

Björn Wergen

Der Pilzberater für unterwegs

Fragen &
Antworten



Ulmer





Björn Wergen

Der Pilzberater für unterwegs

Fragen &
↳ Antworten

Ulmer



Inhaltsverzeichnis

Vorwort 7

Was sind Pilze? 8

Wie bestimmt man einen Pilz? 16

Was brauche ich zum Pilzesammeln? 20

Wie haltbar sind Pilze? 24

Was tun bei einer Pilzvergiftung? 26

Röhrlinge

Flockenstieler und Netzstieler Hexenröhrling 30

Steinpilz 34

Satansröhrling 37

Maronenröhrling 39

Birkenröhrling 42

Birken-Rotkappe 44

Goldröhrling 46

Butterröhrling 48

Sandröhrling 50



Lamellenpilze

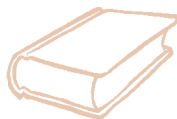
- Grünling 54
- Kahler Krempling 57
- Hallimasch 60
- Samtfußrübling 63
- Schwefelköpfe 65
- Stockschwämmchen 68
- Austernseitling 71
- Edelreizker, Fichtenreizker und Verwandte 74
- Frauentäubling und Verwandte 77
- Parasolpilz 80
- Fliegenpilz 82
- Pantherpilz 85
- Perlpilz und Grauer Wulstling 87
- Grüner Knollenblätterpilz und Verwandte 90
- Gelber Knollenblätterpilz 94
- Schopftintling 96
- Wiesenchampignon 99
- Karbolegerling 102

Nichtblätterpilze

- Pfifferling 106
- Trompetenpfifferling 110
- Totentrompete 111
- Semmelstoppelpilz 113
- Krause Glucke 115
- Zunderschwamm 117
- Speisemorchel und Frühjahrsorchel 120

Service

- Literatur 125
- Adressen 125





Lieber Leser, liebe Leserin,

Pilze sind seit Menschengedenken rätselhaft und mysteriös, gefürchtet und begehrt. Auch heute noch sind längst nicht alle Arten bekannt und für die bekannten Arten ist die Stellung im Verwandtschaftssystem der Pilze noch immer nicht endgültig geklärt. Doch der botanische Name eines Pilzes ist für Speisepilzsammler meist gar nicht so entscheidend, sie interessiert vielmehr die Frage, wie man einen Giftpilz sicher von einem Speisepilz unterscheiden kann. Das vorliegende Buch behandelt daher die vielfältigen Fragen, die sich Pilzsammler immer wieder stellen, und versucht, diese möglichst verständlich und abschließend zu beantworten. Es lässt sich aber trotzdem kaum vermeiden, dass aus Antworten neue Fragen entstehen. Aber vielleicht ist genau das ja auch ein Vorteil: Ist Ihr Forscherdrang beim Durchstöbern dieses Buches erst einmal geweckt, möchten Sie sich automatisch weiter informieren. Sie beginnen, zusätzliche Literatur heranzuziehen und die neu auftauchenden Fragen selbst zu klären. Und auf einmal sind Sie mittendrin in der Welt der Pilze. Alle auftauchenden Fragen in einem Buch wie diesem zu versammeln, ist natürlich unmöglich, und so habe ich mich auf die häufigsten Problemfälle konzentriert. Die Quelle für diese Sammlung bildete das deutsche Internetforum pilzforum.eu, eine Diskussionsplattform zu Fragen der Bestimmung essbarer und giftiger Pilzarten, zu Fotografier-techniken und vielem Weiterem mehr. Als Moderator dieses Forums bin ich immer wieder mit den unterschiedlichsten Fragen konfrontiert, und meine dabei gesammelten Erfahrungen möchte ich gerne mit Ihnen teilen. Es gibt hier keinen Bestimmungsschlüssel für die besprochenen Arten, denn dieses Buch soll Bestimmungsliteratur nicht ersetzen. Vielmehr dient es dazu, Ihre Fragen zur Welt der Pilze zu beantworten.

Björn Wergen

Was sind Pilze?

Was Pilze überhaupt sind, ist eine der häufigsten Fragen, die man in Foren zu lesen und auf Exkursionen zu hören bekommt. Anfang des 19. Jahrhunderts versuchte der schwedische Botaniker Elias Magnus Fries, alle damals bekannten Pilzarten zu klassifizieren, und ging damit in die Geschichte der Pilzkunde ein. Er stellte vier große Gruppen von Pilzen auf: Agaricus, die **Lamellenpilze**, Boletus, die **Röhrlinge**, Clavaria, die **Korallenpilze**, und schließlich Hydnum, die **Zahnpilze**. Alle diese Gruppen existieren noch heute, aber nicht mehr in der Zusammensetzung, wie Fries sie aufgestellt hatte. Fries unterteilte die vier Gruppen später noch weiter in Familien und Gattungen, und bereitete damit den Weg zu einem modernen System der Pilze.

Auf ein **eigenes Reich** in der Ordnung des Lebendigen hatten die Pilze lange warten müssen. Lange Zeit galten sie als wässrige Ausscheidungen der Natur, deren Sinn und Zweck man nicht zu deuten vermochte. Sie waren nicht typisch tierisch, aber auch nicht wirklich pflanzlich. Dennoch

schrrieb man sie der Botanik zu, denn viele berühmte Botaniker haben sich über die Jahrhunderte hinweg mit ihnen beschäftigt. Im Gegensatz zu den Pflanzen besitzen Pilze jedoch **kein Chlorophyll**, sie müssen ihre Nährstoffe selbst produzieren oder sie von anderen Organismen beziehen, sei es durch Symbiose oder durch Parasitismus.

Der sichtbare Teil des Fliegenpilzes ist lediglich der Fruchtkörper.



Was unsere Vorfahren ebenfalls nicht wussten: Der eigentliche Pilz wächst unterirdisch oder vor unseren Blicken versteckt im Holz und ist im Vergleich zu dem, was wir oberirdisch zu sehen bekommen, riesig groß. Es handelt sich hierbei um das **Myzel**, ein sich im Substrat ausbreitendes Geflecht aus Pilzfäden, das sehr lichtempfindlich ist und mehrere Quadratmeter oder gar Quadratkilometer einnehmen kann. Der oberirdische Teil der Pilze wird als **Fruchtkörper** bezeichnet. Dieser sorgt mit winzigsten Vermehrungseinheiten, den sogenannten **Sporen**, für die Verbreitung des Pilzes. Mikroskopisch gesehen besteht ein Pilz, zumindest wenn er zu den Höheren Pilzen gerechnet werden möchte, immer aus den erwähnten Pilzfäden, den sogenannten **Hyphen**, die durch Querwände in einzelne Zellen unterteilt sind. Auch der Fruchtkörper eines Steinpilzes oder Pfifferlings setzt sich aus diesen mikroskopisch feinen Fäden zusammen. Sie sind es, die für die **faserige Konsistenz** der Fruchtkörper verantwortlich sind, und wer schon einmal den Stiel eines Parasols entzweigebrochen hat, kann die Struktur erahnen. Die Fäden sind allerdings nicht immer fadenförmig, wie der Name nahelegt, sondern können auch relativ breit und sogar kugelig sein. Dies ist zum Beispiel bei den Schlauchpilzen der Fall, deren Fleisch nicht faserig, sondern käseartig glatt überbricht.



So lebt der Pilz im Verborgenen: Pilzmyzel.

Was sind Schlauch- und Ständerpilze und worin unterscheiden sie sich?



Die Schlauch- und die Ständerpilze sind Abteilungen innerhalb der Höheren Pilze und für den Pilzsammler von besonderem Interesse, da sie alle gängigen Speisepilze umfassen. Ihren Namen haben sie von den unterschiedlich geformten



Der Flockenstielige Hexenröhrling gehört zu den Ständerpilzen.



Die Echte Trüffel gehört zu den Schlauchpilzen.

Zellen, mit denen sie ihre Sporen bilden und verbreiten. Bei den **Ständerpilzen**, zu denen neben den **Lamellenpilzen**, **Röhrlingen** und **Leistlingen** auch die **Stachelinge** und **Porlinge** sowie diverse unterirdisch wachsende Trüffeln und ein paar andere Pilzgruppen gehören, werden die Sporen in den sogenannten Sporenständern, den **Basidien** gebildet. Diese sitzen in der Fruchtschicht der Fruchtkörper, also beispielsweise den Lamellen, Poren oder Stacheln. An ihren Spitzen schnüren sie die reifen Sporen ab und schleudern sie fort. Die Basidien selbst gehen aus den zweikernigen Zellen der Fruchtkörper hervor. Durch Verschmelzung der verschiedengeschlechtlichen Kerne und anschließende Reifeteilung setzen sie die Sporenbildung in Gang.

Zu den **Schlauchpilzen** zählen weit weniger bekannte Arten. Ihre prominentesten

Vertreter sind die **Echten Trüffeln** (*Tuber*), für die man mitunter mehrere Tausend Euro pro Kilo berappen muss. Außerdem gehören die **Morcheln** und **Lorcheln** dazu, die im Frühjahr oder Herbst gerne gesucht werden. Die Schlauchpilze besitzen ein Einkernmyzel, dessen Zellen also mit nur jeweils einem Kern ausgestattet sind. Bildet sich aus dem

Myzel der Fruchtkörper, verschmelzen bestimmte Pilzfäden miteinander. Die daraus hervorgehenden Zellen sind nun zweikernig und somit imstande, Endzellen mit Vermehrungseinheiten aufzubauen. Diese Vermehrungseinheiten, die auch hier **Sporen** heißen, befinden sich in einer großen, **schlauchförmigen Zelle**, die dieser unübersichtlich großen Pilzgruppe ihren Namen gegeben hat. Neben den oben genannten Echten Trüffeln, den Morcheln und Lorcheln gehören auch die **Becherlinge** und die **Kernpilze** zur Gruppe der Schlauchpilze.

Becherlinge und Kernpilze

Die Becherlinge und Kernpilze, die in vielfältigster Weise unsere Wälder besiedeln, stellen den größten Artanteil innerhalb der Schlauchpilze: Allein in Deutschland dürften es zusammen weit über 4000 Arten sein, von denen aber über 98 % für kulinarische Zwecke völlig ungeeignet sind. Außerdem gehören die Vertreter dieser beiden Gruppen zu den am schwersten zu bestimmenden Organismen, die es überhaupt auf unserem Planeten gibt.

Wo findet man Pilze und welche Lebensweisen haben sie?



Diese beiden Fragen hängen eng zusammen, denn wo Pilze wachsen, richtet sich nach ihrer Lebensweise. Man unterscheidet dabei Saprobionten, Mykorrhizapilze und parasitisch lebende Pilze.

Saprobionten

Saprobionten leben von totem organischem Material wie zum Beispiel Holz, Pflanzenreste, Blätter oder sogar Dung von Wildtieren. Sie ernähren sich von diesen Resten und bauen sie um in anorganische Substanzen, die zusammen den Humus bilden. Auf diesem Humus wiederum können



Der Violette Rötelritterling ist ein Saprobiont.

neue Pflanzen keimen und wachsen. Man könnte die Saprobionten daher als **Recyclingspezialisten** bezeichnen, da sie den Wald davor bewahren, sozusagen im eigenen Abfall zu ersticken.

Typische und sehr häufige Saprobionten

- › Parasol (*Macrolepiota procera*)
- › alle Champignonarten (*Agaricus* sp.)
- › Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*)
- › Violetter Rötelritterling (*Lepista nuda*)
- › sämtliche Schlauchpilze

Mykorrhizapilze

Mykorrhizapilze können totes Material nur schwer zersetzen und daher auf diesem Weg nicht genug Nährstoffe in Form von Kohlenhydraten gewinnen. Häufig sind sie gar nicht in der Lage, die komplexeren Kohlenhydrate aus dem Bioabfall zu spalten und zu verwerten, da ihnen die Enzyme dafür fehlen. Deshalb müssen sie eine Zweckehe mit einer