Beih. Ber. Naturh. Ges.	7	Eilenriede-Festschrift	Hannover 1971

Bemerkenswerte höhere Pilze in der Eilenriede

Von KARL MÄDLER *)

Die hannoversche Eilenriede ist seit langem als pilzreicher Laubwald bekannt. Zwar wird auch viel gesammelt, und die besseren Arten sind auch immer schnell vergriffen. Unterschiede in den Bodenarten machen sich wohl hier und da bemerkbar, aber die meisten Pilze wachsen auf dem dick auflagernden Laubhumus oder altem Holz. Dadurch, daß gefällte Stämme nicht gerodet werden, sondern die Stubben der Vermoderung überlassen bleiben, sind die Holz zersetzenden Pilze besonders reich vertreten.

Es kann hier nicht meine Aufgabe sein, ein vollständiges Verzeichnis der in der Eilenriede vorkommenden Pilze oder deren Literatur zu liefern. Das ist auch kaum möglich, da die allmähliche Veränderung der Biotope eine jährlich wechselnde Pilzflora hervorbringt. Auch wird nicht beabsichtigt, ein Eilenriede-Pilzbuch zu schreiben. Der Leser soll sich lediglich ein Bild von dem Reichtum an Arten machen können.

Von den Blätterpilzen, die auf der Unterseite des Hutes strahlenförmig angeordnete Lamellen haben, sind wohl die Champignons am beliebtesten. Von ihnen kommen in der Eilenriede mehrere Arten vor, vor allem der weiße, an Druckstellen leicht gelblich werdende Schaf-Champignon, *Agaricus arvensis* FR. ex SCHAEFFER, der angenehm nach Anis duftet. Aber auch der giftige Karbol-Champignon, *Agaricus xanthodermus* GENEVIER, wurde in manchen Jahren gefunden, der einen grauen Hut hat, nicht nach Anis, sondern eher nach Tinte riecht und beim Reiben an allen Stellen, besonders auf dem Hut, chromgelb anläuft. Beim Aufschneiden ist auch die etwas angeschwollene Stielbasis chromgelb gefärbt. Wenn er auch nicht tödlich giftig ist, so kann er durch seinen schlechten Geruch, der sich besonders bei der Zubereitung entwickelt, ein Pilzgericht völlig verderben.

Viel gefährlicher wäre eine Verwechslung mit den Knollenblätterpilzen, von denen der weiße und der gelbe nach Kartoffelkeimen riechen. Der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides* FRIES, könnte

*) Dr. KARL MÄDLER, 3 Hannover-Buchholz, Niedersächsisches Landesamt für Bodenforschung, Stilleweg 2

wohl nur beim Sammeln grüner Täublinge mit unterlaufen, ist aber zum Glück recht selten. Sein Fleisch ist geruchlos, weich und schwammig und nicht so trocken wie bei den Täublingen. Von diesen ist der grünviolette Frauentäubling, *Russula cyanoxantha* FR. ex SCHAEFFER, der oft wie gebatikt aussieht, ein guter Speisepilz. Auch der Grasgrüne Täubling, *Russula aeruginea* LINDBLAD, und der Grünfelderige Täubling, *Russula virescens* FR. ex SCHAEFFER, werden von Kennern sehr geschätzt. Bei den roten Täublingen ist Vorsicht geboten, da es unter ihnen sehr scharf schmeckende Arten gibt. Das gilt vor allem für den kirschroten Speitäubling, *Russula emetica* FR. ex SCHAEFFER, der Brechdurchfall verursacht. Mit den Knollenblätterpilzen verwandt ist der rosa anlaufende Perlpilz, *Amanita rubescens* FR. ex PERSOON, ein guter Speisepilz, der jedoch von Laien kaum gesammelt wird, da man sich vor einer Verwechslung mit dem giftigen Pantherpilz, *Amanita pantherina* FR. ex DE CANDOLLE, fürchtet. Dieser hat jedoch weißes Fleisch und einen kastanienbraunen Hut mit schneeweißen Pusteln. Sein Stielgrund ist außerdem von einer Manschette umgeben.

Reichlich sind in der Eilenriede die Rüblinge vertreten. Allen voran der Wurzel-Rübling, *Oudemansiella radicata* FR. ex REHLAN, mit seinem hohen Stiel, hellbraunem, runzligen Hut und weit auseinander stehenden Lamellen. Er kann als Speisepilz im Mischgericht mit verwendet werden. Eßbar ist auch der häufige Waldfreund-Rübling, *Collybia dryophila* FR. ex BULLIARD, mit braunem Stiel und kleinem, semmelblonden Hut, ebenso der rotbraune Spindelfuß-Rübling, *Collybia fusipes* FR. ex BULLIARD, und der graubraune Butter-Rübling, *Collybia butyracea* FR. ex B. Bei dieser Gattung gibt es kaum Giftpilze, sondern nur solche, die ungenießbar sind, wie der trockene und zähe Büschelige Rübling, *Collybia acervata* (FRIES) KARSTEN, der besonders dicht stehende Lamellen hat. Hier und da tritt auch spät im Jahr der eßbare Samtfuß-Rübling, *Flammulina velutipes* FR. ex CURTIS, auf, der an seinem samtbraunen Stiel, büscheligen Wuchs auf altem Holz und gelbbraunen Hüten leicht erkenntlich ist.

Eine weitere Gruppe der Blätterpilze sind die Trichterlinge, bei denen die Lamellen am Stiel trichterförmig herablaufen. Sehr häufig ist der Gelbbraune Trichterling, *Clitocybe infundibuliformis* FR. ex SCHAEFFER, der zum Mischgericht gern gesammelt wird. Auch der etwas dunklere Fuchsige Trichterling, *Clitocybe inversa* FR. ex SCOPOLI, kommt vor. Wohlschmeckend ist der Grüne Anis-Trichterling, *Clitocybe odora* FR. ex BULLIARD, der in manchen Jahren ziemlich häufig ist, und, wie der Name sagt, gut nach Anis duftet. Man hüte sich aber vor den weißen Trichterlingen, unter denen es gefährliche Giftpilze gibt. Empfehlenswert ist nur noch der Nebelgraue Trichterling, *Clitcybe nebularis* FR. ex BATSCH, ein oft ziemlich großer Pilz mit weißem Fleisch und grauem Hut, der erst spät im Jahr erscheint. Ein grüner Pilz ist noch der Grünspan-Träuschling, *Stropharia aeruginosa* FR. ex CURTIS, eine kleinere Art mit grünem Hut und weißen Tupfen, weißem, flockigen Rand und braunen

Lamellen. Bei feuchtem Wetter kann der Hut sehr schleimig sein. Er ist im Mischgericht verwendbar.

Von den Schnecklingen tritt gelegentlich der Elfenbein-Schneckling, *Hygrophorus eburneus* FR. ex Bull., auf, ein weißer Pilz mit dünnem Stiel und schleimigen Hut. Die weit auseinander stehenden Lamellen laufen etwas am Stiel herab. Die Tintlinge, Pilze, die im Alter zu einem schwarzen Brei zerlaufen, sind in mehreren Arten vertreten. Zu sammeln lohnt sich aber nur der weiße, zylinderförmige Schopf-Tintling, *Coprinus comatus* FR. ex MÜLLER, während der graue Falten-Tintling, *Coprinus atramentarius* FR. ex BULLIARD, nach Alkoholgenuß Beschwerden verursacht. Der kleine Glimmer-Tintling, *Coprinus micaceus* FR. ex BULLIARD, oft rasenförmig an alten Stubben, ist für den Sammler bedeutungslos. Der schwarz-weiß gefleckte Specht-Tintling, *Coprinus picaceus* FR. ex BULLIARD, ist in der Eilenriede selten, wurde aber schon wiederholt gefunden.

Den Reigen der Pilze eröffnen im Frühjahr die Mai-Ritterlinge oder Mai-Pilze, *Tricholoma georgii* FR. ex CLUSIUS. Es sind wohlschmeckende weiße Pilze mit angenehmen Geruch nach Mehl oder Eierkuchenteig, die an manchen Stellen nach heftigem Mairegen in ganzen Trupps zu finden sind. Im Gegensatz dazu kommt der ebenfalls empfehlenswerte Violette Ritterling, *Lepista nuda* FR. ex BULLIARD, erst im Herbst gemeinsam mit dem selteneren Veilchen-Ritterling, *Tricholoma irinum* (FRIES) QUELET. Auf Wurzeln alter Stubben findet sich gelegentlich der Knäuel-Rasling, *Lyophyllum aggregatum* FR. ex SCHAEFFER, in dichten Gruppen. Alle diese Ritterlinge sind wertvolle Speisepilze, wohingegen der gelbe Schwefel-Ritterling, *Tricholoma sulphureum* FR. ex BULLIARD, schon durch seinen Gas-Geruch den Sammler abschreckt. Weitere ungenießbare Pilze sind die Flämmlinge, Fälblinge und der Zimt-Hautkopf, *Dermocybe cinnamonmea* FR. ex LINNE, mit zimtbraunen Lamellen.

Die Milchlinge sind in der Eilenriede nur wenig vertreten, es sind im wesentlichen Pilze des Nadelwaldes. Immerhin findet sich gelegentlich der Rotbraune Milchling, *Lactarius rufus* Fr. ex SCOPOLI, der Erdschieber-Milchling, *Lactarius vellereus* FRIES, und der Tannen-Reizker, *Lactarius turpis* (WEINM.) FRIES, der wegen seiner in der Jugend eingerollten Huträndер schon mit dem Krempling verwechselt worden ist. Diese Milchlinge besitzen eine sehr scharf schmeckende Milch, die beim Anbrechen sofort heraustritt und nach dem Genuß eines solchen Pilzgerichtes zu Brechdurchfall führt. Der Kahle Krempling, *Paxillus involutus* FR. ex BATSCH, hingegen besitzt keine Milch. Er ist ein im allgemeinen beliebter Speisepilz, der nur in letzter Zeit etwas in Verruf geraten ist, weil er roh genossen giftig wirkt und auch im zubereiteten Zustand von manchen Personen offenbar nicht vertragen wird. Solche Allergien sind bei Pilzen auch sonst häufig. Gibt es doch Personen, die keine Champignons essen können. Deshalb muß jeder Sammler selbst probieren, was er sich und seiner Familie zumuten kann.

Von den Schirmlingen wird gern der Große Schirmling oder Parasolpilz, *Macrolepiota procera* FR. ex SCOPOLI, gesammelt. Der etwas kleinere Safran-Schirmling, *Macrolepiota rhacodes* VITTATINI, dessen Fleisch rot anläuft, ist aber ebenso schmackhaft. Die kleinen Schirmlinge hingegen, der Stink-Schirmling, *Lepiota cristata* FR. ex ALBERTINI et SCHWEINITZ, und der Zitzen-Schirmling, *Lepiota acutesquamosa* WEINMANN, sind ungenießbar. Gelegentlich findet man auch den großen Schleimschirmling, *Limacella guttata* (PERS. ex FR.) SINGER, ein großer, gelbbräunlicher Pilz, der eßbar ist und stark nach Mehl riecht.

Eine gefährliche Gruppe sind die Rißpilze, meist kleine Pilze mit dünner, bräunlicher und rissiger Oberhaut, auch vom Rande her oft eingerissen. Von ihnen kommt der sehr giftige Kegelige Rißpilz, *Inocybe fastigiata* FR. ex SCHAEFFER, in der Eilenriede ziemlich häufig vor.

Eine Gruppe kleiner Pilze wird als Schwindlinge bezeichnet, weil sie bei Trockenheit verschwinden, nach einem ausgiebigen Regen aber wieder aufquellen. Die meisten sind für den Sammler bedeutungslos, nur den lilafarbenen Rettich-Schwindling, *Mycena pura* (PERS. ex FR.) QUELET, der deutlich nach Rettich riecht, kann man zum Mischgericht mitnehmen. Außerdem ist der an seinem knorpeligen Stiel leicht kenntliche, gelbbraune Nelken-Schwindling, *Marasmius caryophylleus* SCHAEFFER, ein vorzüglicher Speisepilz. Er wächst allerdings nicht im Wald, sondern im Grase an Wegrändern und auf Wiesen, wo er oft ganze „Hexenringe" bildet. In den Grünanlagen der neuen Wohnsiedlungen hat er sich stark verbreitet.

Auf Stubben oder anderem vermodernden Holz wachsen noch eine Reihe beliebter Blätterpilze, meist in ganzen Büscheln, die das Sammeln lohnen. Sie erscheinen auch in trockenen Jahren, da das Holz viel Feuchtigkeit speichert und noch aus tieferen Schichten hochzieht. Der Rehbraune Dachpilz, *Pluteus cervinus* SECRETAN ex SCHAEFFER, und der Striegelige Dachpilz, *Pluteus umbrosus* PERSOON, stehen allerdings meist einzeln. Im ausgewachsenen Zustand schimmern ihre Lamellen zart rosa. Büschelig hingegen wächst das beliebte Stockschwämmchen, *Pholiota mutabilis* FR. ex SCHAEFFER, kenntlich an seinem braunen Stiel und gelbbraunen Hüten, die bei feuchtem Wetter einen wäßrigen Rand haben. Eine Verwechslung mit den gelben Schwefelköpfen sollte eigentlich nicht vorkommen, denn sowohl der Büschelige, *Nematoloma fasciculare* FR. ex HUDSON, als auch der Ziegelrote Schwefelkopf, *Nematoloma sublateritium* FR. ex SCHAEFFER, haben schwefelgelbe Stiele. Sie werden nicht gesammelt, da sie bitter schmecken. Seidenglänzende weiße Stiele haben die eßbaren Saumpilze, von denen der Zarte Saumpilz, *Psathyrella candolleana* FRIES, mit grauen Hüten, sehr zerbrechlich ist. Etwas fester ist der Braune Saumpilz, *Psathyrella hydrophila* FR. ex BULLIARD, der in der Eilenriede häufiger auftritt.

Ein Massenpilz ist im Spätherbst der Hallimasch, *Armillariella mellea* FR. ex VAHL, mit braunschuppigem Hut, hellbraunem Stiel und weißem Fleisch. Dieses schmeckt im rohen Zustand alaunartig zusammenziehend, weshalb der Pilz roh ungenießbar ist, ja sogar giftig wirkt. Im zubereiteten Pilzgericht ist er jedoch ein vorzüglicher Speisepilz und wird viel gesammelt. Da er auch lebende Bäume befällt und diese zum Absterben bringt, ist er von den Förstern gar nicht gern gesehen. Man verwechsle ihn nicht mit dem Sparrigen Schüppling, *Pholiota squarrosa* FRIES, der mehr gelb getönt ist und an Hut und Stiel abstehende Schuppen hat. Er schmeckt bitter. Weniger bekannt ist der Austern-Seitling, *Pleurotus ostreatus* FR. ex JAQUIN, der ebenfalls lebende Bäume zugrunde richtet. Man findet ihn oft an Stämmen und Ästen konsolenartig ansitzen mit hellgrauem bis schiefergrauem Hut und weißen Lamellen. Im jugendlichen Zustand ist er ein schmackhafter Speisepilz. Allerdings erscheint er erst spät im Jahr, wenn die eigentliche „Pilzsaison" schon vorbei ist. Eine andere Gruppe konsolenförmig wachsender Pilze an altem Holz sind die P o r l i n g e . Sie haben keine Lamellen, sondern die Unterseite ihre Hüte ist glatt, nur mit einer feinen Porenschicht überzogen. Eine Besonderheit der Eilenriede ist der sonst seltene Riesenporling, *Polypilus giganteus* (PERS. ex FR.) DONK, dessen gelbbraune Hüte meist zu mehreren stehen und bedeutende Größe erreichen können. In jungen Zustand, solange er noch weich ist, kann er wegen seines guten Geschmacks empfohlen werden, er hat nur den Schönheitsfehler, daß er bei der Zubereitung, ja schon an Druckstellen, schwarz wird. Zarter ist der seltene Laub-Porling, *Polypilus frondosus* (DICKSON ex FR.) KARSTEN, der aus einer größeren Anzahl dunkelbrauner bis dunkelgrauer Hüte zusammengesetzt ist. Er wird von Kennern sehr geschätzt. Jung eßbar ist auch der Schwefelporling, *Polypilus sulphureus* FR. ex BULLIARD, mit meist zahlreichen orangeroten Hüten und schwefelgelben Poren, ebenso der weiße Birkenporling, *Piptoporus betulinus* (BULL. ex FR.) KARST., der an Birkenstämmen wächst.

Die harten Porlinge, deren korkartige Fruchtkörper deshalb ungenießbar sind, kommen in der Eilenriede ebenfalls häuifg vor. Am auffallendsten ist der Schmetterlingsporling, *Coriolus versicolor* (L. ex FR.) QUELET, mit seinem hellen Rand, der gern für Blumen-Arrangements mit verwendet wird. Selten ist der Schuppige Porling, *Polyporellus squamosus* FR. ex HUDSON, der auf der Oberseite Schuppen ähnlich dem Parasolpilz hat. Die Gebuckelte Tramete, *Trametes gibbosa* (PERS ex. FR.) FRIES, und der Eichen-Wirrschwamm, *Trametes quercina* (L. ex FR.) PILAT, haben schlitzförmige Poren. An alten Eichen findet sich gelegentlich der Leberpilz oder Reischling, *Fistulina hepatica* FR. ex SCHAEFFER, der zwar nicht gerade zu den Porlingen gehört aber meist im Anschluß an diese behandelt wird. Er ist ein roter, mit kurzem Stiel seitlich ansitzender Pilz mit rotem Fleisch und rotem Saft, wodurch große Ähnlichkeit mit tierischem Fleisch besteht. Vor der Zubereitung soll er gewässert werden, um seinen herben Geschmack zu mildern, anschließend wird er wie saure Nieren angerichtet.

Die große vielseitige Gruppe der Röhrlinge ist in der Eilenriede nur schwach vertreten. Am häufigsten sind Ziegenlippe, *Boletus subtomentosus* FR. ex LINNE, und Rotfuß-Röhrling, *Boletus chrysentereon* FR. ex BULLIARD, die in jedem Laubwald wachsen. Der Maronenpilz, *Boletus badius* FR. ex LINNE, kommt in der Nähe von Kiefern vor, der beliebte Steinpilz, *Boletus edulis* FR. ex BULLIARD, in der Nähe von Eichen, ist aber selten. Eher findet man schon einmal den stark blau werdenden Hexen-Röhrling, *Boletus erythropus* FRIES. Wo Lärchen gepflanzt sind, trifft man den Gold-Röhrling, *Boletus elegans* FR. ex SCHUMACHER, an, dessen schleimige Oberhaut sich leicht abziehen läßt. In der Nähe von Birken findet man gelegentlich den Birkenpilz, *Boletus scaber* FR. ex BULLIARD.

Außer den Hutpilzen gibt es noch die kugeligen Bovisten oder Stäublinge, von denen der Eier-Bovist, *Bovista nigrescens* PERSOON, Flaschen-Bovist, *Lycoperdon perlatum* PERSOON, der Birnenförmige, *Lycoperdon pyriforme* SCHAEFFER ex PERSOON und der Wiesen-Stäubling, *Lycoperdon pratense* PERSOON, eßbar sind, solange sie innen weiß und fest sind. Später werden sie innen gelb und zäh wie Leder. Das gleiche gilt für den braunen Hasen-Bovist, *Calvatia utriformis* (BULL. ex PERS.) JAAP, und den stacheligen Igel-Bovist, *Lycoperdon echinatum* PERSOON. Der innen schwarze Kartoffel-Bovist, *Scleroderma aurantium* PERSOON ex LINNE, ist jedoch giftig. Den Bovisten ähnlich ist die junge Stinkmorchel, *Phallus impudicus* FR. ex LINNE. Das kugelige Gebilde faßt sich auffallend glibberig an, da sich unter der äußeren Haut eine Gallertschicht befindet. Senkrecht aufgeschnitten kann man im Innern den gestauchten Pilz mit der grünen Sporenschicht erkennen. Der Geruch ist angenehm rettichartig. Nach Entfernen der äußeren Haut und der Gallertschicht ist die junge Stinkmorchel sogar eßbar.

Zu den Bauchpilzen gehören noch die Erdsterne. Die geschlossenen Kugeln laufen nach oben in eine Spitze aus. Bei der Reife reißt die äußere Wand sternförmig auf und die einzelnen „Strahlen" breiten sich flach auf dem Boden aus. In der Mitte befindet sich die bovistartige Kugel, die feine Sporen aus einem zentralen Loch ausstreut. Die Erdsterne gehören zu den Seltenheiten in der Pilzflora, in der Eilenriede findet man aber jedes Jahr sowohl den Fransen-Erdstern, *Geastrum rufescens* PERSOON, als auch den größeren Halskrausen-Erdstern, *Gaestrum triplex* JUNGHUHN. Sie sind zwar ungenießbar, erfreuen aber den Sammler durch ihre eigenartige Form. Wegen ihrer Seltenheit sollten sie geschont werden.

Die beliebten Morcheln kommen in der Eilenriede kaum vor, da sie kalkhaltigen Boden bevorzugen. Von den Lorcheln tritt gelegentlich die eßbare Herbst-Lorchel, *Helvella crispa* FR. ex SCOPOLI, mit stark zerklüftetem weißen Stiel und grauen Hutlappen auf. Sehr selten wurde auch eine der kleinen zweilappigen Lorcheln, z. B. die Gefurchte Lorchel, *Helvella sulcata* AFZ., gefunden. Korallenpilze sollten in der Eilenriede nicht gesammelt werden,

da die eßbaren Arten noch nicht beobachtet wurden. Dagegen wurde die giftige Bauchweh-Koralle, *Clavaria pallida* FR. ex SCHAEFFER, schon wiederholt gefunden.

Damit mag es genug sein, obwohl noch vielerlei Pilz-Arten zu erwähnen wären, aber die vielen kleinen Helmlinge, Fälblinge, Flämmlinge, Becherlinge und wie sie alle heißen, kommen für den Sammler sowieso nicht in Betracht, da sie zu klein oder ungenießbar sind.

Wer Pilze kennen lernen will, geht am besten mit einem Fachmann durch den Wald, denn selbst sogenannte „Pilzkenner" sind nicht immer verläßlich. Vor allem sammele man nur Pilze, die man genau kennt und prüfe jeden einzelnen Pilz auf seine spezifischen Merkmale. Man schließe sich den von manchen Vereinen, auch von der Naturhistorischen Gesellschaft zu Hannover veranstalteten Exkursionen an, die von zuverlässigen Fachleuten geführt werden (Vergl. auch Kulturring 1971 H. 11 und 12).

Schrifttum

DIERSSEN, K.: Zur Verbreitung der Porlinge im Deister und in angrenzenden Gebieten. – Jber. naturhist. Ges., **113,** S. 69–74, 3 Taf., Hannover 1969.

ENGELKE, C.: Beitrag zur Hannoverschen Pilzflora. – Jber. naturhist. Ges., **48 – 49,** Hannover 1900.

––: Nachtrag und Ergänzungen zur Hannoverschen Pilzflora. – Jber. naturhist. Ges., **69 – 74,** Hannover 1925.

––: Beiträge zur Hannoverschen Pilzflora I. Teil. – Jber. naturhist. Ges., **75 – 80,** Hannover 1930.

––: Beiträge zur Hannoverschen Pilzflora II. Teil. – Jber. naturhist. Ges., **94 – 98,** Hannover 1947. (Niedere Pilze).

MICHAEL-HENNIG: Handbuch für Pilzfreunde. – Bd. 1–5, Jena 1958–1970. Mit diesem Werk wurden die wissenschaftlichen Namen abgestimmt.

TÜXEN, R. & PIRK, W.: Das Trametetum gibbosae, eine Pilzgesellschaft modernder Buchenstümpfe. – Mitt. flor.-soz. Arb., N. F., **6/7,** Stolzenau 1967.

WEHMER, C.: Mykologische Beobachtungen aus der Umgebung von Hannover: II. Notizen zur Hannoverschen Pilzflora. – Jber. naturhist. Ges., **42 – 43,** Hannover 1894.

Notizen zur Hannoverschen Pilzflora II. – Jber. naturhist. Ges., **44 – 47,** Hannover 1897.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Berichte der Naturhistorischen Gesellschaft Hannover

Jahr/Year: 1971

Band/Volume: BH_7

Autor(en)/Author(s): Mädler Karl

Artikel/Article: Bemerkenswerte höhere Pilze in der Eilenriede 143-149