Über Graue Ritterlinge
und ihren kulinarischen Wert

Mit diesem Beitrag wird ei
startet, die vornehmlich de
den gewidmet ist. Der The
vielfältig, aber willkürlich zu
So sollen z.B. Pilzgruppen b
den, die auffällige Gemeins
sen, wie z.B. eine gemeins
gelb, grün oder violett) ode
Geruch (etwa nach Mehl o
würz). Dabei sind Gattung
gehörigkeiten nachrangig.
Der Schwerpunkt der Beiträ
gen der Genießbarkeit ode
Unbekömmlichkeit befasse
wechslungsmöglichkeiten und nicht zuletzt mit der kulinarischen Verwendung der vorgestellten Arten.

Mausgrauer Erdritterling *Tricholoma myomyces*
Tafel 21 a aus Lange: Flora Agaricina Danica
f Beringter Ritterling *Tricholoma cingulatum*
Foto: F. Kasparek
beide essbar

Zu den Pilzen, die auch für einen Fachmann nicht immer leicht auseinander zu halten sind, gehören grauhütige Ritterlinge, auch als Erdritterlinge im weitesten Sinn bezeichnet. Von ihnen sind einige essbar und sogar sehr wohlschmeckend, andere giftig oder ungenießbar.
Die Gruppe der Ritterlinge mit grauen Hutfarben und mattem, oft ± schuppigem Hut umfasst ca 30 Arten, von denen etwa die Hälfte hier zu Lande als häufig bis verbreitet gelten und ± gut bekannt sind.

Ein ganz besonderes Merkmal zeichnet den Beringten Ritterling Tricholoma cingulatum aus: Wie der Name besagt, hat er einen deutlichen Ring im oberen Stieldrittel. Er ist ein strenger Weidenbegleiter und daher in Auen, an weidengesäumten, grasigen oder schottrigen Wegen und an lichten Waldrändern zu finden. Auch wenn seine Verbreitung lückenhaft scheint und er keineswegs in allen Jahren gefunden wird, fruktifiziert er an seinem Standort oft in großen Mengen. Auch scheinen seine Bodenansprüche nicht besonders hoch zu sein, wenngleich er einen gewissen Kalkanteil (Schotter) liebt.
Sein Speisewert ist eher mittelmäßig, da ihm ein ausgeprägtes Eigenaroma fehlt.

Der Ring, der ja dem Beringten Ritterling seinen Namen gibt, ist nichts anderes als ein Velum, das die Lamellen des jungen Pilzes schützt und bei der Streckung aufreißt. Nur wenige Ritterlinge haben dieses Merkmal, die überwiegende Mehrzahl der Arten wird nackt (*gymnocarp*) geboren. Zu den Arten mit Velum zählt auch der Mausgraue Erdritterling *T. myomyces*, der mit dem Beringten Ritterling nah verwandt ist. Bei ihm bilden die Velumresten keine Ringzone, sondern bleiben eine Weile als feine Fasern am Hutrand erkennbar. Er ist ebenfalls ein Mykorrhizapartner der Weide, kann aber auch mit Kiefern und anderen Baumarten eine Symbiose eingehen. Er wächst besonders gern auf sandigen, armen Böden. Im Gegensatz zu den Literaturangaben, wonach der Pilz fixierte Dünen bevorzugen soll, ist in Krieglsteiners Verbreitungsatlas kein einziger Fundpunkt an Deutschlands Küsten....
Es könnte natürlich sein, dass die Art mit der folgenden verwechselt wird, insbesondere dann, wenn keine jungen Fruchtkörper zur Verfügung stehen, an denen das Velum zu beobachten wäre. Für kulinarische Zwecke wäre das bedeutungslos, denn sowohl *T. myomyces* als auch *T. terreum* munden ausgezeichnet.

Der Gemeine Erdritterling *Tricholoma terreum* ist ein strenger Kiefernbegleiter auf allen möglichen Böden, der oft bis weit in den Dezember hinein, oft individuenreich, erscheint. Meldungen, wonach er auch bei Fichten und im Laubwald wachsen soll, können nicht bestätigt werden: Immer wenn dieser Ritterling an solchen

Gemeiner Erdritterling *Tricholoma terreum* *Foto: Fredi Kasparek* **essbar**

Standorten wuchs, war eine eingestreute Kiefer in der Nähe. Wie die vorhergehende Art hat der Gemeine Erdritterling einen unbedeutenden Geruch und Geschmack. Zubereitet gehört er - wie die vorhergehende Art zu den wohlschmeckendsten Pilzen der hier behandelten Gruppe.

In der Regel wesentlich größer (8 - 12 cm ø) und kräftiger und viel dunkler grobschuppig ist der Schwarzschuppige Erdritterling *T. atrosquamosum*. Er wirkt im Ganzen düsterer und kompakter, hat dazu noch schwärzliche Schüppchen im oberen Stieldrittel und eine schwarz punktierte Lamellenschneide. Der essbare Pilz (ich hatte leider noch keine Gelegenheit ihn zu kosten) zeichnet sich darüber hinaus durch einen pfeffrig-fruchtigen Geruch aus. Seine bevorzugten Standorte sind Fichtenwälder auf Kalkboden, vornehmlich in gebirgigen Gegenden und dort

Spitzgebuckelter Ritterling *Tricholoma argyraceum var. inocybeoides*. Gefunden in Saarbrücken auf dem Friedhof St. Johann unter Linde **essbar**
Schwarzschuppiger Ritterling *Tricholoma atrosquamosum*
Foto: F. Kasparek **essbar**

bis zur Baumgrenze aufsteigend. In der Ebene ist er selten. Manche Fachleute unterscheiden eine weitere Art: Den Schuppenstieligen Erd-Ritterling *T. squarrulosum* und führen z.T. einen erbitterten Streit um die Merkmale der beiden Taxa. Ich erspare mir den Stress und schließe mich denen an, die sich *T. atrosquamosum* als Sammelart begnügen.

Eine Gruppe von Erdritterlingen zeichnet sich durch verfärbendes Fleisch aus. Der häufigste von ihnen dürfte der Gilbende Erdritterling *Tricholoma argyraceum* (früher *T. scalpturatum*) sein. Aus meiner Anfängerzeit kann ich mich noch gut erinnern, ihn oft nicht sofort erkannt zu haben, da das Gilben nur verzögert einsetzt. Die Art ist denkbar anspruchslos in

Beide Fotos dieser Seite:
Gilbender Erd-Ritterling
Tricholoma argyraceum
Foto d: F. Kasparek
Auf dem oberen Foto sind schön die habituellen Übergänge zu den beiden Unterarten zu sehen.

der Auswahl ihrer Mykorrhizapartner und ihres Substrates: Man kann sie unter Birken im Park ebenso finden wie im Laub- und Nadelwald, an Straßen- Weg- und Waldrändern oder im Gebüsch. Oft sind die Fruchtkörper sehr zahlreich und standorttreu. Der Gilbende Erdritterling kommt sowohl in der Ebene als auch im Gebirge vor und kann bis zu 2500 müNN aufsteigen. Er riecht nach Mehl und hat - den Speisewert betreffend - eher eine mittelmäßige Qualität.

Durch sein Gilben und seinen Mehlgeruch ist dieser Erdritterling von allen anderen Verwandten gut zu unterscheiden. Verwechslungsgefahr besteht indes nur mit den verwandten Taxa, die zeitweilig als eigene Arten geführt wurden, heute aber wegen ihrer fließenden Merkmalsübergänge auf Varietätenebene herabgestuft wurden: Der Weiße Erdritterling *T. albidum* und der Spitzgebuckelte Erdritterling *T. inocybeoides*. Für Speisepilzsammler ist das ohne Belang.

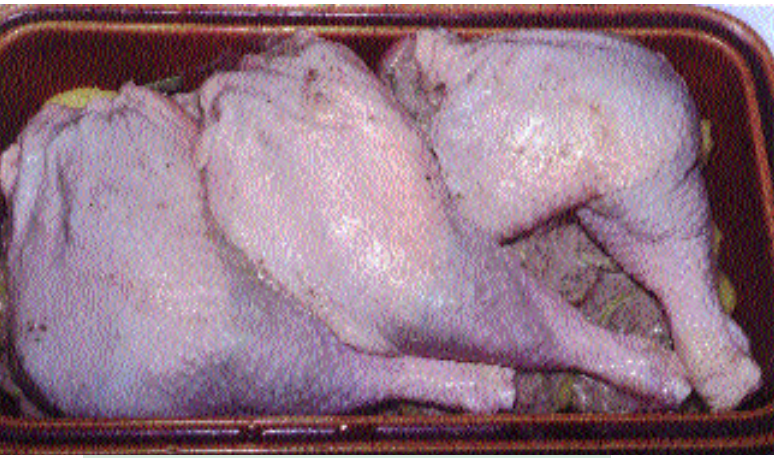
Eine weitere Art mit verfärbendem Fleisch ist der Rötende Erd-Ritterling *Tricholoma* orirubens. Sein Fleisch verfärbt genau so zögerlich wie das des vorher gehenden Ritterlings, aber nicht gelb, sondern rosarot. Er wächst vornehmlich im Buchen- und Fichtenwald auf Kalkboden und meidet magere, sandige Böden. Die Stielbasis der Fruchtkörper wird mit zunehmendem Alter oft grün- oder blaufleckig. Über seinen Geruch gibt es widersprüchliche Angaben: Die Palette reicht von mehl- bis obstartig-aromatisch. Ich selbst habe einen leichten Mehlgeruch wahrgenommen. Marcel Bon beschrieb als eigenständige Art einen *T. basirubens*, der sich dadurch unterscheidet, dass er sich nur an der Stielbasis rötlich verfärbt. Dieses Taxon wird von den meisten anderen Autoren aber nicht als eigenständige Art anerkannt, sondern als Varietät zu *T. orirubens* betrachtet.

Verwechslungen wären denkbar mit dem Schwarzschuppigen Ritterling, entweder dann, wenn die Verfärbung des Fleisches noch nicht eingesetzt hat, oder, was aus der Literatur hervor geht, wenn letzterer durch Bakterienbefall rosa verfärbt ist. In diesem Fall hilft ein Test mit einem Tropfen Formalinlösung: Der färbt das Fleisch der Stielbasis bei *T. orirubens* sofort rot. Für die Küche ist das ohne Belang, denn alle die vorgenannten Arten und Varietäten sind essbar, wenn sie auch keinen Highlights in der Haute cuisine darstellen. Formalingetränkte Stielbasen sollten Sie aber abschneiden ;-).

Rötender Erdritterling *Tricholoma orirubens* Foto: Fredi Kasparek **essbar nach versch. Literatur**
Andere bezeichnen ihn hingegen als **ungenießbar**. Ein Eigenversuch erwies sich als unschädlich

Schärflicher Ritterling *Tricholoma sciodes* Foto: Kasparek
Brennender Ritterling *Tricholoma virgatum* Foto: Kasparek
beide ungenießbar (die Pilze natürlich, nicht der Fredi)

Nun, schlussendlich, zum nichtkulinarischen Teil:
Ein Ritterling, der zwar nicht giftig ist, aber wegen seines scharfen und bitteren Geschmacks nicht für die Pfanne taugt, ist der Schärfliche Ritterling *Tricholoma sciodes*. Der kleine bis mittelgroße Ritterling wächst im Buchenwald, gerne auf kalkhaltigen oder wenigstens basischen Böden. Seine besonderen Kennzeichen, neben dem scharfen Geschmack, sind die Lamellen, die im Alter einen rosa Ton annehmen und deren Schneiden zunehmend schwarzflockig werden. Seine Huthaut ist zunächst radialfaserig, glatt und seidig glänzend, reißt aber im Alter auf und wird zunehmend schürfelig bis kleinschuppig.
Ein weiterer Vertreter die-



Stramme Ritterschenkel

Aus 1 Eßl. Magerquark, 1 Kl. Stange feingescheibeltem Lauch, Petersilie, 1 Ei, 1 Eßl. Ritterlingspulver, 2 Eßl getrockneten und eingeweichten oder (besser) zwei Handvoll frischen, zerkleinerten Erdritterlingen, Salz und Pfeffer und einem eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen eine dicke Paste kneten. Diese löffelweise unter die am Rückenansatz gelöste Haut von 3 - 4 Hähnchenschenkeln geben und gut verteilen, möglichst so, dass die Füllung nicht an unpassender Stelle wieder herausquillt.
Den Boden einer passenden flachen Auflaufform sparsam einfetten und mit einer Lage dünn geschnittener roher Kartoffelscheiben belegen. Darauf evtl. Reste der Füllung verteilen. Mit 100 ml süßer Sahne übergießen. Darauf die Hähnchenschenkel legen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 30 Min. bei 150 Grad garen, dabei in den letzten 10 Minuten mehrmals mit Butter und/oder mit dem Bratensatz bepinseln.

ser nur wenige Arten umfassenden Gruppe ist der Brennende Ritterling *Tricholoma virgatum*. Er ist schlanker und hochbeiniger, hat meistens einen deutlicher spitzbuckligen Hut, eine abrupt abgeflachte Stielbasis, niemals rosa Lamellen und wächst ausschließlich im Nadelwald.
Fachleute kennen und unterscheiden noch eine dritte Art mit eher bitterem als scharfem Fleisch, die ebenfalls im Kalkbuchenwald wächst: Den Bitteren Buchen-Ritterling *T. bresadolianum*, den ich leider nicht kenne.

Bleibt zum Schluss noch der berüchtigtste aller Ritterlinge, der ebenfalls in die Gruppe der Erdritterlinge gehört: Der Tiger-Ritterling *T. pardolatum (früher T. tigrinum oder T. pardinum)*. Seine Giftwirkung mutet ähnlich archaisch an wie die des Riesen-Rötlings, wenngleich auch bleibende Folgen in der Regel nicht zu befürchten sind.
Ihn zu kennen ist die halbe Miete für jemanden, der grauhütige Ritterlinge zu Speisezwecken sammeln möchte, daher eine Beschreibung:
Hut 5 - 12 cm ø, gewölbt oder stumpf kegelig, kompakt und dickfleischig, Rand lange eingerollt, auf hellgrauem oder beigem Grund mit breiten, dachziegeligen, aber anliegenden Schüppchen bedeckt, die zur Mitte hin dichter sind als am Rand. Der ganze Hut wirkt dadurch auffallend scheckig. Lamellen weiß bis rahmgelblich, dicht, mit dem typischen „Burggraben-Ansatz“ wie er allen Ritterlingen eigen ist. Stiel kompakt, robust, oben weißlich, zur Basis hin cremeockerlich und dort oft etwas angeschwollen. Fleisch dick, fest, kompakt, creme

Im Fichtenwald: Brennender Ritterling *Tricholoma virgatum* Foto: F. Kasparek **ungenießbar**
Bei Kiefern: Schwarzfaseriger Ritterling Tricholoma portentosum Foto: Fredi Kasparek **essbar**

weiß. Geruch stark
Mehl. Vorkommen: Vor
gend in Laub- aber auc
Nadelwäldern auf a
Böden. Nach Lit. be
zugt auf Kalkböden,
hier fruktifiziert er auc
saurem Sand bei Buche
Er verursacht eine hefti
häufig auftretende Verg
gastrointestinalen Syn
nen ist. Die Symptome
sehr bald nach der
Mahlzeit ein, oft noch
bevor der Teller leer i
spätestens aber nach z
Stunden und äußer
sich in sehr heftigen Bre
fällen, Schweißausbrü
und starkem Durst. Die
matisch (Kohlegaben,
Spätfolgen sind selten.
senden Substanzen sin
kannt.

iserige Ritterling
portentosum, ei-
wohlschmeckend-
lze überhaupt,
einer ganz ande-
on, die später ein-
ndelt wird. Dieser
Rußkopf-Ritterling
inen fein einge-
n faserigen, seidi-
feucht glänzen-
en Hut ohne jegli-
he Schüppchen-
bildung. Er kann
owohl unter
aubbäumen auf
kboden als auch
er Kiefern auf
rem Sand wach-
Seine stark gilben-
amellen sind ein
es gutes Kennzei-
n dieser selten ge-
rdenen Art.

d f Tiger-Ritterling *Tricholoma pardolatum* giftig