

ebook

50 Gourmet
Rezepte!

100 Pilze!

Sammeln, Bestimmen
und Zubereiten



sunbird images

sunbird

Impressum

Sunbird Images - Dr. Peter Mullen & Dr. Georg Pohland GbR
Kirchplatz 6
42489 Wülfrath
E-Mail: ebooks@sunbird.tv

100 Pilze! Sammeln, Bestimmen und Zubereiten

ISBN: 978-2-946074-11-3

Hrsg.: Dr. Peter Mullen, Dr. Georg Pohland

Layout: Guido Holzmann

Titelgestaltung: Thomas John & Dr. Peter Mullen

Titelfoto: Jack Russell Terrier: W. Schäfer / Sunbird Images

© 2015 Sunbird Images - Dr. Peter Mullen & Dr. Georg Pohland GbR

We create easy-to-use premium reference apps, ebooks as well as educating films explaining complicated things in an entertaining way. Guided by our passion and enthusiasm for nature we provide an outstanding experience to empower everyone to appreciate the natural environment.

Sunbird Images – We are biotainment

100 Pilze! Sammeln, Bestimmen und Zubereiten

Vielen Dank, dass Sie sich für das Sunbird Ratgeber E-Book „100 Pilze!“ entschieden haben! Dieses E-Book bietet Ihnen eine Reihe von wichtigen und interessanten Informationen zu den 100 häufigsten Pilzen in Deutschland, der Schweiz und Österreich. Außerdem finden sich zu jedem Pilz jeweils zwei hochqualitative Fotos! Eine Ausnahme sind der Grüne Knollenblätterpilz und der Wurzelnde Samtfußröbling, hier gibt es nur ein Foto, dafür aber seitenfüllend im Hochformat. Die Idee zu diesem E-Book stammt von leidenschaftlichen Pilzsammlern und Naturliebhabern und wurde von einem Team aus Biologen und Experten entwickelt. Durch den professionellen Ansatz dient dieses E-Book sowohl Experten als auch Laien als Nachschlagewerk und Ratgeber. Ziel dieses Buches ist es außerdem, das Wissen über unsere Pilze weiter zu vermehren sowie den Spaß an der Natur und am Sammeln von Pilzen zu fördern.

Dieses E-Book ist der ideale digitale Ratgeber für zu Hause und unterwegs! Finden Sie damit Ihren perfekten Begleiter. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg mit diesem E-Book.

Pilze – Eine besondere biologische Art

Pilze gehören zu den sogenannten eukaryotische Lebewesen. Dies bedeutet, dass die Zellen Mitochondrien und ein Skelett enthalten. Sie sind weder Pflanze, da sie kein Chlorophyll enthalten, noch Tier, da diese Zellwände haben, sondern bilden ein eigenständiges biologisches Reich: das der Pilze. Insgesamt gibt es über eine Million (!) Arten! Und damit wesentlich mehr Pilze als zum Beispiel Pflanzen.

Die botanische Bezeichnung für „Pilz“ lautet Fungus, was sich auch mit Schwamm übersetzen lässt. Dies ist wahrscheinlich auf die Eigenschaft mancher Pilze (Schwammpilze) zurück zu führen, sich mit Wasser voll zu saugen. Was wir allgemein allerdings als „Pilz“ bezeichnen ist lediglich der sichtbare Fruchtkörper, der aus dem Boden ragt. Der eigentliche Pilz besteht aus einem Geflecht aus dünnen Fäden, dem Mycel, die sich teilweise Kilometer weit unter der Bodenoberfläche ausbreiten können.

Für die Aufrechterhaltung des natürlichen Stoffkreislaufs spielen Pilze eine entscheidende Rolle: Mit ihren vielen Spurenelementen nähren sie nicht nur Pflanzen – meist leben sie sogar in Symbiose mit diesen – sondern bieten auch eine bedeutende Nahrungsquelle für Tiere.

Aber auch bei Menschen gelten Pilze als eine beliebte Speise, wenn nicht sogar als kulinarischer Hochgenuss. Zudem sind sie sehr gesund, denn sie enthalten viele wichtige Spurenelemente, Aminosäuren und Ballaststoffe bei wenig Fett. In der Chinesischen Medizin spielen Pilze zum Beispiel eine wichtige Rolle, da ihnen heilende und entgiftende Wirkung zugesprochen wird.

Pilze Sammeln, Bestimmen und Genießen

Pilze Sammeln ist ein wundervolles Hobby, welches viel Spaß machen kann. An der frischen Luft in der Natur werden die Pilze aufgelesen, anschließend bestimmt und dann zubereitet. Am allerbesten werden Pilze in einem Korb gesammelt; Jutetaschen oder gar Plastiktüten sind ungeeignet, da die Pilze dort zerquetschen und nicht richtig atmen können. Dann werden gute Speisepilze zu Un genießbaren, da sie so durch die beginnende Zersetzung Giftstoffe entwickeln! Am besten ist es, wenn eine Person den Korb trägt und der Pilzkundigste kontrolliert, welche Pilze in den Korb kommen und welche lieber gleich im Wald bleiben. So ist gewährleistet, dass einer den Überblick behält. Auch wenn es manchmal schwer fällt sollten Pilze, die unter Naturschutz stehen nicht aufgelesen werden. Zum Sammeln sollten die Pilze, wenn es sich um bekannte Arten handelt, mit dem Messer abgeschnitten werden, um das Mycel im Boden möglichst wenig zu stören.

Allein in Mitteleuropa gibt es rund 3000 (!) Großpilzarten und kein einziges Buch in dem alle Arten aufgeführt werden. Viele dieser Pilze sind allerdings kleine Vertreter, die zum Sammeln für den Verzehr ohnehin ungeeignet sind. Wer häufig Sammeln geht lernt schnell, dass die große Masse der gefundenen Pilze meist nur wenigen Arten angehören. Auf diese häufigen Pilze konzentriert sich daher die Artauswahl in diesem E-Book. Dabei sind alle wichtigen sehr giftigen und alle wichtigen Top-Speisepilze aufgeführt. Zur Bestimmung sind alle Aspekte wichtig, die denkbar sind: Der Standort, die Sammelzeit, das Substrat, welche Bäume sind in der Nähe und natürlich das Aussehen. Ein weiteres, wichtiges Merkmal ist der Geruch. Dieser kann sehr unterschiedlich sein, ist aber artspezifisch wenig variabel. Falls der Findling z.B. nach Anis riechen sollte, kann der Pilz auf wenige Arten eingegrenzt werden. In der Regel deuten mehlig-pilzige

Gerüche eher auf Ungenießbarkeit hin, ein duftender und würziger Geruch eher in Richtung Essbarkeit.



Frische Pilze sammeln ist ein Spaß für die ganze Familie.

Aber Achtung: Dies ist nur ein Merkmal von vielen! Allein wegen seines Geruches sollte der Pilz nicht im Speisetopf landen!

Ein zu identifizierender Pilz sollte als Ganzes aus der Erde herausgedreht werden, so dass der Fuß des Pilzes nicht beschädigt wird. Dieser liefert oft wertvolle Bestimmungsmerkmale. Leider sind Pilze je nach Region, Witterung und Alter sehr unterschiedlich, so dass ein und derselbe Pilz in Größe, Form und auch Färbung stark variieren kann. Das macht die sichere Bestimmung auch für den Profi

mitunter nicht einfach. Viele Arten, z.B. die große Gruppe der Täublinge (mehr als 150 Arten!) lassen sich optisch gar nicht voneinander unterscheiden. Hier helfen dann nur eine mikroskopische Analyse der Sporen und chemische Reagenzien, wie Eisensulfat oder Kaliumhydroxid, welche Farbreaktionen hervorrufen, um die Art sicher zu bestimmen. Falls der zu bestimmende Pilz zum Verzehr gesammelt wurde sollte er im Zweifel lieber zur Seite gelegt werden! Experimente sind hier nicht zu empfehlen.



Violetter Rötleritterling: Je nach Witterung und Wuchsort können Pilze sehr unterschiedlich aussehen.

Ganz wichtig ist das zu Rate ziehen von mehreren Pilzbüchern und auch Apps, um eine Auswahl an verschiedenen Abbildungen vor sich zu haben. Im Zweifel kann auch eine Pilzberatungsstelle aufgesucht werden.

Neben den zahlreichen schmackhaften Speisepilzen gibt es die große Masse der Ungenießbaren. Über deren Speisewert ist häufig wenig oder nichts bekannt, oder sie sind, ohne giftig zu sein, für den Verzehr ungeeignet, da sie bitter, zäh oder widerlich schmecken. Bekanntestes Beispiel ist der bitter schmeckende Gallenröhrling, welcher dem Steinpilz ähnelt, aber als kleiner Pilz

ein ganzes Mahl verderben kann. Die Symptome bei Vergiftungen können sich neben den klassischen Magen- und Darm-Beschwerden auch völlig anders äußern: Halluzinationen, Blutdruckabsenkung, oder plötzliches Nierenversagen. Die Inhaltsstoffe vieler Pilze sind Gegenstand aktueller Forschung und vielfach noch unbekannt.

Manche Arten, die eigentlich als essbar bezeichnet werden, können bei manchen Personen zu schweren allergischen Reaktionen führen, von anderen werden sie dagegen ohne Probleme vertragen. Dabei ist die genaue Ursache der vergiftungsähnlichen Symptome noch weitgehend unbekannt. So kann es sein, dass ein Mischpilzgericht von fünf Personen hervorragend vertragen wird, die sechste Person aber mit schweren Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen ans Bett gefesselt ist. Bei einer klassischen Vergiftung müssten alle Personen mit den gleichen Symptomen rechnen. Da sich bei einem Pilzmahl die Inhaltsstoffe gleichmäßig im Gericht verteilen, ist es meist unerheblich, wer den Giftpilz letztendlich verzehrt.

Auf Pilzarten, von denen bekannt ist, dass sie allergische Reaktionen bei manchen Personen auslösen können, in diesem E-Book unter der Sektion „Essbarkeit“ gesondert hingewiesen.



Der Gallenröhrling (linkes Bild) ähnelt dem Steinpilz (rechtes Bild), ist aber so bitter, dass er ein ganzes Mahl verderben kann.

Zu diesem E-Book

Zur Auswahl der in diesem E-Book vorgestellten Pilze

Dieser elektronische Naturführer beinhaltet die häufigsten und auffälligsten 100 Pilzarten Europas. Insgesamt sind die Pilze mit 198 Bildern illustriert, um ein sicheres Bestimmen zu ermöglichen. Dazu trägt auch bei, dass die Fotos die Pilze in ihrer natürlichen Umgebung abgelichtet zeigen. Der Bestimmungsschlüssel gliedert alle Pilze in bestimmte, auch für den Laien leicht zu unterscheidende Gruppen ein.

Aufbau und Anwendung dieses E-Books

Dieses E-Book wurde von erfahrenen Biologen und Pilzsammlern konzipiert und gestaltet. Dank des Einsatzes von renommierten Designern und professionellen Konzeptgestaltern ist die Bedienung für jedermann spielerisch einfach und die Handhabung intuitiv.

Besonders ist der speziell entwickelte Bestimmungsschlüssel, der eine einfache Identifikation der Pilze im Buch ermöglicht. So ist die Reihenfolge der Pilze im Buch nach Gruppen sortiert, die Pilze zusammenfasst, die für den Laien ähnlich aussehen. Die Arten in den einzelnen Gruppen können miteinander verwandt sein, müssen es aber nicht. Die Namen der Gruppen sind in einem

grün unterlegten Feld rechts oben in der Ecke aufgeführt, so dass die gesuchten Arten schnell gefunden werden können. Den Anfang machen die Röhrlinge, da zu dieser Gruppierung keine tödlich giftigen Pilze gehören. Weitere Gruppierungen sind z.B. Lamellenpilze mit verschiedenen Standorten, Korallen- oder Keulenpilze, Pilze mit Lamellen oder Leisten, und sonstige Pilze mit und ohne Stiel. Des Weiteren wurden für schnelle Identifikationsmöglichkeiten auch Gruppen für Pilze mit besonderen Eigenschaften gebildet (s. folgende Fotos).



Für eine schnelle Identifikation wurden die Pilze in einfach zu bestimmende Gruppen unterteilt, wie z.B. „Im Alter schwarz zerlaufende Lamellenpilze“ (linkes Foto) oder „Korallenpilze“ (rechtes Foto).

Auf der gesamten linken Seite finden Sie eine Fülle von wesentlichen Informationen z.B. zur Taxonomie, zu besonderen Merkmalen und zur Verbreitung der Pilze und natürlich zur Essbarkeit und zu Verwechslungsmöglichkeiten. Auch wird der Naturschutz nicht außer Acht gelassen, indem bei entsprechenden Pilzen darauf hingewiesen wird, dass sie unter Schutz stehen und nicht bzw. nur bis zu einer bestimmten Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden dürfen. Unter dem Punkt Genießbarkeit befinden sich auch Angaben zu Eigenschaften beim Kochen, Inhaltsstoffen sowie allergischen Unverträglichkeitsreaktionen.

Zu den umfangreichen Daten und Informationen gehören übersichtliche Kurzangaben zu:

- Deutschem und lateinischem Name
- Kurzinformationen mit den wesentlichsten Charakteristika
- Weiteren deutschen Namen (Synonyme unter denen die Pilze auch bekannt sind)
- Taxonomischer Bezeichnung
- Familienname in Deutsch und Latein
- Merkmalen, die die Pilze charakterisieren
- Sporenfarbe
- Verbreitung, Ökologie und Schutzstatus
- Verwechslungsmöglichkeiten
- Essbarkeit

Die Fotos, die zu jedem (!) Pilz gezeigt werden, bieten zudem wertvolle Hinweise zum Aussehen. Dabei wurde bei diesem Buch darauf geachtet, dass die Fotos die Pilze in ihrer natürlichen Umgebung zeigen. Dies ist besonders wichtig für die Unterscheidung von ähnlich aussehenden Arten.



Dieses E-Book bietet naturgetreue Fotos und wichtige Informationen, um auf Verwechslungsmöglichkeiten aufmerksam zu machen, wie z.B. beim essbaren Wiesenchampignon und dem tödlich giftigen Knollenblätterpilz.

Weitere Besonderheiten und Eigenschaften dieses Buches

Von wesentlicher Hilfe für eine schnelle und übersichtliche Suche sind die speziell entwickelten Piktogramme, die als Wegweiser für jeden Pilz auf der linken Seite zu finden sind:

Zusätzlich zu den Piktogrammen helfen die naturgetreuen Fotos bei der Identifikation der Pilze.



1x Messer und Gabel: Pilz ist zwar essbar, gilt aber als minderwertiger Speisepilz. Er eignet sich aufgrund des schwachen Geschmacks oder z.B. der Konsistenz nur für Mischpilzgerichte, wie z.B. der Zitronentäubling.



2x Messer und Gabel: Hierbei handelt es sich um hervorragende Speisepilze, die alleine ein komplettes Gericht ausmachen, also z.B. Steinpilze.



Durchgestrichene Messer und Gabel bedeuten, dass der Pilz zwar nicht giftig, aber ungenießbar ist, da sie oft zäh und bitter im Geschmack sind, wie z.B. der Gallenröhrling. Schon ein einzelner Pilz kann das gesamte Pilzgericht verderben.



Ein Totenkopf-Symbol signalisiert, dass der Pilz zwar giftig, aber nicht tödlich giftig ist. Vergiftungserscheinungen sind z.B. Durchfall und Erbrechen. Ein Beispiel ist der Birkenreizker.



Zwei Totenkopf-Symbole bedeuten, dass der Pilz tödlich giftig ist, wie z.B. der Frühlingsknollenblätterpilz oder der Pantherpilz.

Außerdem in diesem E-Book

Dieses E-Book bietet eine Besonderheit: Zu allen essbaren Pilzen gibt es eine Auswahl von insgesamt 50 leckeren Rezepten. Diese wurden vom renommierten Gourmetkoch Dr. Pohland eigens für dieses E-Book angefertigt. Die Rezepte können in einer Liste durchstöbert werden und sind zusätzlich den einzelnen Pilzarten zugeordnet. Zu den minderwertigen Speisepilzen sind Mischpilzrezepte zugeordnet. Durch Tippen auf das Rezept Symbol gelangen Sie automatisch zur Rezeptliste. Alle Rezepte finden Sie als Sammlung auch im Anhang.



Durch Tippen auf das Rezept Symbol gelangen Sie automatisch zum entsprechenden Rezept.

Was tun bei Vergiftungen

Zunächst einmal sollte die Ruhe bewahrt werden, denn nur wenige Pilze sind wirklich potentiell tödlich giftig. Um aber eine mögliche Knollenblätterpilz-Vergiftung ausschließen zu können, sollte bei Vergiftungsanzeichen besser gleich ein Arzt konsultiert werden. Dabei spielt es bei einer Pilzmahlzeit bei mehreren Personen keine Rolle wer den giftigen Pilz verzehrt hat, leider hat die ganze Runde dann das Nachsehen. Das Gift verteilt sich nämlich gleichmäßig im Gericht. Die meisten Vergiftungen zeigen sich schon durch Übelkeit und Erbrechen nach ca. einer halben Stunde in selteneren Fällen erst nach einigen Stunden oder noch später. Wenn vorhanden, dann kann Aktivkohle gegeben werden und falls nicht schon geschehen Erbrechen ausgelöst werden.

Hier die Giftnotrufzentralen in Deutschland, Österreich und in der Schweiz:

Berlin: +49 (0)3019240

München: +49(0)8919240

Göttingen: +49(0)55119240

Wien: +43(0)1404002222

Zürich: +41(0)442515151



Der Birkenreizker (linkes Foto) ist zwar giftig, aber nicht tödlich giftig wie der Frühlingsknollenblätterpilz (rechtes Foto).

Haftungsausschluss

Die Texte sowie alle Angaben zur Essbarkeit in diesem E-Book wurden von erfahrenen Biologen verfasst und überprüft. Die Autoren sowie die Mullen & Pohland GbR können jedoch keine Haftung für etwaige Fehler sowie Unverträglichkeitsreaktionen nach dem Pilzverzehr bei Personen übernehmen. Daher handelt der Sammler immer auf eigene Verantwortung. Alle als essbar deklarierten Pilze gelten nur als solche in gutem Zustand (nicht durchwurmt) und dann in genügend erhitztem Zustand. Roh sind viele Pilze nicht nur ungenießbar sondern giftig, da bestimmte Giftstoffe durch Hitze zerstört werden. Um auf Nummer sicher zu gehen empfehlen die Autoren einen Pilzsachverständigen zu konsultieren oder zumindest weitere Literatur zur exakten Bestimmung zu Rate zu ziehen.

Inhaltsverzeichnis

Sandröhrling
Butterpilz
Goldröhrling
Ziegenlippe
Rotfußröhrling
Flockenstieliger Hexenröhrling
Satansröhrling
Schönfußröhrling
Maronenröhrling
Steinpilz
Gallenröhrling
Birkenpilz
Heiderotkappe
Kuhröhrling
Klebriger Hörnling
Gemeine Kammkoralle
Krause Glucke
Riesenchampignon
Wiesenchampignon
Karbolchampignon
Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Frühlingsknollenblätterpilz
Grüner Knollenblätterpilz

Gelber Knollenblätterpilz
Grauer Wulstling
Pantherpilz
Perlpilz
Riesenschirmpilz
Safranschirmling
Amiant-Körnchenschirmling
Honiggelber Hallimasch
Rauchblättriger Schwefelkopf
Grünblättriger Schwefelkopf
Wurzelnder Samtfußrübling
Stockschwämmchen
Gifthäubling
Wässriger Mürbling
Geselliger Glöckchennabeling
Herber Zwergknäueling
Glimmertintling
Rehbrauner Dachpilz
Goldfellschüppling
Buchenschleimrübling
Austernseitling
Fliegenpilz
Speitäubling
Violetter Rötelritterling
Rasiger Purpurschneckling
Grünspanträuschling
Echter Reizker

Lachsreizker
Fichtenreizker
Birkenreizker
Violetter Lacktrichterling
Rosa Rettichhelmling
Gemeiner Rettichhelmling
Pfifferling
Trompetenpfifferling
Mentholtäubling
Frauentäubling
Dickblättriger Schwarztäubling
Zitronentäubling
Grubiger Weißtannenmilchling
Flaumiger Birkenmilchling
Kahler Krempling
Fuchsiger Röteltrichterling
Mönchskopf
Nebelkappe
Riesen-Krempentrichterling
Grüner Anistrichterling
Schopftintling
Würziger Schleimkopf
Grauhäutiger Scheidenstreifling
Orangeblättriger Zimthautkopf
Bräunender Fälbling
Spitzkegeliger Kahlkopf
Speisemorchel

Spitzmorchel
Giftlorchel
Stinkmorchel
Gemeiner Ohrlöffelstacheling
Semmelstoppelpilz
Habichtspilz
Flaschenstäubling
Beutelstäubling
Nadelhäubchenpilz
Dickschaliger Kartoffelbovist
Riesenbovist
Halskrausen-Erdstern
Tintenfischpilz
Orangeroter Becherling
Judasohr
Gemeiner Tiegelteuerling
Birkenporling
Fichtenporling
Schmetterlingstramete
Schwefelporling
Blutmilchpilz
Birnenstäubling
Tannenstachelbart

Sandröhrling

Suillus variegatus



Kurzinformation

Der braungelbe Hut des Sandröhrlings ist filzig und leicht schuppig. Die Röhren sind charakteristisch dunkelrot-bräunlich gefärbt. Die Huthaut lässt sich nicht ablösen.

Abteilung

Ständerpilze, Basidiomycota

Familie

Schmierröhrlingsverwandte, Suillaceae

Merkmale

Der Hut des Sandröhrlings ist zunächst halbkugelig, dann breit gewölbt mit einer Breite von 5 bis 15 cm und zeichnet sich durch einen scharfen Rand aus. Die Huthaut ist braungelb bis gelboliv gefärbt und kann nicht abgezogen werden. Sie ist filzig, trägt einige Schuppen und wird bei Feuchtigkeit schmierig. Die bräunlichen Röhren münden in leicht eckigen gräulicholiven Poren, welche bei Druck bläulich anlaufen. Die Röhren sind meist am glatten gelbbraunen Stiel angewachsen, welcher filzig überzogen und an der Basis verdickt ist. Das gelbliche Fleisch gibt einen säuerlichen Geruch ab.

Sporenfarbe

Grauliv

Verbreitung, Ökologie und Schutzstatus

Der Sandröhrling ist zwischen Juli und Oktober vornehmlich unter Kiefern zu finden.

Verwechslungsmöglichkeiten

Der Pilz ähnelt einigen anderen Röhrlingen. Da diese ungiftig sind, droht allerdings keine Vergiftungsgefahr.

Essbarkeit

Die mild schmeckenden Sandröhrlinge sind essbar, zählen allerdings zu den minderwertigen Speisepilzen. Meist werden sie als Mischpilze genutzt.

essbar



Ein kleinerer Röhrling mit Sandfarbenem Hut



Bei Druck laufen die gräulich-braunen Poren blau an

Butterpilz

Suillus luteus



Kurzinformation

Den dunkel- bis gelbrotbraunen Butterpilz zeichnet ein weiß bis violettbrauner häutiger Ring aus. Oberhalb dieses Rings ist der Stiel bräunlich punktiert.

Weitere Deutsche Namen

Butterröhrling

Abteilung

Ständerpilze, Basidiomycota

Familie

Schmierröhrlingsverwandte, Suillaceae

Merkmale

Der Hut ist erst halbkugelig, dann ausgebreitet und erreicht eine Breite von 5 bis 12 cm. Die meist schokoladenbraune Huthaut ist bei jungen Pilzen schleimig und lässt sich leicht abziehen. Bei diesen Pilzen ist der Rand zudem noch eingerollt und mit dem Stiel durch einen Schleier verbunden. Die goldgelben Röhren münden in kleinen eckigen Poren und sind am kurzen gelblichen Stiel angewachsen. Im oberen Bereich ist der Stiel mit

bräunlichen Drüsen gespickt. Zudem trägt er einen weiten häutigen Ring, welcher erst weiß, dann violettbraun gefärbt ist. Das zarte und saftige gelblichweiße Fleisch riecht nach Obst und schmeckt mild und säuerlich. Das Sporenpulver ist braun bis ockerfarben.

Sporenfarbe

Braun

Verbreitung, Ökologie und Schutzstatus

Den Butterpilz findet man zwischen Juni und Oktober unter Kiefern.

Verwechslungsmöglichkeiten

Pilzsammler können aufatmen, da der Butterpilz keine giftigen Doppelgänger besitzt.

Essbarkeit

Er ist essbar und gilt als leckerer Speisepilz. Bei manchen Menschen kann er allerdings allergische Reaktionen auslösen.

essbar



Oberhalb des Rings finden sich bräunliche Drüsen im Stiel



Butterpilze riechen nach Obst, schmecken aber auch säuerlich

Goldröhrling

Suillus grevillei



Kurzinformation

Der Hut sowie die Poren des Goldröhrlings sind goldbraun gefärbt und bei Nässe von einer Schleimschicht bedeckt. Seinen Stiel ziert ein häutiger Ring.

Weitere Deutsche Namen

Goldgelber Lärchenröhrling

Abteilung

Ständerpilze, Basidiomycota

Familie

Schmierröhrlingsverwandte, Suillaceae

Merkmale

Der flach gewölbte Hut des Goldröhrlings ist zwischen 5 und 15 cm breit und ist von einer goldbraunen Huthaut überzogen, welche sich leicht entfernen lässt. Bei feuchtem Wetter wird diese Haut von einer Schleimschicht bedeckt. Die eingerollten Ränder zieren Schleierreste. Auch die Röhren sind wie der Stiel gelblich gefärbt. Der Stiel ist 6 bis 12 cm lang und trägt einen häutigen Ring. Unterhalb dieses Ringes ist der Stiel bräunlich gefasert. Das

ebenfalls gelbliche Fleisch ist in der Regel weich und riecht nur sehr schwach.

Sporenfarbe

Rostbraun

Verbreitung, Ökologie und Schutzstatus

Der Pilz wächst von Juni bis Oktober im Schutz von Lärchen.

Verwechslungsmöglichkeiten

Der Goldröhrling gleicht gelbhütigen Exemplaren des essbaren Butterpilzes. Eine Verwechslung mit giftigen Pilzarten ist nicht möglich.

Essbarkeit

Der mild schmeckende Goldröhrling ist essbar. Es empfiehlt sich, die schleimige Huthaut bereits beim Sammeln abzuziehen.

essbar



Namengebend ist der goldene Hut