlichen Fasern und endlich locker-flockig graubraun. Erst nach der Reife platzt der Fruchtkörper auf und die Sporen entweichen mit einem gut hörbaren Geräusch, das dem Pilz unter anderem die vielfältigen Volksnamen einbrachte.



Die Franzosen nennen ihn vesse de loup, den Wolfsfurch. Im deutschen Schriftgut finden sich Puffgrummeer, Pommeranzschwamm, Schweinetrüffel, Fähenfurch, Hundeeier, Katzenfist, Deibelsmehlsack, Hundstrüffel, Krachbuff, Kugelbuff, und Teufelstabak.

Da der Kartoffelbovist aufgeschnitten widerlich scharf riecht, liegt es nahe, daß nur der Teufel in diesen greift, um eine Prise

stinkenden Teufelstabak zu schnupfen, denn dem kann es ja nicht genug stinken.

Der Kartoffelbovist ist giftig. Daran ändert auch die Tatsache nichts, daß er noch Anfang des 20. Jahrhunderts in Deutschland, Österreich, Frankreich, Rußland und der Schweiz getrocknet als Saucenwürze empfohlen und in Trüffelwürsten als Beigabe verwendet wurde.

Auch heute noch treten aus Unkenntnis Verwechslungen mit Sommertrüffeln auf, die dann nach Verzehr der mutmaßlichen Trüffeln kolikartige Bauchschmerzen mit Übelkeit, Schweißausbruch und Blutdruckabfall bis zur Bewußtlosigkeit hervorrufen.



## Boletus satanas Lenz 1831 Satans-Röhrling, Satanspilz

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompodium
Algerien	14.12.1989	ALG 005	Afrika
Angola	23. 9.1999	ANG 029	Afrika
Bulgarien	19. 3.1991	BUL 028	Europa
Dänemark	16.11.1978	DAE 002	Europa
Deutsche Dem. Republik	19. 3.1974	DDR 002	Europa
Grenada	1. 5.2000	GRE 059	Amerika
Großbritannien	20. 1.1998	GBR 002	Europa
Guyana	28. 6.1993	GUY 027	Amerika
Guyana	6. 5.1999	GUY 100	Amerika
Kambodscha	5.10.1997	KAB 011	Asien
Komoren	1998	KOM 027	Afrika
Komoren	25. 1.1999	KOM 058	Afrika
Kuba	15. 2.1988	KUB 001	Amerika
Lesotho	15. 6.1998	LES 028 Bl	Afrika
Malediven	2. 1.2001	MLD 042	Asien
Moldawien	23. 3.1996	MOL 007	Europa
Rumänien	5. 8.1994	RUM 021	Europa
Rußland	20. 8.2003	RUF 001	Europa
Spanien	18. 2.1994	SPA 005	Europa
Tansania	27.11.1998	TAN 036	Afrika
Vietnam (Soz. Republik)	21. 1.1991	VSR 029	Asien

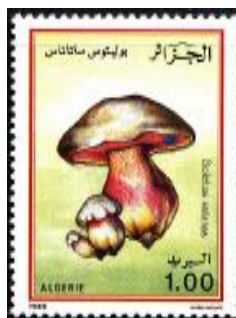


## Scleroderma citrinum (Pers) 1801 Dickschaliger Kartoffel-Hartbovist

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompodium
Honduras	7. 4.1995	HON 019	Amerika
Kambodscha	20. 3.2000	KAB 022	Asien
Komoren	1998	KOM 030	Afrika
Mali	10. 3.1998	MLI 049	Afrika
Mali	10. 3.1998	MLI 052	Afrika
Togo	16.11.1995	TOG 028	Afrika
Uganda	26.11.2001	UGD 033	Afrika

## Coprinus comatus (O.F. Müll.) Pers.1797 Schopf-Tintling

Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Afghanistan	5. 2.1999	AFG 027	Asien
Angola	23. 9.1999	ANG 010	Afrika
Angola	23. 9.1999	ANG 026	Afrika
Argentinien	10.10.1992	ARG 005	Amerika
Australien	19. 8.1981	AUS 002	Ozeanien
Botswana	2.11.1982	BOT 001	Afrika
Bulgarien	26. 2.1987	BUL 020	Europa
Großbritannien (Jersey)	11. 1.1994	GBJ 001	Europa
Großbritannien (Man)	1. 9.1995	GBM 006 B1	Europa
Guyana	28. 1.1988	GUY 001	Amerika
Guyana	12.10.1990	GUY 010	Amerika
Guyana	12.10.1990	GUY 015 B1	Amerika
Guyana	2. 4.1997	GUY 069	Amerika
Guyana	6. 5.1999	GUY 089	Amerika
Island	4. 2.2000	ISL 004	Europa
Kambodscha	4. 4.1985	KAK 006	Asien
Kambodscha	30. 3.1989	KAK 013	Asien
Komoren	25. 1.1999	KOM 041	Afrika
Komoren	25. 1.1999	KOM 061	Afrika
Korea - Nord	10. 1.1993	KON 027	Asien
Korea - Nord	5. 10. 2006	KON 057	Asien
Korea - Süd	31. 3.1995	KOS 015	Asien
Korea - Süd	31. 3.1995	KOS 019 B1	Asien
Kuba	20. 6.2002	KUB 018	Amerika
Laos	8. 4.1985	LAO 003	Asien
Liberia	1. 7.1998	LIB 003	Afrika
Malediven	31.12.1986	MLD 006	Asien
Malediven	2. 1.2001	MLD 045	Asien
Mongolei	1. 1.1964	MOG 001	Asien
Niederlande	1.10.2008	NIE 005	Europa
Niederlande	1.10.2008	NIE 010	Europa
Niger	3.10.1985	NGR 004	Afrika
Pakistan	1.10.2005	PAK 010	Asien
Rumänien	30. 7.1958	RUM 006	Europa
Sankt Kitts	18. 9.2001	STK 012	Amerika



Land/Postverwaltung	Datum	Register-Nr.	Kompendium
Sankt Vincent	23. 2.1998	STV 030	Amerika
Sao Tomé und Príncipe	30. 8.1991	STP 029	Afrika
Sao Tomé und Príncipe	25. 5.1993	STP 041	Afrika
Schweden	23. 8.1996	SWD 011	Europa
Spanien	9. 2.1995	SPA 009	Europa
Tansania	14.12.1996	TAN 019	Afrika
Tansania	18. 2.1999	TAN 057	Afrika
Togo	15. 2.2011	TOG 059	Afrika
Dominica	3. 6.1991	DOM 007	Amerika
Dominica	2. 3.1998	DOM 045	Amerika
GB - Schottland			
(Bernera Insel)	1981	SBE 004	Europa
Ghana	2.10.1989	GHA 002	Afrika
Grenada	1. 5.2000	GRE 069	Amerika
Grenada (Grenadinen)	12. 8.2002	GRG 065	Amerika



## Herrenpilze und andere schmackhafte Röhrlinge

Für die Pilzsammler, die Pilze zum Verzehr einsammeln, sind die mit „Röhrenfutter“ unter dem Hut von besonderer Bedeutung, denn da können sie kaum einen Fehler machen, wenn es darum geht, ob es sich um einen Speise- oder Giftpilz handelt. Bis auf ganz wenige Ausnahmen sind diese Pilze essbar und bei den Ausnahmen handelt es sich im Wesentlichen um ungenießbare, aber in keinem Fall um tödlich giftige Pilze.



Der Steinpilz (*Boletus edulis*), der auf Grund seiner imposanten Größe, die er mit einem Hutdurchmesser von 25 Zentimeter erreichen kann, im Volksmund auch als Herrenpilz bezeichnet wird, ist einer der bekanntesten und begehrtesten Pilze überhaupt. Der lateinische Gattungsname *Boletus* heißt übersetzt bester Pilz und *edulis* steht lediglich als Artnamen für essbar dabei. Wir finden in unseren Wäldern nämlich noch weitere schmackhafte Boletus-Arten, den Bronze-Röhrling oder Schwarzhütigen Steinpilz (*Boletus aereus*), den Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus*) und den Kiefernsteinpilz (*Boletus pinophilus*). Während





der Laie alle vier Arten unter der allgemeinen Bezeichnung Steinpilze einsammelt, denn so werden sie ja gehandelt, lassen sie sich sowohl morphologisch als auch vom Standort deutlich unterscheiden.

Der Steinpilz im engeren Sinne *Boletus edulis* wird auch Fichtensteinpilz genannt. Er wächst von Ende Juni bis Ende Oktober meist unter Fichten, aber auch im Mischwald auf sauren wie auf kalkhaltigen Böden und hat einen intensiv braunen, zum Rand hin aufhellenden Hut. Seine Röhren sind jung weißlich bis cremefarben, beim Reifen gelb- bis olivgrünlich. Doch VORSICHT! vor einer Verwechslung mit dem vom Habitus täuschend ähnlich aussehenden bitteren Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*) mit jung weißen, dann hellrosa bis fleischfarbenen Röhren. Der Pilz ist zwar nicht giftig, macht aber, wenn man auch nur ein





kleines Exemplar in ein mittleres Gericht schneidet, dieses absolut ungenießbar. Deshalb Hände weg von Pilzzwergen, denn stattliche Exemplare sind durch die rosa Röhrenfarbe von den Herrenpilzen gut unterscheidbar.

Der Kiefernsteinpilz (*Boletus pinophilus*) kommt zur gleichen Zeit wie der Fichtensteinpilz, aber wie der Name schon zeigt, vorrangig unter Kiefern vor. Er wächst mit ihnen in Symbiose und ist unter den edlen Steinpilzen wohl der seltenste. Deshalb wurde er auch als gefährdet auf die Rote Liste gesetzt.

Der Hut ist dunkel rotbraun, seltener auch leuchtend rot und bei jungen Exemplaren immer bereift. Sein Stiel ist beige bis rotbraun, vollständig weiß genetzt; er kann unförmig bauchig ausgeprägt sein. Wer den Kiefernsteinpilz an diesen Merkmalen erkennt, sollte ihn nicht für Speisewecke einsammeln, sondern zur Verbreitung, sprich Vermehrung, stehen lassen.





Den Sommersteinpilz (*Boletus reticulatus*) findet man schon Ende Mai und im Frühsommer. Er ist relativ häufig und kommt vor allem im Laub und Mischwald unter Eichen und Buchen in Gesellschaft mit Rotkappen vor. Ergiebige Ernten sind auch aus Parks und Landschaftsgärten möglich.

Sein Hut ist hell- bis mittelbraun, die Huthaut samtig bis filzig-schorfig und der Stiel ist blaß-bräunlich und fast vollständig genetzt. Bei jungen Exemplaren sitzen die geschlossenen Hüte wie Sektkorken auf den dicken Stielen. Auch für sie gilt die hohe Verwechslungsgefahr mit dem Gallen-Röhrling.

Der bei uns seltene Bronze-Röhrling (*Boletus aereus*) ist eher in wärmebegünstigten Lagen anzutreffen und demzufolge besonders im Mittelmeerraum verbreitet. Dort kann er einen Hutdurchmesser von 30 Zentimeter erreichen. Sein Hut ist dunkel- oder sepiabraun bis fast schwarz gefärbt. Das Fleisch ist weiß, fest und im Gegensatz zum Sommersteinpilz meist madenfrei. Es hat einen exzellenten Geschmack.

Der Pilz wächst ausschließlich unter Laubbäumen, vorzugsweise unter Eichen und Eßkastanien.





Aber auch andere Arten aus der Gattung *Boletus* sind als Speisepilze begehrenswert. So der oft verkannte Flockenstielige Hexen-Röhrling (*Boletus erythropus*). Bei flüchtigem Hinsehen ähnelt er einem Steinpilz, dann aber bei näherem Betrachten muß der ungeübte Sammler leider feststellen, daß der Pilz rote Röhren hat und bei Berührung und im Anschnitt sofort dunkelblau anläuft. Oh Schreck, der Pilz wird zertrampelt oder bleibt umgestoßen achtlos auf dem Waldboden zurück. Für Kenner von pilzlichen Gaumenfreuden ist er allerdings ein Geschenk des Himmels. Der so intensiv blau färbende Röhrling mit den typischen feinen roten Flöckchen am Stiel, am besten sieht man sie mit einer leicht vergrößernden Lupe,



hat ein sehr schmackhaftes, von Maden gemiedenes, festes Fleisch. Für den kulinarischen Genuß müssen die Pilze mindestens 12 Minuten scharf erhitzt werden, denn roh genossen sind sie giftig.



Das Pilzgericht verliert sehr früh bei der Zubereitung die blaue Farbe und nimmt beim Bratprozeß eine goldgelbe Färbung an.

Unbedingt zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang auch noch die Existenz des Netzstielligen Hexenpilzes (*Boletus luridus*). Makroskopisch unterscheidet er sich vom Flockenstielligen nur durch eine netzartige rote Stielzeichnung. Er löst, wenn man ihn mit gleichzeitigem Alkoholgenuß verzehrt, das sogenannte Antabus-Syndrom aus.

Der wohl häufigste Röhrling, der auf saurem Boden wächst ist die Marone (*Boletus badius*). Wir finden den schmackhaften Maronen-Röhrling sowohl in Laub- als auch in Nadelwäldern volkstümlich als Braunkappe, Bräunling, Frauenschwamm, Tannenpilz, Eichenpilz, Graspilz oder Mooshedl bezeichnet.

Der kastanienbraune Hut des Pilzes hat eine feinfilzige Oberhaut, die bei feuchtem Wetter leicht schmierig wird. Das Fleisch ist blaß cremegelb und an Druckstellen blauend. Er ist ein guter Speisepilz, der sich als Massenpilz besonders für Mischpilzgerichte eignet. Solo verarbeitet kann er den Herrenpilzen nicht das Wasser reichen.

Ein ganz besonderes Steinpilzerlebnis kann uns Europäern bei einer Reise während der Regenzeit in die Tropen vergönnt sein, denn da wachsen Riesensteinpilze und mit der Art Kolossaler Riesen-Röhrling (*Phlebopus colossus*) wahre Giganten heran. Der Franzose Gilbert Bouriquet, Agronom auf Madagaskar, beschreibt diese riesigen Steinpilze folgendermaßen: „Sie haben einen braunen Hut, der einen Durchmesser von 60 Zentimeter erreichen kann. Bestimmte Exemplare wiegen über 6 Kilogramm. An der Ostküste finden wir sie auf leichten, sandigen Böden unter Kaffee- und Mangobäumen. Die dort ansässigen malaiischstämmigen



Betsimisaraka bezeichnen sie als Oabe, was man mit ‚große Probleme‘ übersetzen kann, und halten sie für sehr giftig“. Tatsächlich ist dieser Pilz schwer verdaulich und er hat einen für uns üblen Geschmack.

Jetzt wo der Teil I des Kompendiums für Mykophilatelisten mit dem Titel „Das Reich der Pilze“ total überarbeitet in 3 Bänden vorliegt, verzichte ich auf einen separaten Auszug der bisher weltweit emittierten Ausgaben wie in den vorhergehenden Teilen der Pilzreihe.

Interessant ist aber vielleicht, wie häufig die beschriebenen Arten bisher auf postalischen Objekten erschienen sind:

<i>Boletus aereus</i> Bull 1789	in 25 Ländern	auf 43 Objekten
<i>Boletus badius</i> (Fr.) Fr. 1832	in 25	45
<i>Boletus edulis</i> Bull. 1783	in 76	266
<i>Boletus erythropus</i> Pers. 1796	in 30	86
<i>Boletus luridus</i> Schaeff. 1774	in 15	31
<i>Boletus pinophilus</i> Pilat & Dermek 1973	in 10	12
<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff. 1774	in 14	19
<i>Tylopilus felleus</i> (Bull.) P.Karst. 1881	in 11	21
<i>Phlebopus colossus</i> (R.Heim) Singer 1936	in 3	9

Im Kompendium ist dann nachgewiesen in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

## Champignons und Riesenschirmpilze – einfach köstlich

Egerlinge ist die ältere Bezeichnung für Champignons. Sie leitet sich aus dem Lateinischen *agaricus* ab, von Pilzen, die besonders häufig in der Landschaft Agaria in Samatien, der heutigen Ukraine vorkamen und die schon von Plinius und Galen erwähnt sind. Der Name Champignon hat sich bei uns erst nach dem Dreißigjährigen Krieg eingebürgert. Er ist der französischen Sprache entlehnt, in der Champignon generell einen Pilz bezeichnet. Einheimische Pilzkundige sprechen heute besser vom Eger- oder Angerling. Mundartlich wird der Feld- oder Wiesen-Egerling auch Wiesenschwamm, Pappeljung, Kuckenmucken und Wildes Ehegärtel genannt.

Von allen Speisepilzarten sind wohl die Champignons am Besten bekannt. Dies ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, daß allein in Deutschland mehr als 60.000 Tonnen der Art Zweisporiger Egerling (*Agaricus bisporus*) im Kulturanbau produziert werden und auf Märkten in den Handel gelangen. Der Kulturanbau geht auf die Franzosen zurück. Schon am Hofe Ludwig XIV., Mitte des 17. Jahrhunderts, baute man in dunklen Kellern und Gewölben auf Substrat, das vorwiegend aus Pferdemist bestand, Champignons an. Damit hatte man sie zu jeder Jahreszeit ausreichend als Delikatesse zur Verfügung.

In der freien Natur ist die Gattung der Egerlinge sehr reichhaltig. MOSER gibt für Europa 60 Arten an und weltweit sollen es nach AINSWORTH-BISBY sogar 200 sein.







In unseren Breiten finden wir den Wiesen- oder Feld-Egerling (*Agaricus campestris*) am häufigsten. Er besticht durch sein rein weißes Aussehen der anfangs kugeligen Hüte, die aufgeschirmt einen Durchmesser von 15 Zentimeter erreichen können. Von April bis Oktober ist er vorwiegend auf genutzten Viehweiden präsent und nach einem heftigen Sommergewitter kann er dort in prächtigen Hexenringen über Nacht aus dem Weiderasen schießen. Seine weißen Hüte im grünen Gras machen uns das Sammeln besonders leicht. Man beachte aber, daß die Blätter an der Hutunterseite in keinem Entwicklungsstadium im Gegensatz zu den weißen Knollenblätterpilzen weiß sind. Die Lamellen des Wiesen-Egerlings sind anfangs rosa, später fleischrot und später im ausgewachsenen Zustand sogar schwarz.

Ein weiterer häufiger hervorragender Speisepilz ist der Anis- oder Schaf-Egerling (*Agaricus arvensis*). Er kommt zu gleicher Zeit wie der Wiesen-Egerling in gleichen Biotopen, vorzugsweise aber auch in Garten- und Parkanlagen vor. Die Hüte färben sich im Alter gelblich und sein Fleisch an Druck- und Schnittstellen hellgelb. Die Farbe der Blätter wechselt je nach Entwicklungsstufe von gelblichweiß über gräulich zu schokoladenbraun bis schwarz-



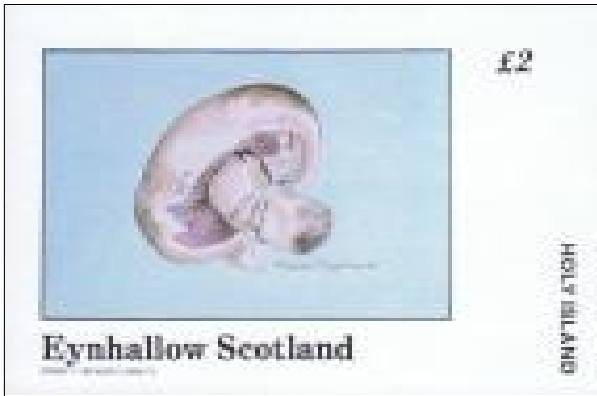
lich. Sein Stiel trägt häufig nicht nur einen Ring, sondern eine Manschette. Der frische Pilz riecht angenehm nach Anis. Bei der Zubereitung verliert sich der Anisgeruch allerdings.

Eine dritte, eher seltenere Champignonart, der Karbol-Egerling (*Agaricus xanthodermus*) ist deshalb von Bedeutung, weil er der giftige Doppelgänger des Anis-Egerlings ist. Er sieht ihm täuschend zum Verwechseln ähnlich. Ihn verrät jedoch sein ausgeprägter Geruch nach Karbol (Phenol), indem man ein Stückchen Hut zwischen den Fingern zerreibt und daran riecht. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist das Gelbwerden an Druck- und Schnittstellen. Es ist wesentlich intensiver als beim Anis-Egerling. Der Karbol-Egerling ist nicht tödlich giftig, ruft aber nach Verzehr heftige Verdauungsbeschwerden hervor.



Zur Familie der Champignonverwandten gehört auch einer der spektakulärsten Pilze für den Sammler und Genießer von Edelpilzen, ein Riesenschirmpilz, der Parasol (*Macrolepiota procera*). Er ist ein wahres Wald- und Wiesenwunder, denn er steht wie ein aufgespannter Schirm oft allein, selten in Gruppen in





lichten Laub- und Mischwäldern, aber auch auf Wiesen und an Waldrändern. Gesellt man sich zu ihm, lädt er zum Träumen ein und nicht zuletzt hat man von da, wo er steht, oft einen schönen Ausblick ins Land. In jungem Zustand ist der Hut noch geschlossen wie ein Paukenschlegel, später erst breitet er sich von sparrigen Schuppen besetzt schirmartig aus. Er kann einen Durchmesser von 30 Zentimeter erreichen. Noch imposanter ist der knollige, genatterte Stiel, der die beachtliche Höhe von 40 Zentimeter erreichen kann. Anfangs ist der Hut durch eine Haut mit dem Stiel verbunden, die später aufreißt und einen verschiebbaren Ring am Stiel zurück läßt. Das Fleisch des Hutes ist wie die Lamellen weiß und schmeckt nußartig, sollte aber roh nicht gegessen werden. Gourmets panieren die Hüte wie Schnitzel und sind davon überzeugt, daß es kaum etwas Köstlicheres aus Wald und Flur gibt.



Und nun zum Schluß noch etwas Statistik: Wie häufig sind Champignons und Riesenschirmpilze bisher weltweit auf postalischen Objekten emittiert?

	in Ländern	auf Objekten
<i>Agaricus andrewii</i>	1	1
<i>Agaricus arvensis</i>	15	25
<i>Agaricus augustus</i>	11	15
<i>Agaricus bernardii</i>	2	2
<i>Agaricus bingensis</i>	2	2
<i>Agaricus bisporus</i>	17	32
<i>Agaricus bitorquis</i>	4	6
<i>Agaricus campestris</i>	45	83
<i>Agaricus capellarius</i>	1	1
<i>Agaricus dulcidulus</i>	2	2
<i>Agaricus heterocystis</i>	2	
<i>Agaricus hondensis</i>	1	1
<i>Agaricus langei</i>	2	2
<i>Agaricus moelleri</i>	5	7
<i>Agaricus phaeolepidotus</i>	1	1
<i>Agaricus rufoaurantiacus</i>	1	2
<i>Agaricus semotus</i>	2	6
<i>Agaricus sylvicola</i>	4	4
<i>Agaricus sylvaticus</i>	11	17
<i>Agaricus subedulis</i>	1	3
<i>Agaricus subrufescens</i>	1	1
<i>Agaricus subrutilescens</i>	1	1
<i>Agaricus urinascens</i>	1	1
<i>Agericus xanthodermus</i>	11	15
<i>Macrolepiota africana</i>	1	1
<i>Macrolepiota albuminosa</i>	1	2
<i>Macrolepiota excoriata</i>	4	5
<i>Macrolepiota imbricate</i>	1	2
<i>Macrolepiota mastoidea</i>	1	1
<i>Macrolepiota procera</i>	58	162
<i>Macrolepiota zeyheri</i>	2	6

Im Kompendium für Mykophilatelisten Teil I in 3 Bänden, 2. Auflage, ist angegeben, in welchen Ländern mit welchem Datum auf welchen Objekten die Pilzarten emittiert wurden und in welchem Registerband sich eine Abbildung des Objektes befindet.

## Eßbare Ritterlinge und verwandte Arten

Die große Familie der Ritterlingsartigen (*Tricholomataceae*) umfaßt weltweit 107 Gattungen. Davon sind besonders erwähnenswert die Trichterlinge (*Clitocybe*), die Rötleritterlinge (*Lepista*), die Krepfenritterlinge (*Leucopaxillus*), die Holzritterlinge (*Tricholomopsis*) und die Ritterlinge (*Tricholoma*), die der Familie den Namen gaben. Sie leben meist mit Laub- und Nadelbäumen in Symbiose und bilden mittelgroße bis große fleischige Fruchtkörper von gedrungenem Habitus. Die Hüte, mit etwas Fantasie betrachtet, nehmen zuweilen die Form eines Helmes oder einer Kappe an, und das haben sie dann gemeinsam mit den Rittern des Mittelalters. Als Blätterpilze sind ihre Lamellen meist ausgebuchtet oder abgerundet an den Stiel angewachsen. Sie bilden einen so genannten „Burggraben“.

Der wohl bekannteste, aber in den letzten Jahren auch umstrittenste Ritterpilz ist der Kiefernwald-Grünling (*Tricholoma equestre*). Bis vor wenigen Jahren wurde er in den Pilzbüchern noch als sehr guter, geschätzter Speisepilz beschrieben. Pilzliebhaber gaben ihm die volkstümlichen Namen Echter Ritterling, Grünreizker, Gelbreizker und Gänschen, die Franzosen nennen ihn sogar Chevalier, den Ritter.

In „Die Pilze unserer Heimat“ von Eugen Gramberg aus dem Jahre 1913 ist zu lesen: „Der Grünling gehört zu den wohlschmeckendsten Speisepilzen, läßt sich vielseitig verwenden und ist, wo er häufig vorkommt, ein wichtiger Handelsartikel, wie in Berlin, Breslau, Dresden, Leipzig und Danzig; er fehlt jedoch z.B. um München“. Dagegen läßt sich aus „Das große Buch der Pilze“ von Guillaume Eyssartier und Gilles Trimaille, 2010 erschie- nen, folgendes zitieren: „Erst seit jüngster Zeit ist klar, daß der Kiefernwald-Grünling ein schreckliches Geheimnis in sich birgt. Es besteht Gefahr im Verzug! Zwischen 1992 und 2000 verzeichnete die Giftnotrufzentrale von Bordeaux zwölf schwere Vergiftungen, von denen drei tödlich endeten. Alle Opfer hatten den Kiefernwald-Grünling verzehrt, den sie seit Jahren immer beschwerdefrei genossen hatten, Zwei weitere tödliche Fälle, die





eindeutig auf diesen Pilz zurückzuführen waren, wurden 2002 in Polen registriert. Die Nachricht schockierte Mykologen wie Pilzfreunde gleichermaßen. Die bis dahin bekannten Fälle von Vergiftungen mit Todesfolge in Frankreich waren stets auf eine Verwechslung des Kiefern-Grünlings mit einer seltenen Form des Knollenblätterpilzes zurückzuführen gewesen, die in den Dünen unter Kiefern wächst. Doch dieses Mal waren bisher völlig unbekannte Symptome aufgetreten. Das Gift greift offenbar massiv die Muskulatur an, wird als Tricholoma-equestre-Syndrom oder Rhabdomyolose bezeichnet und führt zum Zerfall des quergestreiften Muskelgewebes – der Bewegungsapparat, Zwerchfell und Herz sind betroffen. Diese Symptome scheinen nur bei übermäßigem oder bei wiederholtem Verzehr







des Grünlings aufzutreten – das heißt bei 150 Gramm oder mehr vom frischen Pilz oder nach 3 bis 6 aufeinanderfolgenden Mahlzeiten. Seit 2004 ist der Verkauf des Kiefernwald-Grünlings in Frankreich, Deutschland und anderen Ländern verboten.“

Als Pilzsachverständiger empfehle ich meinen ratsuchenden Pilzfreunden, diesen Pilz unbedingt zu meiden. Außerdem steht dieser Pilz in Deutschland auf der „Roten Liste“ und darf ohnehin nicht gesammelt werden.

Ein weiterer, früher als wertvoller Speisepilz deklarierter Ritterlingsverwandter ist der Nebelgraue Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Er ist eine stattliche Erscheinung mit einem Hutdurchmesser bis zu 18 Zentimeter. Auf Grund seiner asch- bis rauchgrauen Hutfarbe wird er im Volksmund auch als Graukopf bezeichnet und sein Vorkommen bis in den Spätherbst brachte ihm in Bayern den Namen Herbstblattl ein. Er ist ziemlich häu fig und siedelt sich vorzugsweise in Laubwäldern an. Dort steht er dann truppweise oder in Hexenringen in der Decke alten Laubes. Sein Fleisch ist faserig fest und verströmt einen eigenartigen durchdringend süßlichen Geruch. Bei älteren Exemplaren ist er unangenehm bis widerlich. Deshalb sind auch nur junge Fruchtkörper eßbar, vorausgesetzt, sie werden abgekocht und das Kochwasser wird weggeschüttet. Dennoch kann er gelegentlich bei manchen, vor allem älteren, Pilzfreunden leichte Verdauungsbeschwerden hervorrufen. Vorsicht ist also angebracht, aber wer den Graukopf verträgt und ihn auch mag, dem sind üppige Pilzernten sowie Pilzmahlzeiten vorprogrammiert. Vor 100 Jahren gehörte er noch zu den beliebtesten Marktpilzen.

Aus der Gattung der Rötleritterlinge ist der Violette Rötleritterling (*Lepista nuda*) wohl die auffälligste Erscheinung. Seine Hüte sind anfangs polsterförmig gewölbt und können einen Durchmesser von über 12 Zentimeter erreichen. Der Hutrand ist jung eingerollt und später wellig verbogen. Die besondere Attraktion ist seine tintenviolette Färbung in allen seinen Teilen. Den Pilzunkundigen hält allein diese intensive „giftige“ Farbe davon ab,



ihn für Speisezwecke einzusammeln. Dabei ist er für Kenner ein guter ergiebiger Speisepilz mit schmackhaftem Fleisch. Seine violette Farbe verliert er übrigens beim Brat- oder Kochprozeß. Erwähnenswert ist noch, daß sein Verzehr eine blutdrucksenkende Wirkung haben soll. Er wächst mit Vorliebe in Fichtenwäldern, kommt aber auch in humusreichen Laubwäldern verbreitet vor. Auf Wiesen und Weiden dagegen findet man in Jahren mit feuchtem Spätherbst - stets außerhalb des Waldes - seinen Bruder, den Lilastiel-Rötelritterling (*Lepista personata*). Bei gleichem

Habitus weist er die schöne violette Färbung nur noch an seinem dickfleischigen Stiel auf. Sein Hut ist blaßbraun oder blaß rötlich-braun und seine Lamellen sind weißlich. Sein Fleisch ist wegen seines milden Geschmacks und guter Verträglichkeit sehr geschätzt und vielseitig verwendbar. Bei entsprechender Wetterlage wächst der Pilz in solchen Massen, daß seine Eignung zum Einfrieren von besonderer Bedeutung ist.

Der mit Abstand größte Ritterlingsverwandte in Europa ist der Riesen-Krempenritterling (*Leucopaxillus giganteus*). Er bringt Fruchtkörper mit einem Hutdurchmesser von 20–45 Zentimeter hervor und wächst auf Wiesen in Hexenringen\*, die bis zu 40 m im Durchmesser







haben können. Wo die Pilze auf einer Wiese erscheinen, stirbt das Gras in ihrer Standortnähe ab. Verantwortlich dafür sind Abscheidungen antibiotischer Stoffe, namentlich *Clitocybe* durch das Mycel des Pilzes. Die Fruchtkörper sind weiß bis ockerlich, im ausgewachsenen Stadium trichter-

förmig mit wildlederartiger Oberfläche und mit herablaufenden Lamellen. Das Fleisch ist fest und riecht aromatisch. Auf Grund der Größe der Fruchtkörper zählt der Riesen-Krempenritterling zu den ergiebigsten Speisepilzen, die wir kennen.

Der Purpurfilzige Holzritterling (*Tricholomopsis rutilans*) ist einer der schönsten Pilze unserer Wälder. In seiner Jugend ist er mit einem prächtigen purpurrotem feinen Filz bedeckt. Seine Lamellen sind wie auch sein Fleisch leuchtend goldgelb. Dieser Ritterpilz wächst vorwiegend einzeln oder büschelig an morschen Nadelholzstümpfen. Er ist zwar eßbar, schmeckt aber muffig und deshalb sollten bestenfalls nur junge Exemplare in geringer Menge in einem Mischgericht verwendet werden. Eßbar bedeutet eben nicht in jedem Falle auch schmackhaft.



Und nun zum Schluß wieder etwas Statistik: Ich habe 390 Objekte der beschriebenen Gattungen der Ritterlingsfamilie auf postalischen Objekten gefunden.

	Arten	auf Objekten
Clitocybe	13	73
Lepista	6	151
Leucopaxillus	4	13
Tricholoma	29	134
Tricholomopsis	1	19

\* Als Hexenringe oder Feenringe werden halbrunde oder runde Wuchsbilder von Pilz-Fruchtkörpern bezeichnet, die dadurch entstehen, daß das Myzel eines Pilzes in alle Richtungen gleich schnell wächst.

## Schmackhafte Pilze – auch ohne Röhren oder Lamellen

Das Pilzjahr neigt sich nun schon seinem Ende zu, doch die kulinarische Faszination, die Pilze seit der Antike bei uns Menschen auslösen, ist bis heute ungebrochen. Pilze zum Verzehr sammeln wird von den leidenschaftlichen Sammlern als „Dritte Jagd“ bezeichnet. Sie sehen in den Pilzen ihre Trophäen, die sie dann in hunderterlei Zubereitungsarten auf den Tisch bringen. Sie tischen sie warm auf oder auch kalt, in Soßen und Suppen, als Gemüse oder in Salaten, zu Fisch und Fleisch, in Pasteten und auf Pizzas und nicht zuletzt als schmackhaftes Mischgericht zu Kartoffelbrei. Die Koch- oder Bratzeit richtet sich nach der Konsistenz des Pilzes. Arten mit festem Fleisch brauchen etwas länger.

Pilze sollten frisch gesammelt von Schmutz und von Madenfraßstellen befreit und möglichst bald zubereitet werden. Außerdem vergewissere man sich noch einmal, ob die geputzten Pilze sicher bestimmbar sind. Bei geringstem Zweifel sondere man kritische Arten unbedingt aus. Um Freude am Pilzgenuß zu haben, ist jedes auch noch so geringes Risiko auszuschließen.

Zu den schmackhaften Pilzen ohne Röhren oder Lamellen gehören vorzugsweise Arten aus den Familien der Stachelinge, der Glucken, der Leistenpilze, der Gallert- und der Bauchpilze.

Ergiebig ist der Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*). Er hat festes, weißes, eher sprödes angenehm duftendes Fleisch, das aber leicht bitter wird, wenn der Pilz zu alt oder ausgetrocknet ist. Seine Beliebtheit bei Sammlern läßt sich an der Vielzahl der volkstümlichen Namen messen, die ihm regional unterschiedlich gegeben wurden; zum Beispiel Semmelpilz, Woazrecherl, Ausgeschweifter Stachelpilz, Blasser Hirschschwamm sowie in altfranzösischer Pilzliteratur, übersetzt auch Froschfuß und Wildschwein. Dasselbe gilt auch für den eßbaren Habichtspilz (*Sarcodon imbricatum*), der ebenfalls als Hirschschwamm, Habichtsstacheling, Hirschzunge, Hirschling und Rehfellchen bezeichnet wird. Der Habichtspilz ist durch seine robuste Struktur und einem mit braunen Schuppen bedeckten Hut, unter Nadelbäumen wachsend, gut zu bestimmen.

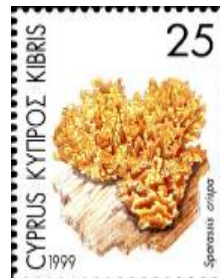




Ein weiterer beliebter Speisepilz, der Assoziationen an Haushühner auslöst, ist die Krause Glucke (*Sparassis crispa*) oder auch „Fette Henne“ genannt. Der Fruchtkörper ist kissenförmig und erinnert in der Form an einen großen Naturschwamm. Noch treffender ist die weniger gebräuchliche Bezeichnung „Blumenkohlpilz“, wobei der Fruchtkörper aus vielen Verästelungen besteht, die einem dicken Strunk entspringen und oberflächlich blumenkohlartige Strukturen annehmen. Das Gebilde kann bis zu mehreren Kilo schwer werden und erfordert, will man es zu Speisewecken aufarbeiten, einen enormen Reinigungsaufwand. Zwischen den Verästelungen, so zu sagen im Inneren des „Schwammes“ halten sich kleine bis kleinste Insekten auf und an Wald-

bodenbestandteilen mangelt es auch nicht. Doch wenn die Reinigung durch wiederholtes Spülen und wässern vollbracht ist, wird man bei entsprechender Zubereitung mit einem köstlichen Mahl belohnt.

Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) sind wohl mit die bekanntesten Speisepilze. Das liegt zum Einen daran, daß es keinen giftigen Doppelgänger gibt, sie also leicht zu bestimmen sind und sie zudem auch noch einen unverwechselbaren kräftigen, würzigen angenehmen Geschmack haben. Doch was viele Pilzsammler nicht wissen, ist die Tatsache, daß die Pfifferlinge keine Lamellen, sondern an der Hutunterseite Leisten besitzen. Es sind dickliche, unregelmäßig gegabelte und untereinander durch feine Adern verbundene Leisten. Zu diesen Leistlingen gehört auch die Gattung Trompeten mit den Arten Trompetenpfifferling (*Craterellus tubaeformis*) und Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*). Beide gehören geschmacklich zu den exzellentesten Speisepilzen und kommen sehr verbreitet zum Teil massenhaft vor. Ihren Furcht einflößenden Namen hat die Totentrompete, weil sie im Herbst und zu Allerheiligen erscheint.



Ein allgemein bekannter Gallertpilz, der sich besonders in der chinesischen Küche großer Beliebtheit erfreut, ist der Black Fungus oder Mu-Err. Bei uns wächst er als Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) ausschließlich an Holunder. Er läßt sich ausgezeichnet durch Trocknen konservieren. In dieser Form wird er auch im Handel angeboten. Wenn man ihn allerdings in warmem Wasser einweicht, gewinnt er seine elastische, gallertartige Konsistenz zurück und läßt sich wunderbar für Speisezwecke vielfältig einsetzen.



Das Judasohr verdankt den Namen seiner gemaserten, ohrläppchenähnlichen Form und der Tatsache, daß er stets auf Holunder wächst, denn nach der Bibel soll sich Judas Ischariot nach dem Verrat an Jesus an einem Holunderbusch erhängt haben.

Von den häufig vorkommenden Bovisten und Stäublingen, die in einschlägigen Pilzbüchern allesamt als bedingt eßbar deklariert sind, kann nur der Riesenbovist (*Clavatia gigantea*) als guter Speisepilz gelten. Bedingt eßbar ist auch dieser Bauchpilz insofern, daß die Sporenmasse im Inneren seines Fruchtkörpers noch jung sein und schneeweiß aussehen muß,



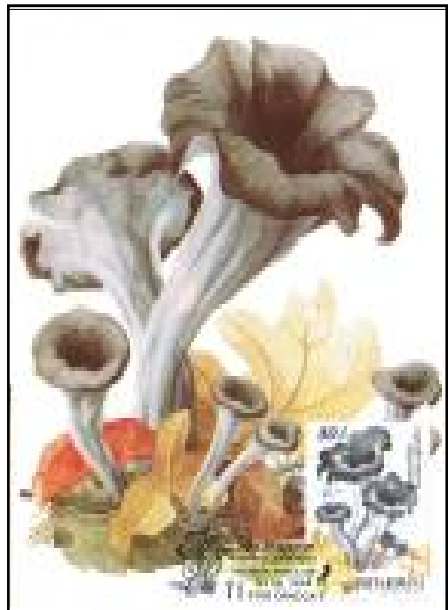
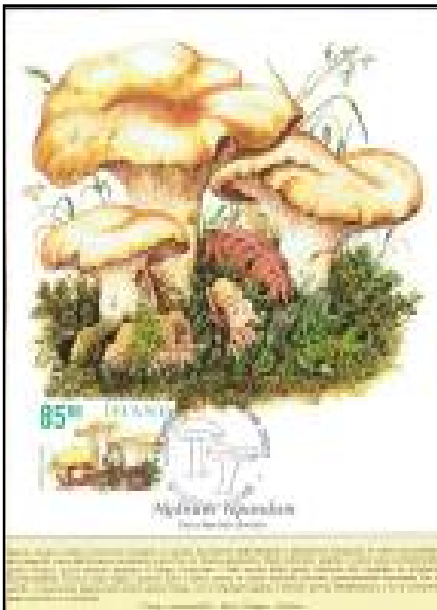
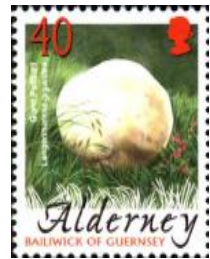


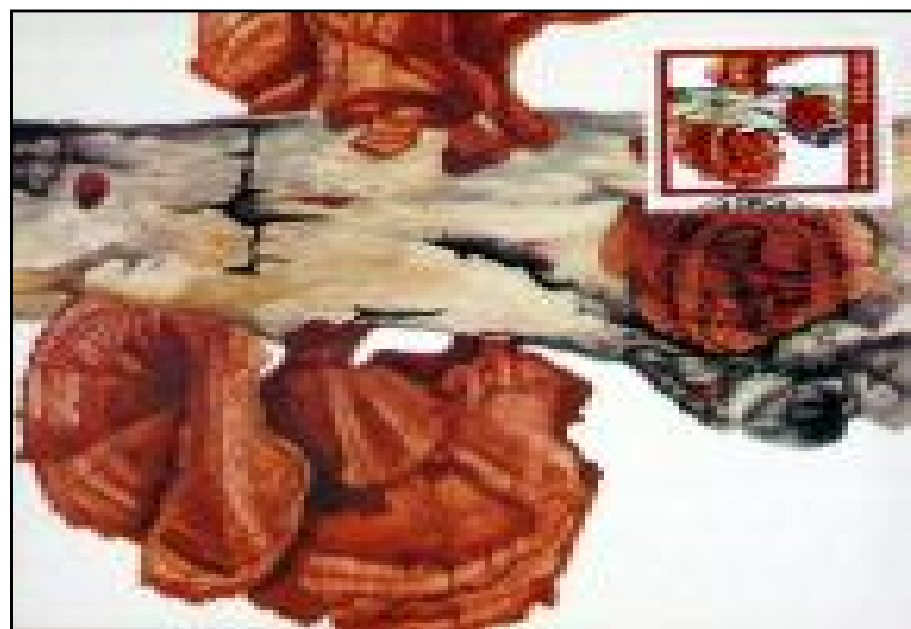
bevor er zubereitet wird. In Würfel geschnitten und gedünstet oder wie ein Schnitzel in der Pfanne gebraten kann man aus ihm kulinarische Köstlichkeiten zaubern. Der Pilz ist außergewöhnlich in seiner Erscheinung. Er präsentiert sich als riesige weiße Kugel, die einen Durchmesser von 50 Zentimeter erreichen kann. Vorzugsweise wächst er auf gut gedüngten Wiesen und Weiden.

Und nun zum Schluß wieder etwas Statistik:

Wie häufig sind die beschriebenen Pilzarten bisher weltweit auf postalischen Objekten emittiert.

- 28 x Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*)
- 24 x Habichtspiz (*Sarcodon imbricatum*)
- 16 x Krause Glucke (*Sparassis crispa*)
- 39 x Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*)
- 11 x Judasohr (*Auricularia auricula-judae*)
- 15 x Riesenbovist (*Calvatia gigantea*)
- 194 x Echter Pfifferling (*Cantharellus cibarius*)
- 12 x Trompetenpfifferling (*Craterellus tubaeformis*)





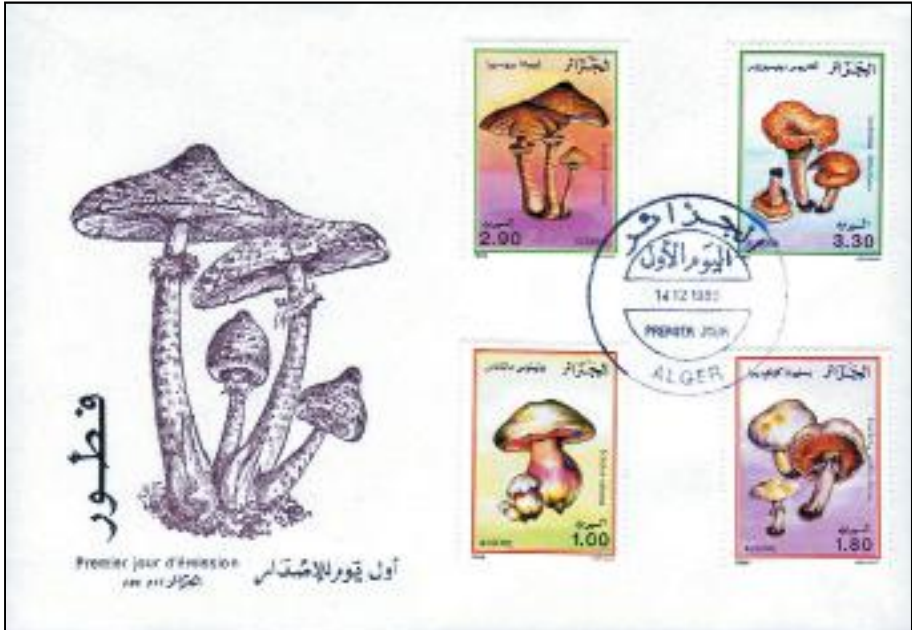
# Beachten Sie bei Dünablättern den Lamellenansatz

Jedermann kennt Pilze, aber deswegen ist noch nicht jedermann Pilzkenner. Wie wird man also ein solcher?

Den ersten Anstoß geben meist erfahrene Pilzsammler auf Lehrwanderungen und in Pilzausstellungen. Des weiteren läßt sich die Mehrzahl der Pilze nach Pilzbüchern bestimmen bzw. stehen den Pilzinteressierten Pilzberatungsstellen zum Sich-Rat-holen zur Verfügung. Von den dort tätigen Pilzsachverständigen kann man sich die entscheidenden Merkmale eines Pilzes zeigen oder die eigene Bestimmung überprüfen lassen.

Gute farbliche Abbildungen sind zur Pilzbestimmung sehr zweckdienlich, man vergleicht seinen Pilzfund mit den Bildern von Farbtafeln und überprüft dann auf's Sorgfältigste, ob auch die dazugehörigen Beschreibungen mit den zu bestimmenden Pilzen übereinstimmen.

Bei kleinen Pilzen ist ein sehr kritisches Vorgehen erforderlich, denn ihre Darstellung in Pilzbüchern ist in der Regel sehr lückenhaft. Dies ist der Tatsache geschuldet, daß sie sehr artenreich vorkommen und oft für Speisezwecke bedeutungslos sind.





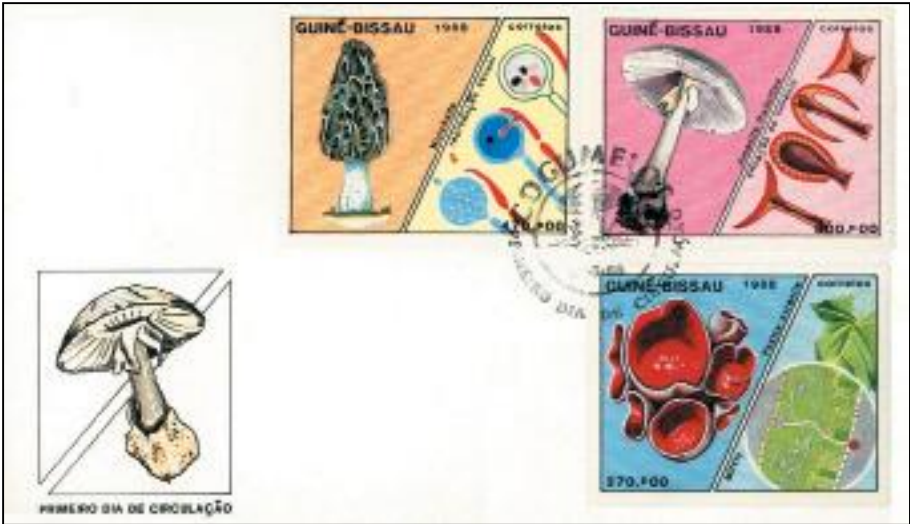


Wichtig ist die Gestalt des Pilzes. Sie läßt oft schon einmal erste Schlüsse auf die zugehörige Familie zu. Ferner ist festzustellen, ob es sich um einen Röhrling, einen Blätterpilz oder einen Pilz aus der formenreichen Gruppe der Nichtblätterpilze handelt. Für die meisten Pilzfreunde ist das eine Selbstverständlichkeit, jedoch zeigt sich in meiner Beratungspraxis, daß sich einige Sammler immer noch mehr von der Farbe als von der Hutunterseite des Pilzes zu seiner Identifizierung leiten lassen. Bei einem Blätterpilz ist dann zu prüfen, ob er zu den Dünnpilzblättern, den Wachsblätterpilzen oder den Sprödpilzblättern gehört. Typische Wachsblätterpilze sind die Schnecklinge, Ellerlinge und Saftlinge.

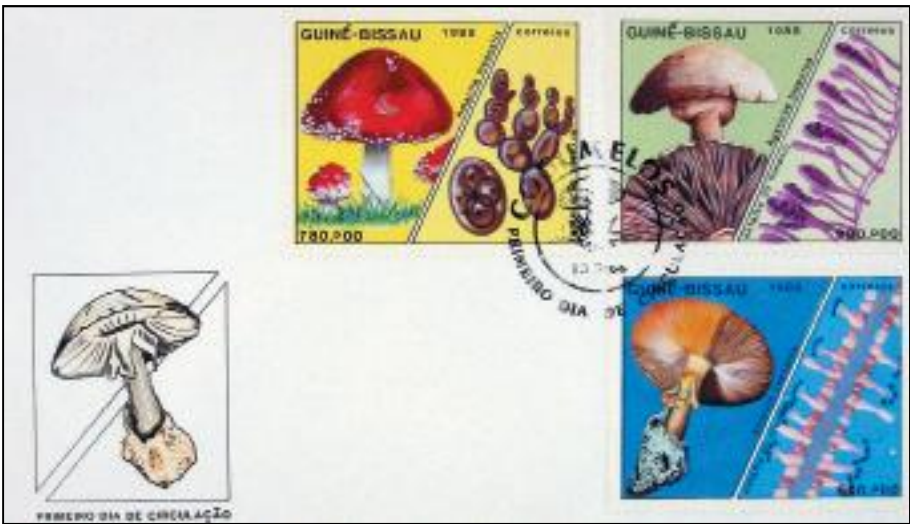
Zu den Sprödpilzblättern zählt man die Gattung der Täublinge mit ihren weit über 100 Arten in Mitteleuropa. Am schwierigsten ist die Bestimmung bei einem Dünnpilzblätterpilz. Hier ist die Art des Ansatzes der Blätter um den Stiel herum wegweisend. Reichen die Blätter nicht bis an den Stiel heran, d.h. stehen sie frei oder sind sie ausgebuchtet, so ist der Pilz bei den Freipilzblättern zu suchen: den Schirmlingen, den Champignons, den Dachpilzen und den Scheidlingen. Beim Parasol und dem Halsbandschwinding ist z.B. eine aufläufige Rinne zwischen Stiel und Hutfleisch ausgebildet – ein so charakteristisches Kennzeichen, daß es kaum übersehen werden kann.

Viel komplizierter ist eine Bestimmung der Blätterpilze, bei denen die Lamellen den Stiel an mindestens einem Punkt berühren, d.h. angeheftet sind, dem Stiel ansitzen und angewachsen





sind. Bei diesen Pilzen ist zusätzlich besonders darauf zu achten, wie die Hutoberfläche ausgebildet ist – sie kann glatt, warzig, samtig oder gefeldert sein –, ob sich am Stiel eine Manschette oder Scheide befindet und wie das Stielende aussieht: stumpf, spitz, knollig oder wie beim Wurzelrübling mit einer langen Wurzel versehen. Zur Pilzbestimmung gehört also unbedingt auch die Beurteilung des häufig „im Verborgenen“ sitzenden Stielendes.

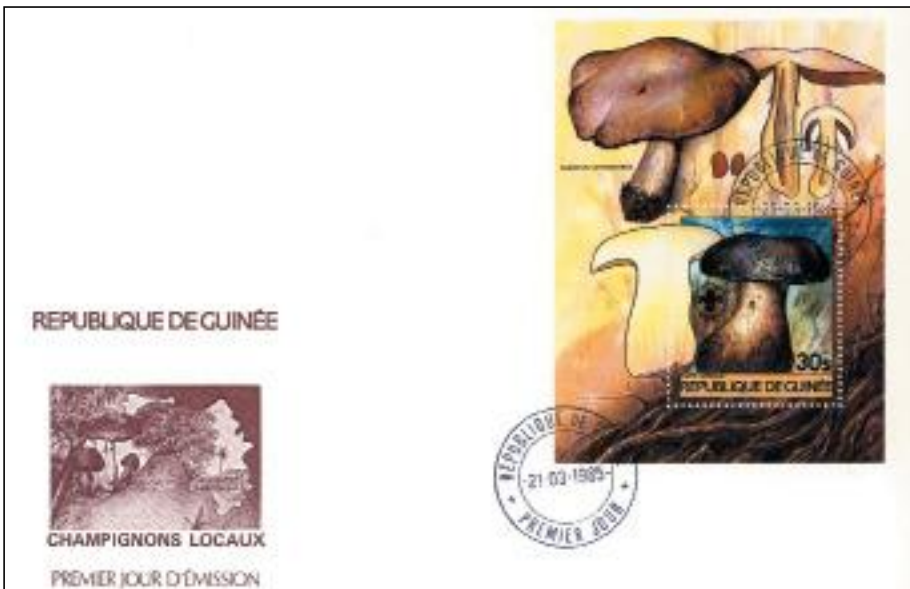


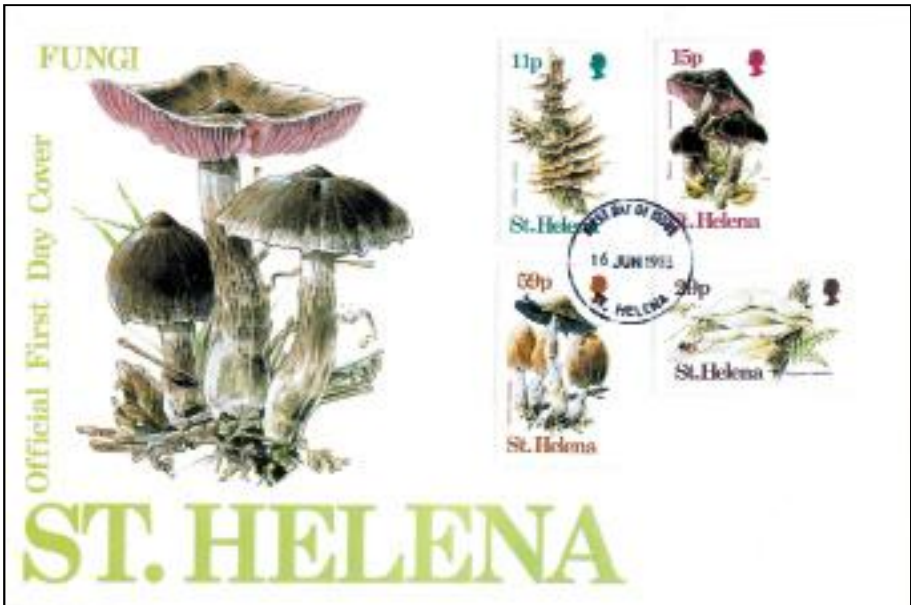
Viele Pilzarten zeigen in ihrem Jugendzustand eine andere Form und Farbe als in der Reife. Sogenannte „Pilzknirpse“ sind deshalb oft nicht sicher bestimmbar. Aus diesem Grunde sollte man sie stehen und wachsen lassen.

Der Fruchtkörper des Violetten Rötleritters ist jung dunkelviolett, im Reifezustand hellviolett und im Alter sogar bräunlich. Ähnlich unterschiedlich können Pilze auch einerseits bei trockenem oder andererseits bei feuchtem Wetter aussehen.

Ein auffälliges Phänomen ist die Farbänderung des Fruchtfleisches bei Berührung, bei Verletzung oder nach dem Zerschneiden: Hexen-, Kornblumen und Maronenröhrlinge blauen, Waldchampignons, Edelreizker und Safranschirmpilze röten, und das Fleisch des weißen Giftchampignons verfärbt sich beim Anschneiden augenblicklich chromgelb.

Jeder Pilzfreund, der nach auffälligen Merkmalen bei einem ihm unbekanntem Pilz sucht und sie zu deuten versteht, wird bei seiner Bestimmung nicht in die Irre gehen und erfolgreich sein. Allerdings wird es ihm nicht immer gelingen, eine Art exakt festzustellen: es wäre auch falscher Ehrgeiz, jeden kleinen Pilz bestimmen zu wollen, das soll den Mykologen vorbehalten bleiben. Es gilt immer noch der Grundsatz: Sei mißtrauisch denen gegenüber, die behaupten, sie kennen alle Pilze. Iß nur die, die du selbst sicher als eßbare kennst.





## Vorrat für pilzarme Monate im Jahr anzulegen, lohnt sich

Das Pilzwachstum vollzieht sich in sogenannten „Wellen“. Plötzlich, bei geeigneter Witterung sind Pilze in überreicher Fülle da, fehlen aber dann wieder ganz, um erneut schubweise zu erscheinen. Pilzfreunde mit Erfahrung wissen dies und stellen sich darauf ein, indem sie sie bei einem Massenanfall durch entsprechende Konservierungsmethoden haltbar machen und sich so eine Reserve für die pilzarme Zeit anlegen.

Die verbreitetste Methode zur Pilzkonservierung ist das Trocknen der Pilze. Dabei ist lediglich zu beachten, daß sich dazu Tintlinge, Milchlinge, Egerlinge, Scheidlinge, Dachpilze

und überhaupt durchgefuechtete Pilze nicht eignen. Tintlinge nicht, weil sie sich waehrend des Trocknungsprozesses durch Autolyse in eine unansehnliche schwarze Fluessigkeit auflösen wuerden; Milchlinge nicht, weil sie zwar ihre Schärfe verlieren, jedoch nach Wiederaufquellen strohig schmecken wuerden, und Egerlinge nicht, weil sie die unangenehme Eigenschaft besitzen, in getrocknetem Zustand bei naechster Gelegenheit Feuchtigkeit zu ziehen und deshalb verschimmeln wuerden.

Wer also Wert auf Qualität legt, trocknet deshalb nur festfleischige oder wuerzige Arten. Bedingung ist dabei immer, sie vor der Trocknung nicht mit Wasser in Beruehrung zu bringen, d.h. eine gruendliche Reinigung schon vor Ort ist unbedingt notwendig. Besonders geeignet sind Roehrlinge, Morcheln, Nelkenschwindlinge, Frauentaeublinge, Hallimasch und Klapperschwamm.

Bei den duennfleischigen Arten wie dem Nelkenschwindling und dem Mousseron werden die Huete im Ganzen getrocknet, bei wenig fleischigen Arten viertelt man die Huete und bei kompakten Pilzen wird der Fruchtkoerper in Scheiben zu hoechstens 5 Millimeter Staerke geschnitten, je duenner die Scheiben, um so schneller der Erfolg mit dieser Konservierungsmethode. Wer kein spezielles Doerr-Geraet besitzt, trocknet seine Pilze an sonnigen Tagen im Freien. Die Pilze werden auf speziell dafuer vorgesehene Tablettts (Holzrahmen mit Gaze bespannt) ausgebreitet. Sie duerfen nicht uebereinander liegen und werden von Zeit zu Zeit gewendet.



Erst wenn sie prasseldürr sind, darf man sie oder das aus ihnen bereitete Pilzpulver zur Aufbewahrung in Schraubgläser füllen. Diese überläßt man nun nicht sich selbst, sondern kontrolliert sie in Abständen auf Insektenbefall. Es kann nämlich durchaus sein, daß in den sorgfältig getrockneten Pilzscheiben Insektenpuppen verblieben sind oder daß die Pilzmücke beim Trocknungsvorgang Eier an das wertvolle Substrat gelegt hat und das erneute Schlüpfen von Maden alle Aufwendungen zunichte macht.

Noch ein paar Sätze zum Pilzpulver: Es kann aus sämtlichen Arten von Trockenpilzen, vorzugsweise aus Pilzen, die beim Trocknen sehr hart und beim Einweichen nicht wieder völlig weich werden wie zum Beispiel Pfifferlingen, Semmelstoppelpilzen und Habichtspilzen her-

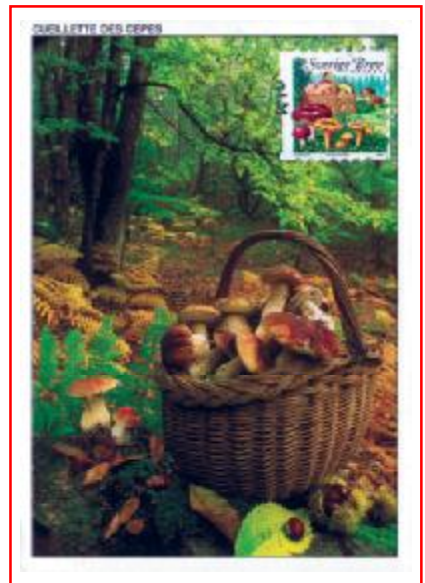
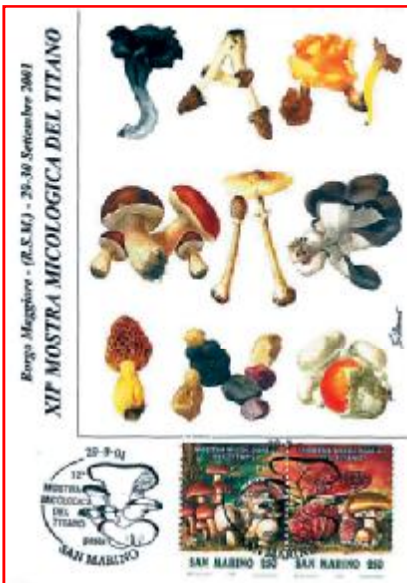






gestellt werden. Seine Vorteile liegen auf der Hand. Erstens ist es leichter verdaulich, zweitens setzt es vorzüglich Aromastoffe frei und drittens ist es ausgesprochen vielseitig verwendbar.

Zunehmend wieder verbreitet ist es, Pilze einzukochen. Dazu sind fast alle Speisepilze verwendbar. Es erfordert allerdings einganz sorgfältiges Vorgehen, weil sonst verdorbene Pilze in Gläsern das Endergebnis der Mühe ist.



Die grob geschnittenen Pilze werden bis zum oberen Rand in Gläser geschichtet (nicht drücken) und anschließend wird das Glas 3–5 Zentimeter hoch mit Wasser angefüllt. Als Einkochzeit genügen in der Regel 50 Min. bei 100 Grad Celsius. Nach 24 Stunden ist eine weitere 30-minütige Sterilisierung bei 100 Grad Celsius erforderlich. Pilze enthalten Keime, die erst bei dieser Nachsterilisierung vernichtet werden. Wichtig ist weiterhin, daß während dieser gesamten Prozedur die Bügel auf den Gläsern bleiben und die Gläser keiner Zugluft ausgesetzt werden.

Während das Einsalzen und Silieren heute bei uns im Gegensatz zu den Völkern in Rußland und der Mongolei in den Hintergrund getreten ist, gewinnt das Tiefgefrieren von Pilzen oder aus ihnen gefertigter Gerichte zunehmend an Bedeutung. Dazu sind nur ganz frisch gesammelte, einwandfreie Pilze verwendbar, die zuvor 5 Minuten in Salzwasser blanchiert wurden. Als Gefriergutbehälter sind die üblichen Quarkbecher und Margarine Dosen sehr praktisch. So eingefrostete Pilze halten sich bei einer Lagertemperatur von minus 18 Grad bis zur nächsten Pilzsaison.

Ein ganze kleine Auswahl von pilzigen Büchern:

Michel-Kataloge, Schwaneberger Verlag GmbH, München 2003–2010

Eyssartier, Guillaume u.a.: „Das große Buch der Pilze“; Christian Verlag München 2011.

Bresinsky, Andreas und Besl, Helmut: „Giftpilze“; Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1985

Baier, J. und Vancura, B.: „Giftpilze“; Werner Dausien Verlag, Hanau

Becker, Alfred: „Du Mont's Mirakelbuch der Pilze“; DuMont Buchverlag, Köln 1983

Gramberg, Eugen: „Die Pilze unserer Heimat“; Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig 1913

Portisch, Traudi und Portisch, Hugo: „Pilze suchen, ein Vergnügen“; Buchverlage

## Saftlinge in verblüffender Farbvielfältigkeit

Die Saftlinge gehören der Gattung *Hygrocybe* an, abgeleitet vom griechischen *hygros* = feucht und *kybe* = Kopf mit dem Hinweis auf die wässrige Beschaffenheit ihres Hutfleisches. Von den etwa 150 weltweit nachgewiesenen Arten kommen etwa 50 davon in Europa vor.

Die Saftlinge, zu denen man auch die Ellerlinge zählt, sind meist ziemlich kleine, lebhaft rote bis gelbe, seltener braune, lilafarbene oder weiße Pilze. Es sind vorrangig Graslandbewohner, Sie kommen nur selten im Wald vor und deshalb bekommt der klassische Pilzsammler sie auch nur zufällig zu Gesicht. Eigentlich schade, denn ihre Farbenvielfalt ist verblüffend. Wie bunte Blumen sprenkeln diese Kleinode der Natur unsere Wiesen, Weiden, Trockenrasen und Torfmoore. Sie ernähren sich vorwiegend saprobiontisch als Humuszehrer und sind ein wichtiger ökologischer Indikator bei der Anwendung mineralischer Dünger in der industriellen Landwirtschaft. Dadurch kommt es zur Biotopzerstörung mit stark rückläufigem Vorkommen vieler Arten dieser Pilzgattung. Somit sind sie auch als Speisepilze nicht in Betracht zu ziehen. Außerdem sind neuerdings einige Arten als leicht giftig erkannt worden.

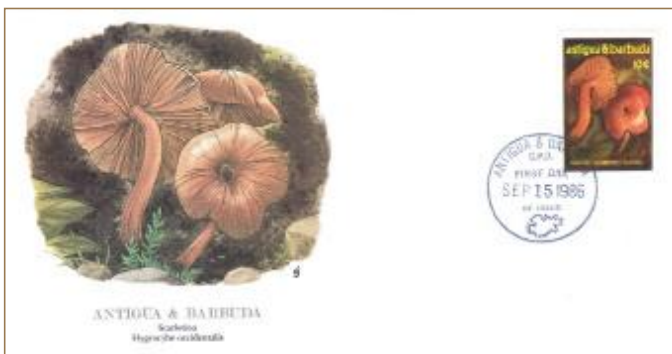






Die Fruchtkörper der *Hygrocybe* sind klein bis mittelgroß und besitzen Lamellen. Sie sind dünnfleischig und von wässriger Beschaffenheit. Da sie mehr oder minder glasig erscheinen, spricht man auch von „Glasköpfen“. Die Hüte sind kegelig bis konvex, z.T. auch stumpf oder spitz gebuckelt. Der Lamellenansatz ist uneinheitlich, man findet sowohl Arten mit herablaufenden, wie solche mit angehefteten, ausgebuchteten oder freien Blättern. Die Lamellen sind dicklich bis sehr dick, oft queradrig verbunden. Die Stiele sind zylindrisch und trocken bis schleimig. Das Fleisch ist teilweise schwärzend oder rötend und mild im Geschmack. So viel zum „Steckbrief“ dieser kleinen Naturwunder.

Der größte in unseren Breiten vorkommende Saftling wird umgangssprachlich auch als Größter Saftling und lateinisch als *Hygrocybe punicea* bezeichnet. Sein Hutdurchmesser kann 12 Zentimeter erreichen. Sein Hutfarbenspiel ist faszinierend von blut- bis scharlachrot, besonders in der Mitte gelbrot aus-





blassend und sein Stiel ist rotfasrig auf gelben bis rotgelben Grund. In früheren Pilzbüchern wird er noch als guter Speisepilz empfohlen, heute steht er wie auch die meisten anderen Saftlinge auf der Roten Liste. Zwei weitere absolut schöne Pilzchen sind der Kirschrote und der Mennigrote Saftling, *H. coccinea* und *H. miniata*. Sie wachsen nicht selten gesellig,

Ein sehr verschiedenfarbiger kleiner Pilz der Herbstwiesen bei dem olivgrüne und blaugrüne Farbtöne vorherrschen ist der Papageigrüne Saftling (*H. psittacina*). Der Hut kann neben den grünen Farbtönen auch gelbgrüne, gelbe und orangegelbe Stellen enthalten. In der Jugend sind diese Pilze von einer dicken grünen Schleimschicht überzogen.





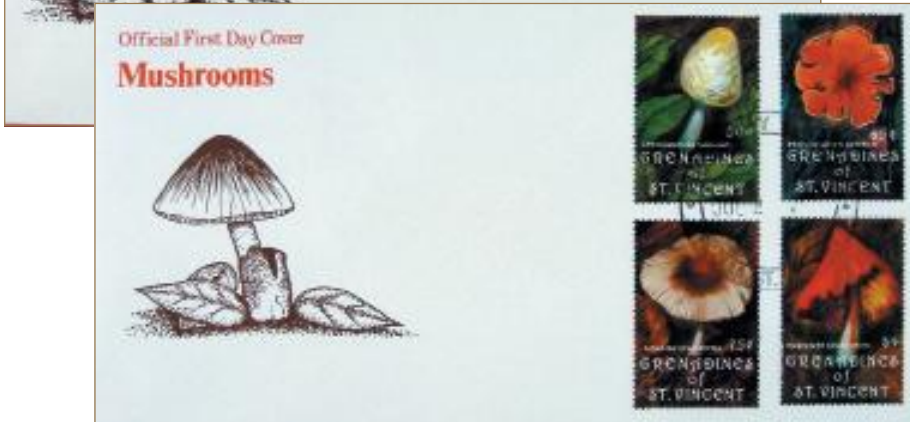


Während Saftlinge in der Regel geruchlos sind, gibt es mit den Arten Honigsaftling (*H. reidii*) und Alkalischer Saftling (*H. nitrata*) auch Ausnahmen. Die eine Art riecht wie der Name es schon verrät angenehm nach Honig und die andere Art verbreitet einen stechenden Geruch nach Stickoxiden bzw. Salpetersäure. Den Honiggeruch kann man am besten feststellen, wenn man den Pilz eine Weile in einer verschlossenen Dose aufbewahrt hat.



Von den fragilen weißen Ellerlingen sind unbedingt noch der mancherorts häufig in Erlenbrüchen vorkommende Schnee-Elterling (*H. niveus*) und der etwas seltenere Jungfernellerling (*H. virgineus*) zu nennen, der vorzugsweise im Gebirge bis Oktober auf feuchten Wiesen und Weiden wächst.

Übrigens wurde schon so mancher Sammler durch die Faszination, die diese kleinen Naturwunder in ihm auslösten, zu einem echten Pilzfreund.

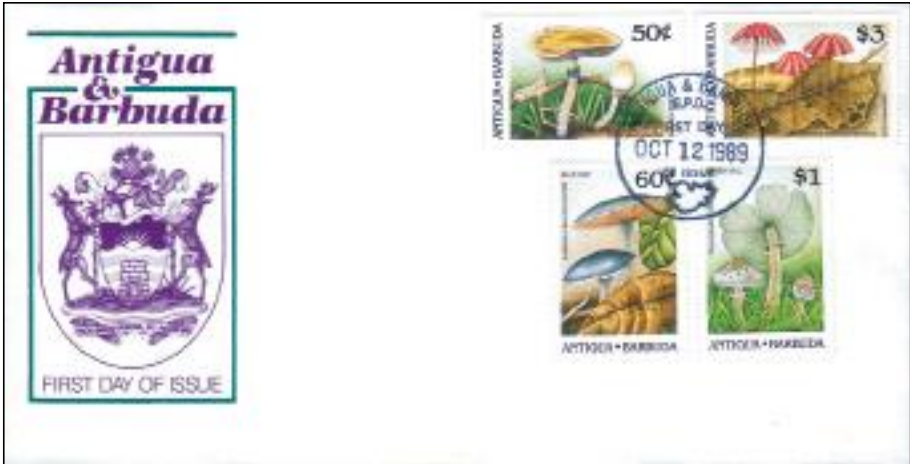


## Schwindlinge und Rüblinge contra Helmlinge

Es liegt mir fern, Pilzgattungen gegeneinander auszuspielen, aber es trennt sie eine für den Pilzsammler wichtige Eigenschaft. Während die einen, nämlich die Schwindlinge (*Marasmius*) und Rüblinge (früher *Collybia*, heute aufgeteilt in *Gymnopus* und *Rhodocollybia*) durchweg ungiftig sind und zum Teil schmackhafte Speisepilze liefern sind Helmlinge (*Mycena*) für Speisewecke unbedeutend und bis auf Ausnahmen sogar schwach giftig. Eines haben sie allerdings gemeinsam: sie können am gleichen Standort vorkommen, wachsen gesellig und erfordern, wenn man sie zur Bereicherung des Speiseplans sammeln möchte, doch schon fortgeschrittene Pilzkenntnisse.

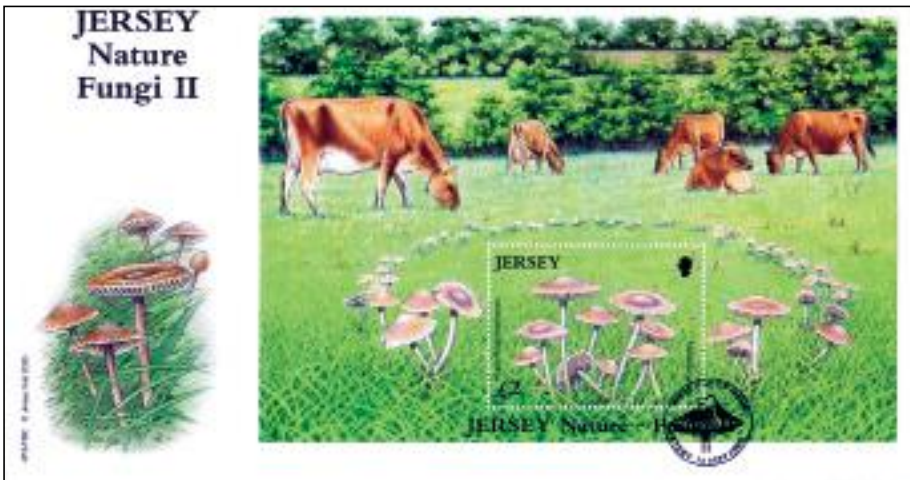
Die Schwindlinge wachsen an Pflanzenresten und Holz, in Laub- und Nadelstreu, selten auf Erde und bilden winzige bis mittelgroße Fruchtkörper mit schmutzig-weißen bis fleischfarbenen Lamellen. Ihren Namen verdanken sie einer speziellen Eigenschaft: Bei Trockenheit schrumpfen sie ein, d.h. sie „schwinden“ und nach Regen quellen sie wieder auf, so daß sie dann sogar noch fähig sind, wieder Sporen auszubilden.





Der wohl bekannteste und auch beliebteste Vertreter dieser Gilde ist der Küchen-Schwundling (*M. scorodnius*). Im Volksmund ist er auch als Mousseron, Knoblauch-Schwundling, Knoblauchpilz, Lauchschwamm und Kleines Dürrbein bekannt. Das gebrechliche Aussehen dieses kleinen Pilzchens täuscht über seine Lebensfähigkeit und seine Duftentfaltung nach Knoblauch hinweg. Der Pilz kann gut getrocknet und pulverisiert werden. So ist er dann eine beliebte Würze für Saucen und Fleischspeisen, besonders für Hammel fleisch.

Ein weiterer geschätzter Verwandter des Küchen-Schwundlings ist der Feld- oder Nelken-Schwundling (*M. oreades*). In älteren Pilzbüchern wird er auch als Nägeleinpilz, Kreisling,



Krösling, Großes Dürrbehdnl und Suppenpilz bezeichnet. Sein dünn fleischiger elastischer glatter Hut wird bis zu 6 Zentimeter breit. Der Pilz wächst gesellig vorwiegend auf Grasplätzen und an Feldrändern vom Mai bis zum Spätherbst. Leider ist er oft madig. Dies sollte uns jedoch nicht abhalten, ihm eine gebührende Beachtung zu schenken, denn einwandfreie Exemplare können die Grundlage für eine vorzügliche Pilzsuppe sein.



Den von verschiedenen Pilzautoren beschriebene Nelkengeruch kann ich in meinem langjährigen kulinarischen Umgang mit dem Pilz nicht bestätigen. Erwähnen möchte ich jedoch noch, daß er herrliche Hexenringe (auch Feenringe genannt) ausbildet, die naturgemäß von Jahr zu Jahr größer werden.

Die Rüblinge stehen den Schwindlingen sehr nahe und umfassen etwa 50 Arten. Die meisten Rüblinge sind größer als die Schwindlinge und beherbergen innerhalb ihrer Gattung auch einige durchaus als Mischpilze verwendbare Arten. So zum Beispiel den Waldfreund (*Gymnopus dryophila*) und den Knopfstieligen Rübbling (*G. confluens*).

Der Waldfreund ist einer der am häufigsten vorkommenden Pilze, er wächst oft truppweise auch in Hexenringen vom Juni bis in den Oktober hinein in Wäldern, auf Heiden und auf Grasplätzen. Sein ockerfarbener Hut wird bis zu 7 Zentimeter breit, der Rand ist oft dunkel durchfeuchtet, also hygrophan und hat an seiner Unterseite weißliche Lamellen. Für die Zubereitung als Mischpilz werden nur die Hüte genommen, die Stiele eignen sich aufgrund ihrer Zähigkeit nicht für Speisezwecke.







Ein gutes Bestimmungsmerkmal weist der Knopfstielige Rübling auf. Im Habitus ist er etwas kleiner und graziler als der Waldfreund, aber sonst ihm ziemlich ähnlich. Wenn man aber seinen Hut zwischen drei Finger nimmt und ihn vom Stiel abzieht, dann verbleibt am Stiel eine typische knopfartige Verdickung. Sollte man ihn zur Vermehrung eines Mischpilzgerichts benötigen, sind nur die Hüte verwendbar.

Und nun zu den Helmlingen, den Gegenspielern bezüglich der Verwendung zu Speisezwecken. Sie kommen sehr artenreich an gleichen Standorten wie die Schwindlinge und Rüblinge vor. In Europa kennen wir etwa 170 Arten und weltweit sind etwa 500 Arten nachgewiesen. Es sind kleine

bis sehr kleine, meist zarte gebrechliche Blätterpilze. Ihre glockig-kegelförmig-halbkugelige Hutform hat der Gattung den Namen gegeben. Die Stiele sind dünn bis fadenförmig, relativ lang, meist hohl, feucht klebrig-schleimig und oft glasartig durchscheinend. Viele Arten sind nur mit dem Mikroskop bestimmbar. Zu den wichtigsten Merkmalen im Gelände gehören ein auffälliger Geruch u.a. nach Ammoniak, Rettich, Chlor oder ranzigem Mehl, auch Jodgeruch wird beschrieben. Aber wer weiß schon wie Jod riecht. Für viele Arten ist auch das



Vorhandensein eines weißen oder gefärbten Saftes, der aus verletzten Stellen des Hutes oder des Stiels heraustritt, typisch.

Ein sehr häufig bei uns vorkommender Helmpilz ist der Gemeine Rettich-Helmling (*Mycena pura*). Er zeichnet sich aus durch seinen violetten, aber auch blaßgrauen bis weißen Hut, einen hutfarbenen kahlen Stiel und tief ausgebuchteten weißen Lamellen, die durch die Ausbuchtung den Stiel nicht erreichen. Der unangenehme Rettichgeruch ist so auffallend, daß Vergiftungen in Form von Verdauungsstörungen und psychotropen Erscheinungen selten sind.



Bis auf die Hutfarbe gleichen die äußeren Merkmale des Rosa-Helmlings (*Mycena rosea*) denen des Rettich-Helmlings. Erst als unterschiedliche Inhaltsstoffe entdeckt wurden, erfolgte eine eindeutige Trennung der Arten. Während die psychotrope Wirkung beim Rettich-Helmling durch Indolderivate hervorgerufen wird, ist sie beim Rosa-Helmling durch das Nervengift Muscarin bedingt. Also Hände weg von Helmlingen für Speisezwecke. Erfreuen wir uns lieber an den wunderbaren Bildern, die sie uns in der freien Natur durch ihr scharenweises Auftreten in unseren Wäldern, zwischen Moos und Blättern, an Baumstrünken und an vermoderten Ästchen entbieten. Es grenzt schon an ein Naturwunder, wenn sich innerhalb von 24 Stunden ein Waldboden in einen Teppich bestehend aus tausenden kleinen Helmlingen verwandelt. Schade nur, daß dieser Teppich so schnell wie er auftritt auch wieder vergänglich ist.



**Schon ein geringer Anteil mit Mutterkorn** vergifteten und zu Brot verbackenen Korns löste Krankheiten aus. Im Verlauf von Epidemien litten ganze Dörfer an Krämpfen, Halluzinationen und an Gewebnekrose, die zu einer tödlich verlaufenden Fäulnis der Glieder führte. Schwindel, Erbrechen und Durchfall, Krämpfe und Brand waren Kennzeichen der Krankheit, die sich der Einzelne mit dem Essen von verseuchtem Brot zuzog.

Der Orden des Heiligen Antonius konzentrierte sich erst auf die allgemeine Pilgerbetreuung, um sich dann der Krankenpflege zuzuwenden. Um 1600 kamen Gelehrte wie Adam Lonicerus und Caspar Schwenckfeld der Krankheitsursache näher. Schon die Römer wußten, daß man die schwarzen Körner nicht ausmahlen und essen durfte; kam es vor, daß spielende Kinder diese vergifteten Körner aßen und daran starben, hieß es, daß die „Roggenmuhme“, eine ausgezehnte Alte mit schwarzen Brüsten und schwarzem Haar, sie geholt habe. Die sog. weisen Frauen (als „Hexen“ beleumdet) wußten, daß das Gift des Mutterkorns zur Zusammenziehung der Gebärmutter führt und gaben Mutterkorn, wenn sie eine Abtreibung herbeiführen wollten. Heute werden in den USA jährlich über eine halbe Million Kilogramm Mutterkorn eingesammelt, weil die in ihm enthaltenen Alkaloide für bestimmte Medikamente unentbehrlich sind. Von dem schwarzen Merkmal des Mutterkorns,

## Kernpilze – von Holzkeulen bis zum Mutterkornpilz

Die Kernpilze (*Pyrenomyceten*) sind äußerst vielgestaltig und gehören wie auch die Morcheln, Trüffeln und Becherlinge zu den Schlauchpilzen (*Ascomyceten*). Ihre Sporen entwickeln sich nicht wie bei den uns bekannten Ständerpilzen an Sporenträgern, den Basidien, sondern in mikroskopisch kleinen Schläuchen, den Asci. Diese Asci sitzen bei den Kernpilzen in Kammern, den sogenannten Perithezien. So viel zur mikroskopischen Eingliederung der vorwiegend holzig-harten Pilzchen, die allesamt nicht eßbar sind.

Die Vielgestaltige Holzkeule (*Xylaria polymorpha*) ist ein weltweit verbreiteter, sehr häufig vorkommender Pilz, den man fast bei jedem Waldspaziergang zu jeder Jahreszeit antrifft. Er bildet bizarre Gestalten auf morschen Ästen und Stümpfen aus. Die Fruchtkörper präsentieren

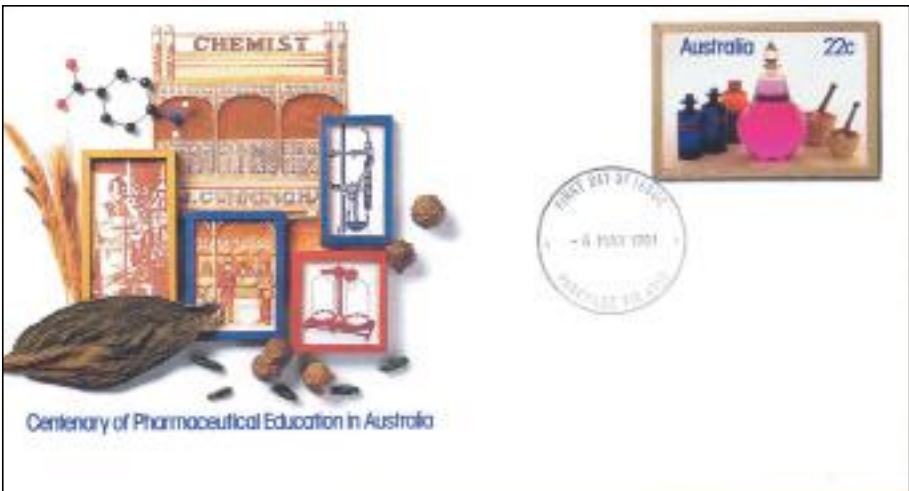


sich als fest auf der Unterlage sitzende schwarze fingerlange, zum Teil gekrümmte Keulen. Auf Englisch heißt der Pilz „Dead Man’s Finger“ (Finger des toten Mannes). Sehr sinnig! Reife Exemplare sind außerordentlich widerstandsfähig und überwintern problemlos bis zur nächsten Wachstumsaison im Frühjahr. Will man einmal in sie hineinschauen, lassen sie sich nur sehr schwer in zwei Hälften schneiden, sicherer bezüglich der Verletzungsgefahr ist aufsägen mit einer Metallsäge. Dann offenbart sich weißliches faseriges Fleisch mit den rundlichen Perithecieen als Sporenbildnern.



Mindestens so häufig wie die Vielgestaltige ist die Geweihförmige Holzkeule (*X. hypoxylon*). Sie bildet als Nebenfruchtform schwarze stäbchenartige Gebilde mit mehr oder weniger verzweigten „Hirschgeweihen“ aus, die mit weißem Pulver besetzt sind und eine schwarze Basis besitzen. Noch ein Hinweis zu Verwechslungsmöglichkeiten mit den Erdzungen (Geoglossum): Erdzungen wachsen auf dem Boden und nicht auf Totholz. Sie sind niemals so hart.

Eine weitere erwähnenswerte Kernpilzgruppe sind die Kohlenbeeren (*Hypoxylon*), in Europa mit etwa 20 Arten vertreten. Es sind Saprobionten und Schwächeparasiten vor allem an Laubholz. Was als halbkugeliger bis krustenförmiger Fruchtkörper erscheint, ist nur Hyphen-gewebe, in das die eigentlichen sporenbildenden Perithecieen eingebettet sind. Sie sind in jedem Laubwald anzutreffen, aber infolge ihrer Kleinheit (4–10 Millimeter breit) muß man schon genau hinsehen, um sie zu erkennen. Sie sind holzig und damit natürlich ungenießbar.







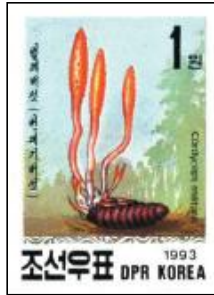
Sollten Sie allerdings bei ihrem Spaziergang im Kiefernwald, in Gärten oder Parkanlagen auf einen kleinen Pilz stoßen, dessen Gestalt den beschriebenen Holzkeulen ähnelt, der auch 2–5 Zentimeter hoch und bis 1 Zentimeter breit ist, aber ein schmal zungenförmiges bis keulig angeschwollenes Köpfchen in leuchtendem Orange besitzt, dann haben Sie den relativ seltenen Fund eines „Raupe nmörders“ gemacht. Er ist nur scheinbar ein Bodenbewohner, denn wenn man der Verlängerung seines Stiels folgt, entpuppt sich im wahrsten Sinne des Wortes eine vom Pilzmyzel umhüllte „Mumie“, wobei es sich um die sterbliche Hülle von Insektenlarven oder -puppen handelt.



Der räuberische Pilz trägt den Namen Puppen-Kernkeule (*Cordyceps militaris*). In Europa sind 10 Arten nachgewiesen, die ausnahmslos Parasiten auf Insekten, Spinnen und anderen Pilzen sind. Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie wählte die Puppen-Kernkeule zum Pilz des Jahres 207.

Eine ganz andere Lebensweise und damit auch ein ganz anderes Aussehen in zwei verschiedenen Formen weist der Mutterkornpilz (*Claviceps purpurea*) auf. Er lebt als Parasit auf verschiedenen Gräsern, darunter auch auf Getreidearten, den Roggen bevorzugend. Hier nistet er sich in die Fruchtknoten einzelner Ährenblüten ein und bildet dort das eigentliche Mutterkorn (*Secale cornutum*) als Sklerotium. Wenn dann in den gesunden Blüten die Körner reifen, fällt aus den befallenen das Mutterkorn zu Boden. Es ist also nur ein Überdauerungsorgan, das am Erdboden überwintert und im Frühjahr pünktlich zur Getreideblüte kleine Pilzchen hervorbringt, die durch ihre Sporen eine neue Runde im Lebenszyklus des Parasiten einläuten.

Die Mutterkörner enthalten einen erheblichen Anteil verschiedener Alkaloide, hauptsächlich Ergotamin, das heute als Wirkstoff in der Frauenheilkunde eingesetzt wird, aber im Mittelalter zu wahren Massenvergiftungen durch mutterkornverseuchtes Mehl geführt hat. Die Vergiftung trat in zwei Formen auf. Zum einen als unerträgliches Kribbeln in Händen und



Füßen – „Kriebelkrankheit“ nannten es die Menschen im Mittelalter – verbunden mit schwersten Muskelkrämpfen und schließlich epileptischen Erscheinungen. Zum anderen als ernste Schädigung der Blutgefäße der Extremitäten. Unter brennenden Schmerzen verfärbte und löste sich die Haut an den Händen und den Füßen. Im 11. und 12. Jahrhundert war diese unter dem Namen „heiliges Feuer“ bekannte Erkrankung eine der gefürchtetsten Geißelungen

der Menschheit. In damaliger Zeit suchten die Menschen Hilfe und Trost in der Religion und machten den Heiligen Antonius zum machtvollen Anwalt der Kranken. Damit war diese furchtbare Krankheit dann mit dem Namen „Antoniusfeuer“ belegt.

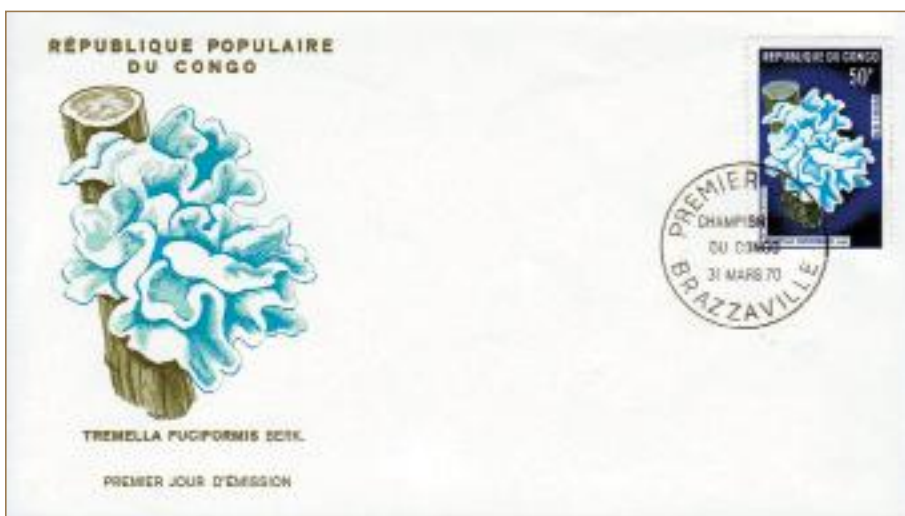
Erwähnt werden muß aber auch, daß der Baseler Chemiker Albert Hofmann 1943 aus dem Grundbaustein der Mutterkornalkaloide, der Lysergsäure ein relativ einfaches Derivat, das Lysergsäuredimethylamid, uns abgekürzt als LSD bekannt, herstellte. Dieser bereits in extrem geringer Dosierung zu tiefen halluzinogenen Rauschzuständen führende Stoff erlangte in der Drogenszene leider eine tragische Entwicklung.

## Gallertiges – Zitterlinge, Ohrlappen und Hörnlinge

Die nachfolgend beschriebenen Pilzarten kommen ausschließlich an Holz vor.

Ihr gemeinsames Merkmal sind gallertige oder gelatinös-knorpelige Strukturen.

Der Goldgelbe Zitterling (*Tremella mesenterica*) gehört zur großen Familie der Gallertpilze (*Tremellaceae*) und ist in Europa häufig. Seine Fruchtkörper sind von sehr unterschiedlicher Gestalt und Größe. Ganz jung sind sie höcker- bis polsterförmig, dann hirn- oder gekröseartig gewunden bis blättrig-lappig und mehr oder weniger wellig verbogen. Der Pilz ist leuchtend gelb, 1–5 Zentimeter groß, oft zu mehreren reihenweise verwachsen und von gallertiger Struktur, gelegentlich etwas zerfließend. Bei Trockenheit schrumpft er stark und wird hornartig hart mit der Eigenschaft bei Feuchtigkeit teilweise wieder aufzuquellen. Er kommt ganzjährig, besonders im Spätherbst und Winter an heruntergefallenen Laubholzästen unter Rotbuchen, Eichen und Eschen vor, indem er aus Spalten und Ritzen der Rinde des Altholzes heraustritt. Man rechnet ihn als Saprophyten







zu den Weißfäuleerregern. Ausnahmsweise ist er auch einmal ein seltener Parasit an anderen Pilzkörpern. Für Speisewecke ist er nicht verwendbar.

Das Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) ist der weltweit bekannteste Vertreter der Familie der Ohrlepppilze (*Auriculariaceae*). Seine Fruchtkörper sind unregelmäßig becher-, muschel- oder ohrförmig, heller bis dunkelbraun, frisch gallertig-knorpelig, gruppenweise an Ästen und Stämmen des Schwarzen Holunders vorkommend. Sie haben eine schmale Anwachsstelle, sind an der Oberseite feinfilzig, oft deutlich geadert und an der Unterseite glatt bis wellig mit seidenglänzender Oberfläche. Die 3–6 Zentimeter großen Fruchtkörper wachsen gesellig-büschelig an noch ansitzenden, teilweise entrindeten Ästen von Holunder, selten von anderen Laubgehölzen orthshäufig und ganzjährig. Der Pilz lebt als

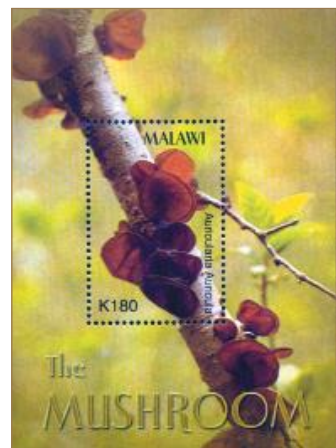


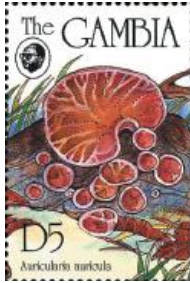


Schwächeparasit an älteren, absterbenden Gehölzen und als Saprophyt an noch kaum zersetzten Substratpartien als Weißfäuleerreger.

Der Pilz ist essbar und wohlschmeckend, jedoch im Alter etwas zäh. Unter der Bezeichnung chinesische „Morchel“ ist er in getrocknetem Zustand als Import aus dem Fernen Osten im Handel erhältlich. In Asien wird er auf Baumstämmen oder Sägemehl kultiviert.

Der Klebrige Hörnling (*Calocybe viscosa*) ist habituell einem Korallenpilz sehr ähnlich, gehört jedoch der Familie der Gallertränenpilze (*Dacrymycetaceae*) an. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal ist der gelatinöse Fruchtkörper mit klebrig-schlüpfriger Oberfläche, die eine weiche gelbe Fruchtschicht trägt. Der Pilz wird 4–10 Zentimeter hoch, leuchtet orange-gelb und wächst von April bis November häufig büschelweise an bemoosten Fichten- und Kiefernstümpfen. Er ist ein Saprophyt, deshalb findet man ihn auch ausschließlich an faulendem Holz von Nadelbäumen. Bei trockenem Wetter wird er hornartig hart und fast durchsichtig.

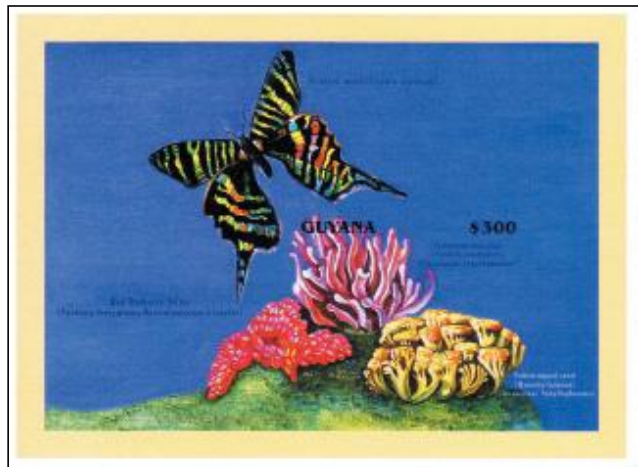




Der Klebrige Hörnling ist auf Grund seiner Zähigkeit ungenießbar. Während er noch im 19. Jahrhundert als giftig bezeichnet wurde, war er im 20. Jahrhundert eine Empfehlung zur Garnierung von Salaten. Heute bietet er ein wunderschönes Naturmotiv im Moos eines Nadelwaldes.

## Eine besondere Laune der Natur – die Schleimpilze

Die Schleimpilze (*Mycetozoa*) sind eine Gruppe von Organismen, die sich von allen anderen Lebewesen grundsätzlich durch ihre Lebensweise mit Eigenschaften von Tieren und Pilzen gleichermaßen unterscheiden. In historischen Klassifikationen werden sie mal dem Pflanzenreich und zum anderen auch mal dem Tierreich zugeordnet. Streng genommen sind sie keine Pilze, obwohl sie ihren Namen tragen.



Sie werden wie echte Pilze durch Sporen verbreitet, entwickeln aber kein Myzel (Unter der Erde befindliche Wurzeln) und bestehen nicht aus Hyphen (Zellfäden). In der ersten Lebensphase, die sie in die Nähe des Tierreichs stellt, entstehen aus Sporen sogenannte Myxoamöben und flagellatenähnliche, mikroskopisch kleine kriechende oder schwimmende Anfangsstadien, die zu einer sich fortbewegenden schleimigen Plasmamasse, dem Plas-

modium (einzellige Parasiten) werden. Die Fortbewegung ist so intensiv, daß sie sich über einen Zeitraum von wenigen Stunden gut beobachten läßt. Das Plasmodium nimmt während dieser Phase Bakterien, Schimmel- und sogar auch Ständerpilze auf und verdaut sie. Dabei hinterläßt es meistens eine perlmuttartig glänzende „Kriechspur mit Speiseresten“. Nach



einer neuerlichen Veränderung in Form und Farbe geht das Plasmodium in das ortsgebundene Stadium als Fruchtkörper über. Dieser Fruchtkörper kann bei einigen Schleimpilzen recht voluminös und kompakt ausfallen. Er ist verantwortlich für die Sporenproduktion. Im Reifestadium zieht sich das Plasmodium zu einer großen Anzahl einzeln stehender Klümpchen zusammen und es entstehen gestielte, absonderliche Fruchtkörperchen (Sporangien), die die Sporen zur Verbreitung enthalten.

Die meisten Schleimpilze erkennt man nur mit einer guten Lupe. Vorwiegend entwickeln sie sich in feuchtem Milieu auf Falllaub, moderndem Holz und morschen Stümpfen.



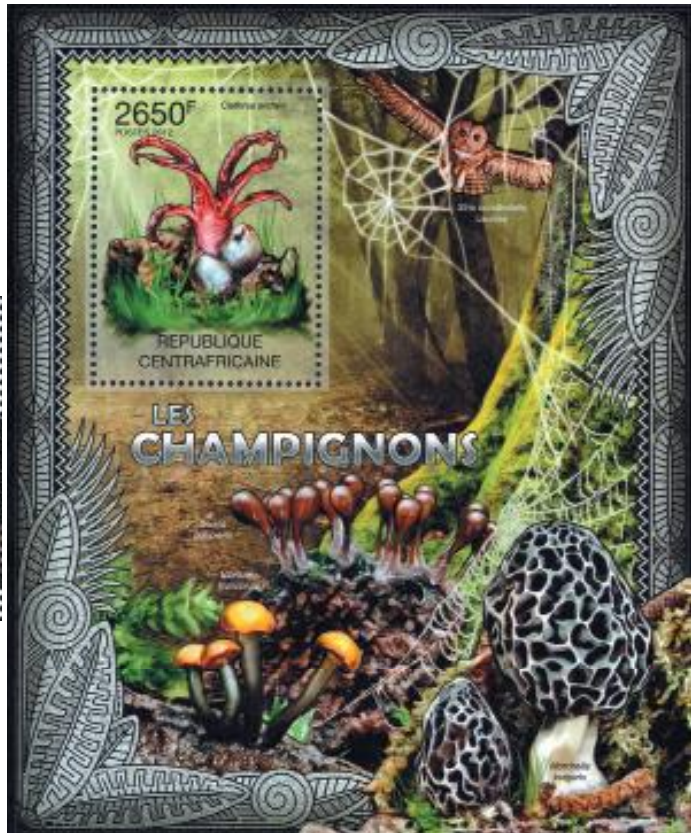
Für den Speisepilzsammler sind sie ohne Bedeutung. In ihrer Farbenvielfalt mit den teils skurilen Sporangien (spezielle Gestalt des Fruchtkörpers) und mit ihrer Fähigkeit der Fortbewegung sind sie ein faszinierendes Naturwunder.





In unseren Breiten ist die Gelbe Lohblüte (*Fuligo septica*) ein recht häufiger und auffälliger Schleimpilz. Im Volksmund wird er auch als Hexenbutter bezeichnet.

Er wächst unregelmäßig, kissenförmig, oft mit Kriechspur. Seine Größe kann bis zu 13 Zentimeter im Durchmesser betragen, bei einer maximalen Höhe von 3 Zentimetern.



Seine Konsistenz ist schwammig, spröde und zerbrechlich. Seine Farbe ist leuchtend zitronengelb, grüngelb bis ocker. Sehr verbreitet kommt er auf Totholz vor. Seinen deutschen Namen verdankt er der Tatsache, daß er früher oft auf gerbstoffhaltigen Baumrinden, die in Gerbereien gebraucht wurden, auftrat.

Ein weiterer auffälliger, mit bloßem Auge erkennbarer häufiger Myxomycet ist der Blutmilchpilz (*Lycogala epidendrum*). Er bildet ungestielte Fruchtkörper in kleinen Gruppen, die in Kontakt stehen können, kugel- oder kissenförmig mit einem Durchmesser von 3 bis 15 Millimetern wachsen und je nach Reifungsgrad von rosa über beige bis dunkelgrau gefärbt sind. Man findet ihn auf verrottendem Holz, Rinde und abgebrochenen Ästen oder am Boden in der Nähe von Baumstümpfen.

Der Lachsfarbene Schleimpilz (*Tubifera ferruginosa*) ist vor allem auf totem Nadelholz, häufig vergesellschaftet mit dem Blutmilchpilz, zu finden. Sein Plasmodium ist orange, rosa oder zinnroterrot, oft in rosafarbenen erdbeerähnlichen Klümpchen ausgebildet. Fliegen der Art *Epicypa testata* legen ihre Eier in das Plasmodium des Pilzes. Die Art lebt so als Larve und als Nymphe in den Fruchtkörpern und trägt so zur Verbreitung der Sporen bei.

Weltweit sind etwa 1.100 Schleimpilzarten beschrieben, erstaunlicherweise die meisten aus Biotopen im gemäßigten Klima. In den Tropen und Subtropen konnten bisher nur wenige Arten nachgewiesen werden.

Die Beschäftigung mit Schleimpilzen ist besonders in Japan in Mode gekommen. Dort werden an den Schulen Herbarien mit Schleimpilzen in Petrischalen angelegt, die dann in Arbeitsgemeinschaften zum experimentellen Umgang mit ihnen genutzt werden. Auf diese Weise werden die Schulkinder schon frühzeitig mit außergewöhnlichen Phänomenen der Natur vertraut gemacht. Die Kinder haben zum Beispiel in einem Forschungsauftrag bei einigen Arten experimentell „Intelligenz“ in der Nahrungsaufnahme nachgewiesen, indem in einem Labyrinth auf einem Schachbrett vom Schleimpilz der kürzeste Weg zur Nahrung gefunden und detektiert wurde.



## Köstlichkeiten aus der Erde – die Trüffel

Obwohl die Trüffel (*Tuberaceae*) schon seit der Antike bekannt waren, wurden sie erst im 18. Jahrhundert als Pilze identifiziert. Sie wachsen nur selten an der Erdoberfläche oder knapp darunter, sondern in den meisten Fällen in einer Tiefe von 20–25 Zentimetern. Das Geheimnis ihrer Existenz ist daher sagenumwoben. Weltweit sind nur etwa 13 Arten nachgewiesen. Sie gehören in der Systematik des Pilzreichs zur Klasse der Schlauchpilze (*Ascomycetes*). Die Fruchtkörper sind kugelig-knollig, oft höckerig, fleischig-zäh, gelblich bis dunkelbraun gefärbt und können Hühnerei- bis Faustgröße erreichen. Es zeichnet sie oft ein starker würziger Geruch aus, der bei Überreife allerdings in Moschus- oder Zwiebelgeruch umschlagen kann. Bei Anschnitt der Knollen werden helle Adern, sogenannte „Venae externae“ sichtbar, die an der Oberfläche münden.

Die Trüffel sind Mykorrhizapilze und leben in Symbiose mit Eichen, Buchen und Haselnuß in Trüffelwäldern zwischen dem 44. und 46. Breitengrad im südlichen Frankreich sowie in Mittelitalien. Die natürlichen Standorte der Trüffel werden in Frankreich „truffieres naturelles“



genannt. Im unmittelbaren Umkreis der Baum- oder Strauchpartner ist die Vegetation verkümmert als wäre ein Feuer über sie hinweggegangen. Im Mai bilden sich die ersten Fruchtkörperanlagen, die im Sommer und Herbst heranreifen. Die Zeit der Trüffelerte ist dann der Winter. Am sichersten ist dabei der Einsatz von Trüffelhunden und Trüffelschweinen. Die Tiere werden schon in den ersten Lebensmonaten an das Trüffelaroma gewöhnt und sind bei der Trüffelsuche wertvolle Helfer.

Die Schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) ist auch durch ihren Fundort in Südfrankreich als Périgord-Trüffel berühmt geworden und überaus wertgeschätzt. Sie hat schwarzes Fleisch mit weißen Venen. Ihr wird aphrodisierende Wirkung nachgesagt. Das liegt an ihrem Geruch, der das Pheromon Androstenol enthält. Je nach Jahr liegt der Preis des „Schwarzen Goldes“ aus dem Périgord zwischen 1000 und 1500 €/Kilogramm.

Die Piemont- oder Alba-Trüffel (*Tuber magnatum*) hat eine weiße bis beigefarbene glatte Oberfläche und riecht stark nach Knoblauch. Sie brach bisher preislich alle Rekorde. 2007 wurde ein Exemplar von 1,5 Kilogramm an einen chinesischen Milliardär für 225.000 € verkauft.

Seit einigen Jahren werden in Europa von Asiaten mit der Chinesischen Trüffel (*Tuber indicum*) Geschäfte gemacht. Sie ist weniger aromatisch als ihre europäische Verwandte und müßte ehrlicherweise billiger verkauft werden. Die Ähnlichkeit beider Arten ist jedoch so verblüffend, daß betrügerischen Absichten bei der Preisgestaltung Tür und Tor geöffnet sind.







Das Hauptproblem ist jedoch ökologischer Natur: die Schwarze Trüffel bildet eine wenig konkurrenzfähige Mykorrhiza, sie läßt sich leicht von anderen aggressiven Pilzen, zu denen die Chinesische Trüffel zählt, verdrängen. So hat sich diese bereits in Europa, vor allem in Italien etabliert und auch wirtschaftlich bereits einen erheblichen Schaden angerichtet.

Die ersten Versuche, Trüffeln zu kultivieren, gehen ins 19. Jahrhundert zurück und so war es möglich, durch mykologisches Fachwissen, bodenkundliche und klimatische Analysen und Habitatforschung künstliche Trüffelwälder anzulegen. Es entstanden ergiebige Trüffelkulturen in den französischen Departements Dordogne, Drome, Lot und Vaucluse.

Wer heutzutage auf 1 Hektar Land etwa 500 mit Trüffelmykorrhiza beimpfte Jungbäume, vorrangig Eichen pflanzt, kann nach 7 Jahren auf einen Ertrag von 14 Kilogramm hoffen, der sich dann jährlich auf bis zu 60 Kilogramm erhöht. Zwischen dem 15. und 35. Jahr liefert so eine Anlage die höchsten Erträge.

In geringerem Umfang wird auch die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) und die Bourgogne-trüffel (*Tuber uncinatum*) kultiviert. Beide Arten reifen schon im Herbst. Sie haben jedoch blasses und nur schwach duftendes Fleisch. Sie kommen überwiegend getrocknet oder als Ölkonserven in den Handel und gehören wegen ihres hohen Mineralstoffgehalts mit zu den wertvollsten Speisepilzen.

Zur Ernte der beiden letztgenannten Arten benötigen erfahrene Trüffelsucher nicht unbedingt einen Trüffelhund oder ein Trüffelschwein. Ihnen hilft die Trüffelfliege (*Suilla gigantea*).

Sie wird vom Geruch der unterirdischen Trüffeln, der durch einen dünnen Gang an der Erdoberfläche austritt, angelockt. An diesen Stellen läßt sie sich nieder und legt ihre Eier ab. Durch genaue Beobachtung des Verhaltens dieser Fliegen gelingt dann dem Trüffelsucher die Ortung von Fruchtkörpern.

Im gesamten Mittelmeerraum und zum Teil auch nördlich der Alpen kommt die Weiße Trüffel (*Choiromyces meandriformis*) vor. Sie bildet ansehnliche Fruchtkörper aus, die einer hellen, halbeingesenkten Kartoffelknolle ähneln und früher in Osteuropa mit Hilfe von Bären gesucht wurden. Wildschweine fressen sie mit Vorliebe, deshalb nennen die Franzosen sie auch Schweinetrüffel. Bei uns ist sie auch als Mäandertrüffel bekannt und wird in den Mittelgebirgen gefunden. Im Gegensatz zu den echten Trüffeln (*Tuber*) behält sie in getrocknetem Zustand ihren Geruch und Geschmack. Das feste weißlich bis gelbliche Fleisch zeigt im Schnitt mäanderförmige Windungen, es riecht sehr stark, fast unangenehm. In einigen skandinavischen und osteuropäischen Ländern, wird es verzehrt, aber ein nennenswerter Anbau von Weißen Trüffeln, wie wir ihn bei den Edeltrüffeln vorfinden, erfolgt jedoch nicht, da sie den Wohlgeschmack dieser Pilze nicht erreichen. Die Mäandertrüffel gehört in Deutschland übrigens zu den geschützten Arten.



## Austernseitling & Co.

Dem Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*) begegnet man in der Regel erst sehr spät im Jahr. Er kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Schon seit alter Zeit ist er als Speisepilz unter den volkstümlichen Namen Drehling, Austernpilz, Muschelpilz und Eichhännchen bekannt. Seinen Namen verdankt er seinem Habitus. Die exzentrisch oder lateral gestielten Pilze wachsen zusammenhängend mit weit herablaufenden Lamellen muschelförmig an Holz. Sie erscheinen ausschließlich an Laubholz, bevorzugt an Buchen, Pappeln, Weiden und Birken. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder auch graugrünlich gefärbt. Die jungen Pilze haben einen eingerollten Hutrand. Das feste Fleisch ist weiß und wird oft über 1 Zentimeter dick. Es riecht angenehm und ist nach Zubereitung ausgesprochen schmackhaft und ergiebig. Ein kompletter Fruchtkörper kann unter günstigen Umständen ein Gewicht von 1 bis 2 Kilogramm erreichen.

Austernpilze können auch auf künstlich mit Myzel beimpften Stammstücken auf dem Balkon, in Garagen und sogar in der Wohnung gezüchtet werden. Für den letzteren Standort sollte man sich vorher vergewissern, ob man auf Austernpilzsporen nicht allergisch reagiert.



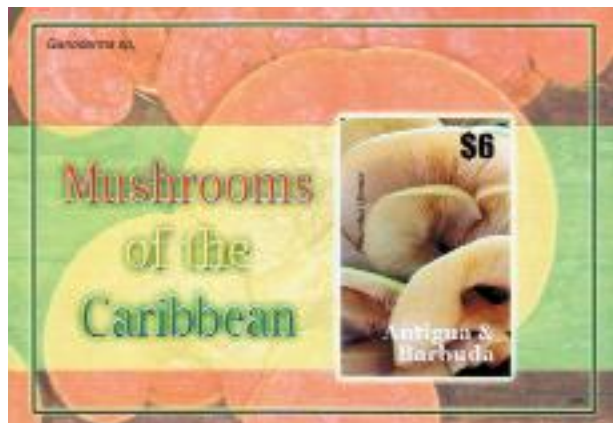


Zu beachten ist auch, daß der Pilz auf Holzstämmchen nur mit Erdkontakt Fruchtkörper bildet. Deshalb muß man die durchwachsenen Hölzer in ausreichend große Blumentöpfe setzen. So bringen die Kulturen, bis das Holz endgültig zerstört ist, mehrere Jahre Ertrag.

Und nun noch einige wichtige Hinweise zur Verwendung, Lagerung und Konservierung von Austernpilzen und den noch nachfolgend beschriebenen Verwandten der Gattung Seitlinge (*Pleurotus*): Bei diesen Pilzen schneidet man das zähe Stielende ab. Im Kühlschrank kann man sie etwa eine Woche lagern. Sollte sich auf den Pilzen ein weißer Belag bilden, ist dies nicht etwa Schimmel, sondern Myzel, was den Geschmack nach der Zubereitung keinesfalls negativ beeinflusst.

Die Stiele der Seitlinge sind ziemlich dickfleischig und fest. Sie sollten feiner aufgeschnitten werden als die Hüte, da sie eine längere Garzeit haben. Am besten ist es, sie separat zuzubereiten. Austernpilze können problemlos – ohne sie zu blanchieren – tiefgefroren werden. Sie eignen sich aber auch zum Trocknen, indem man sie in Scheiben schneidet und auf sauberes Papier legt oder auf Bindfäden zieht.

In freier Natur wird der Austernseitling häufig mit dem Gelbstieligen Muschel-





seitling (*Sarcomyxa serotina*) verwechselt. Dieser hat als wichtiges Unterscheidungsmerkmal jedoch keinen weißen, sondern einen gelb-ockerlich gefärbten Stiel und wächst nicht nur an Laub-, sondern gelegentlich auch an Nadelholz. Er schmeckt bitterlich und ist deshalb für Speisezwecke nicht geeignet.

Der Rillstielige Seitling (*Pleurotus cornucopiae*) dagegen ist eine weitere eßbare Art. Seine Hüte werden 5–12 Zentimeter breit, jung sind sie gewölbt, später abgeflacht, niedergedrückt bis trichterförmig; die Oberfläche ist weißlich-bräunlich, glatt und am Rand gelappt. Die Stiele sind auffällig längsrillig, meist exzentrisch und zu mehreren verwachsen. Diese Seitlingsart ist seltener. Man findet sie von Mai bis November büschelig wachsend an totem Laubholz.







Der Berindete Seitling (*Pleurotus dryinus*) kommt am häufigsten an Eichen vor, erscheint aber auch mit seinen Fruchtkörpern aus Asthöhlen oder Rissen in der Rinde von frisch geschlagenen Buchen und Pappeln. Sein Hut kann bis zu 15 Zentimeter breit werden, er ist weißlich bis blaß-grau. Die Huthaut ist fein filzig-faserig mit Velumresten am Rand. Es ist ein stattlicher einzeln oder dachziegelartig wachsender Pilz, den man relativ häufig von August bis November antrifft. Durch seine Zähigkeit ist er ungenießbar.

Alle Seitlinge besitzen weißes Sporenpulver und sind ungiftig.

Sie rufen Weißfäule hervor. Damit tragen sie zum Abbau organischer Materie bei und damit spielen eine wichtige Rolle im Naturhaushalt.



# Trameten

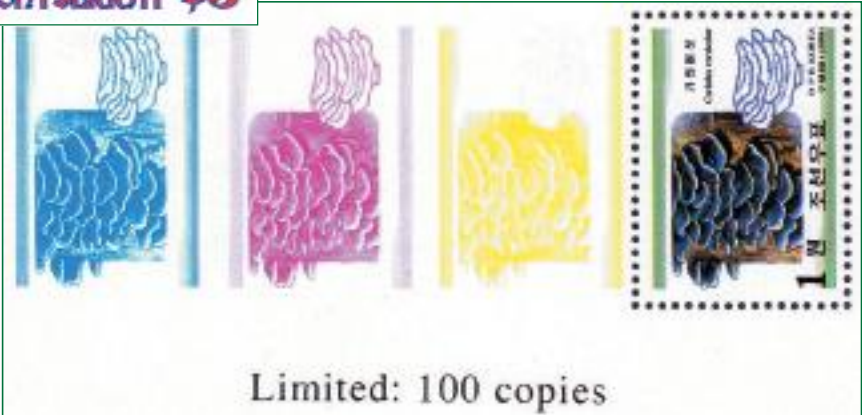
Die Trameten (*Trametes*) gehören laut Pilzsystematik zu den Porlingen. Sie wachsen ausschließlich an Holz und sind von einer korkig bis ledrig-zähen Struktur gekennzeichnet. Die Poren sind vorwiegend ziemlich groß und in der Draufsicht rundlich oder eckig. Von den in Europa nachgewiesenen 24 Trametenarten sind die meisten Saprophyten, seltener auch Schwächeparasiten an lebendem Holz. Als Fäulniserreger – sie rufen Weißfäule hervor – leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Abbau von Totholz. Manche sind wirtsspezifisch, andere sind entweder an Laub- oder Nadelholz gebunden und wieder anderen ist das Substrat, auf dem sie leben, egal. Da die Fruchtkörper ungenießbar sind, beachten Pilzsammler diese Pilze kaum. Für mykologisch interessierte Menschen sind sie jedoch Naturschönheiten mit

hohen Anforderungen bezüglich ihrer Artbestimmung. Oft ist sie nur mikroskopisch möglich.



Der Schmetterlingsporling (*Trametes versicolor*) ist ein auffällig bunter Pilz, der uns fast das ganze Jahr über alte Laubholzstümpfe verschönt. Die nierenförmigen Hüte sind stiellos und dachziegelartig übereinander oder als Rosetten angeordnet. Die Färbung ist sehr vielfältig: entweder sind die Hüte schwarzbraun mit weißlichem Rand oder in der Mitte schwarzbraun und zum Rand hin mit konzentrischen, hellbraunen, hellgelblichen, graublauen oder weißlichen Zonen versehen. Durch eine feine, glänzend spiegelnde Samtbehaarung und die oft bunte Zonung der Hüte haben die Pilze durchaus eine Ähnlichkeit mit dem Aussehen von Schmetterlingen. Die Hüte werden 6–12 Zentimeter breit und haben eine Dicke von 2 bis 4 Millimetern. Ihre Ränder sind bei älteren Exemplaren sehr dünn und scharf. Der Schmetterlingsporling kann auch lebenden Laubbäumen gefährlich werden.

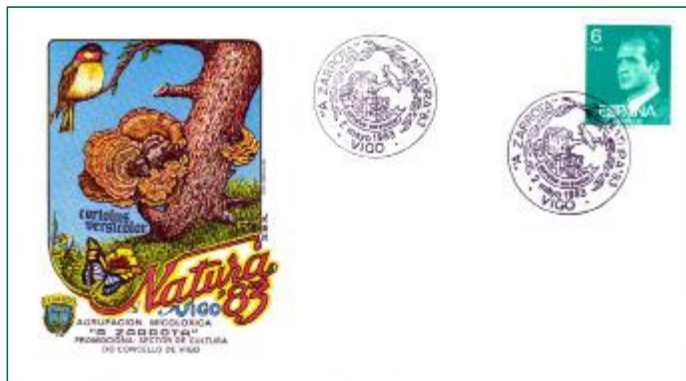
Die Eichentramete, in älteren Pilzbüchern auch beschrieben als Eichen-Wirrschwamm oder Eichen-Wirrling (*Trametes quercina*), ist auf alte Eichenstümpfe spezialisiert. Die relativ großen Fruchtkörper (bis zu 30 Zentimeter im Durchmesser) sind außerordentlich verschieden geformt und wachsen „wirr“ durcheinander – mitunter sogar tellerförmig auf der Scheibe eines Baumstumpfs.



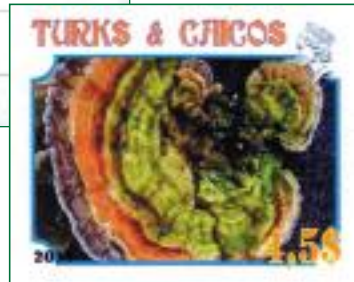
Limited: 100 copies

Sie sind 5–10 Zentimeter dick und an der Oberseite kork- oder holzfarben, bräunlich-weiß, schmutzig-braun bis dunkelbraun, nicht selten auch violett- fleckig gefärbt.

Die Oberfläche der Fruchtkörper ist uneben, oft höckrig, undeutlich gezont und etwas flaumig-filzig. Das Fleisch ist zäh-korkig. Früher hat man davon Flaschenstopfen geschnitten. Die Hutunterseite ist bekleidet mit langgestreckten, wirt verschlungenen, labyrinthisch angeordneten „Leisten“.







Die Gebuckelte Tramete (*Trametes gibbosa*) ist ein typischer Vertreter des Buchenwalds. Die relativ flachen, bis zu 20 Zentimeter großen Konsolen haben an der Ansatzstelle meist einen Buckel. Charakteristisch ist auch die grüne Färbung der weißen Pilze, die auf Besiedelung durch Algen beruht. Die Poren sind radial verlängert. Der Pilz ist Saprophyt an Baumstämmen und besiedelt außer Buche auch Linde, Roßkastanie und andere Laubbölder.





Die Striegelige Tramete (*Trametes hirsuta*) bildet ziemlich flache, etwa 10 Zentimeter breite weiße Fruchtkörper aus, die dachziegelartig übereinander stehend angeordnet sind. Die Hutoberflächen sind wellig zoniert und grob striegelig behaart. Junge Fruchtkörper besitzen eine so weichhaarige Oberfläche, daß sie sich anfühlt wie ein Plüschsofa. Diese Eigenschaft hat dem Pilz den Trivialnamen Sofapilz eingebracht.

Und zu guter Letzt noch eine Tramete, die vorwiegend an Weiden wächst und einen auffällig angenehmen Geruch nach Anis aufweist. Dabei handelt es sich um die Anis-Tramete (*Trametes suaveolens*). Die verhältnismäßig weichfleischigen, dicken, konsolenförmigen Pilze sind anfangs reinweiß und werden im Alter grau.

Trameten sind zwar auf Grund ihrer korkigen oder zähen Struktur ungenießbar, sollten jedoch bei Waldspaziergängen mehr Beachtung finden, denn sie sind weit verbreitet das ganze Jahr anzutreffen. Man muß sie nicht suchen, man muß sie sich nur anschauen.

## Schlauchpilze als Becherchen in tollen Farben

Die Schlauchpilze (*Ascomycota*) nehmen im gesamten Reich der Pilze entsprechend ihrer Artenvielfalt mit 75 Prozent den größten Bereich ein. Sie verdanken ihrer Namensgebung der Tatsache, daß sie ihre Sporen in mikroskopisch kleinen Schläuchen (*Asci*) entwickeln und nach Reifung über die Öffnung eines kleinen Deckels (*Operculum*) an die Umgebung zur Vermehrung abgeben. Neben den bekannten LorcheIn, Morcheln und Trüffeln bilden sie auch Fruchtkörper in flachbecher- und schüsselartiger Form aus. Diese auffälligen Spezies werden in der Ordnung der Becherpilze (*Pezizales*) zusammengefaßt. Sie leben alle saprophytisch und haben sich an bestimmte Substrate angepaßt.

Bevorzugt werden dabei abgestorbenes Holz, Erdboden, Humus, Holzkohle und Nadelstreu. Die *Asci* sind breitflächig im oberen Fruchtfleisch der schüssel-, becher- oder kelchförmigen Fruchtkörper „positioniert“. Sie schleudern ihre Sporen aktiv aus sich heraus. Wärme und auch Erschütterung können dafür Veranlassung sein. Bei etwas Glück kann man dann eine kleine Sporenwolke beobachten oder wenn man den sporulierenden Fruchtkörper an das Ohr hält ein leises zischendes Geräusch vernehmen.

Sehr früh im Jahr zum Beginn der Schneeschmelze erscheint der Zinnoberrote Kelchbecherling (*Sarcoscypha coccinea*). Er wächst einzeln oder in kleinen Gruppen auf vermodernden Ästen, wobei das Holz meist in nassen lehmigen Boden eingesenkt ist. Wenn noch Schnee liegt, fallen die Pilze als rote Ringe oder Flecken auf. Ihr Verbreitungsgebiet ist das Alpenvorland und sind die Mittelgebirge. Zu Beginn des Wachstums hat der Fruchtkörper die Form eines kleinen Trichters, dessen Innenseite scharlach- oder zinnoberrot gefärbt ist. Der Rand ist nach innen eingerollt. Mit zunehmender Reife entrollt er sich und reißt ein, wird gezähnt und nimmt einen gelblichen, manchmal auch leicht rosa Farbton an. Die für den Pilz charakteristische scharlachrote Becherinnenseite wird von der *Asci* tragenden Fruchtschicht, dem Hymenium gebildet. Das Farbpigment findet sich in den Spitzen mikroskopisch kleiner langgestreckter Gebilde mit keuligen Enden, die zwischen den *Asci* liegen und Paraphysen genannt werden.





Vom Frühjahr bis zum Frühsommer kann man in Buchenwäldern, aber auch unter Nadelbäumen, vor allem auf lehm- und kalkreichen Böden den Kronenbecherling (*Sarcosphaera crassa*) antreffen. Im Alpengebiet ist er recht häufig, dagegen wird er nach Norden rasch seltener. Der Fruchtkörper ist zunächst kugelig. Am Scheitel befindet sich eine kleine Öffnung, von der er sich in regelmäßige Lappen spaltet. Auf dem Boden ausgebreitet nimmt er die Form eines Sternes an. Die Außenseite des bis zu 20 Zentimeter breiten Pilzes ist weißlich bis schmutzig-gelb. Die Innenseite des Fruchtkörpers ist blau-violett, manchmal auch rosa gefärbt.

Die Intensität der Färbung wird durch die Lichtverhältnisse des Standortes beeinflusst. Im Unterholz und in schattigen Wäldern ist das Hymenium kaum gefärbt, während an sehr hellen Orten wie an Waldrändern und auf Wiesen die violette Färbung sehr intensiv sein kann.



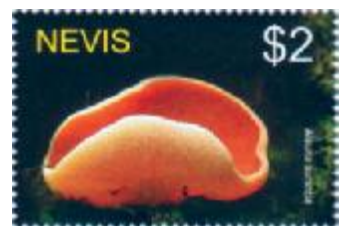


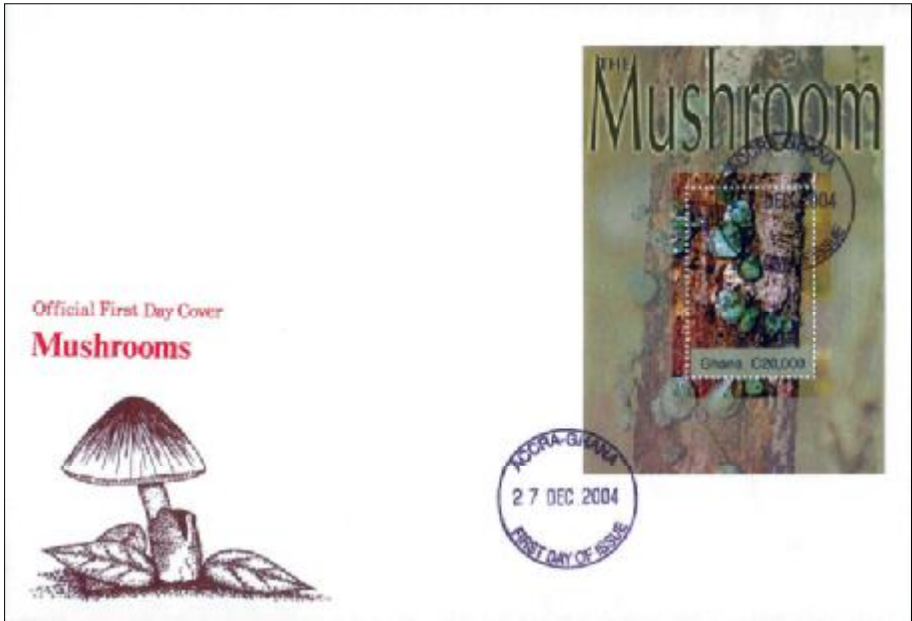


Der Kronenbecherling ist ein Giftpilz, er hat in der Schweiz 1920 mehrere schwere Vergiftungen ausgelöst, von denen eine tödlich verlief. Die Giftwirkung ist bei roh genossenen Exemplaren besonders stark.

Der Blasenbecherling (*Peziza vesiculosa*) wächst auf nacktem fetten Boden einzeln oder büschelig vom Frühjahr bis in den Spätherbst hinein in Mitteleuropa überaus häufig. Er bildet regelmäßige Becher mit einem Durchmesser von 3–9 Zentimeter aus. Sein Hymenium ist anfangs blaßgelblichbraun und später milchkafeeifarben. Das Fleisch ist brüchig und spröde und hat keinen besonderen Geruch und Geschmack. Er ist damit als Speisepilz bedeutungslos.

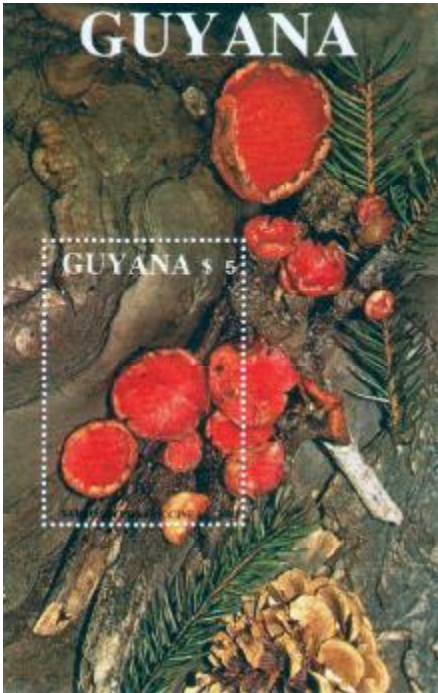
Der Kohlenbecherling (*Geopyxis carbonaria*) ist ein Vertreter der gestielten Becherlinge. Sein Fruchtkörper hat nur den Durchmesser von





etwa 1,0 Zentimeter und die Länge seines Stiels beträgt nur wenige Millimeter. Er zählt zu den Frühjahrspilzen und kommt ausschließlich auf alten Feuerstellen vor, die schon von Brandmoosen besetzt sind. Diese Art kommt für Speisezwecke ebenfalls nicht in Betracht,





Sie ist viel zu klein, als daß es sich lohnen würde, sie zu sammeln.

Um die Farbpalette der Becherlinge abzurunden sind noch drei weitere Arten erwähnenswert:

Der Kleinsporige Grünspanbecherling (*Chlorociboria aeruginescens*) gedeiht auf totem Laubholz. Häufiger ist das vom Myzel dieses Becherlings blaugrün gefärbte Holz zu finden.

Das Schwefelgelbe Reisigbecherchen (*Bisporella sulfurina*) fällt durch seine lebhaft gelbe Farbe auf und der Orange-Becherling (*Aleuria aurantia*) mit seinen unregelmäßig becher- bis flach schüsselförmigen 3–10 Zentimeter breiten leuchtend orangeroten Fruchtkörpern. Er kommt relativ häufig auf nährstoffreichem Ton, Lehm oder Sand in

Laub- und Mischwäldern, Parks, Wiesen und Rasen sowie gelegentlich an Wegrändern vor.

Da es unter den Becherlingen keine Speisepilze gibt, sind sie vorwiegend für Hobby-Mykologen interessant, denn für die genaue Bestimmung ist das Mikroskop oft unerlässlich.

Die Sporen vieler Becher-



linge sind ornamentiert und bei manchen verfärben sich die Schläuche oder deren Spitzen unter dem Einfluß von Jodreagenzien blau.

## Täublinge und Milchlinge – bunter geht's nicht

Beide Gattungen gehören zur Familie der Sprödblättlter (*Russulaceae*). Sie sind gegenüber anderen Blätterpilzen gut zu unterscheiden, denn die zum Teil dicken, weißen, cremefarbenen bis dottergelben Lamellen sind sehr brüchig. Schon beim Darüberstreichen mit den Fingern bröckeln sie. Auch das Fleisch des Huts und des Stiels ist brüchig. Es bricht mürbe und nicht faserig. Diese Eigenschaft ist auf Nester rundlicher Zellen, den Sphaerocysten im Fleisch und in den Lamellen, zurückzuführen. Die *Russulaceae* sind Mykorrhizabildner mit Laub- und Nadelbäumen.

Die Täublinge (*Russula*) sind außer der Merkmale der Familie meist durch eine lebhaft gefärbte Huthaut gekennzeichnet. Die Farbskala enthält weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne. Die Huthaut ist teilweise oder ganz abziebar. Der Hut ist flach gewölbt und höchstens im Alter etwas trichterförmig eingesenkt. Das Stielende ist stumpf abgerundet. In Mitteleuropa kommen etwa 110 Arten vor. Davon ist die überwiegende Anzahl essbar. Voraussetzung ist ein milder Geschmack des Fleisches, und der läßt sich mit einer Geschmacksprobe leicht feststellen.

Ein häufiger und zugleich schmackhafter Pilz ist der Frauen-Täubling (*Russula cyanoxantha*). Sein Hut kann einen Durchmesser von 15 Zentimetern erreichen und enthält immer gleichzeitig lila, rosa und grüne Töne. Seine Lamellen sind weiß und ausnahmsweise nicht splitternd bei Berührung. Sie bleiben auch im Alter biegsam! Frauen-Täublinge kann man vom Frühsommer bis weit in den Herbst vorwiegend unter Buchen, seltener in Eichen-







Mischwäldern, aber auch in Parks mit eingestreuten Buchen finden. Kalkhaltige Böden meiden sie.

Der Gemeine Spei-Täubling (*Russula emetica*) fällt durch seinen leuchtend kirschroten Hut ins Auge. Seine Lamellen und sein Stiel sind reinweiß. Der Pilz ist sehr zerbrechlich, sein Fleisch schmeckt brennend scharf und löst bei Verzehr Erbrechen aus. Er gehört zu den wenigen giftigen Täublingen und kommt in Mitteleuropa regional verbreitet in Fichtenwäldern vor.





Im Herbst findet man oft schwarze, wie verkohlt aussehende Pilze im Laub- und Nadelwald. Dabei kann es sich um alte Fruchtkörper des Dickblättrigen Schwärz-Täublings (*Russula nigricans*) handeln. Jung sind die Pilze weißlich mit olivbraunen Flecken auf dem Hut. In Pilzbüchern für den Sammler nicht zum Verzehr empfohlen, ergeben junge Pilze bis zu einem Hutedurchmesser von 5 Zentimetern scharf mit Speck und Zwiebel gebraten, ein deftiges Pilzgericht. Auf alten Schwärz-Täublingen findet man gelegentlich ein interessantes Phänomen: winzig kleine weißliche Pilzchen von 0,5 bis 2 Zentimeter Größe. Das sind schmarotzende Zwitterlinge (*Asterophora*-Arten).

Ein weiterer schmackhafter Speisepilz unter den *Russulaceae* ist der Rote Herings-Täubling (*Russula xerampelina*). Er ist von stattlichem Habitus, hat einen intensiv karmin- bis weinrot gefärbten Hut mit gelblichen, später buttergelben Lamellen. Sein Stiel ist auf ganzer Länge tiefrot und bei Berührung schmutzig gelbbraunlich verfärbend. Sein Fleisch ist von mildem Geschmack und der intensive Heringsgeruch verliert sich bei der Zubereitung.





Die Gattung der Milchlinge (*Lactarius*) unterscheidet sich von den *Russula*-Arten durch das Vorhandensein von Milchsaft. Die Hüte sind trichterförmig eingesenkt, die Huthaut läßt sich nicht abziehen und die Lamellen laufen oft etwas am Stiel herab. Die Farben der Hüte sind nicht so leuchtend wie bei den Täublingen.

Der Wollige Milchling (*Lactarius vellereus*) hat viel Ähnlichkeit mit einem weißen Täubling. Er gibt nach Verletzung jedoch reichlich eine scharfe weiße Milch ab. Die Fruchtkörper werden sehr groß – Hutdurchmesser von 25 Zentimetern sind keine Seltenheit – und der Stiel ist extrem kurz und dick. Weil er bei seinem Wachstum oft Erde hochdrückt, wird er

**ARTE e NATURA**

**Russula nana**

**A.M.B.**  
Associazione Micologica Bresadola  
Gruppo di Villa D'Ogna (BG)

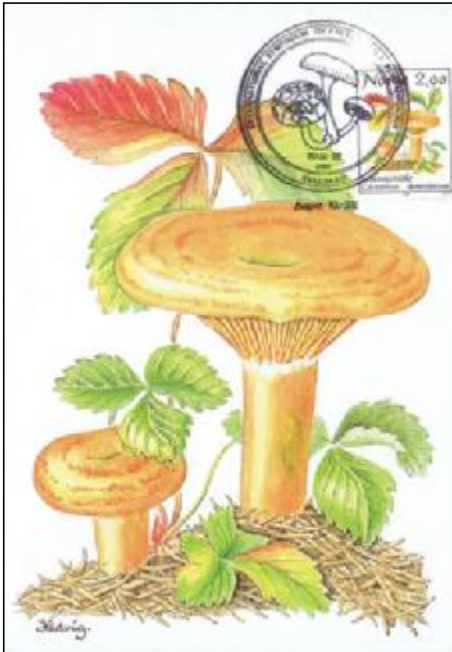


im Volksmund auch als Erdschieber bezeichnet. Der Wollige Milchling wächst vorzugsweise auf oder an Wegen in Laub- und Nadelwäldern. Er ist ungenießbar.

Ebenfalls weiß ist der Pfeffer-Milchling (*Lactarius piperatus*). Er erscheint oft in großen Trupps im Sommer in Buchenwäldern, wenn andere Pilze aufgrund von Trockenheit rar sind. Seine weiße Milch ist sehr scharf, und deshalb wird er in herkömmlichen Pilzbüchern als ungenießbar geführt. Gut durchgebraten allerdings verliert sich die Schärfe, und so ist er durchaus eßbar.







Sehr gute Speisepilze findet man unter den rotmilchenden Arten.

So zum Beispiel den Echten oder Edel-Reizker (*Lactarius deliciosus*), der vorzugsweise unter Kiefern wächst, einen orangerot gezonten Hut besitzt und bisweilen grün verfärbt. Das Fleisch ist weißlich orange und enthält einen karottenroten Milchsaft. Beim Eintrocknen verfärbt sich die Milch spangrün.



Er tritt besonders nach Gewitterregen in den Sommermonaten auf. Seine Qualität ist vorzüglich, vorausgesetzt, er ist noch madenfrei, denn oft sind die Pilzmücken als Verursacher der Maden schneller als der Pilzsammler.

Reizker sind Pilze für die Pfanne, gekocht verlieren sie sehr an Aroma.



Von Juli bis November finden wir unter Fichten den Fichten-Reizker (*Lactarius deterrimus*). In seinem Aussehen ähnelt er weitgehend dem Echten Reizker. Seine karottenrote Milch färbt sich nach Austritt aus dem Pilz jedoch in wenigen Minuten blut- bis weinrot. Von Anfängern werden die beiden vorgenannten Arten häufig mit dem Zottigen oder Birken-Reizker (*Lactarius torminosus*) verwechselt. Dieser hat jedoch einen weißen Milchsaft und einen zottigen Hutrand. Er ist giftig.

Eine dritte rotmilchende Art ist der Blut-Reizker (*Lactarius sanguifluus*). Seine Milch ist von Anfang an blutrot. Sein Hut ist derb, orangepurpur gezonnt mit etwas eingerolltem Rand. Sein Stiel ist hell lila gefärbt. Er ist wärmeliebend und wird deshalb auch nur im südlichen Deutschland unter Kiefern gefunden. Bei uns ist er selten und schützenswert. In Italien und Südfrankreich kommt er verbreitet häufig unter Pinien vor.



Bei der makroskopischen Artenbestimmung von Milchlingen orientiert man sich an folgenden Merkmalen:

- Farbe der Fruchtkörper
- Farbe des Milchsafts und ihre Veränderung an der Luft
- Beschaffenheit der Hutoberfläche (filzig – kahl, gezont – ungezont)
- Beschaffenheit des Hutrands (zottig, gerieft, gekerbt)
- Gerüche des Fleisches (Kokosflocken, Blattwanzen, Maggi, Heringslake).

Nachdem die Merkmale abgeprüft sind, ist dann mit einem guten Pilzbuch die vorliegende Art relativ sicher zu bestimmen.

In *Lactarius*-Arten wurde auch eine antibiotische Substanz, das Lactarioviolon, gefunden. Der Pfeffer-Milchling wurde von unseren Vorfahren als harntreibendes Mittel angewendet und außerdem wurde ihm eine Wirkung gegen Blasensteine zugeschrieben.



Unser Autor hat noch etliche Marken mehr geliefert, aber



## Raritätenkabinett – Seltene Pilze

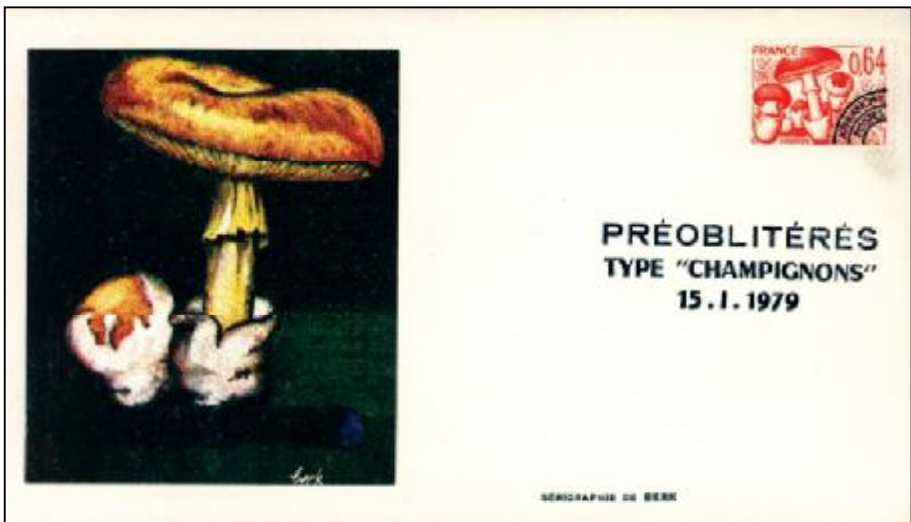
In die Pilze gehen, das bedeutet für die meisten Sammler ausgedehnte Spaziergänge an der frischen Luft vorwiegend in Wäldern, weniger in Parks, auf Weiden oder auf Feldern. Es geht in der Hauptsache um das Einsammeln von kulinarischen Köstlichkeiten zum Verzehr. Neben dem Erholungswert der durchgeführten Pilzwanderung löst also der gefüllte Pilzkorb ein Glücksgefühl aus. Ganz anders ist die Situation bei fortgeschrittenen pilzinteressierten Menschen, den Hobbymykologen. Sie streifen durch Wald und Flur, in der Ebene und im Gebirge, durch Biotope, die der Speisepilzsammler links liegen läßt, weil sie ihm nicht die erwünschte Pilzmahlzeit versprechen, und sind erpicht, etwas Neues aus dem großen Reich der Pilze zu entdecken.

Unbeschreiblich ist das Glück dieser „Pilzverrückten“ bei der Entdeckung eines seltenen Pilzes. Jahrelang hat er geforscht und nach ihm gesucht, hat mit Fachkollegen über ihn gesprochen, kennt sein Aussehen und seine Lebensform und steht nun vor ihm. Was zählen für ihn schon Pfifferlinge und Steinpilze, die gibt es ja fast überall. Sein Fund ist etwas





Besonderes, deshalb wird er auch erst einmal *nicht* angerührt. Mit seiner Spezialkamera für Makrophotographie werden die makroskopischen Merkmale erfaßt und auf einem Meßtischblatt wird der Fundort dokumentiert. Auch Angaben einschließlich Foto oder Skizze zum Biotop dürfen nicht fehlen. Abgerundet wird die Beschreibung durch das Funddatum und das zur Fundzeit bestandene Klima. Im Ausnahmefall kann es angezeigt sein, zur genauen Artbestimmung einen Fruchtkörper mitzunehmen, der dann zu Hause mikroskopisch untersucht wird. Für den wissenschaftlichen Nachweis in Form von Veröffentlichung in Fachzeitschriften ist dies unerlässlich. Der Hobbymykologe kommt also mit einem fast leeren Pilzkorb nach Hause. Er hat sich aber auf seine Art mit einem seltenen Pilzfund glücklich gemacht.



## Und nun einige Beispiele aus dem Raritätenkabinet:

Der **Kaiserling** (*Amanita caesarea*) ist ein bei uns in Deutschland nur sehr seltener, vom Aussterben bedrohter, ansehnlicher Wulstling. Er ist wärmeliebend und verlangt kalkhaltigen Boden. Im Baltikum, in Italien und in Südfrankreich ist er noch häufiger anzutreffen und wird als schmackhafter Speisepilz gehandelt. Dagegen steht er geographisch oberhalb der Alpen vorkommend unter strengem Schutz.

Dieser Pilz war fester Bestandteil der Eßkultur römischer Eliten, von dem der italienische Arzt und Naturforscher Giovanni Scopoli (1723–1788) in seinem Buch „Flora Carniolica“ schrieb. Er nannte ihn *Agaricus caesareus*.

Auch der deutsche Name **Kaiserling** geht auf *caesareus* zurück. Kaiser Claudius (lebte von 10 v.u.Z. bis 54 n.u.Z.) soll allerdings nach dem Genuß einer Kaiserlingsmahlzeit verstorben sein, nachdem seine Frau Agrippina Pilzgift in das Essen ihres Gatten schmuggeln ließ, um ihrem Sohn Nero auf den Thron zu verhelfen (nach „Das große Buch der Pilze“, Hg. Christian Verlag, München, 2011).

Das Aussehen des **Kaiserlings** ähnelt sehr dem des stattlichen Fliegenpilzes mit folgenden Unterschieden: Sein roter Hut ist glatt und ohne weiße Velumreste, sein Fleisch ist nicht



weiß, sondern zitronen- bis goldgelb und sein Stiel entspringt einer ausgeprägten häutigen weißen Volva, die auch bei älteren Pilze noch ein deutliches Erkennungsmerkmal ist.

Eine absolute Rarität ist auch das **Europäische Goldblatt** (*Phylloporus pelle-  
tieri*).

Es gibt weltweit etwa 80 Arten Goldblattröhrlinge, aber nur eine einzige Art in Europa. Alles an diesen Pilzen ist typisch für Röhrlinge, ihr Habitus, ihre mikroskopischen Merkmale, ihre molekulare Synthese bis auf die Tatsache, daß ihre Hutunterseite keine Röhren, sondern Lamellen trägt. Bei genauerem Hinsehen kann man Anastomosen zwischen den Blättern erkennen, die im weitesten Sinne als Vorstufe der Röhrenbildung gewertet werden könnten.



Das **Europäische Goldblatt** kann vom Sommer bis Herbst unter Laub- und Nadelbäumen ausschließlich auf sauren Böden gefunden werden. Es ist ein rotbrauner Pilz mit filziger Kappe (wie bei der Ziegenlippe), faserigem, blasser gefärbtem Stiel und derben, unregelmäßig geformten goldgelben bis braunen Lamellen. Auf Grund seiner Seltenheit bei uns ist er schützenswert. Sein kulinarischer Wert ist ohnehin gering.





Auch der **Parasitische Röhrling** (*Pseudoboletus parasiticus*) ist eine Laune der Natur und gehört damit in das Raritätenkabinett. Diesen kleinen Röhrling erkennt man aufgrund seiner Lebensweise sehr einfach. Er wächst ausschließlich auf **Kartoffelbovisten** (*Scleroderma citrinum*). Dabei entspringt sein Stiel stets direkt an der Basis seines Wirts. Im Vergleich mit niederen parasitischen Pilzen ist die Zahl höherer Pilze mit Stiel und Hut, die andere höhere Pilze befallen, sehr gering.

Sollte man das Glück haben, bei einer Pilzwanderung einen Kartoffelbovist mit dem „Anhängsel“ eines **Parasitischen Röhrlings** zu finden, kann man sich wegen dieses Naturphänomens der Bewunderung vieler sicher sein. Ein zweiter deutscher Name für den kleinen Pilz ist **Schmarotzer-Röhrling**. Er besitzt wie auch andere Röhrlinge eine eigene Mykorrhiza, die offensichtlich die symbiotische Eigenschaft der Partnerverbindung mit Bäumen verloren hat. Um diesen Mangel zu kompensieren, dringt er in Teile des Kartoffelbovist-Myzels ein. Dieses Schmarotzen ermöglicht ihm dann, eigene Fruchtkörper auszubilden.



Anmerkung: Mit diesem Teil endet die Serie „Wissenswertes über Pilze“. In weiteren Beiträgen werden Pilze in ihren Lebensräumen vorgestellt d.h. „Wo finde ich welchen Pilz“



Jetzt folgt die Werbung  
für die Arbeitsgemeinschaft



## Vor mehr als 40 Jahren gegründet.

1975 trafen sich ein paar Sammlerfreunde aus der Bundesrepublik, um eine Motivgruppe über landwirtschaftliche Themen zu gründen. Heute sind wir als Arbeitsgemeinschaft unter „Bund Deutscher Philatelisten“ ein eingetragener Verein.

### „Agrarphilatelie“

Ein Mittelpunkt der Arbeit in der ArGe ist das vierteljährlich zu Quartalsbeginn erscheinende Mitteilungsheft „Agrarphilatelie“. Aus der Redaktion heraus entsteht damit wertvolle philatelistische Literatur, die sich in Handbüchern, Katalogen und Aufsätzen widerspiegelt. Nicht zu vergessen sind auch die regelmäßigen Mitgliedertreffen, die zumeist im Zusammenhang mit einer großen Briefmarkenmesse oder -ausstellung stattfinden. Durch solche Treffen sind vielfach auch über das Sammeln von Briefmarken hinausreichende Kontakte entstanden. Wer thematische Fragen hat, erhält daher schnell eine Antwort. Dazu dienen alle bisher erschienenen Hefte der „Agrarphilatelie“, die als PDF-Dateien auf unserer Webseite [www.agraphilatelie.de](http://www.agraphilatelie.de) nachzulesen sind. Hilfreich ist die jedes Vierteljahr aktualisierte Liste mit „Unseren Themen“. Das erleichtert einen Einstieg in ein neues Sammelgebiet.

### Heutige Ausstellungsthemen.

Um heute eine Motivsammlung ausstellungsreif zu gestalten, kann man nicht eine Sammlung Wein, Landwirtschaft oder Forstwirtschaft generell aufbauen. So sind es heute spezielle Themen, die von unseren Mitgliedern gesammelt und ausgestellt werden. Eine kleine Auswahl von Ausstellungsthemen der letzten Jahre zeigt die Vielfalt der Interessen: „Auch du brauchst Rindviecher“, „Milch macht müde Männer munter“, „Von der Rebe zum Wein“, „Die Weinbauregion Württemberg“, „Giftpilze und Pilzleckereien“, „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“, „Es gibt nur eine Erde“, „Abfall und Schmutz“, „Geschichte der Kartoffel“, „Heilpflanzen“, „Hirsche – Könige des Waldes“, „Holz und Holzverarbeitung“, „Kork für Kork“ oder „Die geschichtliche Entwicklung des Pfluges“. Bei uns sind auch Mitglieder, die ihre Sammlungen nicht ausstellen wollen; auch diese sind uns willkommen.

## Sie können Verbindung zu mehr als 80 Mitgliedern haben.

Gut 80 Sammlerfreunde haben sich unserer Motivgruppe angeschlossen. Die Mitglieder in acht Ländern und die nunmehr in mehr als 40 Jahren geknüpften Verbindungen garantieren ein interessantes Angebot philatelistischer Tätigkeit.

### Der Mitgliedsbeitrag.

Mit dem Eintritt in die Motivgruppe und der Zahlung des ersten Mitgliedsbeitrags erhält jedes Mitglied eine Mitgliederliste, in der Adressen und Sammelgebiete der Mitglieder enthalten sind. Das hilft, Kontakte herstellen zu können.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt jährlich:

Für BDPH- und FIP-Mitglieder	25,- / 30,- Euro
Für Mitglieder, die nicht dem BDPH oder der FIP angehören	45,- / 50,- Euro
Für Jugendliche	10,- Euro

### Kontakt.

Anja Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-969 75 15,  
E-Mail: janssenan@web.de (1. Vorsitzende)

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,  
E-Mail: roger@pt.lu (2. Vorsitzender)

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal,  
Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@t-online.de (Geschäftsführung)