



Norbert Griesbacher

Schwammerlsuche in Bayern

*Heimische Speisepilze sammeln,
bestimmen und verarbeiten,
Giftpilze sicher erkennen!*



Norbert Griesbacher wurde 2011 für
seine über 30jährige ehrenamtliche Tätigkeit
als Pilzberater der Stadt Weiden i. d. OPf.
mit dem Grünen Engel ausgezeichnet.

Norbert Griesbacher

SCHWAMMERLSUCHE IN BAYERN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-739-2

Impressum

1. Auflage 2018

ISBN 978-3-95587-739-2

Alle Rechte vorbehalten.

© 2018 SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg

www.battenberg-gietl.de

Buchgestaltung: Grafik-Design Weber, Schnaittenbach

Titelbild: Fichtensteinpilze (*Boletus edulis*)

Bild rechte Seite: Netzstieliger Hexenröhrling (*Suillellus luridus*) im Schnitt

Bildquellennachweis im Anhang

Norbert Griesbacher

Schwammerlsuche in Bayern

*Heimische Speisepilze sammeln, bestimmen und verarbeiten,
Giftpilze sicher erkennen!*



SüdOst Verlag



Einleitung

Vorwort	S. 6
Grußwort von Dr. Christoph Hahn, Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft	S. 9
Geschichtliches	S. 10
Was ist ein Pilz?	S. 11
Einteilung nach der Ernährung	S. 11
Pilze stehen unter dem Schutz des Naturschutzgesetzes	S. 12
Pilze unter Bundesartenschutz	S. 12
Richtig Pilze sammeln und bestimmen	S. 13
Täublingsregel und weitere Sammelregeln	S. 14
Verarbeitung	S. 15
Pilze sind kalorienarm und nährstoffreich	S. 16
Konservierungsmöglichkeiten	S. 17
Lieblingspilzrezepte des Autors	S. 18
Wussten Sie übrigens, dass ...	S. 20
Beschreibung der wichtigsten Pilzvergiftungssyndrome	S. 21
Radioaktive Belastung der Schwammerln	S. 24

Leitfaden

Die verschiedenfarbig markierten Hauptgruppen	S. 26
Symbole bei den Artbeschreibungen	S. 26



Bestimmungsteil

Röhrenpilze, Stielporlinge	S. 27
Blätterpilze	S. 59
- Täublinge	S. 123
- Milchlinge	S. 150
Nichtblätterpilze (Stachelpilze, Leistlinge)	S. 163
Bauchpilze	S. 168
Morcheln, Lorcheln	S. 174
Sonderformen, Raritäten	S. 179

Anhang

Der Autor	S. 188
Glossar	S. 190
Quellennachweis	S. 192
Bildquellennachweis	S. 192
Artregister der deutschen Namen	S. 193
Artregister der wissenschaftlichen Namen	S. 196
Wichtiger Hinweis	S. 198

Vorwort

Vor einiger Zeit fragte man mich, ob ich nicht ein regionales Pilzbuch schreiben könnte. Nach reiflicher Überlegung sagte ich zu.

Ich bin seit 1979 Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) und seit dieser Zeit ehrenamtlicher Pilzberater der Stadt Weiden i.d.OPf., bin Gründungsmitglied der Bayer. Mykologischen Gesellschaft (BMG) und habe in den vergangenen Jahrzehnten durch zahlreiche Pilzberatungen und Pilzexkursionen sowie auf vielen Pilztagungen und in vielfältigen eigenen Studien wertvolle Erfahrungen sammeln dürfen.



Norbert Griesbacher

Wie der Titel schon aussagt, findet man in diesem Pilzbuch die in der bayerischen Region vorkommenden wichtigsten und mehr oder weniger häufigen Speise- und Giftpilze, dazu noch ergänzend die häufigen ungenießbaren Pilze (ausnahmsweise wurden am Schluss dieses Buches aus besonderem Grund auch einige besondere „Raritäten“ aufgenommen).

Nun stellt sich spätestens jetzt die Frage: Macht dieses Pilzbuch bei Berücksichtigung der Fülle der vorhandenen exzellenten Pilzliteratur noch einen praktischen Sinn?

Welche besondere Bewandnis hat es nun mit diesem Pilzbuch „Schwammerlsuche in Bayern“?

Ich will dies kurz erläutern:

Dieses Pilzbuch ist also primär ein Pilzfürer für den Speisepilzsammler, der wissen will, welche in unseren bayerischen Wäldern, Wiesen und Gärten vorkommenden Pilze essbar, ungenießbar oder giftig sind.

Die Fotos zeigen die Pilze in ihrer natürlichen Umgebung.

In den meisten Pilzbüchern finden sich neben den häufigen und wichtigen Speise- und Giftpilzen noch viele weitere Pilzschönheiten, die den klassischen Speisepilzsammler weniger interessieren oder es finden sich in vielen großen Standardhandbüchern eine Reihe von Pilzen, die in unserer Gegend bzw. in Bayern nicht oder fast nicht vorkommen.

Die Chance mit dem vorliegenden Buch bei Betrachtung der Naturfotos sowie der sorgfältig erstellten ausführlichen Beschreibung einen unbekanntem Pilzfund zu bestimmen ist hier sehr groß, da ja „nur“ die Großpilze beschrieben sind, die in Bayern mehr oder weniger häufig vorkommen.

Besonderes Augenmerk wurde auf die bei unsicheren Funden besonders wichtige Rubrik „Verwechslung“ gelegt. Diese Rubrik mit charakteristischer Beschreibung der Verwechslungspilze ist das „A und O“ eines guten Pilzbuchs!

Neben den verschiedenen deutschen Volksnamen der Pilze sind nachrichtlich die aktuellen wissenschaftlichen Namen erwähnt, die sich meist aus der aktuellen Fassung des Index Fungorum ergeben. Die aktuell gültigen Synonyme wurden beigelegt.

Es hat einmal ein Pilzkundler treffsicher gesagt: „Die wissenschaftlichen Namen ändern sich jährlich, die deutschen dagegen sich aber nur von Region zu Region.“

Das Buch behandelt nur Arten, die ohne Mikroskop bestimmt werden können. Auf Angaben zu Form und Größe der Sporen wurde deshalb verzichtet.

Die Pilze können aufgrund der naturgetreuen Fotos sowie durch sorgfältiges Studium der ausführlichen Beschreibung sicher bestimmt werden. Der Speisewert der einzelnen Pilze wurde nach den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen beschrieben.

Die Angabe der Farbe des Sporenpulvers (vgl. „Einleitung“) kann im Zweifelsfall eine Bestimmung zusätzlich absichern oder abklären. Bei einem Pilzfund z.B. mit braunem Sporenpulver kann es sich keinesfalls um einen Knollenblätterpilz handeln, der nämlich ein weißes Sporenpulver aufweist. Im „ungeklärten“ Zweifelsfall helfen die eingerichteten ehrenamtlichen Pilzberatungsstellen weiter, die im Internet erfragt werden können.

Es versteht sich von selbst, dass der Buchtitel „Schwammerlsuche in Bayern“ nicht bedeuten kann, dass die hier beschriebenen Pilze nur in unserer bayerischen Heimat wachsen.

Sie gibt es natürlich nicht nur in Bayern, sondern zum größten Teil z.B. auch im Vogtland, Thüringen, in Nordrhein-Westfalen, im Schwarzwald oder in der Lausitz. Die in diesem Buch beschriebenen 159 Pilze findet man in unterschiedlicher Häufigkeit auf sauren, neutralen, schwach bis stark kalkhaltigen Böden in ganz Deutschland.

Abschließend möchte ich mich beim geschäftsführenden Gesellschafter des Battenberg-Gietl Verlags, Herrn Josef Roidl für das große Verständnis und die unterstützende Hilfe bedanken. Vielen Dank auch den Pilzsachverständigen Werner Jurkeit, Fraunberg/Erding, Hubert Seidl, Weiden i.d.OPf. und Helmut Zitzmann, Hainsacker für die Durchsicht des Manuskripts und viele wertvolle Ratschläge und Hinweise bedanken.

Weiterhin großen Dank schulde ich dem Präsidenten der Bayer. Mykologischen Gesellschaft, Dr. Christoph Hahn für die Überprüfung und Korrektur der aktuellen wissenschaftlichen Namen (sind für den Laien/Hobbymykologen nicht so wichtig, gehören aber mal zu einem aktuellen guten Pilzbuch) sowie für wertvolle Anregungen und Korrekturhinweise.

In diesem Zusammenhang möchte ich mich insbesondere bei meiner Frau für das erfolgreiche Korrekturlesen dieses Buches bedanken, aber auch für die Tatsache, dass sie über Jahrzehnte für die zahlreichen Pilzberatungen, Pilzführungen und mykologischen Tagungen für unzählige Stunden auf mich verzichten musste.

Dieses nach aktuellen pilzkundlichen Erkenntnissen erstellte Pilzbuch könnte jedoch auch für fortgeschrittene Pilzler, manchem „Pilzcoach“ oder auch Pilzsachverständigen (PSV) als handliches Nachschlagewerk von Nutzen sein. Man kann ja auch bei gängigen Pilzen „nicht alles im Kopf haben.“

Ich wünsche dem Leser viel Erfolg und Freude beim Schwammerlsuchen, der spannenden, jedoch erholsamen „Jagd des kleinen Mannes“! Vielleicht ist dieses Pilzbuch bei der Bereicherung des „Speisepilzzettels“ sowie bei manchen Unklarheiten eine kleine Hilfe, mich würd's freu'n.

Antonius behüt
Ihr Norbert Griesbacher



Korb mit Steinpilzen

(*Boletus edulis* agg.)

die exakte Art ist nicht ersichtlich

*Der große Arzt Paracelsus tat schon im 16. Jahrhundert
den berühmten Ausspruch:*

„Allein die Dosis macht’s, dass ein Ding kein Gift sei.“

Wie recht Paracelsus hat!

Es wird vorsorglich (!) empfohlen Pilze (gilt nicht nur für Steinpilze, Rotkappen und Pfifferlinge)
nicht wiederholt und in größeren Mengen zu verzehren.

In einem nachgewiesenen Einzelfall im Jahr 2013 in Polen ist ein 57-jähriger Mann an Rhabdomyolysis
(Zerstörung der quergestreiften Muskulatur) nach Verzehr von Steinpilzen und Rotkappen erkrankt
(vgl. Pilzvergiftungen, S. 23).

Grußwort

Pilze – sie sind wahrhaft wundersame Wesen. Der Wald war erst wie leergefegt, doch nach einem Regenguss sind sie plötzlich da, manchmal zu Hunderten, manchmal zu Tausenden. So schnell wie sie kamen, verschwinden sie manchmal auch wieder. Keine Wurzeln, kein Spross, einfach nichts mehr, was man nun finden könnte? Sieht man jedoch genau hin, vielleicht mit einer Lupe bewaffnet, so wird man sie vielleicht erkennen, die feinen Fäden, die den Boden durchwachsen und aus denen der eigentliche Pilz besteht. Fachleute nennen dieses Geflecht Myzel. Fadenwesen ist daher ein guter Ausdruck für diese so ganz eigenen Wesen.

Was der Schwammerlsucher finden möchte, sind natürlich nicht die Pilze selbst, also die Fäden im Boden oder Holz, sondern die Fruchtkörper. Und hier entdeckt man plötzlich eine schier unglaubliche Vielfalt. 10.000 (Groß)Pilzarten für Deutschland sind keine unrealistische Schätzung – und viele sind noch nicht einmal wissenschaftlich beschrieben, sind also bis dato unbekannt. Unterschiedliche Formen, Farben und Größen, von zart und filigran bis hin zu hart und grobschlächtig, Lamellen, Röhren, Stacheln, Gerüche nach Marzipan, Kokosflocken, Stachelbeerkompott oder unangenehm nach Aas und Schlimmerem – all das wird dem Pilzfreund begegnen.

Als Pilzsammler sollte man sich dieser großen Vielfalt immer bewusst sein. Zu jedem Pilz, der in einem Pilzbuch abgebildet wird, kann es weitere, im Buch nicht behandelte, ähnliche Arten geben. Manchmal sind die Doppelgänger eben noch gar nicht bekannt. Und mancher als harmlos geltender Pilz stellte sich später als giftig oder ungesund heraus. Was bedeutet das für den Sammler, der gerne neben einem gesunden und entspannenden Waldspaziergang später am Abend die kulinarischen Freuden des Hobbies Pilze genießen möchte? Es ist eigentlich recht einfach: bei dem leisesten Verdacht, dem geringsten Zweifel, auf die Mahlzeit verzichten (bzw. zum Pilzberater gehen). Wir müssen uns zum Glück nicht mehr aus dem Wald ernähren. Das zweifelhafte Vergnügen, einige Stunden zu hoffen, dass keine Vergiftungserscheinungen auftreten, sollte man sich und seinem Umfeld ersparen. Es ist auch nicht nötig, Sammelrekorde aufzustellen, um dann nicht zu wissen, wohin mit der ganzen „Beute“. Meist ist weniger mehr – man kann auch mit wenigen Fruchtkörpern ein ganz besonderes Rezept ausprobieren. Manchmal schmeckt ein raffinierter Pilztoast besser als ein ganzer Topf voller Röhrlinge in Sahnesauce. Statt das Grundbedürfnis der Ernährung zu erfüllen, wird das Hobby Pilzesammeln so zu einer lukullischen Entdeckungstour durch das Reich der Fadenwesen.

Dafür, dass diese Reise unfallfrei bleibt, wird dieses Buch sicher einen großen Beitrag leisten. Es möge dazu dienen, dass einerseits ein gesunder Respekt vor Giftpilzen immer im Hinterkopf verbleibt, dass aber andererseits die eine oder andere essbare und wohlschmeckende Art sicher erkannt wird. Norbert Griesbacher, ein erfahrener und exzellenter Pilzkenner und Mykologe, hat hierfür ganz bewusst die häufigsten und zudem meist leicht kenntlichen Speisepilzarten ausgewählt. Aus seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz entspringen die Beschreibungen der Merkmale und auch die Hinweise auf mögliche Verwechslungen. Beides sollte unbedingt aufmerksam studiert und mit den eigenen Funden verglichen werden. Dann wird aus dem schönen Hobby des Pilzesammelns kein ungesundes oder tödliches. Dies wünsche ich von Herzen allen Nutzern und Lesern dieses Pilzbuchs. Und noch viel mehr wünsche ich, dass dieses Buch dazu dienen wird, die Natur mit anderen Augen zu erfassen, die Vielfalt des Lebens in unseren Wäldern bewusst wahrzunehmen und sich einfach von der Freude an den Pilzen anstecken zu lassen, die den Autor auch dazu antrieb, dieses Buch zu verfassen.

Dr. Christoph Hahn

Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft e.V.

Geschichtliches

Nach den Algen und Bakterien gehören die Pilze zu den ältesten Organismen.

Wir wissen, dass schon im griechischen Altertum Pilze auf dem Speisezettel standen. Der Dichter Euripides (484 bis 406 v. Chr.) berichtet, dass in einem Fall eine Mutter, deren beide Söhne und eine Tochter einer Pilzvergiftung zum Opfer fielen. Über die tödlichen Gefahren von manchen Pilzen war damals offensichtlich noch nicht viel bekannt. Auch die „alten Römer“ liebten Pilze. Kaiserlinge, Steinpilze und Trüffel gehörten am römischen Kaiserhof zu den Delikatessen. Von dem bekannten römischen Naturgelehrten Plinius dem Älteren (23 – 79 n. Chr.), Verfasser einer Enzyklopädie der Naturgeschichte, stammt der Ausspruch: „Ach, welche Gier nach zweifelhafter Speise“. Damit meinte er nicht die am Kaiserhof aufgetischten leckeren Kaiserlinge, Steinpilze und Trüffeln sondern vielmehr die von der Bevölkerung sorglos gesammelten und verzehrten Pilze, deren Kostversuch nicht selten mit dem Leben bezahlt werden musste.

So ist es zwischenzeitlich ziemlich sicher, dass Agrippina ihren Gatten, Kaiser Claudius durch ein Pilzgift (vermutlich durch Fliegenpilze) im Jahre 54 n. Chr. ermorden ließ.

Die Römer glaubten noch, dass die Pilze das Gift aus der Umgebung aufnehmen würden, so z.B. von rostendem Eisen, faulenden Substanzen und

Schlangen, die das Gift den Pilzen einhauchten. Im 17. Jahrhundert hatte man noch die Meinung, dass Schwämme und Trüffel „weder Pflanzen noch Tiere sind, sondern nichts anderes als eine überflüssige Feuchtigkeit der Erde, der Bäume, der Hölzer und anderer faulender Dinge, die am häufigsten durch Regen und Donner entstehen“. Der italienische Naturwissenschaftler Della Porta (1539 – 1615) hat erstmals im Jahre 1588 Pilzsporen entdeckt. Diese Entdeckung geriet jedoch in Vergessenheit. Durch die Entwicklung der ersten „richtigen“ Mikroskope im späten 17. Jahrhundert war es möglich den feingliedrigen Aufbau der Pilze zu studieren und damit auch Erkenntnisse über die Fortpflanzung der Pilze zu sammeln. Der Florentiner Botaniker Pier Antonio Micheli (1679 – 1773) fand bei der Suche nach den „Blüten“ der Pilze Pilzsporen, die dann auch als Fortpflanzungseinheiten gedeutet wurden. Wegen seiner bahnbrechenden Entdeckungen bei Pilzen gilt Micheli als „Vater der Mykologie“. Neben zahlreichen in- und ausländischen Wissenschaftlern, die sich in der Nachfolgezeit um die Erforschung der Pilze verdient gemacht haben, sei hier insbesondere stellvertretend für viele Naturgelehrte der schwedische Botaniker Elias Magnus Fries (1794 – 1878) erwähnt, der als erster ein System zur Klassifikation der Pilze entwickelt hat und mit dem Mykologen Chr. H. Persoon als Vater der modernen Mykologie gilt.



Fliegenpilze
(*Amanita muscaria*)
giftig

Was ist ein Pilz?

Ich könnte mir vorstellen, dass bei einer allgemeinen Umfrage in der Bevölkerung, was denn nun unter einem Pilz zu verstehen sei, viele Leute große Schwierigkeiten hätten.

Ein Pilz ist eine eigenständige Art von Lebewesen, das – im Gegensatz zu den grünen Pflanzen – kein Blattgrün (Chlorophyll) besitzt, eine andere Ernährung aufweist als die (grünen) Pflanzen und sich durch Sporen verbreitet.

Sporen sind in der Regel kleiner als Samen und man benötigt zwei verschieden geschlechtliche Sporen zur Fruchtkörperentwicklung. Pilze gehören mit den Moosen, Farnen und Flechten zu den „Sporenpflanzen“ oder Kryptogamen (d.h. zu den „Pflanzen, die im Verborgenen heiraten“). Früher reihte man die Pilze in das Reich der Pflanzen ein. Die Zellwände der Pflanzen bestehen aus Cellulose. Die Zellwände der meisten Pilze bestehen dagegen aus der chemischen Verbindung Chitin – wie bei den Insekten und Krebsen.

Die bekannte schwere Verdaulichkeit von Pilzen ist auf dieses Chitin zurückzuführen.

Heute ist das Reich der Pilze (FUNGA) neben dem Reich der Pflanzen (FLORA) und dem Reich der Tiere (FAUNA) ein eigenständiges Reich von eigenständigen Organismen.

Blütenpflanzen wachsen mit Hilfe des Blattgrüns, des Sonnenlichts, der Luft (Kohlendioxid) sowie Wasser mit Mineralsalzen, ernähren sich demnach von anorganischen Stoffen (autotroph).

Pilze haben dagegen kein Blattgrün und ernähren sich deshalb wie Mensch und Tier von organischen Stoffen, d.h. von vorhandenen organischen Verbindungen, sind also heterotroph.

Pilze wachsen unterirdisch. Das was wir als Pilz essen, ist nur seine Frucht. Der Pilz besteht aus einem Geflecht feiner wurzelähnlicher Fäden, dem Myzel. Das Pilzgeflecht breitet sich oft über mehrere Quadratmeter aus. Einige Arten werden über 100 Jahre alt. Das Myzel ernährt sich von abgestorbenen organischen Substanzen, wie z.B. Laub, Nadelstreu, Holz und in vielen Fällen auch von „Nahrungsspenden“ ihrer Wirtsbäume. Wenn man einen Apfelbaum mit einem Pilz vergleicht, so ist der Apfelbaum das unsichtbare Fadengeflecht und der Apfel der sichtbare Pilz!

Einteilung nach der Ernährung

- Die größte Gruppe bilden die Fäulnisbewohner oder Humuspilze, die „Allesfresser“. Ihr Myzel lebt im Waldboden, auf und in abgestorbenen pflanzlichen oder tierischen Stoffen. Hierzu gehören z.B. auch unsere Riesenschirmlinge (Parasol, Safranschirmling) und unsere Stockschwämmchen. Sie sind die Müllbeseitigung im Wald; diese Pilze verwandeln das abgestorbene Holz (Zweige, Äste, Nadel- und Laubstreu, Baumstümpfe) wieder zu Humus, der den nachwachsenden Bäumen wieder zur Verfügung steht. Diese „Allesfresser“ sind also sehr nützlich, weil sie den gesamten Abfall im Wald, z.B. die Nadeln, das Laub, die abgefallenen Zweige und die Baumstümpfe „auffressen“. Man kann auch sagen: Pilze ernähren sich wie die Menschen und die Tiere mit „Fertignahrung“. Gäbe es von heute auf morgen keine Pilze mehr, hätten wir in kürzester Zeit keine Lebensgrundlage mehr. Meterhoch würde sich herabgefallenes Laub und abgestorbenes Holz auf dem Waldboden auf türmen; die Bäume und Pflanzen könnten höchstens noch so lange wachsen, bis alle Nährstoffe aufgebraucht wären. Die Sauerstoffproduktion würde eingestellt werden, und das wäre es dann gewesen. Und Tschüss ... wenn es nicht die Pilze gäbe.
- Die zweite Gruppe sind die Schmarotzerpilze oder Parasiten. Diese „Räuber“, befallen lebende Pflanzen und bringen diese zum Absterben z.B. der Hallimasch, der Sparrige Schüppling oder der Schwefelporling.
- Die dritte Gruppe, die Mykorrhiza-Pilze, Baumbegleitpilze oder Partnerpilze sind „Brüder“ der Bäume. Das Pilzmyzel umgibt die feinen Baumwurzeln und hilft dem Baum Wasser und Nährstoffe aufzunehmen. Das feine Fadengeflecht erhöht die Fähigkeit der Wurzeln Wasser festzuhalten. Damit wird die Aufnahmefähigkeit der Wurzeln für Wasser und die darin gelösten Nährstoffe gesteigert. Für diesen Liebesdienst erhält der Pilz vom Baum von seinen überschüssigen Nährstoffen, insbesondere Zucker (Kohlenhydrate). In dieser Lebensgemeinschaft (Symbiose) helfen sie sich gegenseitig. Man könnte also auch sagen, diese Pilze sind mit den Bäumen „verheiratet“. Hierzu gehören unsere klassischen Speisepilze wie Steinpilze, Rotkappen, Birkenpilze, Goldröhrlinge, Pfifferlinge usw.

Pilze – für die Natur unersetzlich

- Sie zersetzen totes Holz und führen es damit wieder in den Kreislauf der Natur zurück.
- Sie leben in enger Gemeinschaft mit vielen höheren Pflanzen, insbesondere mit den heimischen Waldbäumen als „Mykorrhiza-Pilze“ in einer Wurzelsymbiose und fördern das gesunde Wachstum des Waldes.

Man kann also allgemein sagen: „Ohne Wald keine Pilze“, aber auch „ohne Pilze kein Wald.“ Der giftige Fliegenpilz ist für den Wald ebenso nützlich und wichtig wie die von den Menschen so begehrten Steinpilze oder Pfifferlinge. Selbst hochgiftige Pilze können für einen Baum lebenswichtig sein.

Gesetzliche Schutzmaßnahmen

Pilze stehen unter dem Schutz des Naturschutzgesetzes

Das Naturschutzgesetz sagt nicht, dass man Pilze nicht sammeln darf. Das Gegenteil ist der Fall: Die Bayerische Verfassung garantiert in Artikel 141 jedemmann das Recht, „sich in der freien Natur zu bewegen und wildwachsende Feld- und Waldfrüchte in ortsüblichem Umfang zu sammeln.“

Dieses Recht hat jedoch auch verständliche Grenzen: Es ist verboten

– Pilze ohne vernünftigen Grund zu pflücken oder zu zerstören (Art. 15 Abs. 1 des Bayer. Naturschutzgesetzes) sowie

– Pilze in einer über das ortsübliche Maß hinausgehenden Menge zu sammeln (Art. 141 Abs. 3 Satz 1 der Bayer. Verfassung).

Man sollte also die Pilze nicht nach ihrer Eignung für den Kochtopf betrachten, sondern bedenken, dass die Pilze vielfältige Aufgaben zum Nutzen des Waldes und der Menschen leisten.

Die Natur kennt bekanntlich keinen Unterschied zwischen „nützlich“ und „schädlich“. Jedes Lebewesen – dazu zählen auch Pilze – haben grundsätzlich das gleiche Recht auf ein eigenes Dasein.

Aus der Erkenntnis, dass die Pilze ein wichtiges Glied im Haushalt der Natur sind und Pilze auch unter Naturschutz stehen, sollte nachfolgender Grundsatz beachtet werden: „Mit Pilzen, die man selbst nicht sammelt oder vermeintlich giftig sind, spiele man nicht „Fußball“, sondern lasse sie stehen.“ Dies gilt insbesondere für die wunderschönen Fliegenpilze. Jedes Kind weiß, dass Fliegenpilze giftig sind und dass man sie nicht isst aber sie helfen dem Wald genauso beim Wachstum wie andere Pilze.

Pilze unter Bundesartenschutz

Semmel- und Schafporlinge, Grünlinge (zwischenzeitlich kein Speisepilz mehr) sowie die „echten“ Trüffeln (Tuber-Arten) sind nach der Bundesartenschutzverordnung (BartSchV) besonders geschützt, d.h. sie dürfen auch nicht „in geringen Mengen“ für den eigenen Bedarf gesammelt werden.

Fichtensteinpilze, Rotkappen, Birkenpilze, Milchbrätlinge, Pfifferlinge und Morcheln sind ebenfalls durch die BartSchV besonders geschützt. Die Tatsache, dass der häufige Fichtensteinpilz, dagegen der weitaus seltenere Kiefernsteinpilz nicht geschützt ist, ist allerdings für mich ein Rätsel!

Die vorstehend aufgeführten Speisepilze dürfen jedoch durch eine Ausnahmeregelung „in geringen Mengen“ für den eigenen Bedarf gesammelt werden. Die Pilze dürfen also nicht verkauft bzw. für die Gastronomie gesammelt werden.

In den österreichischen Bundesländern Kärnten, Salzburg und Tirol darf z.B. nur eine Höchstmenge von 2 kg/tgl. pro Person gesammelt werden. Auch in Baden-Württemberg oder in Nordrhein-Westfalen gelten regional unterschiedliche Höchstmengen von 1 – 2 kg pro Tag und Person. Die Einhaltung dieser Höchstmengen wird überwacht, bei Überschreitungen sind deftige Bußgelder fällig.

In Italien und in der Schweiz bestehen ebenfalls erhebliche Einschränkungen. In Bayern gibt es derzeit keine konkreten amtlichen Vorgaben über die zulässigen Mengen beim Privatgebrauch. Offensichtlich will man in Bayern die große Zahl von „Schwammerlsuchern“ nicht „vergraulen“. Eine konkrete Überwachung dieses hochbeliebten Volkssports wäre mit „viel Ärger“ verbunden und wäre ohnehin nur schwer durchführbar.

Richtig Pilze sammeln

Ausrüstungsgegenstände: Robuste Kleidung und Schuhwerk, fester Korb und ein Messer (womöglich mit kl. Bürste). Wenn möglich, Korb mit Deckel, damit beim Durchstreifen von Unterholz nicht die abgestreiften Nadeln das Sammelgut „verschmutzen“. Bei einem üblichen Sammelkorb sollte man das Sammelgut mit einem Tuch abdecken.

Plastikbeutel sind unter allen Umständen zu vermeiden, da die sehr wasserhaltigen Pilze weiterratmen und ohne Luftumwälzung schwitzen, was leicht am Beschlagen des Beutelininneren feststellt werden kann. Die dabei entstehende Wärme beschleunigt die Verwesung, das empfindliche Eiweiß zersetzt sich, d.h. die Pilze werden giftig.

Die wichtigste Regel für den Schwammerlsucher ist wohl die, dass es keine allgemein gültige Regel für das Erkennen von Giftpilzen gibt. Der alte Volksglaube, wonach giftige Pilze beispielsweise einen silbernen Löffel schwarz färben, bei Verletzung blau anlaufen oder etwa von Tieren gemieden werden, ist lebensgefährlich! **Hauptregel: Sammle nur, was Du einwandfrei und genau mit Namen und Merkmalen erkennst.** Es gilt der Grundsatz: Lieber einer zu viel weggeworfen, als einer zu wenig. Bei unsicherem Kenntnisstand sollte ein modernes aktuelles Pilzbuch zu Rate gezogen werden. Bitte nicht nur das Foto betrachten, sondern auch die zugehörige Beschreibung sorgfältig studieren!

Der sichere Kenner darf seine Schwammerln ganz unten am Stiel abschneiden. Dadurch wird das Myzel nicht beschädigt. Die oft geäußerte Ansicht, dann „faule die Wurzel“ ist völlig abwegig. Jeder nicht geerntete Pilz fault bis an die „Wurzel“, genauer ausgedrückt bis zum Bodenflecht, das dadurch keinen Schaden nimmt. Pilze, die Sie noch nicht kennen, nicht abschneiden, sondern unter Zuhilfenahme eines Messers vorsichtig „aus dem Erdboden heben“. Bei der häufig empfohlenen Alternative, dem „Herausdrehen“ der Pilze, besteht die Gefahr, dass z.B. bei einem Knollenblätterpilz die Scheide im

Erdreich verbleibt, so dass ein wichtiges Erkennungsmerkmal fehlt und so u.U. eine Fehlbestimmung erfolgt. Die hinterlassenen Bodenöffnungen sollte man zur Vermeidung der Austrocknung des Myzels wieder zudrücken. Pilze, die man kennenlernen will, sammle man getrennt von den Speisepilzen (möglichst 1 altes und 1 junges Exemplar), wickle sie in ein Butterbrotpapier oder Alufolie (auch eine verschlossene Dose eignet sich gut) und achte auch auf die umgebende Flora (Bäume, Sträucher sowie auf bekannte Bodenanzeigerpflanzen). Die „umgebende Flora“ ist oftmals bei der Bestimmung von ausschlaggebender Bedeutung.

Zu Hause, sollten die Pilze – sofern sie nicht sofort zubereitet werden – luftig und kühl gelagert werden.

Ein sehr wichtiges Bestimmungsmerkmal ist die Sporenpulverfarbe. Hierzu einige Erläuterungen: Die Sporen sind mikroskopisch kleine „Samen“ der Pilze. Nur in angehäufter Form können wir sie als feinen Staub sehen. Die Sporenpulverfarbe bei Pilzen variiert von weiß, gelb, rosa, rotbraun, braun bis schwarz mit unzähligen Zwischentönungen. Die Farbe des Sporenpulvers ist bei den einzelnen Pilzarten mehr oder weniger konstant und damit auch für den Speisepilzsammler in einzelnen Zweifelsfällen von klärender Bedeutung. Die Gewinnung von Sporenstaub ist recht einfach: Man nimmt einen Pilz, schneidet den Stiel ab und legt den Pilzhut mit dem Stielstumpf auf ein weißes Blatt Papier, stülpt eine Tasse oder einen Becher über den Pilzhut um den Pilz vor schneller Austrocknung sowie unerwünschten Luftbewegungen zu schützen. Man erhält dann in ca. 1 – 2 Stunden einen Abdruck durch den herausfallenden Sporenstaub. Die Farbe dieses Sporenstaubs kann in einem kritischen Einzelfall auch dem Speisepilzfreund helfen, die Pilzart zu bestimmen oder zumindest einen vermeintlichen giftigen Doppelgänger ausschließen. Im Zweifelsfall hilft die nächstgelegene Pilzberatungsstelle mit „Rat und Tat“. Die Beratung durch die eingerichteten ehrenamtlichen Pilzberatungsstellen ist grundsätzlich kostenlos.

Die verschiedenfarbig markierten Hauptgruppen

Röhrenpilze haben an der Hutunterseite eine Röhrenschicht, die sich leicht vom Hut lösen läßt. Schwammerlfreunde sagen oft, die haben unten ein „Futter“!

Die hier behandelten **Blätterpilze** besitzen auf der Hutunterseite Blätter oder Lamellen. Das Fleisch ist bei diesen Pilzen nicht spröde, wie z.B. bei den Täublingen und Milchlingen.

Täublinge sind farbvariable Blätterpilze, mit weißen bis gelben, meist splitternden Lamellen („Sprödblättler“). Stiele brechen ohne faserige Reste – ähnlich beim Bruch einer Karotte. Sie besitzen keinen Stielring und keinen Milchsafte.

Milchlinge sind – wie Täublinge – Sprödblättler, d.h. die Lamellen sowie das Fleisch sind spröde bzw. brüchig. Der Stiel läßt sich – ähnlich einer Karotte – ohne faserige Reste brechen. Milchlinge sind verletzt milchend (Täublinge besitzen keine Milch).

Leistlinge und Pfifferlinge besitzen auf der Hutunterseite keine Lamellen, sondern herablaufende Leisten oder aderige/runzelige Strukturen.

Bauchpilze (Stäublinge, Boviste) haben keinen Hut und Stiel, vielmehr eine „bauchige“ Form, meist kugelig oder flaschen- bzw. birnenförmig.

Bei den aus Hut und Stiel bestehenden **Morcheln** ist der Hut wabenartig gekammert mit glattem Stiel. **Lorcheln** besitzen ebenfalls einen Hut und Stiel, der Hut ist hirntartig gewunden, der Stiel faltig, grubenförmig gerunzelt oder gefurcht.

Sonderformen und Raritäten

Symbole bei den Artbeschreibungen



essbar



bedingt essbar



ungenießbar /
kein Speisepilz

Die Wertung „essbar“ bezieht sich immer auf erhitzte, also z.B. gebratene oder gekochte Pilze. Bitte auf die Erläuterungen im Text (**Wert**) achten. Grundsätzlich sollten Pilze nicht roh verzehrt werden!



giftig /
giftverdächtig



tödlich giftig



geschützt

Diese Pilzarten sind nach der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) besonders geschützt, „dürfen jedoch in geringen Mengen für den eigenen Bedarf der Natur entnommen werden.“



Sammeln verboten

Diese Pilzarten sind nach der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) besonders geschützt und dürfen nicht gesammelt werden. Verkauf und Handel sind hier verboten.



Fichtensteinpilz
(*Boletus edulis*)
essbar



Kiefern-Steinpilz, Rothütiger Steinpilz

Boletus pinophilus



Hut: 6 – 20 cm, jung halbkugelig bis polsterförmig, wenig verflachend, samtig bis kahl, rot- bis purpurbraun, meist charakteristisch runzelig-höckerig, dickfleischig. **Poren:** anfangs weißlich, alt olivgelb. **Stiel:** bis 15 cm lang, bis 4 cm dick, bauchig bis keulenförmig, rötlichbraun, mit an der Spitze weißlichem, ansonsten hellbräunlichem, feinem Netz, Stielbasis weißlich. **Fleisch:** weiß, unter der Huthaut blassweintrüchlich, im Schnitt nicht verfärbend, Geruch unauffällig, Geschmack mild. **Sporenpulver:** olivbraun. **Vorkommen:** Mai bis Oktober in sandigen Nadelwäldern, meist unter Kiefern, im Gebirge auch unter Fichten. **Wert:** sehr guter Speisepilz, ähnlich dem Fichtensteinpilz.

Verwechslung: mit dem nah verwandten Fichtensteinpilz (S. 29) sowie mit dem meist unter Eichen und Buchen wachsenden Sommer-Steinpilz (s. re).



Sommer-Steinpilz, Eichen-Steinpilz

Boletus aestivalis

Syn.: *Boletus reticulatus* ss. auct.



Hut: 6 – 30 cm, jung halbkugelig, dann polsterförmig, weißlich, grau-, hellbraun bis rötlichbraun, feinfilzig („wildlederartig“), bei Trockenheit oft felderig aufreißend. **Poren:** weiß, später gelbgrünlich. **Stiel:** bis 15 cm lang, bis 6 cm dick, jung bauchig, später zylindrisch bis bauchig, hellbraun, meist typisch bis zur Stielbasis mit einem weißen, im Alter bräunlichem Netz überzogen. **Fleisch:** weiß, jung fest, nicht verfärbend. Das Fleisch ist etwas weicher und lockerer als bei den anderen Steinpilzen und ist bis unter die Oberhaut rein weiß. Im Gegensatz hierzu ist das Fleisch beim Fichten- und Kiefern-Steinpilz unmittelbar unter der Huthaut +/- rotbräunlich durchgefärbt. **Sporenpulver:** dunkel olivbraun. **Vorkommen:** der Sommer-Steinpilz erscheint (wie der Kiefern-Steinpilz) schon ab Mai, vorwiegend bei Eichen und Buchen. **Wert:** sehr guter Speisepilz. Geschmack mild, schmeckt oft etwas süßlich.

Verwechslung: Fichtensteinpilz (S. 29) und Gallenröhrling (S. 30).



Fichten-Steinpilz, Steinpilz

Boletus edulis



Hut: 5 – 25 cm, jung halbkugelig, dickfleischig polsterförmig, jung weißlich bisweilen einem „Stein“ (Name!) ähnlich, dann hellbraun bis kastanienbraun, glatt, feucht schwach schmierig, trocken glänzend, meist mit schmalem weißen Rand.

Poren: jung weiß, später gelb bis olivgrünlich, auf Druck nicht verfärbend. **Stiel:** bis 15 cm lang, bis 8 cm dick, weißlich, zylindrisch bis bauchig, stets im oberen Teil, selten komplett mit feinem Netz überzogen. **Fleisch:** weiß, jung fest, nie blauend, unter der Huthaut bräunlich-rotbräunlich durchgefärbt, Geruch angenehm pilzig, Geschmack mild, nussartig. **Sporenpulver:** olivbraun.

Vorkommen: Juli bis Oktober im Nadelwald, vorwiegend unter Fichten, seltener im Laubwald (insbes. hier unter Buchen), auf +/- sauren Böden.

Wert: sehr guter Speisepilz, beliebtester Marktpilz. Er eignet sich zu jeder Verwendung und lässt sich leicht trocknen. Leider schmeckt er den Maden, Käfern und Schnecken ebenso gut. Es wird empfohlen Steinpilze nicht wiederholt und in größeren Mengen zu verzehren (siehe Seite 23)!

Verwechslung: mit bitterem Gallenröhrling (S. 30), Sommersteinpilz und Kiefersteinpilz (S. 28), nicht leicht mit dem äußerst (!) seltenen Satanspilz (S. 39).



Schwammerlsuche in Bayern – heimische Speise- und Giftpilze sammeln und sicher bestimmen mit Norbert Griesbacher

Ich bin Gründungsmitglied der Bayer. Mykologischen Gesellschaft (BMG) und seit 1979 Pilzsachverständiger der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM).

Als ehrenamtlicher Pilzberater der Stadt Weiden i.d.Opf. gebe ich mein Wissen jede Saison auf's Neue an interessierte Schwammerlsucher weiter.

Norbert Griesbacher

Die Schwammerlsuche macht besondere Freude, wenn man auch Pilze findet. Allerdings verrät dieses Buch verständlicherweise weder die geheimen Fundplätze des Autors, noch nennt es explizit reichhaltige Sammelgründe. Hier muss die Leserin und muss der Leser selbst aktiv werden und raus in die Natur gehen und eben suchen.

Wenn es aber darum geht, die gefundenen Pilze zu bestimmen, dann lohnt der Griff zu diesem Pilzbuch.

Die häufigsten und zumeist auch leicht bestimmbaren Speisepilzarten sind neben den wichtigsten Giftpilzen enthalten. So wird es zu einem wertvollen Helfer in der Hand von Einsteigern und zum Nachschlagewerk für Fortgeschrittene.

*Dr. Christoph Hahn,
Präsident der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft*



SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



14,90 €