

Björn Wergen

Der Pilzberater für unterwegs

Fragen &
Antworten



Ulmer

Wie bestimmt man einen Pilz?

Eine der wichtigsten, wenn auch häufig indirekt gestellten Fragen ist die nach der Bestimmung einer Art. Natürlich ist jedem klar, dass man eine Pilzart umso leichter erkennt, je mehr Erfahrung man mit ihr gesammelt hat. Ohne die praktische Auseinandersetzung mit der Materie, wie man sie nur **auf geführten Exkursionen** erfährt, wird man eine umfangreiche Erfahrung aber kaum erlangen können, denn allein das Lesen von Beschreibungen und das Anschauen von Bildern in Bestimmungsbüchern reicht dafür nicht aus. In der Pilzkunde kann man auch von „kennen“ sprechen: Wer einen Pilz „kennt“, hat ihn schon einmal gefunden und untersucht und ihn dabei mit allen Sinnen abgetastet. Er hat die **Merkmalsausprägungen** der jeweiligen Art erfasst und sie verstanden. Viele Arten unterscheiden sich durch ihren spezifischen **Geruch**, durch kleine **Schüppchen** auf der Stieloberfläche oder ihren ganz eigentümlichen **Lamellenansatz**.

Einige dieser Merkmale sind in vielen Büchern nicht detailliert abgebildet und nur anhand der Beschreibung nachvollziehbar. Hinzu kommt, dass vor allem die Witterung Pilzfruchtkörper extrem variabel macht und man mit dem reinen Bildvergleich sehr schnell aufs falsche Gleis gerät. In den umfangreicheren Büchern mit vielen abgebildeten Arten werden Sie häufig **Bestimmungsschlüssel** finden, mit deren Hilfe man die Arten nur anhand ihrer Merkmale ermittelt. Dabei herrscht vor allem der dichotome Schlüssel vor, der an jedem Punkt zwei Möglichkeiten bietet. So wird zum Beispiel die Frage gestellt, ob die Hutoberfläche schuppig oder glatt ist. Ist sie glatt, geht es bei der nächsten Frage weiter,



Der Karbolegerling ist deutlich am unangenehmen Geruch zu erkennen.

ist sie schuppig, gelangt man zu einer anderen Frage und so weiter. Auf diese Weise wird man über verschiedene Wege geführt und kommt am Ende im besten Fall zu einem plausiblen Ergebnis, bei dem sowohl die Beschreibung als auch die Abbildung der Art mit dem vorliegenden Fund übereinstimmen. Dies sollte möglichst für alle Merkmale aus der Beschreibung gelten. Hat ihr Fund zum Beispiel keinen Ring, der aber in der Beschreibung erwähnt ist und dazu noch sehr beständig sein soll, dann muss man die Bestimmung nochmals überprüfen.

Pilzsachverständige

Wenn Sie sich dann immer noch nicht sicher sind, haben Sie stets die Möglichkeit, die Funde einem örtlichen Pilzsachverständigen vorzulegen, der Ihnen bei der Bestimmung gerne weiterhilft.

Welche Arten sind bei
Pilzsammlern gefragt?



Die Genießbarkeit von Pilzen interessiert uns Menschen seit Jahrtausenden. Von jeher waren sie als Genussmittel geschätzt oder dienten dazu, Hungerperioden zu überstehen. Auch spielte im Zusammenhang mit Pilzen Kennerschaft schon immer eine Rolle. So ist belegt, dass die Römer zur Kaiserzeit ganz besonders gerne den in Südeuropa verbreiteten **Kaiserling** (*Amanita caesarea*) servierten, da dieser nicht nur wohlschmeckend war, sondern nur von ausgewählten Personen genutzt werden konnte, die den Pilz und seine Merkmale genauestens kannten. Denn auch zur Römerzeit gab es Giftpilze wie den Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) und den Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), welche unachtsamen Sammlern zum Verhängnis werden konnten. Eine ähnliche Tradition dürften vor allem in Frankreich und Italien die **Echten Trüffeln**

(*Tuber*) haben, die weltweit zu den größten und daher auch teuersten Delikatessen gehören. Auch wenn diese Pilzarten in Mitteleuropa nicht sehr häufig sind oder die Suche nach ihnen aufgrund ihrer unterirdischen Erscheinungsweise recht aufwendig ist, gibt es doch zahlreiche Speisepilze, die wir gerne für Gerichte aller Art verwenden. Zu den kulinarischen Highlights gehören ohne Zweifel **Steinpilz** (*Boletus edulis*), **Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*), verschiedene essbare **Täublinge** (*Russula*), der **Maronenröhrling** (*Boletus badius*) und der **Parasolpilz** (*Macrolepiota procera*).

Mit welchen Arten
kann man als Einsteiger wenig
falsch machen?



Wer zum ersten Mal Pilze sammelt, hat bestimmt Respekt vor den **hochgiftigen Arten**, deren Verzehr bei Verwechslung zu längeren Krankenhausaufenthalten oder sogar zum Tod führen kann. Um diesem Schicksal aus dem Weg zu gehen, benötigt man **Erfahrung**. Viele frisch gebackene Sammler fragen sich da: Mit welcher Pilzgruppe kann ich am wenigsten Fehler machen? Schauen wir uns zunächst mal an, welche Gruppen wir in Mitteleuropa überhaupt vorfinden. Die Lamellenpilze bilden die weitaus größte Pilzgruppe, in der zwar sehr viele essbare und sogar wohl-schmeckende Arten versammelt sind, aber eben auch die meisten tödlich giftigen. Es sei dem Laien daher nicht empfohlen, seine ersten Erfahrungen ausgerechnet mit dieser Gruppe machen zu wollen.

Wesentlich **einfacher** sind da schon die **Röhrlinge** zu handhaben, von denen es in Mitteleuropa knapp 90 Arten gibt. Davon sind gerade mal ein halbes Dutzend leicht bis mäßig giftig, darunter der Satansröhrling (*Boletus satanas*), der Wolfsröhrling (*Boletus lupinus*) sowie der Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*). Wenn man alle grauhütigen, rotporigen Röhrlinge und solche mit rosafarbenen Poren

und deutlichem Stielnetz meidet, ist die Gefahr einer Vergiftung recht gering, zumal die genannten Arten bis auf den Gallenröhrling nahezu überall eher selten sind. Als weitere Gruppe seien dem Laien die **Leistlinge** empfohlen, unter denen es keinen einzigen Giftpilz gibt. Auch sind sie kaum mit giftigen Arten zu verwechseln, solange man auf die Hutunterseite achtet, die fast glatt, aderig oder mit Leisten anstatt mit Lamellen versehen ist. Auch bei hellen, im jungen Alter weißlichen **Bauchpilzen**, also den Stäublingen und Bovisten, kann man nicht viel falsch machen. Man muss vor dem Verzehr nur darauf achten, dass die Fruchtkörper auch innen noch weiß sind, andernfalls gehören sie nicht ins Pilzgericht. Zu den essbaren Arten zählen der Riesenbovist (*Calvatia gigantea*), der Eierbovist (*Bovista nigrescens*) sowie der Flaschenstäubling (*Lycoperdon perlatum*). Auch die **Täublinge** (*Russula* sp.) und die **Milchlinge** (*Lactarius* sp.) sind leicht erkennbare Pilzarten, obschon sie recht variabel und in vielfältigen Farben auftreten können. Hat man einen Täubling oder Milchling einwandfrei als solchen erkannt, kann man nach der **Täublingsregel** die Arten in ungenießbar und essbar unterteilen. Dabei hilft eine kleine Geschmacksprobe, die entweder mild, scharf oder bitter ausfällt. Alle mild schmeckenden Arten sind essbar, alle bitteren oder scharfen ungenießbar.



Da schlagen Gourmetherzen höher:
ein stattlicher Steinpilz.

Für Fortgeschrittene

Für alle anderen Gruppen, also die Keulen und Korallen, die Porlinge, Stachelinge und besonders die Lamellenpilze, bedarf es einiger Vorkenntnisse. Die erlangt man am besten auf geführten Exkursionen, bei denen Fachleute die entsprechenden Pilzarten vor Ort erklären. Das so gewonnene Wissen kann man dann bei zukünftigen Exkursionen anwenden.

Was brauche ich zum Pilzesammeln?

Die Ausrüstung fürs Pilzesammeln ist schnell aufgezählt. Ein Korb gehört dazu, ein Pilzmesser, festes Schuhwerk, möglichst zeckensichere, dichte Kleidung und ein kleines Nachschlagewerk, mit dem man Funde vergleichen kann. Der **Korb** darf luftig geflochten sein und sollte genug Platz für ein halbes bis ein Kilo Pilze bieten. Keinesfalls darf man eine Plastiktüte nehmen: In ihr bekommen Ihre Sammelfrüchte keine Luft und zerdrücken sich gegenseitig. Die Folge sind beschleunigte Zersetzungsprozesse, die die ganze Ausbeute unbrauchbar machen. Das **Pilzmesser** sollte scharf sein, damit man die sicher bestimmten Exemplare vom größten Schmutz befreien kann, wobei man auch die größten Fraßstellen wegschneidet und bei bestimmten Arten die Huthaut abzieht. Je nachdem, wo man Pilzesammeln geht, ist das **Zeckenrisiko** unterschiedlich hoch. Manche Regionen sind fast



Zum Pilzesammeln braucht man ein scharfes Messer und einen luftigen Korb.