

# Der Falbe Weichritterling

Existiert neben dem Falben Weichritterling *Melanoleuca cognata* (Fr. 1838) KONR. & MAUBL. 1926 noch die Varietät *Melanoleuca cognata* var. *robusta* (Lge. 1935) Kühner .....?  
.... fragt Dr. Holger Fischer, Krugbrink 4, 37699 Fürstenberg

Selbst nach jahrelangem, intensiven Pilzstudium stößt der Pilzfreund regelmäßig auf Pilzgattungen, die ihm besonders viel Kopfzerbrechen bereiten. Dazu zählen die Weichritterlinge aus der Gattung *Melanoleuca*. Morphologisch stehen die Weichritterlinge mit ihrer kräftigen, „ritterlingsartigen“ Gestalt zwischen den eigentlichen Ritterlingen (*Tricholoma*) und den Rüblingen (*Collybia*), an die das „rüblingsartige“ Fleisch erinnert. Hat man die Möglichkeit, die Sporen unter dem Mikroskop näher zu untersuchen, so läßt sich ein Weichritterling mit seiner auffällig warzigen Sporenoberfläche sicher gegenüber *Tricholoma* und *Collybia* abgrenzen. Darüber hinaus färbt sich die Ornamentstruktur der Sporen in Melzers Reagenz. Demgegenüber sind die Sporen von Ritterlingen und Rüblingen inamyloid, zeigen also bei Kontakt mit Melzers Reagenz keinerlei Farbänderung.

Eine Bestimmung der einzelnen Weichritterlings-Arten vor Ort ist dagegen nicht ganz leicht. Am deutlichsten läßt sich wohl der Falbe Weichritterling *Melanoleuca cognata* gegenüber anderen *Melanoleuca*-Arten typisieren. Nach meiner Erfahrung erscheint der Falbe Weichritterling nicht sehr häufig, in reinen Laubwäldern ist er augenscheinlich sogar recht selten. Demgegenüber fruchtet er zerstreut und oft auch gesellig auf Haufen von Nadelholz-

Hobelspänen oder Rindenmulch von Nadelhölzern.

Charakteristisch sind die Ocker-Schattierungen der Huthaut sowie der älteren Blätter. Der Pilz ist allerdings hygrophan, so daß bei feuchter Witterung Brauntöne überwiegen können. Für den Stiel wird bisweilen ähnliches angegeben. Die abgebildeten Exemplare aus dem Ostharz (Forstamt Wippra) zeigen entlang des gesamten Stiels trotz feuchter Witterung auffallend weißliche Farbe. Die Blätter sind cremefarben, ausgebuchtet, ganzrandig und sehr gedrängt. Die abgebildeten Weichritterlinge standen in großer Zahl auf Fichtenmulch entlang eines schattigen Waldweges. Die Fichten wurden im Vorjahr geschält und 1998 erschienen die Pilze auf den

den zusammenge-schobenen Haufen in drei Wel-



Sporen  
Zeichn.: W.Fischer



Foto: red.



eßbar

len: April/Mai, August und Oktober/November. Kühner grenzt nun eine eigene Varietät ab: *Melanoleuca cognata* var. *robusta*. Dieselbe soll sich durch dunkelbraunen Hut und Fruktifikation im Herbst von der typischen Form unterscheiden.

Nach den Funden im Ostharz bin ich unsicher, ob die Existenz dieser Abart weiter als gesichert angesehen werden kann. Erstens steht außer Zweifel, daß die Fruchtkörper im Frühjahr, Sommer und Herbst alle dem gleichen Myzel entspringen. Für die typische Form

*Melanoleuca cognata* wird in der Pilzliteratur, die eine später im Jahr fruchtende Abart rechtefertigt, die Erscheinungszeit auf April bis Mai beschränkt. Zweitens fielen im Harz bereits die Frühjahrsexemplare durch vergleichsweise dunkle Huthaut auf. Offensichtlich spielt hierbei die Witterung eine entscheidende Rolle. Nach ergiebigen Niederschlägen im Frühling waren auch die Ostharzer Weichritterlinge relativ dunkel auf der Hutoberseite. Bei anhaltend feuchter Witterung unterschieden sich auch die später im Jahr fruchtenden Exemplare nicht von den Frühjahrs-Weichritterlingen.

---

## Cognacpilze

250 g Frühlings-Weichritterlinge *Melanoleuca cognata* in Scheibchen schneiden und in 20 g Butter, in der zuvor ein wenig Petersilie angebraten wurde, in der Pfanne bei etwas geöffnetem Deckel gar schmoren, bis alles Wasser verdampft ist. Mit einem Gläschen angewärmtem Cognac übergießen und sofort flambieren. Nach dem Abbrennen nur mit etwas Salz abschmecken. Nach Wunsch mit einem Klecks saurer Sahne und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreut sofort servieren. Reicht mit einem Scheibchen französischem Flûte als kleine Vorspeise für 2 Personen.

