

Essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger



Pilze sammeln – aber richtig

Hans E. Laux



Essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger

Hans E. Laux Pilze sammeln –
aber richtig

KOSMOS





Inhalt


Finden, bestimmen, sammeln



Röhrlinge und Porlinge im Porträt

essbare Röhrlinge und Porlinge

ungenießbare/giftige Röhrlinge und Porlinge



Blätter-(Lamellen-)pilze im Porträt

essbare Blätter-(Lamellen-)pilze

ungenießbare/giftige Blätter-(Lamellen-)pilze



Nichtblätterpilze im Porträt

essbare Nichtblätterpilze

ungenießbare/giftige Nichtblätterpilze

Erste Hilfe bei Pilzvergiftungen

Fachausdrücke in Bild und Text

Zum Weiterlesen

So finden Sie sich im Buch zurecht

Farbcode

Zum leichten Auffinden sind die in diesem Buch beschriebenen Pilze in drei gut zu erkennende Großgruppen eingeteilt, die bei jeder Art mit einer Farbleiste markiert sind.

Röhrlinge und Porlinge

Blätter-
(Lamellen-)pilze

Nichtblätterpilze
(Gallertpilze, Bauchpilze,
Schlauchpilze)

Erscheinungszeit Pilze wachsen in der Regel in einem jahreszeitlich begrenzten Zeitraum, der in diesem Buch für jede Art angegeben ist.

Vorkommen Die meisten Arten sind auf ganz bestimmte Lebensräume spezialisiert, viele sogar an ganz bestimmte Bäume gebunden.

Hutgröße Die Hutgröße (es ist der Hutdurchmesser aufgeführt) ist relativ schnell zu ermitteln und ein wichtiges Bestimmungsmerkmal.

ungenießbare/giftige Röhrlinge und Porlinge

Gallen-Röhrling

Tylopilus felleus Gallenröhrlinge



Juni–Oktober

Nadel- und Laubwald

Hut 4–8 cm

Hut anfangs halbkugelig, dann polsterförmig bis ausgebreitet, hellbräunlich bis dunkel olivbraun; Haut trocken feinfilzig, bei Feuchtigkeit schmierig, nicht abziehbar. **Röhren** ziemlich lang, am Stiel ausgebuchtet, im Alter kissenartig hervortretend; Poren rundlich oder eckig, erst weißlich, dann rosa, an Druckstellen dunkler. **Sporenpulver** rosabraun. **Stiel** 5–15 cm lang, kräftig, am Grunde bauchig verdickt, hellbräunlich mit dunklerem, grobem, hervortretendem Netz. **Fleisch** fest, weiß; Geruch angenehm; Geschmack sehr bitter. **Vorkommen** im Laubwald seltener, auf sauren Böden. **Wert** Der Gallen-Röhrling ist zwar nicht giftig, aber so gallenbitter, dass er nicht zum Verzehr geeignet ist.

Verwechslungen Steinpilze, vor allem Fichten- und Sommer-Steinpilz (→ siehe hier) sowie Maronen-Röhrlinge (→ siehe hier), Birkenpilze (→ siehe hier) und Eichen-Rotkappen (→ siehe hier) sehen jungen Gallen-Röhrlingen täuschend ähnlich und werden auch häufig mit ihnen verwechselt. Gelangt nur ein einziger Gallen-Röhrling unter das Sammelgut, ist das gesamte Pilzgericht zum Wegwerfen bestimmt.

Namen

Zu jeder Art stehen der deutsche (Steinpilze), der wissenschaftliche (*Boletus edulis*) und der Gattungsname (Dickröhrlinge).

Symbole:



giftig



ungenießbar:
Kann bei empfindlichen
Personen auch giftig wirken.



essbar:
Bezieht sich jedoch immer
auf gebratene, gekochte oder
gebackene Pilze. Pilze nicht
roh verzehren!

Beim Speisepilz ist im Anschluss an den Bestimmungstext immer noch ein auffallender, rot unterlegter Kasten platziert, der auf die giftigen bzw. ungenießbaren Doppelgänger hinweist.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Fichten-Steinpilz, Steinpilz, Herrenpilz

Boletus edulis Dickröhrlinge



Juli–November

Nadel- und Laubwald

Hut 5–25(–30)cm

Hut anfangs halbkugelig und weißlich, später polsterförmig, hell- bis dunkelbraun; Haut glatt, trocken, bei feuchtem Wetter und im Alter schmierig. **Röhren** lang, weißlich, später gelbgrünlich, am Stiel ausgebuchtet; Poren eng, den Röhren gleichfarbig, auf Druck nicht verfärbend. **Sporenpulver** olivbraun. **Stiel** bis 20 cm lang, jung dick bauchig, später zylindrisch, im oberen Teil hellbräunlich mit weißlichem Adernetz, unten heller, Netz weniger deutlich bis fehlend. **Fleisch** fest, später weich, weißlich, unter der Huthaut bräunlich; Geruch angenehm; Geschmack mild, nussartig. **Vorkommen** im Laubwald seltener. **Wert** hervorragender Speisepilz. **Verwechslungen** Vom Steinpilz gibt es verschiedene selten zu findende Arten und Varietäten.

Ungenießbarer Doppelgänger

Es gibt keinen ähnlichen Giftpilz. Ein einziger Gallen-Röhrling jedoch kann ein ganzes Pilzgericht mit seiner Bitterkeit verderben. Ein Stück vom Hutfleisch probiert–und der Fall ist klar!



Finden, bestimmen, sammeln

Was ein Pilzsammler an Speisepilzen von einem Ausflug in Wald und Flur für die Küche mit nach Hause bringt, hängt in erster Linie davon ab, wie viele essbare Pilze er kennt. Die meisten Leute kennen nur einige, wenige Arten, sodass sich zur Hauptsammelzeit alles Interesse auf diese Pilze richtet und sie stellenweise schon recht rar geworden sind. Unter den 5000 Pilzarten Mitteleuropas gibt es jedoch noch sehr viele andere schmackhafte Speisepilze, die auch noch häufig zu finden sind. Aus Angst vor Verwechslungen mit Giftpilzen wagt sich mancher nicht daran, sie zu sammeln. In diesem Buch stellen wir deshalb über 100 Speisepilze vor, denen wir ihre giftigen oder ungenießbaren Doppelgänger gegenüberstellen. Auf Verwechslungsmöglichkeiten und typische Unterscheidungsmerkmale weisen wir direkt hin. Bevor Sie aber mit dem Sammeln loslegen wollen, haben wir noch ein paar wichtige Tipps für Sie:

>> Heute weiß man mehr!

Einige früher als essbar eingestufte Pilze gelten heute als schwer verträglich, ungenießbar oder sogar als giftig für bestimmte Personen. Dieses Buch berücksichtigt den neusten Kenntnisstand. Verwenden Sie keine veralteten Pilzbücher.

>> Je mehr, desto besser?

Bitte sammeln Sie unbekannte Waldpilze nicht körbewise ein, um sie dann zum Pilzberater zu bringen. Nehmen Sie nur wenige Exemplare einer unbekannten Art mit. Wenn Sie auch bekannte Speisepilze gefunden haben, vermischen Sie diese nicht mit den unbekanntem Pilzen im Korb.

>> Einer ist keiner?

Schon ein einziger ungenießbarer Pilz kann ein ganzes Pilzgericht verderben, daher ist es wichtig, jeden einzelnen Pilz genau unter die Lupe zu nehmen.

>> Genauigkeit ist Trumpf!

Überprüfen Sie beim Putzen noch einmal jeden Pilz genau und beachten Sie auch die Verwertungsregeln für die einzelnen Arten: Viele Speisepilze sind roh leicht giftig und bei manchen muss zum Beispiel das Kochwasser weggeschüttet werden.

>> Probieren geht nicht über studieren!

Lassen Sie selbst gesammelte Pilze von einem Pilzsachverständigen oder bei einer Pilzberatungsstelle immer begutachten, wenn Sie sie nicht sicher bestimmen können. Adressen hierfür erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung, dem Landratsamt oder im Internet.

>> Wollen Sie mehr?

Dann erkundigen Sie sich bei Pilzvereinen, wo Vorträge, Pilzführungen und Pilzausstellungen in Ihrer Nähe angeboten werden.

Es ist eine große Freude, in einem guten Pilzjahr Wald und Wiesen zu durchstreifen und viele verschiedene Pilze zu finden. Wenn Sie sich immer wieder daran erfreuen möchten, können Sie dabei helfen, Sammelplätze zu schonen. Das bedeutet, kleine junge und seltene Pilze stehen zu lassen und unbekannte, ungenießbare oder giftige Arten nicht zu zerstören. Schließlich reicht eine Hand voll häufig vorkommender Wildpilze, um eine Mahlzeit zu verfeinern.

Hans E. Laux, Biberach

Finden, bestimmen, sammeln

Pilze bestimmen – leicht gemacht

Zur sicheren Bestimmung von Pilzen ist es wichtig, alle in diesem Buch beschriebenen Merkmale der Reihenfolge nach genau zu überprüfen. Die Bestimmungstexte sind nach dem charakteristischen Erscheinungsbild des Pilzes gegliedert, in:

Hut (Fruchtkörper) Das erste sichtbare Merkmal eines Pilzes ist der Hut oder Fruchtkörper, seine Form (→ siehe hier), Größe, Farbe und Oberflächenbeschaffenheit. Denken Sie daran, dass der Hut eines jungen Pilzes ganz anders aussieht als der eines älteren oder alten. Bei manchen Pilzen verändern sich auch die Hutfarbe und seine Oberflächenbeschaffenheit in Abhängigkeit von der Witterung, so dass ein trockener Pilzhut ganz anders aussehen kann als ein feuchter.

Röhren – Lamellen – Leisten Unter dem Hut sitzen, je nach Pilzgruppe, Röhren, Lamellen, Leisten oder Stacheln. Wichtige Bestimmungsmerkmale sind Farbe, Form (→ siehe hier), Größe, Anheftung am Stiel (→ siehe hier) und ob sie sich bei Druck verfärben oder nicht.

Sporenpulver Oftmals ist auch die Farbe des Sporenpulvers ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal.

Stiel Wichtig sind Länge, Breite, Farbe, Form (→ siehe hier), Vorhandensein eines Ringes oder einer Scheide (→ siehe hier).

Zur genauen Bestimmung muss daher ein vollständig erhaltener Stiel vorhanden sein, daher den Pilz nicht abschneiden, sondern vorsichtig herausdrehen!

Fleisch (Fruchtmasse) Wichtig sind Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack, Verfärbung bei Druck und im Schnitt sowie Farbe und Geschmack eventuell austretender Milch (hierauf wird gesondert eingegangen).

Probieren Sie immer nur ein winziges Stück vom Hutfleisch und spucken Sie dieses auch gleich wieder aus, nicht hinunterschlucken! Wer wegen einer theoretisch

möglichen Infektion (Tollwut, Fuchsbandwurm) Angst vor einer Geschmacksprüfung von Pilzen hat, muss darauf verzichten.

Vorkommen Die meisten Arten sind auf ganz bestimmte Lebensräume spezialisiert, viele sogar an ganz bestimmte Bäume gebunden oder auf ganz speziellen Bodenarten siedelnd. Was über die allgemeinen Hinweise Nadel-, Laub- oder Mischwald hinausgeht, wird in dieser Rubrik noch aufgeführt.

Wert Hier wird angegeben, ob es sich um einen sehr guten oder eher minderwertigen Speisepilz, einen ungenießbaren, schwach oder tödlich giftigen Pilz handelt und welche Auswirkungen er verursacht.

Verwechslungen Viele Pilze können je nach Entwicklungsstadium und Ausfärbung auf den ersten Blick und vor allem vom noch unerfahrenen Pilzsammler mit einer ganzen Reihe anderer essbarer, ungenießbarer oder gar giftiger Arten verwechselt werden. Es sind schon die tollsten Dinge vorgekommen. Beim Einsammeln »neuer« Pilze ist es daher am Sinnvollsten, sich nicht auf seine eigene Kenntnis oder auf Bücher zu verlassen, sondern eine Pilzberatungsstelle oder einen erfahrenen Pilzsammler aufzusuchen.

Sie erweitern Ihre Pilzkenntnisse am sichersten auf gemeinsamen Exkursionen mit erfahrenen Pilzkennern (die örtlichen Pilzvereine veranstalten zur Sammelzeit immer wieder solche Exkursionen) oder auf Pilzausstellungen.

Finden, bestimmen, sammeln

Pilze sammeln – aber richtig

Pilze sammeln und daraus kulinarische Leckerbissen zuzubereiten, das macht sehr vielen Freude und treibt die Pilzsammler vom Frühjahr bis zum Herbst hinaus in Wald und Flur. Beim Pilzesammeln gilt es jedoch einiges zu beachten:

Der wichtigste Grundsatz beim Pilzesammeln zu Speisezwecken ist: Sammeln Sie immer nur Pilze, die Ihnen ganz sicher bekannt sind.

Alte Exemplare lässt man stehen – mit etwas Erfahrung erkennt man sie am aufgeschirmten Hut, an dessen Festigkeit und Aussehen –, denn sie können im Zustand der Zersetzung schwere Vergiftungen verursachen.

Pilze, die auf Holz wachsen, können mit einem Messer abgeschnitten werden, auf dem Boden wachsende Arten werden vorsichtig herausgedreht – bei den kritischen Wulstlingen ist dies besonders wichtig, da die Stielbasis wichtige Merkmale zur Bestimmung trägt. Die Öffnung im Waldboden wird mit Laubresten und Humus wieder zugedeckt, damit das Pilzgeflecht nicht austrocknet.

Reinigen Sie die Pilze schon im Wald von anhaftenden Nadeln, Laub- und Humusresten. Angefressene Stellen können ausgeschnitten werden. Schleim auf der Huthaut wird ebenfalls schon an Ort und Stelle entfernt, sonst klebt das Sammelgut im Korb zusammen. Röhren und Lamellen junger Pilze werden nicht entfernt.

Da die Pilze nach der Ernte noch ihre Hüte öffnen, also weiterleben, legt man sie am besten in luftdurchlässige Körbchen. Plastiktüten sind ganz ungeeignet, da in ihnen keine Luftzirkulation möglich ist und der Alterungsprozess der Pilze viel schneller abläuft. Außerdem wird das Sammelgut in diesen Behältnissen zusammengedrückt, und besonders die weichfleischigen Arten werden unansehnlich.

Legen Sie die gesammelten Pilze zu Hause kühl und luftig aus und bereiten Sie sie innerhalb von 24 Stunden zu. Nur einige feste Arten können 2–3 Tage kühl aufbewahrt werden.

Es gibt nur wenige Pilze, die man im Winter sammeln kann. Sie müssen nach dem Auftauen noch fest sein und einen frischen Eindruck machen. Pilze nehmen viel

Wasser auf, deshalb sollten sie nur gewaschen werden, wenn das die weitere Zubereitung zulässt.

Pilze, die man trocknen möchte, werden nur mit dem Messer und einer kleinen Bürste geputzt.

Auch die genaueste Beschreibung in einem Pilzbuch kann nicht die Erfahrung ersetzen, die ein Pilzsammler im Lauf seiner Sammlerzeit über viele Jahre hinweg erwirbt. Lassen sie deshalb selbst gesammelte Pilze bei ungenügend eigener Erfahrung und beim kleinsten Zweifel durch einen Pilzfachmann vorsichtshalber untersuchen und nachbestimmen.

Pilze, die nicht absolut sicher bestimmt wurden, dürfen nicht verzehrt werden! Trüben Sie Ihre kulinarischen Freuden nicht, sondern verwenden Sie bei Unsicherheit lieber Zuchtpilze.

Der Hinweis auf nicht vorhandene giftige Doppelgänger darf auf keinen Fall zu oberflächlicher Bestimmung und leichtfertigem Verzehr gesammelter Speisepilze führen.

Lassen Sie im Urlaub in fremden Ländern größte Vorsicht walten, oft wachsen dort Arten, die unseren heimischen Pilzen sehr ähnlich aber giftig sind. Prägen Sie sich die Merkmale der wichtigsten Giftpilze besonders gut ein und verzichten Sie auf Pilze, die nur im Geringsten mit ihnen verwechselt werden könnten.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Fichten-Steinpilz, Steinpilz, Herrenpilz

Boletus edulis Dickröhrlinge



Juli–November

Nadel- und Laubwald

Hut 5–25(–30)cm

Hut anfangs halbkugelig und weißlich, später polsterförmig, hell- bis dunkelbraun; Haut glatt, trocken, bei feuchtem Wetter und im Alter schmierig. **Röhren** lang, weißlich, später gelbgrünlich, am Stiel ausgebuchtet; Poren eng, den Röhren gleichfarbig, auf Druck nicht verfärbend. **Sporenpulver** olivbraun. **Stiel** bis 20 cm lang, jung dick bauchig, später zylindrisch, im oberen Teil hellbräunlich mit weißlichem Adernetz, unten heller, Netz weniger deutlich bis fehlend. **Fleisch** fest,

später weich, weißlich, unter der Huthaut bräunlich; Geruch angenehm; Geschmack mild, nussartig. **Vorkommen** im Laubwald seltener. **Wert** hervorragender Speisepilz. **Verwechslungen** Vom Steinpilz gibt es verschiedene selten zu findende Arten und Varietäten.

Ungenießbarer Doppelgänger

Es gibt keinen ähnlichen Giftpilz. Ein einziger Gallen-Röhrling jedoch kann ein ganzes Pilzgericht mit seiner Bitterkeit verderben. Ein Stück vom Hutfleisch probiert–und der Fall ist klar!

essbare Röhrlinge und Porlinge

Sommer-Steinpilz, Eichen-Steinpilz

Boletus reticulatus (*B. aestivalis*) Dickröhrlinge



Mai–Juli

Buchen- und Eichenwald

Hut 6–30 cm

Hut anfangs halbkugelig, später polsterförmig-abgeflacht, hell leder- bis nussbräunlich; Haut feinfilzig, bei Trockenheit oft feldrig-rissig. **Röhren** 1–3 cm lang, ausgebuchtet, jung weißlich, alt olivgrün; Poren eng, rundlich, jung weißlich, alt olivgrün. **Sporenpulver** olivbraun. **Stiel** bis 20 cm lang, 3–8 cm breit, jung bauchig, später zylindrisch, graubraun, lederfarben, Basis weißlich, vollständig genetzt, Netz weißlich, alt bräunlich nachdunkelnd. **Fleisch** dick, im Hut bald weich, weißlich, unter der Huthaut hellbraun, im Schnitt nicht verfärbend; Geruch

angenehm; Geschmack mild. **Wert** hervorragender Speisepilz. **Verwechslungen**
Andere Steinpilz-Arten sehen ähnlich aus, sind jedoch alle essbar.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Maronen-Röhrling

Xerocomus badius Filzröhrlinge



Juni–November

Laub- und Nadelwald

Hut 5–15(–30) cm

Hut jung halbkugelig, später polsterförmig, schließlich flach, schokoladen- bis dunkelbraun; Haut matt, feinsamtig, alt glatt und leicht glänzend, feucht schmierig. **Röhren** angewachsen, blassgelblich, später oliv; Poren jung weißlich, bald gelbgrünlich, auf Druck stark blauend. **Sporenpulver** olivbraun. **Stiel** 5–15 cm, zylindrisch, fest, dick oder schwächig, heller als der Hut, fein bräunlich gefasert oder fein samtig, ohne Netz. **Fleisch** weißlich, fest, im Alter weich, im Schnitt etwas blauend; Geruch schwach fruchtig; Geschmack mild. **Vorkommen** ziemlich häufig im Nadel-, seltener im Laubwald, auf sauren Böden. **Wert**

geschätzter Speisepilz. **Verwechslungen** Die ähnlichen Steinpilze haben am Stiel immer ein weißes Netz.

Ungenießbarer Doppelgänger

Dieser leicht erkennbare Röhrling kann kaum mit Giftpilzen verwechselt werden. Ähnlich ist allerdings der sehr bitter schmeckende Gallen-Röhrling (→ siehe hier), der das ganze Pilzgericht verderben kann.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Birkenpilz, Birken-Röhrling

Leccinum scabrum Raufußröhrlinge



Juni–Oktober

unter Birken

Hut 6–12(–15) cm

Hut halbkugelig, später polsterförmig, gelb-, hellgrau- bis dunkelbraun, Rand kaum überhängend; Haut glatt und kahl, feucht schmierig. **Röhren** 1–3 cm lang, kissenartig nach unten gewölbt, am Stiel tief ausgebuchtet, leicht vom Hutfleisch ablösbar, weißlich, später gräulich; Poren röhrenfarben, klein. **Sporenpulver** gelbbraun. **Stiel** 5–20 cm lang, schlank, nach oben verjüngt, jung weißlich, mit graubräunlichen, später schwärzlichen Schüppchen bedeckt, die im oberen Teil manchmal längsstreifig angeordnet sind. **Fleisch** jung fest, bald schwammig, im

Stiel faserig, weißlich, später grauweiß, mild. **Wert** jung guter Speisepilz.
Verwechslungen Kann mit anderen essbaren Raufußröhrlingen verwechselt werden.

Ungenießbarer Doppelgänger

Unter den Raufußröhrlingen gibt es keine Giftpilze. Unerfahrene Sammler können den Birkenpilz allerdings mit dem sehr bitteren, aber nicht giftigen Gallen-Röhrling (→ siehe hier) verwechseln.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Eichen-Rotkappe, Eichen-Raufuß

Leccinum quercinum Raufußröhrlinge



August–Oktober

Eichenwald

Hut 6–15(–20) cm

Hut jung halbkugelig, später polsterförmig, orangebraun, kastanienbraun, ziegelfarben; Haut feinfilzig, später glatt, am Rand etwas überstehend. **Röhren** bis 3 cm lang, am Stiel stark ausgebuchtet, weißlich bis blassbraun; Poren klein, weißlich später grau bis graugelblich, auf Druck bräunlich fleckend. **Sporenpulver** gelbbraun. **Stiel** bis 18 cm lang, 2–4 cm breit, schwach keulig, Schüppchen auf hellem Grund, anfangs weißlich, bald braunrot, dann schwärzend. **Fleisch** dick, weiß, im Schnitt schwach rosa bis grauviolett; Geruch und Geschmack angenehm.

Vorkommen vor allem in warmen Eichenwäldern. **Wert** guter Speisepilz.
Verwechslungen Kann mit anderen essbaren Raufußröhrlingen verwechselt werden.

Ungenießbarer Doppelgänger

Die Eichen-Rotkappe hat keinen giftigen Doppelgänger, sie kann jedoch mit dem bitteren Gallen-Röhrling (→ siehe hier) verwechselt werden. Typisch ist jedoch ihr Vorkommen in Eichenwäldern.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Ziegenlippe, Filziger Röhrling

Xerocomus subtomentosus Filzröhrlinge



Juni–Oktober

Laub- und Nadelwald

Hut 3–12 cm

Hut erst halbkugelig, dann gewölbt, fleischig, gelboliv, olivbraun; Haut samtig, feinfilzig, trocken, nicht abziehbar und kaum rissig. **Röhren** bis 1,5 cm lang, ausgebuchtet, leicht vom Hutfleisch lösbar, leuchtend gelb; Poren weit, eckig, dottergelb, alt gelblich grün, bei Druck nicht oder nur leicht blauend.

Sporenpulver olivbräunlich. **Stiel** 3–10 cm lang, schlank, oft verbogen, nach unten verjüngt, gelbbraunlich, feinkörnig-flockig, bräunlich gestreift. **Fleisch** jung fest, bald schwammig, weißlich, im Stiel gelblich, im Schnitt nicht oder nur wenig

blauend; Geruch unbedeutend; Geschmack mild. **Wert** Mischpilz.

Verwechslungen Die Ziegenlippe ist sehr veränderlich und leicht mit anderen Filzröhrlingen zu verwechseln.

Ungenießbarer Doppelgänger

Unter den Filzröhrlingen gibt es keinen Pilz, der giftig ist. Eine Verwechslung mit dem brennend scharfen Pfeffer-Röhrling ist jedoch möglich. Hier hilft eine kleine Geschmacksprobe den Unterschied zu erkennen!

essbare Röhrlinge und Porlinge

Sand-Röhrling

Suillus variegatus Schmierröhrlinge



Juli–November

unter Kiefern

Hut 5–15 cm

Hut jung halbkugelig, später breit gewölbt mit scharfem Rand, semmelfarben, braungelb, gelboliv; Haut nicht abziehbar, bei Feuchtigkeit schmierig, aber schnell trocknend, filzig, feinkörnig. **Röhren** 8–15 mm lang, meist am Stiel angewachsen, orangebräunlich später braunoliv; Poren gräulich oliv, jung sehr fein, etwas eckig, auf Druck schwach blauend. **Sporenpulver** olivbräunlich. **Stiel** bis 10 cm lang, voll, glatt, zur Basis leicht verdickt, gelbbraun, etwas heller als der Hut, an der Basis meist bräunlich, fein filzig überzogen. **Fleisch** dünn, gelblich, im Schnitt schwach bläulich verfärbend; Geruch säuerlich; Geschmack mild. **Wert** junge Pilze als

Mischpilze verwendbar. **Verwechslungen** Ähnliche Schmierröhrlinge sind alle essbar.

Ungenießbarer Doppelgänger

Verwechslungen mit giftigen Röhrlingen sind ziemlich ausgeschlossen. Es könnte allerdings der ungenießbare Pfeffer-Röhrling (→ siehe hier) ins Sammelgut geraten. Im Zweifel Geschmacksprobe durchführen!

essbare Röhrlinge und Porlinge

Hohlfuß-Röhrling, Hohlfuß-Schuppenröhrling

Boletinus cavipes Schuppenröhrlinge



Juni–Oktober

unter Lärchen

Hut 4–10(–15) cm

Hut anfangs kegelig-gewölbt, dann ausgebreitet, oft gebuckelt, zitronengelb bis rostbraun, Rand anfänglich mit dem Stiel durch einen Schleier verbunden, jung stark eingerollt mit weißen Velumresten; Haut weich, filzig schuppig. **Röhren** kurz, herablaufend, gelboliv; Poren blassgelb, alt oliv, länglich bis eckig. **Sporenpulver** gelboliv. **Stiel** 3–9 cm lang, zylindrisch, immer hohl, hutfarben mit bräunlichem, häutigem Ring. **Fleisch** dick, bald sehr weich, gelblich, nicht blauend; ohne besonderen Geruch und Geschmack. **Vorkommen** im Gebirge stellenweise

verbreitet, im Flachland selten. **Wert** mittelmäßiger Speisepilz. **Verwechslungen**
Der Hohlfuß-Röhrling ist an seinem hohlen Stiel und dem Vorkommen unter
Lärchen gut zu erkennen.

Ungenießbarer Doppelgänger

Kaum mit Giftpilzen verwechselbar. Der auf den ersten Blick ähnliche ungenießbare Pfeffer-Röhrling (→ siehe hier) hat keinen hohlen Stiel, schmeckt brennend scharf und ist nicht an Lärchen gebunden.

essbare Röhrlinge und Porlinge

Silber-Röhrling

Boletus fechtneri Dickröhrlinge



Juni–August

Buchenwald

Hut 4–15(–25) cm

Hut halbkugelig bis polsterförmig, jung fast weiß, silbergrau, alt graubräunlich; Haut matt, nicht schmierig. **Röhren** bis 2,5 cm lang, jung angewachsen, später ausgebuchtet, grünlich-gelb, alt oliv; Poren eng, rund bis eckig, jung zitronengelb, alt oliv, auf Druck blauend. **Sporenpulver** olivbraun. **Stiel** bis 15 cm lang, jung bauchig, später zylindrisch-keulig, zitronengelb, ab der Mitte mit undeutlichen, rötlichen Flecken. **Fleisch** jung fest, später weich, hellgelblich, im Hut im Schnitt blauend; Geruch unbedeutend; Geschmack mild. **Vorkommen** in wärmebegünstigten Buchenwäldern auf Kalk. **Wert** guter Speisepilz.

Verwechslungen Der Silber-Röhrling kann mit anderen gelbfleischigen Dickröhrlingen verwechselt werden.

Ungenießbarer Doppelgänger

Unter den gelbfleischigen Dickröhrlingen gibt es keine Giftpilze. Der auf den ersten Blick ähnliche Wurzelnde Bitter-Röhrling hat an der Stielbasis keine rötlichen Flecken, sein Fleisch schmeckt bitter (Geschmacksprobe machen!).