

Neues aus dem Eichenwäldchen

In Heft 5/2000 wurde unter dem Titel „Produktive Mykorrhizen im Hochsommer“ u.a. von einem Eichen-Hainbuchenwäldchen im saarländischen Lebach (MTB 6507-3) berichtet, das sich durch eine ungewöhnlich hohe Zahl von Mykorrhizapilzarten auf kleinster Fläche (kaum mehr als 300 qm) auszeichnet. Die Straßeninsel auf dem wasserundurchlässigen, lehmig-tonigen, ph-neutralen Boden wird relativ häufig begangen und es ist erstaunlich, dass zu den bereits festgestellten Arten immer wieder weitere hinzukommen oder verschollen geglaubte Arten nach vielen Jahren erneut auftauchen. So z.B. der Bittere Eichen-Ritterling *Tricholoma ustaloides*. Es war eine wirkliche Freude einen einzigen Fruchtkörper im gleichen Jahr des Erscheinens besagten Artikels wiederzufinden.



Honig-Schleimfuß *Cortinarius stillatitius*, erwachsener, voll entwickelter Fruchtkörper **essbar**



An Ritterlingen - soweit sie nicht in Heft 5/2000 erwähnt wurden - konnten der Seifen-Ritterling *T. saponaceum*, der Gilbende Erd-R. *T. argyraceum*, der Unverschämte R. *T. lascivum* und - erstmals - der Grüngelbe R. *T. sejunctum* festgestellt werden.

Die Unterscheidung zwischen dem buchenbegleitenden Brandigen Ritterling *T. ustale* und *T. ustaloides* scheint sich nach der Literatur zumindest im makroskopischen Bereich vornehmlich auf die scharf abgegrenzte Ringzone zu beschränken. Mikroskopisch sollen Unterschiede in den Huthaathyphen

So groß war die Freude über den an dieser Stelle wieder aufgetauchten Bitteren Eichen-Ritterling *Tricholoma ustaloides*, dass sogar ein einsamer Fruchtkörper aufs Bild durfte. Dies auch als Hinweis für die Fotografen, die einen einzelnen Pilz ablichten möchten oder müssen: Durchgeschnittene Exemplare, wie in diesem Fall, ermöglichen es auf einem Bild maximale Informationen zu vermitteln. Man kann ja nicht wissen, dass die Art im nächsten Jahr reichlich zu fruchten gedenkt... Siehe die Folgeseite.



Bitterer Eichen-Ritterling *Tricholoma ustaloides* Grüngelber Ritterling *Tricholoma sejunctum*
Beide Arten sind stark bitter und daher... **...keine Speisepilze** Fotos: red.



zu beobachten sein. Doch weichen die Aussagen verschiedener Autoren diesbezüglich stark voneinander ab. Dies betrifft auch die Abgrenzung zu weiteren Arten, die mit Nadelbäumen Mykorrhizen bilden, wie z.B. *T. albobrunneum* s.l.) Für die Bestimmung gaben der stark bittere Geschmack des Fleisches und besonders der Huthaut und die markante Ringzone den Ausschlag.

Der Grüngelbe Ritterling - erstmals 2001 im Gebiet festgestellt - mag sicher schon von einigen Pilzfreunden mit dem Grünling verwechselt worden sein. Doch der Kontrast zwischen der grellgrünen Huthaut und dem weißen Fleisch und den weißen Lamellen ist arttypisch und der bittere Geschmack ist ein bestätigendes Merkmal. Der Grünling (neuerdings ein potentiell tödlich giftiger Pilz!) schmeckt mild und seine Lamellen sind grünlich wie der Hut.

Stellvertretend für die am „Tanneck“ gefundenen Fällblinge sei an dieser Stelle der Süßriechende Fällbling genannt, ein auffallend süßlich-duftender, kleinerer Fällbling, der zusammen mit den häufigsten Arten der Gattung - den Dunkelscheibigen *F. H. mesophaeum* und dem Tränen-Fällbling *H. crustuliniforme* hier regelmäßig fruktifiziert. Auffallend in 2001 auch der Rettich-Fällb



Die leuchtend goldgelben Röhren sind hier leider nicht zu sehen: Goldporiger Röhrling *Pulveroboletus gentilis*. **Eßbar**, aber geschützt.

f Süßriechender Fällbling *Hebeloma sacchariolens*. Wegen seines aufdringlich-süßlichen Geruches nach minderwertiger Schokolade **kein Speisepilz**. Foto: Fredi Kasparek



ling, der direkt am Straßenrand in individuenreichen, dichtgedrängten Büscheln erschien.

Erstmals in 2001 wurde von **Günter Saar** der Kakao-Fälbling *Hebeloma truncatum* am Tanneck gefunden. Er zeichnet sich durch eine vergleichsweise einheitliche, nicht oder kaum hygrophone, rötlich-kakaoabraune Hutoberfläche und durch seinen schwachen Geruch nach Kakao und Rettich aus. Von den hier dargestellten Fälblingen ist er der am seltensten vorkommende. Laut Literatur soll er Nadelbäume als Mykorrhizapartner bevorzugen, aber am Standort sind ausschließlich Eichen und Hainbuchen.

Die Röhrlinge (Eichen-Steinpilz *Boletus aestivialis*, Schwarzhütiger Steinpilz *B. aereus*, Zimtröhrling *Gyroporus castaneus* und Schwärzender Rauhuß *Leccinum tessellatum*) sind - trotz des regelmäßigen Vorkommens - Besonderheiten unter den „normalen“ Arten wie z.B. dem Rotfuß-Röhrling. Neu ist der Goldporige Röhrling *Pulveroboletus gentilis*.

Den schon erwähnten Täublingen gesellten sich in 2001 der Olivbraune Herings-Täubling *Russula cicatricata* (die Art wurde in Heft 3/98 von Fredi Kasperek ausführlich vorgestellt) sowie der Wechselfarbige Spei-Täubling *R. fragilis* zu.

Die beiden unteren Fotos dieser Doppelseite zeigen zwei grundverschiedene Arten: Den Ockerblättrigen Zinnober-Täubling *Russula pseudointegra* und die lachsfarbene Variante des Zinnober-Täublings *Russula rosea* var. *salmonicolor*. Die beiden Arten, die auf Grund ihrer differenten Sporenpulverfarben zu ganz verschiedenen Sektionen gehören, wachsen auf einem einzigen Fleck direkt am Straßenrand seit vielen Jahren ungezogen wild durcheinander und sind - von oben betrachtet - praktisch nicht zu unterscheiden. (Wie es die beiden Bilder schon erahnen lassen). Man muss oft wirklich jeden Fruchtkörper einzeln untersuchen, wobei dann schon die wichtigsten makroskopischen Trennmerkmale offenbar werden: Hartes, nach Bleistiftholz schmeckendes Fleisch beim Zinnober-T., mildes, mürbe-brüchiges Fleisch und - allerdings oft erst ziemlich spät - die vom dottergelben Sporenpulver gelbliche Färbung der Lamellen. Den typisch rötlich behauchten Stiel des häufigen und gut bekannten Zinnober-Täublings sucht man bei der „Lachs-Variante“ meist vergeblich, doch kann der Rosa-Ton auch vorhanden sein.

Fleisch mild, daher essbar



Letzterer ist besonders interessant deshalb, weil es sehr schwierig (wenn in vielen Fällen nicht gar unmöglich) ist, ihn von seinen Nachbararten *R. olivaceo-violascens* und *R. atrorubens* zu trennen. Ein gutes Kennzeichen für die ganze Gruppe ist der aromatisch-fruchtige Bonbongeruch, das glasig-gbrechliche, rein weiße Fleisch und



der scharfe Geschmack. Typisch für *R. fragilis* sind die gesägten Lamellenschneiden, doch können sie durchaus auch glattrandig sein. Vielleicht werden die vier Taxa einmal in einem gesonderten Artikel behandelt werden. Dass *Russula fragilis* am Tanneck auftaucht, scheint in Anbetracht des PH-neutralen Bodens eher ungewöhnlich zu sein, soll die Art doch saure Böden bevorzugen. Das Foto stammt übrigens aus einem anderen Gebiet in Schmelz-Hüttersdorf, wo die

Kakao-Fälbling *Hebeloma truncatum*

ungenießbar

Foto: Günter Saar

Zinnober-Täublings *Russula rosea* var. *salmonicolor*

ungenießbar





Klebriger Violett-Milchling *Lactarius uvidus*
Fleisch bitter, daher kein Speisepilz

Braune Varietät des Grauen Wulstlings *Amanita spissa* var. *validus*. **Essbar (wenn auch nicht sonderlich schmackhaft)**, aber Vorsicht vor Verwechslungen mit dem Pantherpilz, der ebenfalls am Standort vorkommt.

Art auf saurem Sand reichlich und regelmäßig, unter Eichen und Kiefern, zusammen mit *Russula queletii*, fruktifiziert. Ob Helmut Schwöbel Recht hat, der auch in der mikroskopisch schwierig abzutrennenden Art *R. olivaceo-violascens* (Bunter Weiden-Täubling) eine gute Art sieht, oder Julius Schäffer, der sogar den Speitäubling *R. emetica* in die fragilis-Verwandschaft einbeziehen möchte...? Unsere Untersuchungen zu den Sporenmaßen und -ornamenten sind längst nicht abgeschlossen, förderten sie doch weit mehr Überlappendes als Trennendes zutage. Seufz. Früher sah ich besagten Täubling mit seinem bemerkenswerten Kontrast zu den typisch violett-grünlichen Hutfarben in Verbindung mit den glasig-weißen Lamellen an, betrachtete seinen Mykorrhizapartner, roch daran, und notierte im Geist einen Namen. Heute geht das nicht mehr. Es sei denn, man hält sich an Julius Schäffer. Wenden wir uns - sozusagen als Intermezzo vor dem finalen Thema - etwas Leichterem zu: Zu den zahlreichen, schon in Heft 5/2000 aufgeführten Milchlingen am Eichenwäldchen des Tanneck ist am 20.9.2000 der Klebrige Violett-Milchling *Lactarius uvidus* hinzugekommen. Er ist kaum zu verwechseln





Dickfüßiger Rißpilz *Inocybe curvipes*

vermutlich giftig

Foto: Fredi Kasparek

und der Volksname schließt schon seine besten Merkmale trefflich ein: Eine zumindest im fechten Zustand stark klebrig-glänzende Huthaut und die innert ganz kurzer Zeit violett verfärbende, reichliche Milch. Sie schmeckt - ebenso wie des Fleisch - bitter kratzig. 2001 fehlte der blaßverwaschen grünlichgrau gefärbte Pilz. Er kommt sicher wieder.

Es würde hier zu weit führen die zahlreichen Rißpilzarten detailliert zu behandeln. Ein treuer, auch in anderen Gebieten häufiger Gast ist der Dickfüßige Rißpilz *Inocybe curvipes*, der außer an seiner namensgebenden verdickten (aber nicht knolligen !) Stielbasis auch an der grobfaserigen, zur Basis manchmal sogar schwärzlich werdenden Stielrinde zu erkennen ist. Ein charakteristischer, brust-

warzenförmiger Hutbuckel und nur wenig höckerige Sporen, dazu arttypische Zystiden ließen ihn eigentlich als einen der recht gut erkennbaren Rißpilze gelten - trotz der unscheinbaren, bündelfaserigen, rehbraunen Hutfarbe. Allerdings ist er sehr variabel und die Liste seiner zahlreichen Synonyme entsprechend lang. Den wichtigsten Vertretern der Typusgattung der Familie *Cortinariaceae* gehören die Folgeseiten.

Wechselfarbiger Spei-Täubling *Russula fragilis*

sehr scharf, ungenießbar

