Knolli & Co

Unsere wichtigsten Speise- und Giftpilze

Pilzkurs Haus am Habsberg am 11. September 2016

mit Elisabeth Loos und Christopher Härtl

Dokumentation der gezeigten Gattungen / Arten

Gesammelte Speise- und Giftpilze

Liste der gezeigten Arten

(Reihenfolge wie in der Fotodokumentation. Zu Speisezwecken empfohlene Arten sind grün gekennzeichnet. Die Essbarkeit bezieht sich auf gut erhaltene und ausreichend durcherhitzte Pilze.)

Röhrlinge

Kornblumenröhrling
Schönfußröhrling
Gallenröhrling
Ziegenlippe
Strubbelkopfröhrling

Lamellenpilze

Röhrlingsverwandte
Samtfußkrempling

Täublinge
verschiedene Arten, nicht näher bestimmt

Milchlinge
Brätling
Bruchreizker („Maggipilz“)

Lackpilze
Zweifarbiger Lackpilz

Holzritterlinge
Rötlicher Holzritterling

Haarschleierlinge
Reifpilz
Lila Dickfuß
Schleierlinge, Untergattung Hautköpfe

Risspilze
verschiedene Arten, nicht näher bestimmt

Schwefelköpfe
Grünblättriger Schwefelkopf

Stockschwämmchen
Gemeines Stockschwämmchen

Riesenschirmlinge
Parasol

Knollenblätterpilze (einschließlich Scheidenstreiflinge)
Gelber Knollenblätterpilz
Grauer Wulstling
Perlpilz
Porphyrbrauner Wulstling
Rotbrauner Scheidenstreifling

Sonstige

Korallen/Glucken etc.
Krause Glucke
Steife Koralle
Zungen-Kernkeule

Leistlinge
Pfifferling

Porlinge/Trameten etc.
Buckeltramete
Dauerporling
Eichenwirrling
Fencheltramete
Feuerschwamm
Rotrandiger Baumschwamm
Striegelige Tramete
Zunderschwamm

Weichboviste
Beutelstäubling

Sammeltipps

Folgende Gattungen / Arten wurden als leicht kenntliche Speisepilze vertieft vorgestellt und empfohlen:

- Pfifferling (mit Hinweis auf naturschutzbedingte Sammelbeschränkung)
- Weichboviste (alle Arten essbar wenn innen noch weiß und fest)
- Krause Glucke
- Riesenschirmlinge
- Brätling (mit Hinweis auf naturschutzbedingte Sammelbeschränkung)

Unter den Röhrlingen gibt es keine tödlich giftigen Pilze, diese eignen sich daher besonders für Anfänger

Hinweise für das Sammeln von Röhrlingen:

- weißhütige / hellhütige Arten sind oft bitter, schwer verdaulich oder giftig
- Arten mit Netzzeichnung am Stiel sind meist keine Speisepilze (Ausnahme: Steinpilz)
- Arten mit schmierig-klebrigen Hüten können abführende Wirkung haben
- Rosa Poren weisen auf extrem bitteres Fleisch hin
- Arten mit braunem Hut, gelben Röhren und ohne Stielnetz sind meist essbar

Champignonarten sind nicht leicht zu bestimmen, wer Champignons als solche erkennt und diese sammeln will, sollte auf folgendes achten:

- wenn der Pilz unangenehm riecht, sind ungenießbare oder giftige Arten zu erwarten
- wenn sich der Pilz, insbesondere im Bereich der Stielbasis bei Verletzung schnell chromgelb verfärbt und (nicht immer deutlich!) nach Tinte / Karbol riecht, sind immer giftige Arten zu erwarten
- angenehmer Geruch nach Anis oder Bittermandel weist auf essbare Arten hin

Täublinge sind leicht zu erkennen. Mild schmeckende Arten sind essbar

- Täublinge erkennt man an ihrem styroporartig bzw. kartoffelig brechendem Stiel und den (bei fast allen Arten) splitternden Lamellen.
- Mild schmeckende Täublinge sind essbar, was sich über eine Geschmacksprobe feststellen lässt.
- obstartig oder „kompottig“ riechende Täublinge und Täublinge mit leuchtend roten Hüten und reinweißen Lamellen sind ungenießbar oder giftig.

Riesenschirmlinge sind exzellente Speisepilze. Beim Sammeln sollte man folgendes beachten:

- Riesenschirmlinge unterscheiden sich von den teils giftigen kleineren Schirmlingen durch den stets verschiebbaren, komplexen Ring.
- die wenigen giftigen Riesenschirmlingsarten haben rötendes Fleisch und wachsen auf nährstoffreichen Substraten im städtischen Umfeld (Gartensafranschirmling, Gift-Riesenschirmling). Riesenschirmlinge aus dem Wald sind in der Regel essbar.

Literaturempfehlungen

Wir empfehlen, zur Bestimmung von Pilzen mehrere Bücher zu verwenden. Fotos aus dem Internet oder Apps können ergänzend hilfreich sein. Bloßes Durchblättern von Bilderbüchern führt nicht immer zu einem Ergebnis, weshalb auch Einsteigern Bücher mit einem kleinen Bestimmungsteil empfohlen sei. Wir verwenden unter anderem folgende Literatur, die wir auch weiterempfehlen können:

Pilzfotos:

Jakob Schlittler: Pilze
Band 1 Blätterpilze, Band 2 Blätterlose Pilze.
Silva Verlag 1972
ASIN: B00OGT9NEK

nur noch antiquarisch erhältliche Bücher mit Pilzfotos in unübertroffener Qualität vom passionierten Pilzfotografen und Pilzkenner Fred Waldvogel (†1991)

Pilze bestimmen:

Marcel Bon: Pareys Buch der Pilze
Franckh Kosmos Verlag; 2. Auflage 2016
ISBN-10: 344014982X

sehr große Anzahl an Arten mit Bestimmungsteil und Zeichnungen in handlichem Format

Ewald Gerhardt: BLV Handbuch Pilze
BLV Buchverlag 2006
ISBN 10: 3835400533

Buch mit Bestimmungsteil und Farbfotos. Bereits 10 Jahre alt aber noch gut verwendbar. Besonders hilfreich ist aus unserer Sicht die Sporenpulverfarbtafel. Mittlerweile hat Ewald Gerhardt aber bereits mehrere neue Bücher verfasst, vielleicht lohnt es sich, da mal einen Blick hineinzuwerfen.

Verwertung:

Renate und Friedhelm Volk: Pilze sicher bestimmen, delikat zubereiten
Verlag Eugen Ulmer; 3. Auflage 2014
ISBN 10: 3835400533

Das Buch überzeugt mit zahlreichen bodenständigen Rezepten, nebenbei unterstützen die Fotos und Artbeschreibungen die Bestimmung.

Internet:

Mittlerweile sind verschiedene Apps zur Pilzbestimmung auf dem Markt. Wir verwenden diese nicht zur Bestimmung und können hier keine speziellen Empfehlungen geben.

Als hilfreich für die Bestimmung hat sich www.123pilze.de erwiesen.

Sehr informativ sind oft auch die Wikipedia-Einträge.

Diverse Informationen zum Thema finden sich auf www.passion-pilze-sammeln.com.

Die folgende Fotodokumentation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, für etwaige Fehler können wir aber keine Haftung übernehmen.
Die Zusammenstellung der gezeigten Arten soll der Dokumentation dienen und helfen, sich die beim Kurs kennen gelernten Pilze wieder in Erinnerung zu rufen.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Zusammenstellung in keinem Fall Bestimmungsliteratur ersetzen kann.

Kornblumenröhrling
(Gyroporus cyanescens)
essbar, aber schonenswert

Schönfußröhrling
(Boletus calopus)
ungenießbar

Gallenröhrling
(Tylopilus felleus)
ungenießbar

Ziegenlippe
(Xerocomus subtomentosus)
essbar

Strubbelkopfröhrling
(Strobilomyces strobilaceus)
ungenießbar

Samtfußkrempling
(Paxillus atrotomentosus)
ungenießbar

Täublinge

(Russula spec.)

essbar, wenn mild schmeckend

Brätling

(Lactarius volemus)

essbar (Naturschutz: Sammeln nur in geringen Mengen für den Eigenbedarf)

Bruchreizker (Maggipilz)

(Lactarius helvus)

giftig

Zweifarbiger Lackpilz

(Laccaria bicolor)

essbar

Rötlicher Holzritterling

(Tricholomopsis rutilans)

ungenießbar

Reifpilz

(Cortinarius caperatus)

essbar

Lila Dickfuß
(Cortinarius traganus)
giftig

Hautköpfe
(Cortinarius, Untergattung Dermocybe)
giftig

Risspilze
(Inocybe spec.)
giftig

Grünblättriger Schwefelkopf
(Hypholoma fasciculare)
giftig

Stockschwämmchen
(Kueneromyces mutabilis)
essbar

Parasol
(Macrolepiota procera)
essbar

Gelber Knollenblätterpilz
(Amanita citrina)
giftig

Grauer Wulstling
(Amanita excelsa)
essbar

Perlpilz
(Amanita rubescens)
essbar

Porphyrbrauner Wulstling
(Amanita porphyria)
giftig

Rotbrauner Scheidenstreifling
(Amanita fulva)
essbar, roh giftig

Krause Glucke
(Sparassis crispa)
essbar

Steife Koralle

(Ramaria stricta)

ungenießbar

Zungen-Kernkeule

(Cordyceps ophioglossoides)

kein Speisepilz

Pfifferling

(Cantharellus cibarius)

essbar (Naturschutz: Sammeln nur in geringen Mengen für den Eigenbedarf)

Buckeltramete

(Trametes gibbosa)

kein Speisepilz

Dauerporling

(Coltricia spec.)

kein Speisepilz

Eichenwirrling

(Daedalea quercina)

kein Speisepilz

Fencheltramete
(Gloeophyllum odoratum)
kein Speisepilz

Feuerschwamm
(Phellinus ignarius)
kein Speisepilz

Rotrandiger Baumschwamm
(Fomitopsis pinicola)
kein Speisepilz

Striegelige Tramete
(Trametes hirsuta)
kein Speisepilz

Zunderschwamm
(Fomes fomentarius)
kein Speisepilz

Beutelstäubling
(Calvatia excipuliformis)
essbar, wenn innen noch weiß