

UNBEKANNTE
LECKEREIEN

Bernd Meißner

UNBEKANNTE LECKEREIEN

30 PILZARTEN,
deren Geschmack dich
überraschen wird





Bernd Meißner, geboren 1968, begeistert unter dem Namen SNOKRI mit seinem YouTube-Kanal seit 2015 zehntausende Follower für die Welt der Pilze. Im Jahr 2020 legte er die Prüfung zum Pilzsachverständigen nach den Richtlinien der deutschen Gesellschaft für Mykologie ab. Sein in vielen Jahren angeeignetes Wissen und seine Erfahrungen gibt er auf Pilzlehrwanderungen und Seminaren an Interessierte weiter.

Vielen herzlichen Dank an die Community meines
YouTube-Kanals SNOKRI – ein Korb voll Pilze. Ohne
Euch wäre der Kanal heute nicht das, was er ist, ihr
seid einfach klasse.

INHALT

DAS MUSST DU WISSEN	13
AUF DER SUCHE NACH VERBORGENEN SCHÄTZEN	14
WANN UND WO FINDE ICH PILZE?	15
WAS BRAUCHE ICH?	21
WAS MUSS ICH ÜBER PILZE UND NATURSCHUTZ WISSEN?	25
WELCHE GIFTPILZE MUSS ICH KENNEN?	26
WIE VERMEIDE ICH PILZVERGIFTUNGEN?	35
WIE VERHALTE ICH MICH BEI EINER PILZVERGIFTUNG?	40
WIE BESTIMME ICH PILZE?	41
KLEINE BAUMKUNDE	49
BESCHREIBUNG FARBSKALA	52

ARTENPORTRÄTS 55

DER FICHTENSTEINPILZ 57

DER SOMMERSTEINPILZ 65

DER MARONENRÖHRLING 71

DER GEMEINE ROTFUSSRÖHRLING 78

DER GEMEINE BIRKENPILZ 84

DIE BIRKENROTKAPPE 89

DER GOLDRÖHRLING 94

EXKURS: TÄUBLINGE UND MILCHLINGE 100

INHALT

DER FRAUENTÄUBLING	107
DER GRÜNGEFELDERTE TÄUBLING	113
DER FLEISCHROTE SPEISETÄUBLING	118
DER ORANGEROTE GRAUSTIELTÄUBLING	122
DER EDELREIZKER	126
DER FICHTENREIZKER	132
DER FLOCKENSTIELIGE HEXENRÖHRLING	138
DER SEMMELSTOPPELPILZ	144
DIE KRAUSE GLUCKE	148
DER ECHTE PFIFFERLING	153
DER FLASCHENSTÄUBLING	159
DER SCHOPFTINTLING	164
DIE HERBSTTROMPETE	170

DER TROMPETEN-PFIFFERLING	175
DER NELKENSCHWINDLING	179
DER MAIPILZ	186
DER GEMEINE RIESENSCHIRMLING	192
DER PERLPILZ	198
DER GROSSE GELBFUSS	204
DER VIOLETTE RÖTELITTERLING	209
DER SCHWEFELPORLING	215
DER BÜSCHELTRASLING	221
DAS HEXENEI DER STINKMORCHEL	225
EXKURS: LECKERE PILZE IM WINTER	231
IMPRESSUM	239





DAS MUSST DU WISSEN

AUF DER SUCHE NACH VERBORGENEN SCHÄTZEN

Was gibt es Schöneres, als draußen in der Natur zu sein, frische Luft und Energie zu tanken und Ausgleich vom Alltag zu bekommen? Wie wunderbar ist ein Ausflug mit Freunden oder der Familie, wenn man gemeinsam, viel-



leicht mit den Kindern, der Natur wieder ein Stück näherkommt – und dabei auch noch köstliche Speisepilze findet und mit nach Hause nimmt. Die grauen Zellen bleiben auch in Schwung, da man immer etwas dazulernt, wenn

man sich mit Pilzen beschäftigt. Und am Ende einer Tour wird man mit einer leckeren Mahlzeit belohnt, ein wenig Glück vorausgesetzt. Mit Glück allein ist es aber meist nicht getan. Etwas Grundwissen über die bunten Gesellen, die wir Pilze nennen, gehört schon dazu, wenn unsere Suche erfolgreich sein soll.

Wo und wann wachsen Pilze? Mit welchen Arten bin ich auf der sicheren Seite? Was brauche ich an Ausrüstung? Wie entnehme ich Pilze richtig? Diese und weitere Fragen stellen sich Pilzsammler, und vor allem Einsteiger, sehr bald. Muss ich aber ein studierter Mykologe sein, um Erfolg zu haben? Nein, bereits mit geringen Vor-

kenntnissen kann ich den Sammelkorb mit den feinsten Speisepilzen füllen, wenn ich gewisse Dinge beachte. Ehrlicher Respekt vor den Gefahren gehört dazu, vergiften sich doch jedes Jahr aufs Neue Pilzsammler mit selbstgesammelten vermeintlichen Speisepilzen. Und wer weiß, wenn ich erst einmal Gefallen daran gefunden habe, durch die Wälder zu streifen, um nach Pilzen Ausschau zu halten, stellt sich vielleicht auch der Wunsch ein, mehr über das Reich der Pilze zu erfahren. Wer tiefer in die Materie eintaucht, wird feststellen, dass neben dem kulinarischen Wert noch ein ganz anderer Reiz von ihnen ausgeht. Tauchen wir also gemeinsam ein in die geheimnisvolle Welt der Pilze, und begeben uns auf die Suche nach ihren verborgenen Schätzen.

WANN UND WO FINDE ICH PILZE?

Will ich erfolgreich sein, den Sammelkorb gut füllen und am Ende eine leckere Mahlzeit genießen, sollte ich mir diese Frage stellen. Ich kann natürlich auch einfach auf gut Glück losziehen, das mache ich auch hin und wieder, aber das Wissen um die Lebensweise der Pilze erhöht meine Erfolgchancen. Die gute Nachricht: Pilze wachsen das ganze Jahr. Überrascht? Tatsächlich lassen sich feine Speisepilze sogar im Winter finden. Auch das Frühjahr hält einige köstliche Speisepilze für uns bereit. Die Hauptsaison ist freilich der Herbst und der

späte Sommer. Einsteiger in das Hobby Pilze suchen sollten also vor allem in dieser Zeit unterwegs sein. Dann bleibt der Erfolg nicht aus. Die Artenfülle kann in dieser Zeit gigantisch sein.



Die meisten Pilzarten, darunter auch unsere häufigsten und beliebtesten Speisepilze, haben ganz bestimmte Erscheinungszeiten, andere wiederum lassen sich das ganze Jahr über finden. Manchmal

ist diese Zeitspanne recht kurz und beträgt nur wenige Wochen. Bei anderen Arten können wir das Wachstum über mehrere Monate beobachten. Der Winter mit seinen tiefen Temperaturen stoppt für die allermeisten Arten das Bilden ihrer Fruchtkörper. Es gibt aber auch Arten, die sich im Winter pudelwohl fühlen. Verrückte Sache! Wie stolz ist man dann, vor allem als Einsteiger, wenn man sein erstes Pilzgericht aus im Winter frisch gesammelten Pilzen zubereiten kann.

Aber Pilze sind ein launisches Völkchen und halten sich nicht immer an die für sie typischen Zeiten. In milden Wintern z.B. können viele Arten, die sonst vom Frost verdrängt werden, noch weiter Fruchtkörper bilden. So habe ich auch schon Steinpilze im Dezember gefunden. Klassische Spätherbstpilze tauchen oft auch im

zeitigen Frühjahr nochmals auf, besonders dann, wenn der Herbst sehr trocken war und die Pilze ausgeblieben sind.

Neben dem Wissen um die typische Erscheinungszeit spielt die Witterung eine große Rolle. **Pilze brauchen ausreichend Feuchtigkeit**, um ihre Fruchtkörper bilden zu können. Ohne Regen geht da auf Dauer nichts. In trockenen Sommern werden wir daher kaum etwas finden. Lohnen kann sich die Suche allerdings dennoch: in Gewässernähe oder an anderen feuchten Standorten. Auch an Wegrändern, an der Traufseite von Bäumen, stehen bei Trockenheit die Chancen gut, etwas zu finden. Ich kenne einen solchen Standort, der etwas tiefer liegt als das Gelände ringsum und durch den ein Bachlauf führt. Hier ist es immer etwas kühler und feuchter, und die Pilzfunde bleiben meist nicht aus.

Nach dem Wann stellt sich die nächste Frage: Wo wachsen Pilze eigentlich? Grundsätzlich lassen sich Pilze fast überall finden, in Wäldern, in Parkanlagen, auf Wiesen, selbst im eigenen Garten. Es gibt kaum einen natürlichen Lebensraum, den Pilze nicht erschließen können. Wenn ich gezielt auf Suche gehen will, ist es natürlich wichtig zu wissen, welche Arten in welchem Lebensraum vorkommen. Ein wichtiger Punkt ist dabei das Wissen um die Ernährungsweise der Pilze. Sämtliche als Speisepilze geschätzten Röhrlinge bilden eine Mykorrhiza genannte, symbiotische Lebensgemeinschaft mit

Bäumen und lassen sich nur in der Nähe ihres Baumpartners finden. Bin ich z. B. ab Anfang Juni unterwegs auf der Suche nach dem Sommersteinpilz begeben mich in Laubwälder, denn nur mit Laubbäumen bildet diese Art eine Symbiose. Vorzugsweise schaue ich in lichten Eichenbeständen, aber auch unter Linden und Buchen lässt sich der Sommersteinpilz gut finden. Gut zu wissen: Auch die Täublinge z. B. bilden Mykorrhiza.

Neben diesen in Symbiose lebenden Pilzen gibt es viele Arten, die sich ihre Nährstoffe auf eine andere Weise beschaffen. Wenn Pilze als Substrat totes organisches Material nutzen, spricht man von Zersetzern oder Saprobionten. Diese Pilze tragen damit wesentlich zum

Stoffkreislauf in der Natur bei, indem sie z. B. Holz, Falllaub oder Nadelstreu zersetzen. Kenne ich das bevorzugte Substrat einer Pilzart, kann ich also ganz gezielt Ausschau halten. Bin ich im Frühjahr auf der Suche nach dem Stock-



Gemeines Stockschwämmchen

schwämmchen, bevorzuge ich Laubwälder mit viel Totholz – am besten mit alten Stümpfen –, da es diese gern besiedelt. Gelegentlich kommt das Stockschwämmchen auch an Nadelholz vor, aber typischerweise ist es eben auf Laubholz zu finden. Das Stockschwämmchen wächst gern in mehreren Schüben, ab dem Frühjahr bis in den

späten Herbst. Mit dem entsprechenden Wissen über die Erscheinungszeit und den Standort des Stockschwämmchens werde ich bei der Suche natürlich viel erfolgreicher sein.

Auch die Bodenbeschaffenheit kann von Bedeutung sein. Es gibt Arten, die gern auf basischem Boden wachsen. Andere bevorzugen sauren Boden, wieder andere Arten sind nicht so wählerisch und kommen nahezu in allen Bodentypen vor. Der Specht-Tintling z.B. ist ein typischer Vertreter des Kalk-Buchenwaldes. In meiner Region, der Oberlausitz, ist er nicht zu finden, weil wir hier vor allem saure Böden haben. Bei einem Aufenthalt in Ostseenähe habe ich diese Art hingegen auf Anhieb gefunden, da ich im passenden Habitat unterwegs war, eben in einem wunderbaren Buchenwald auf Kalk.



Specht-Tintling

Eine gute Strategie ist es, ein bestimmtes Revier, einen Standort sehr intensiv kennenzulernen. Dazu geht man das ganze Jahr über dieses Gebiet ab und beobachtet das Pilzwachstum im Verlauf der Zeit. Einerseits erschließt man sich so Pilzstellen, die man in Zukunft immer wieder besuchen kann, denn die meisten unserer Speisepilze sind recht standorttreu und versprechen