

Renate Volk
Fridhelm Volk

Pilze

sicher bestimmen
lecker zubereiten

Ulmer



Sicher bestimmen



Butterpilz

Suillus luteus

(Butterröhrling, Schälpilz, Schleimchen, Schlabberpilz, Schmalzring)



Hut: Ø 4–10 cm. Jung halbkugelig, dann ausgebreitet bis flach, uneben gewölbt. Braungelb, braunrot oder braun. Jung mit Schleimschicht überzogen, später trocken glänzend. Huthaut leicht abziehbar.

Röhren: Jung fein, hellgelb butterfarben, oft mit Resthülle bedeckt, später eckig grob und gelb bis schmutzig gelb. Leicht vom Hutfleisch zu lösen.

Stiel: 3–8 cm lang. Zylindrisch, voll, fest. Ring jung weiß, später bräunlich. Oberhalb des Ringes hellgelb, **braun punktiert**, unterhalb weiß, später schmutzig bräunlich. Oft madig.

Fleisch: Zart, weich bis saftig. Gelblich weiß, auf Druck nicht verfärbend.

Geruch: Schwach obstartig, pilzig.

Geschmack: Leicht säuerlich.

Zeitraum: Juni bis Oktober.

Vorkommen: In Kiefernwäldern.

Wert: Guter Speisepilz, kann jedoch bei empfindlichen Personen zu allergischen Reaktionen führen. Gut abkochen, da roh giftig.

Verwendung: Zum Braten, für Mischgerichte, Pilzwürze und Füllungen. Jung gut zu trocknen.

Verwechslung: Nicht mit Giftpilzen. Mit essbaren schleimigen Röhrlingen.

Kommentar: Die schleimige Huthaut sollte man besser schon im Wald abziehen, damit die Pilze nicht im Korb verkleben.



Goldröhrling

Suillus grevillei
(Schöner Röhrling,
Goldgelber Lärchenröhrling)



Hut: Ø 5–15 cm. Jung kugelig, mit Stiel durch Velum verbunden, dann halbkugelig bis flach, goldgelb, später heller ausbleichend. Stark schleimige Huthaut, leicht abziehbar. Rand stark eingerollt, oft mit Velumresten.

Röhren: Gelb bis schmutzig gelb. Jung von Velumschleier bedeckt. Angewachsen bis herablaufend. Jung dicht, später weit und eckig. Auf Druck rotbräunlich verfärbend.

Stiel: 6–12 cm lang. Fest, voll, zylindrisch bis leicht keulig. Ganz oben gelb. Unterhalb des Rings bräunlich gemasert. Oft schmierig.

Fleisch: Gelblich, weich, bei Regen wässrig.

Geruch: Schwach, angenehm.

Geschmack: Mild, pilzig.

Zeitraum: Juni bis Oktober.

Vorkommen: Immer unter Lärchen. Gesellig.

Wert: Schmackhafter Speisepilz.

Verwendung: Vielseitig verwendbar, gut zu trocknen.

Verwechslung: Verwechslungsgefahr mit von oben täuschend ähnlichen Schleierlingen (*Cortinarius*), unbedingt jeden Fruchtkörper genau betrachten. Auch gibt es ähnliche essbare schleimige Röhrlinge.

Kommentar: Ein auffallend stark leuchtender Pilz. Die schleimige Huthaut, vor allem bei älteren Pilzen, sollte man schon beim Sammeln abziehen, sonst kleben die Pilze im Korb zusammen. Alte Pilze sollte man nicht verwenden.



Sandröhrling

Suillus variegatus



Hut: Ø 4–12 cm. Jung halbkugelig, goldbraun, trocken. Später polsterförmig bis flach, lederbraun. Huthaut sandartig gekörnt. Bei Feuchtigkeit schmierig, schleimig. Rand lange eingerollt. Huthaut nicht abziehbar.

Röhren: Schmutzig gelb bis olivfarben. Bei Druck dunkel verfärbend. Im Alter schwammig. Angewachsen, kaum vom Fleisch abtrennbar. Ältere Röhren lassen sich etwas leichter abtrennen.

Stiel: 4–9 cm lang. Gleichmäßig dick, voll, wie Hutfarbe oder heller, glatt. An der Basis meist bräunlich und feinfilzig. Fleisch: Gelblich weiß, später gelb, weich, im Stiel dunkler und fester. Beim Anschnitt schwach blauend oder rosa, wieder verblassend.

Geruch: Säuerlich, pilzig.

Geschmack: Mild, unauffällig.

Zeitraum: Juni bis November.

Vorkommen: Unter Kiefern, im Moor, auf der Heide. Meist auf sandigen, sauren Böden. Häufig in Familien oder Reihen.

Wert: Essbar, nicht hochwertig.

Verwendung: Als Mischpilz und zum Trocknen. Alte Röhren entfernen.

Verwechslung: Nicht mit Giftpilzen. Mit dem essbaren Körnchenröhrling oder anderen essbaren Röhrlingen.

Kommentar: Der Sandröhrling hat wenig Aroma, man sollte ihn gut würzen. Ältere weiche Exemplare sollten nicht gesammelt werden.



Körnchenröhrling

Suillus granulatus
(Schmerling)



▲
Kuhröhrling



Hut: Ø 4–10 cm. Halbkugelig bis flach, breit, oft leicht polsterig. Rötlich gelb bis ockergelb. Feucht schleimig, trocken glänzend und glatt. Huthaut leicht abzuziehen.

Röhren: Hell- bis olivgelb. Jung weiß, milchige Tröpfchen absondern. Kurz angewachsen oder herablaufend.

Stiel: 3–8 cm lang. Hellgelb, oben mit hellen bis bräunlichen Körnchen, die durch abgesonderte, **milchige Tröpfchen der Röhren** entstehen.

Fleisch: Weißlich gelb, zart, weich, im Stiel gelb. Später schwammig.

Geruch: Angenehm, schwach.
Geschmack: Mild.

Zeitraum: Juni bis Oktober.

Vorkommen: Unter Kiefern, auf sandigen Kalkböden. Meistens gehäuft vorkommend.

Wert: Wohlgeschmeckender Speisepilz.

Verwendung: Für Mischgerichte, jung gut zu trocknen.

Verwechslung: Nicht mit Giftpilzen. Mit Butterpilz und Goldröhrling, die aber einen Ring haben.

Kommentar: Huthaut bereits beim Sammeln abziehen, da die Pilze sonst leicht zusammenkleben.

Geeignet für Pilzklöße oder Füllen. Große Mengen können zu Durchfall führen.

Der ähnliche **Kuhröhrling** (*Suillus bovinus*) unterscheidet sich durch seine nicht abziehbare Huthaut. Er sondert keine milchigen Tröpfchen ab und wächst meist in Büscheln. Sein Fleisch ist manchmal zäh und verfärbt sich beim Kochen rötlich. Er ist von geringem Speisewert.