

Wo der Strubbelkopf haust



www.lbvcham.de



LBV

Landesbund
für Vogelschutz
in Bayern e.V.

Kreisgruppe Cham



**Oberer
Bayerischer
Wald**

Pilze

im Naturpark Oberer Bayerischer Wald Teil 1

Impressum

Herausgegeben vom



Landesbund für Vogelschutz
in Bayern e.V.
Kreisgruppe Cham

und dem



Naturpark
Oberer Bayerischer Wald

Redaktion:
Anette Lafaire,
Naturpark Oberer Bayerischer Wald
Markus Schmidberger, LBV

Texte: Markus Schmidberger, LBV
Zeichnungen: Johanna Wenzl
Fachl.Mitarbeit: Elfriede Kellhofer

Layout: Birgit Helbig

Titelseite:
Strubbelkopfröhrling

Fotos:
Elfriede Kellner,
soweit nicht
anders vermerkt

Inhalt

	Seite
Inhaltsverzeichnis	3
Vorwort	4-5
Ein Pilz, bitte	6-7
Schopftintling – <i>Coprinus comatus</i>	8-9
Grüner Knollenblätterpilz – <i>Amanita phalloides</i>	10-11
Königsfliegenpilz – <i>Amanita regalis</i>	12-13
Steinpilz – <i>Boletus edulis</i>	14-15
Flockenstieliger Hexenröhrling – <i>Neoboletus luridiformis</i>	16-17
Birken Rotkappe – <i>Leccinum versipelle</i>	18-19
Maronenröhrling – <i>Imleria badia</i>	20-21
Strubbelkopf – <i>Strobilomyces strobilaceus</i>	22-23
Pfifferling – <i>Cantharellus cibarius</i>	24-25
Tannen-Stachelbart – <i>Hericium flagellum</i>	26-27
Echter Zunderschwamm – <i>Fomes fomentarius</i>	28-29
Milchbrätling – <i>Lactarius volemus</i>	30-31
Frauentäubling – <i>Russula cyanoxantha</i>	32-33
Ziegenfußporling – <i>Albatrellus pes-caprae</i>	34-35
Gelbe Lohblüte – <i>Fuligo septica</i>	36-37
	38-39



Den kennt jeder:
Fliegenpilz

Foto: Oliver Richter



Liebe Naturfreunde,

die Redewendung „wie Pilze aus dem Boden schießen“ kommt nicht von ungefähr. Wer ahnt schon, wo die verborgenen Organismen aus ihrem unterirdischen Wurzelgeflecht – fachlich korrekt als Mycel bezeichnet – unvermittelt auftauchen. Bis heute ranken sich Mythen um die Pilze: Sie erscheinen geheimnisvoll, befüllen allerlei Rezepturen und bereichern den Speiseplan. Ganz sachlich betrachtet kommt den Pilzen bei der Humusbildung eine unverzichtbare Funktion im Ökosystem zu und auch im medizinischen Bereich haben sie eine Bedeutung. So geht die Entdeckung des Penicillins auf die Pilzforschung zurück.

Allein bei den Großpilzen wird die Artenzahl in Bayern auf 5.000 geschätzt. Pilze insgesamt sind als dritte große Organismengruppe neben Pflanzen und Tieren seit etwa 600 Millionen Jahren auf unserem Planeten nachgewiesen. Sie haben sich seither in allen möglichen Lebensräumen hoch-spezialisiert entwickelt. Wissenschaftliche Untersuchungen lassen darauf schließen, dass weltweit sechs- bis zehnmal so viele Pilz- wie Pflanzenarten existieren. Auf unserem Globus sind mehr als 320.000 Pflanzenarten beschrieben. Daraus ergibt sich eine vermutete Artenvielfalt bei den Pilzen im Millionenbereich.

Auch in der Erholungsregion Oberer Bayerischer Wald ist die Erfassung der enormen Vielfalt an Pilzarten noch nicht abgeschlossen. Für den Wanderer werden in dieser interessanten Broschüre vor allem die häufigen und auffälligen Arten vorgestellt. Erfreuen Sie sich an der Lektüre und an der Schönheit der geheimnisvollen Gesellen.

Ulrike Scharf MdL


Bayerische Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz

Ein Pilz bitte!

Es gibt sie noch, die Geheimnisse im Bayerischen Wald. Plätze, die einen Schatz im Boden wissen. Orte, die nur von Mund zu Mund weitergegeben werden. Keine schriftlichen Aufzeichnungen, nur von Generation zu Generation wird das Geheimnis weitergegeben.

Dort liegen aber weder Gold noch Schmuck vergraben, sondern hier lebt und wächst ein Myzel, ein „unsichtbarer“ Mitbewohner, der für das Leben von größter Bedeutung ist. Er zersetzt, mineralisiert, versorgt Bäume mit wichtigen Nährstoffen und beglückt uns Menschen mit seinem Fruchtkörper: der „Pilz“ oder Schwammerl bzw. Schwammer wie man im Naturpark Oberer Bayerischer Wald zu sagen pflegt.

Ein Schatz, der jedes Jahr von Neuem geerntet werden kann, Körbe füllt und uralte Triebe und Instinkte von Jagen und Sammeln befriedigt. Das Entdecken eines schönen Steinpilzes z.B. löst bei fast allen Menschen, ob jung oder alt, ein kleines Glücksgefühl aus und schenkt uns einen Augenblick Natur.

Dies ist der dritte Band der gemeinsamen Serie  zwischen dem Landesbund für Vogelschutz und dem Naturpark Oberer Bayerischer Wald. Nach „Reptilien“ und „Vögeln Teil 1“ erscheint nun eine Veröffentlichung über Pilze. Dies ist kein Bestimmungsführer, der über die unglaubliche Vielfalt von

bisher über 5000 verschiedenen Pilzarten im Bayerischen Wald informiert. Diese Broschüre ist eine kleine Entdeckungsreise zu 15 sonderbaren und teilweise heiß begehrten „Hutträgern“ im Naturpark. Ein Heft, das die Neugierde wecken soll und „Schwammerl“ in einem besonderen Licht präsentiert.

„In d'Schwammerl geh“ ist eine wunderschöne Beschäftigung mit unserer Natur und bietet Eltern oder Großeltern die Möglichkeit unsere Kinder für unsere Natur zu begeistern. Durch unseren Wald zu spazieren und Wissen und Geheimnisse zu teilen, ist etwas sehr Schönes und Spannendes. Gemeinsam die Pilze zu „putzen“ und ein leckeres Pilzgericht zuzubereiten, rundet dabei das Naturerlebnis Pilz ab. Manche Schwammerlsucher schießen allerdings oft über das Ziel hinaus. Bei ihnen zählt Masse statt Klasse. Ganze Kofferräume füllen sie mit den „einbeinigen Köstlichkeiten“ und verstoßen dabei gegen geltende Naturschutzgesetze. Nur für den Eigenbedarf in überschaubaren Mengen (2 kg) dürfen Pilze gesammelt werden. Nehmen Sie deshalb bitte Rücksicht. Sammeln Sie nur für den Eigenverbrauch. Lassen Sie alte oder „riesige“ Pilze stehen, diese sind in der Regel nicht mehr für den Verzehr geeignet.

Dies gilt auch für unbekannte Arten, sie sind wichtige Sporenverbreiter für ihre Art. Pilze gehören zu den wichtigsten „Global Players“ auf unserem Planeten. Ohne sie würden unsere Ökosysteme nicht funktionieren. Eine Reduzierung auf giftig oder essbar greift hier viel zu kurz. Sie haben

mehr als nur einen Blick und Gedanken verdient.

Wir wünschen Ihnen, vor allem in der „Schwammerhochsaison“ des Spätsommers, viele schöne Entdeckungen im Naturpark Oberer Bayerischer Wald.

M. Schmidberger

Markus Schmidberger • Kreisgruppe Cham
des Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V.

A. Lafaire

Anette Lafaire
Naturpark Oberer Bayerischer Wald



Foto: Petra Altricheler

Bei allen
Schwammerl-
suchern sehr
begehrt:
Steinpilz



Fotos: Efrida Keilner

Strubbelkopf *Strobilomyces strobilaceus*

Familie Boletaceae, Gattung Strobilomyces-Strubbelkopfröhrlinge

Unauffällig und vogelwuid

Der Namensgeber unserer kleinen Pilzbroschüre ist auffällig und unauffällig zugleich. Aufgrund seiner guten farbigen Tarnung übersieht man ihn gerne oder entdeckt ihn oft erst im letzten Moment. Wer sich aber die Mühe macht, sich hinunter zu beugen und diesen so ungewöhnlichen Pilz in Augenschein zu nehmen, wird von seinem düsteren, abschreckenden aber auch irgendwie lustigen Aussehen überrascht sein. Bei genauerer Betrachtung zeigt er sich nämlich als wahres optisches Wunderwerk. Alleine seine Huthaut macht

ihn unverwechselbar. Die polsterförmig abgeflachte Form, die grobe, felderig-schuppige Oberfläche, die pyramidenförmig abstehenden Schuppen und sein unregelmäßiger, fransig, flockiger Hutrand machen ihn zu einer einzigartigen Erscheinung. Zusammengefasst ein vogelwilder optischer Pilz mit erdartigem, leicht muffigen Geruch. Scheinbar schmutzig, derb-grob in der äußerlichen Erscheinung und eher ungenießbar – manche würden ihn als den klassischen „Waidler“ unter den Pilzen beschreiben.

Die Briten nennen ihn auch bezeichnenderweise „Old Man of the Woods“ – Der alte Mann in den Wäldern. Sein Vorkommensschwerpunkt ist in den mittleren bis höheren Lagen, das flache Land meidet er eher. Der Naturpark als Mittelgebirgslandschaft bietet ihm somit einen idealen Platz, um hier zu hausen.

Nur in Notzeiten gefragt

Eine Delikatesse ist er sicher nicht und sein Geruch mag etwas abschrecken. Kulinarische Versuche sind aber ungefährlich, denn er ist nicht giftig. Er wird auch als Kriegspilz bezeichnet. Schlecht schmeckend landete er in Zeiten von Nahrungsknappheit trotzdem auf dem Teller der hungernden Bevölkerung. Beim Aufschneiden färbt er sich leicht rötlich bevor er ins schwärzliche wechselt. Verwechslungsgefahr besteht nicht, er ist in Europa der einzige Vertreter seiner Gattung. Einer seiner nächsten Verwandten, auch

im Aussehen ist der Düstere Röhrling oder Porphyrröhrling. Selbst geschmacklich sind sich beide sehr ähnlich. Nur seine Kappe zeigt eine gepflegtere Erscheinung, sie besitzt eine wildlederartige Huthaut.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: Geschmacklich kein Leckerbissen

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli bis Oktober
Flächen deckend im Naturpark Oberer Bayerischer Wald, aber nicht häufig



Strubbelkopf-(links) und Düstere Röhrling (links) sind nur weitläufig verwandt.



Fotos: Efrine Kellner

Fichten-Steinpilz *Boletus edulis*

Familie Boletaceae, Gattung Boletus-Dickröhrlinge

Ein Bild von einem Pilz

Boletus edulis ist der David unter den Pilzen. Wenn Michelangelo keinen Menschen in idealer Form in Stein gemeißelt hätte (David), sondern einen Pilz, dann hätte er sicher diese Art als Vorbild genommen. Seine klassische Optik entspricht unserer Vorstellung wie ein Pilz auszusehen hat. Was in Südeuropa für Pilzsucher das Entdecken einer Trüffel ist, ist bei uns für viele ein Steinpilz. Seine Wuchsplätze gibt kein Pilzsucher (bay. Schwammergeher) preis. Was viele nicht wissen ist, dass es nicht nur den Steinpilz gibt sondern gleich mehrere Arten, die sich sowohl optisch als auch in ihrer Anpassung unterscheiden.

Darunter der Sommersteinpilz, der vor allem bei Eichen zu finden ist und uns bereits zwischen Mai und Juli mit seinen „Früchten“ erfreut. Der optisch sehr dunkle Kiefernsteinpilz (Rote Liste 3), wie der Name schon sagt, vor allem in Kiefernwäldern zu Hause, gehört zu den weiteren Vertretern. Kenner wissen, dass die Pilzzeit ist Steinpilzzeit.

Begehrte Delikatesse

Der Steinpilz ist ein klassischer Mykorrhizapilz – er bildet eine Lebensgemeinschaft mit Bäumen - und ist deshalb nicht züchtbar. Trotzdem ist er mit dem Pfifferling einer der wichtigsten Marktpilze. Die

fehlende Nachzucht macht ihn teuer, da er in freier Natur gesammelt werden muss. Das Kilogramm Steinpilze kostet zwischen 30 und 40 Euro. Gewerbliches Sammeln ist bei uns aber ohne Ausnahmegenehmigung gesetzlich verboten. Trotzdem wird dieser Pilz oft illegal in großen Mengen zum Verkauf gesammelt, was einen Verstoß gegen die Bundesartenschutzverordnung bedeutet.

Wie sein Aussehen ist auch sein Geruch klassisch: ein angenehmer Pilzgeruch, so riecht Pilz. Sein festes Fleisch und die Oberflächenstruktur seines Hutes verliehen ihm seinen Namen. Diese Konsistenz macht den leicht nussig schmeckenden Pilz auch länger haltbar, ein Vorteil bei Transport und Lagerung. Konservierung war bei Pilzen immer schon eine wichtige Angelegenheit. Bietet sie doch die Möglichkeit, sich auch in pilzarmen Zeiten einer Schwammerbrai hinzugeben. Die Trocknung ist im Bayerischen Wald die verbreitete Form der Haltbarmachung. In

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Ja, darf für den Eigenverbrauch aber gesammelt werden

Genuss: sehr schmackhafter Speisepilz

Vorkommen: Nadelbäume

Fruchtkörper: Mai bis Oktober
Flächen deckend im Naturpark Oberer Bayerischer Wald verbreitet



dünne Scheiben geschnitten wird er an der Luft getrocknet. Sein Beinamen Herrenpilz führt zurück ins Mittelalter, wo unter Androhung von Strafe der „3. Stand“, also Handwerker und Bauern, diesen Pilz bei ihren Herren (Fürsten, Adel und Geistlichkeit) abzuliefern hatten. Doberning/Doberling ist ein weiterer lokaler Name im bayerisch-böhmischen Grenzgebiet, er geht auf das tschechische Wort „dobry“ = gut zurück.

Also hüten Sie ihren Fundort und bedanken Sie sich bei ihm mit einem guten Gericht – aber bitte nicht maßlos werden.

Bitterer Doppelgänger

Sollte man allerdings einen Gallenröhrling mit nach Hause bringen, mit dem er sich gerne verwechseln lässt, wird man keine gesundheitlichen Schäden riskieren, aber den Verlust des Pilzgerichtes. Es wäre nicht die erste Pilzsoße, die wegen des gallbitteren Geschmackes dem Kompost übergeben werden muss.



Der Sommer-Steinpilz sieht dem Fichten-Steinpilz sehr ähnlich, lebt aber in Symbiose mit Eichen.

Flockenstieliger Hexenröhrling

Neoboletus luridiformis

Familie Boletaceae, Gattung Boletus-Dickröhrlinge



Die „Rote Socke“

Neben „Blauer“ und „Rotstrumpfada“ sind es vor allem die Namen Zigeuner und Schusterpilz, die im Volksmund für diesen sehr schmackhaften und ungewöhnlichen Pilz verwendet werden. Alle Namen beziehen sich auf seine optischen Eigenschaften. „Blauer“ spiegelt die Tatsache wider, dass durch ein Anschneiden des Pilzes ein

sofortiges und intensives Blauen einsetzt, sowohl im Stiel als auch in der Kappe. Ein Vorgang, der aufgrund seiner Schnelligkeit und farblichen Intensität immer wieder ein Erstaunen hervorruft. Ein Aha-Erlebnis vor allem auch für Kinder, die man in die Welt der Pilze einführt. In der Pfanne bleibt diese farbenfrohe Eigenschaft nicht erhalten, dort wandelt er sich ein letztes Mal in

ein gelbes Oliv. Rotstrumpfada (= Der mit den roten Socken) weist auf die rötliche Farbe seines „Fußes“ hin, der neben den knallroten Röhren ebenfalls auffallend rot wirkt. Schusterpilz weist auf die sich wildlederartig anfühlende braune Huthaut hin. Zigeuner verbindet alle diese Farbeigenschaften miteinander, da die Volksgruppe der Sinti und Roma in vergangenen Zeiten als sehr farbenprächtig und auffallend bunt gekleidet galt.

Hervorragender Speisepilz

Der Flockenstielige Hexenröhrling hat einen angenehmen und typischen Pilzgeruch und ist wie der Steinpilz, der Maronröhrling und die Rotkappe ein Röhren- und Mykorrhizapilz, der mit unterschiedlichen Bäumen eine Wurzelverbindung eingehen kann. Bei dieser Wurzelverbindung handelt es sich um eine Symbiose. Man hilft und unterstützt sich also gegenseitig. Die Pilze erhalten von den Bäumen vor allem Zucker und optimieren dafür unter anderem die Wasser- und Nährstoffaufnahme-fähigkeit des Baumes mit ihrem Myzel. Sein guter Geschmack macht ihn oftmals bei den einheimischen Pilzkennern beliebter als den Steinpilz. Im Gegensatz zum Steinpilz, den man sogar roh verköstigen kann, ist er allerdings nur gut gekocht genießbar.

Gefährliche Verwechslung

Unter den Röhrenpilzen wird der Satanspilz als gefährliche Verwechslungsart genannt. Dieser Pilz mit dem gefährlichen Namen gilt als der einzige wirklich giftige unter den Röhrenpilzen. Er ist allerdings ein Liebhaber von Kalkböden und wurde bisher nicht im Naturpark Oberer Bayerischer Wald nachgewiesen.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: sehr schmackhafter Speisepilz

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli bis Oktober
Flächendeckend im Naturpark
Oberer Bayerischer Wald verbreitet



Sieht so ähnlich aus:

Der Schönfuß-Röhrling schmeckt jedoch stark bitter und gilt als leicht giftig, er kommt daher als Speisepilz nicht in Frage.



Birken Rotkappe *Leccinum versipelle*

Familie Boletaceae, Gattung Leccinum-Raustielröhrlinge

Essbare Familienbande

Unter den Rotkappen gibt es mehrere nachgewiesene Arten, die im Volksmund aber alle nur als Rotkappe angesprochen werden. Der Fachmann/frau unterscheidet sie neben geringfügigen äußerlichen Unterschieden vor allem am Mykorrhizapartner: Die Espen-Rotkappe (*Leccinum rufum*), die Birken-Rotkappe (*Leccinum versipelle*), die Eichen-Rotkappe (*Leccinum quercinum*) und die Fichten-Rotkappe (*Leccinum piceinum*). Alle Rotkappen und ihre „Schwesterarten“, die Birkenpilze oder im bayerischen auch als „Kaeibisserl“ bezeichnet, sind ohne Gefahr genießbar, hier gibt es keinen giftigen Vertreter. Ein

typisches Bestimmungsmerkmal sind die kleinen schwarzen Schuppen an ihren Stielen, die der Gattung ihren Namen verliehen hat – die Raustielröhrlinge. Der angenehm duftende Pilz verfärbt sich beim Anschneiden und in der Zubereitung von seinem hell, weißlichen Fleisch in dunkel bis schwarz. Rotkappen findet man auch bei einzeln stehenden Birken, sie lieben lichte und sonnige Stellen.

Räuber Hotzenplotz und die Knallpilze

Wer Michael Endes Kinderbuch vom Räuber Hotzenplotz gelesen bzw. seinen Kindern vorgelesen hat, findet dort die Rotkappe ebenfalls wieder. Die beiden

Lausbuben Kasperl und Sepperl schwindeln darin dem Räuber Hotzenplotz vor, anstatt der schmackhaften Rotkappe die schnell erfundenen und sehr gefährlichen Knallpilze gegessen zu haben und dass er nur überlebt, wenn sie ihn mit Stricken zusammenbinden, sonst würde es ihn zerreißen. Und bevor er es merkt, war er an seinen Lehnstuhl gefesselt und kann durch Polizeioberschichtmeister Dimpfmoser festgenommen werden – dank der Rotkappe.

Legendäre hiesige Räuber, wie zum Beispiel der Räuber Heigl, der um den Kaisersberg aktiv war, dürften wohl eher Kenner der essbaren Pilze gewesen sein, boten sie doch Nahrung und konnten im Schutz des Waldes vor den Augen der Gesetzeshüter gesammelt werden.

Tschernobyl und die Folgen

Rotkappen reichern im Gegensatz zu vielen anderen Pilzen so gut wie kein radioaktives Cäsium ($Cs\ 137$) an. Nach wie vor



Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Ja, darf für den Eigenverbrauch aber gesammelt werden

Genuss: schmackhafter Speisepilz

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juni bis Oktober
Flächendeckend im Naturpark
Oberer Bayerischer Wald verbreitet



sind die Auswirkungen der 1986(!) stattgefundenen Explosion im Atomkraftwerk Tschernobyl in den Pilzen im Naturparkgebiet nachweisbar. Dabei gibt es im Landkreis Cham zwei Schwerpunktregionen einmal im Osten bei Lam und im äußersten Westen bei Rettenbach.

Wildschweine, die ebenfalls zu den eifrigen Pilzliebhabern zählen, sind aufgrund der Ansammlung von Cäsium über die Pilze in ihrem Fleisch teilweise immer noch nicht für den menschlichen Verzehr geeignet. Sie weisen noch Spitzenbelastungen von über 10.000 Becquerel auf. Wer allerdings nicht täglich und über Monate hinweg verstrahlte Pilze verspeist wird sich auch nicht in ein strahlendes Wildschwein verwandeln.

Die ???-Rotkappe ist ein enger Verwandter der

Maronenröhrling *Imleria badia*

Familie Boletaceae, Gattung Xerocomus-Filzröhrlinge



Einer für alle

Der Maronenröhrling ist der Pilz mit der größten Erfolgsgarantie. Seine Bindung an saure Böden mit Fichte und Kiefer, den Standardbäumen im Naturpark, macht ihn zum Massenpilz. Er ist ein häufiger Bestandteil von Pilzmischgerichten, wird sehr gerne gesammelt und kann sich geschmacklich „sehen“ bzw. genießen las-

sen. Man sollte allerdings keine alten Pilze mitnehmen, da sie sehr oft von den Maden pilzliebender Mücken befallen sind, was beim „Pilzputzer“ zum enttäuschten Ausspruch „Der is wurme“ führt, was aber eigentlich „Der ist madig“ heißen müsste. Was im waidlerischen Sprachgebrauch zutreffender formuliert wird, bei uns heißt es „der is mäne“. Neben einigen Mückenar-

ten stehen auch Schnakenlarven und der blauschillernde Mistkäfer auf „Pilzfleisch“. Außerdem wächst auf alten Maronen ein weiterer Pilz, ein weißer oder goldfarbener Schimmelpilz, der giftig ist. Also nur junge (keine Winzlinge, hier besteht die Gefahr von Verwechslungen) und mittlere knackige „Maronala“ in den Sammelkorb packen. Seine Abkürzung Marone geht übrigens auf die farbliche Ähnlichkeit der Huthaut mit der Esskastanie, auch Marone genannt, zurück. Sein frischer Geruch ist leicht säuerlich, obstartig. Schneidet man diesen Pilz durch oder drückt auf seine Röhren so verfärbt er sich leicht bläulich. Bei Regen fängt seine Huthaut an leicht schmierig zu werden.

Noch immer belastet

Die Braunkappe wie sie auch oft genannt wird gehört zu den sogenannten Cäsiumsammlern. Selbst 30 Jahre nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl sind die Belastungen von Maronenröhrlingen je nach Standort im Naturpark noch weit über dem augenblicklich zugelassenen Höchstwert der EU-Richtlinie für Lebensmittel von 600 Becquerel pro Kilogramm. Die radioaktive Belastung sammelt sich vor allem in der Huthaut. Die hier enthaltenen Farbstoffe Badoin A und Norbadium A reichern das radioaktive Cäsium an. Allerdings geht bei normaler Genussmenge und Häufigkeit keine Gefahr aus. Sollte er mit dem ähnlich aussehenden Rotfußröhrling (unterschiedlich rotgefärbter und bisweilen verbogener Stiel/siehe Foto rechts) oder der Ziegenlippe (Hutfarbe eher olivbraun und die bei Trockenheit gerne in kleine Felder einreißt) verwechselt werden, bedeutet dies keine Gefahr, da auch sie zu den Speisepilzen zählen.

Färberpilze

Dass man mit Pilzen auch Färben kann ist vielen unbekannt. Etliche Arten werden dazu genutzt. Das Röhrengewebe des Maronenröhrlings eignet sich zum Beispiel sehr gut zum Färben von Wolle und Seide. Die Farbtöne reichen dabei von Gelb und Orange bis zu leichten Olivtönen.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: essbar – schmackhafter Speisepilz

Vorkommen: Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli bis November
Flächendeckend im Naturpark Oberer Bayerischer Wald verbreitet



Ist die Färbung des Rotfußröhrlings so ausgeprägt wie hier, besteht keine Verwechslungsgefahr mit der Marone.

Pffferling *Cantharellus cibarius*

Familie Cantharellaceae, Gattung Cantharellus-Pffferlinge



Begehrter Winzling

Neben dem Champignon ist der Pffferling der am häufigsten verwendete Speisepilz. Kein Bauernmarkt oder Supermarkt der ab August diesen sehr gut schmeckenden Pilz nicht anbieten würde. Die dafür benötigten Mengen kommen aber nicht aus dem Bayerischen Wald. Osteuropa mit Russland sind hier die Liefergebiete für den riesigen Bedarf unserer Küche. Bis in die 70er Jahre wurden Pilze im Bayerischen Wald noch kommerziell gesammelt. Eine ehemalige Pilz- und Konservendosenfabrik in Bad Kötzing spiegelt diese Geschichte der Nutzung von heimischen

Pilzen wieder. Hier konnten sich vor allem die ärmeren Teile der einheimischen Bevölkerung ein Zubrot mit dem Abliefern von Pilzen verdienen. Das harte Fleisch des Pffferlings, das auch längere Lagerung geduldig aushält und gegen Insekten und Bakterien starke Abwehrstoffe besitzt, erleichtert zudem den Handel mit dieser Art. Der Pffferling ist ein sehr kleiner Pilz mit wellig verbogenem Hutrand und mehrfach gegabelten Leisten.

Leisten statt Lamellen

Er schaut auf den ersten Blick aus wie ein Lamellenpilz, ist aber keiner. Hier spricht

man von Leisten. Sie sind bei genauerer Betrachtung mit Lamellen nicht zu verwechseln. Junge Exemplare duften feinefruchtig nach Aprikosen. Der Pffferling hat neben seinem hiesigen Namen Rehgoaß, in Kurzform „Reherl“, was soviel wie weibliches Reh bedeutet und eine farbliche Anspielung auf das Sommerfell eines Rehs sein soll, noch weitere sehr bekannte Namen. In Oberbayern wird er sehr häufig auch als Eierschwammerl bezeichnet. Hieronymus Bock (1577) bezeichnete ~~in seinen naturkundlichen Büchern~~ ~~ihn~~ bereits als „Rehling“ ~~in seinen naturkundlichen Büchern~~.

Falsche Pfffer

Verwechslungsgefahr besteht eigentlich nur mit dem Trompetenpffferling (*Cantharellus tubaeformis*), der ebenfalls ein passabler Speisepilz ist, und dem falschen Pffferling. Der Falsche Pffferling (*Hygrophoropsis aurantiaca*) ist im Gegensatz zum Echten Pffferling kein Speisepilz, gehört zu den Lamellenpilzen und besitzt keine Leisten. Er schmeckt etwas muffig und kann bei empfindlichen Personen und in größeren Mengen Verdauungsstörungen hervorrufen. Aber auch der echte Pffferling ist schwer verdaulich und sollte deshalb nicht in übermäßigen Mengen genossen werden. Beim Essen sollte er gut gekaut werden, dies unterstützt die Verdauungsfähigkeit.

In normaler Pilzdosis ist er eine wahre Vitamin- und Mineralienbombe. Er ist reich an Vitamin D, B 3 sowie Kalium und Eisen. Der Pffferling wird auch als Heilmittel in der Traditionellen Chinesischen Medizin eingesetzt.


Leicht zu verwechseln: Der falsche Pffferling hat aber Lamellen statt Leisten

D  **h geworden**

Pffferlinge findet man im Laub- und Nadelwald. Sie bevorzugen dabei lichte und leicht feuchte Stellen mit jungem Nadelwaldbestand sowie Gräser und Moose in der Krautschicht. Pffferlinge verzeichneten in den letzten 40 Jahren einen massiven Rückgang und verschwanden aus vielen Wäldern in Bayern. Ein Umstand, der auch auf massives Sammeln zurückgeführt wurde. Augenblicklich sind sie wieder häufiger bei uns zu finden

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: 3 Gefährdet

Gesetzlich geschützt:  darf für den Eigenverbrauch aber gesammelt werden

Genuss: essbar – sehr schmackhafter Speisepilz

Vorkommen: Nadelbäume

Fruchtkörper: Juni bis November





Milchbrätling *Lactarius volemus*

Familie Russulaceae, Gattung Lactarius-Milchlinge

Gehütetes Geheimnis

Der Milchbrätling ist ein Pilz, um den sich geschmackliche Legenden gewoben haben. Seine Wuchsstandorte sind besser gehütet als die von Steinpilzen. Mancher Gourmet schätzt diesen Pilz geschmacklich mehr als den Pfifferling oder Steinpilz. Da er sehr zeitig in der Pilzsaison erscheint, ist er einer der ersten Genüsse des Jahres für viele Pilzsammler. Wurden die Pilze früher einfach nur mit der Kap-

pe nach unten auf die Platte des Holzofenherds gelegt und die Lamellen leicht mit Salz bestreut, nutzt man mittlerweile doch lieber eine Pfanne für diesen gebratenen Pilzgenuss. Auf ein bayerisches „Muibreadlen“ Essen eingeladen zu werden, ist in doppelter Hinsicht eine Ehre. Einmal für den Gast, der sich an diesem Leckerbissen laben darf und auch für den Gastgeber, der damit zeigen kann, er besitzt und weiß um einen (geheimen)

Wuchsplatz dieses Pilzes. Zum Kochen ist er weniger geeignet, er ist ein klassischer Pfannenbratpilz. Das Wissen um diesen Pilz ist wahrscheinlich schon sehr lange bekannt. Im mittelalterlichen Kräuterbuch von Hieronymus Bock (1577) wird von einem „Brötling“ gesprochen. Es handelt sich dabei sehr wahrscheinlich um den Milchbrätling.

Geruch nach Fisch


Milchlinge erkennt man, wie es der Name schon vermuten lässt, an ihrem austretenden wässrig-klares bis milchig-klebrigen Milchsaft, wenn man sie verletzt oder schneidet. Der „Braidlen“ riecht eindeutig nach Fisch, den er aber beim Braten verliert. An Druckstellen verfärbt er sich rostdunkelbraun, sowohl an den Lamellen als auch am Stiel. Gleichzeitig färbt er die Hand des Pflückers mit braunen Safflflecken. Für Pilzsammler gilt übrigens immer, keine Plastiktüte zum Sammeln zu verwenden, sondern nur einen Korb. Pilze



der Kampfermilchling riecht nach Maggi.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Vorwarnstufe

Gesetzlich geschützt: Ja  für den Eigenverbrauch aber gesammelt werden

Genuss: sehr guter Speisepilz

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli-August
Flächendeckend, aber nur sporadisch im Naturpark Oberer Bayerischer Wald.



enthalten in der Regel leicht zersetzbare Eiweißverbindungen. Ein optimaler Transport in einem luftigen Korb wirkt dieser Zersetzung entgegen.

Der Nase nach

Andere, ähnlich aussehende Milchlinge duften beispielsweise nach Maggi (Kampfermilchling) oder nach Kokosflocken (Kokosflockenmilchling), Pilze anderer Gattungen nach Karbol (Karbol-Egerling), Geranien (Pelargonien-Gürtelfuß), Aas (Stinkmorchel), fauligem Kohl (Stinkende Lederkoralle) oder Schmierseife (Seifenritterling). Diese Aufzählung ließe sich noch beliebig fortsetzen – Gerüche spielen bei der Bestimmung von Pilzen eine wichtige Rolle. Viele dieser „Düfte“ verflüchtigen sich jedoch sehr schnell.


Der Milchbrätling hatte in den 90er Jahren einen auffällenden Bestandseinbruch. Mittlerweile wird er wieder häufiger gefunden. Eine Ursache für die starke Schwankung ist nicht bekannt.

Frauentäubling *Russula cyanoxantha*

Familie Russulaceae, Gattung Russula-Täublinge, Sprödblättler



Große Familie


Täublinge sind eine sehr umfangreiche Gattung und zählen mit geschätzten 750 Arten weltweit zu den artenreichsten. Sie sind häufig nur vom Spezialisten mittels Mikroskop und Untersuchungsschemikalien genau zu bestimmen. Für den Bestand unserer Wälder sind sie von besonderer Wichtigkeit, da es sich hierbei ausschließlich um Mykorrhizapilze handelt. Diese Pilze bilden mit den Bäumen eine faszinierende Lebensgemeinschaft, die für beide Arten von Vorteil ist und gegenseitig die Vitalität erhöht. Frauentäublinge gehören zu den besten Pfannenzapfen unserer Wälder. In Butter oder Öl gebraten, leicht gesalzen oder gewürzt  in wahrer

Gaumenschmaus mit süßer Note. Ein Geschmack den man nie mehr vergisst und für viele Menschen im Bayerischen Wald mit ihrer Kindheit verbunden ist. Sich nach erfolgreicher Pilzsuche Frauentäublinge frisch in der Pfanne zu braten – „greazte Schwammer“ wie der Einheimische zu sagen pflegt - weckt Erinnerungen. Der leicht süße Geschmack hat ihnen auch den hiesigen Beinamen „Saißlen“ – Süßling gebracht. Ein Beinamen der eigentlich für alle essbaren und leicht süß schmeckenden Täublinge angewandt wurde und wird. Leider gehört der Pilz zu den Schwermetall- und Cäsiumsammlern, also bitte den Verzehr nicht übertreiben.

Weiche Weiblichkeit

Auch wenn das „holde Weib“ noch so lockt. Seinen Namen Frauentäubling erhielt er wahrscheinlich aufgrund einer einmaligen Eigenschaft, die nur einzelne wenige dieser Täublinge besitzen. Allen Täublingen ist es gemein, dass beim Abstreifen ihrer Lamellen diese mehr oder weniger leicht brechen, ähnlich wie Mandelsplitter. Ein Fakt, der sich auch im deutschen Gattungsnamen „Sprödblättler“ widerspiegelt. Nur beim Frauentäubling passiert dies nicht. Seine Lamellen sind nachgiebig und weich, Kennzeichen und Attribute die in unserem Kulturkreis oftmals Frauen zugesprochen werden.

Nicht alle schmecken

Sollten sie im Wald einen herumspuckenden Pilzsammler entdecken, dann handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach um einen Täublingsspezialisten. Da unter den Täublingen kein ernsthafter, giftiger Vertreter ist, ist ein Anknabbern dieser Pilzfamilie im Wald möglich, um ihren Spei 

wert einzuschätzen. Allerdings muss man sich über die Gefahren eines Rohstests bewusst sein. Sämtliche Geschmacksempfindungen unserer Zunge werden dabei auf die Probe gestellt von mild bis brennend scharf, was dann zum Rumsputzen führt. Das verkostete Pilzstück nach der Geschmacksprüfung bitte wieder ausspucken, roh sind nur die wenigsten zu genießen! Die Artenvielfalt der Täublinge spiegelt sich auch in der Vielfalt ihrer Hutfarbe wider von dunkelbraun und zitronengelb, über violett/grün bis zu knallrot ist alles zu finden. Frauentäublinge tauchen übrigens in unterschiedlichen Hutfarben auf von grün violett bis rot-bläulich.

Warnung:

Iss niemals Pilze mit grünem oder grün-gelbem Hut, dessen Lamellen nicht brüchig sind, sondern faseriges Fleisch haben, eine tortenabziehbare Huthaut, Knolle, Volva oder einen Ring besitzen oder deren Stiel grüngelblich angehaucht ist!!! So lebt sich's länger.



Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: sehr schmackhafter Speisepilz

Vorkommen: Laubbäume, Totholz

Fruchtkörper: Juni bis Oktober
Flächendeckend im Naturpark Oberer Bayerischer Wald verbreitet



Täublinge gibt es in allen möglichen Hutfarben:
Russula nobilis- der xxxtäubling- trägt rot.



Schopftintling *Coprinus comatus*

Familie Agaricaceae, Gattung Coprinus-Schopftintlinge

Der Schopftintling ist einer der wenigen Pilze, die man auch im Garten finden kann und die auch noch gut schmecken! Er braucht keine Bäume, sondern vor allem Nährstoffe. Gut gedüngte Wiesen und Weiden sind seine Lieblingsplätze, dort tummelt er sich in der Regel immer schön gesellig. Selbst im Hotelrasen ist er anzutreffen. Sein walzenförmiger Hut, der sich im jungen Zustand enganliegend weiß, seidig und faserig gibt, reißt beim Älterwerden auf, wird rasch schwarz und zerfließt in schwarzer „Tinte“. Mit Hilfe dieser „Tinte“ und darauf abfahrender Fliegen verbreitet er seine Sporen. Im jungen Zustand riecht er angenehm pilzig. Sein Geschmack ist mild und nussig. Der Schopftintling ist jung ein guter Speisepilz,

solange der Hut noch geschlossen ist und die Lamellen weiß bis rosa sind. Sobald er rötliche bis schwarze Teile aufweist, ist er nicht mehr für den Verzehr geeignet. Es besteht eine kleine Verwechslungsgefahr u.a. mit dem Faltentintling auch Grauer Tintling genannt (*Coprinus atramentarius*). Um die Haltbarkeit etwas zu erhöhen, können bereits während der Ernte zwei Dinge beachtet werden: Erstens, den Pilz extrem vorsichtig aus dem Boden holen. Zweitens, den Hut möglichst rasch vom Stiel trennen. So wird eine schnell fortschreitende Vertintung gehemmt und Drittens am gleichen Tag zubereiten und essen. Er enthält übrigens sehr viele Spurenelemente und Vitamine. In China wird er auch als Heilpilz eingesetzt.

Nomen est omen – Der Name ist Programm

Mischt man übrigens die schwarze Flüssigkeit des Schopftintlings mit „Gummi arabicum“, entsteht daraus dokumentenechte Schreibfarbe.

Sollten sie etwas von einer Vergiftung mit dem Namen Antabus – Coprinus-Syndrom bei Tintlingen gehört haben, stimmt dies zwar, gilt aber nicht für den Schopftintling, sondern nur für seine Verwandten. Bei diesen bewirkt der Inhaltsstoff Coprin in Verbindung mit Alkohol Gesichtsröte, Hitzegefühl, Schwindel und evt. auch Atemnot.

Die Gattung der Tintlinge besteht aus ca. 100 Arten, sie sind jedoch aufgrund ihrer geringen Größe oder ihres speziellen Erscheinungsbildes kaum mit dem Schopftintling zu verwechseln.

Wissenswertes

- Rote Liste Bayern:** Nein
- Gesetzlich geschützt:** Nein
- Genuss:** essbar, jung sehr guter Speisepilz
- Vorkommen:** Wiesen, Weiden
- Fruchtkörper:** Mai bis November
Flächen deckend im Naturpark Oberer Bayerischer Wald verbreitet



Fressen und gefressen werden:

Fleisch essende Menschen - ja. Fleischfressende Tiere - ja. Fleischfressende Pflanzen - ja. Aber fleischfressende Pilze?! Ja! Der Schopftintling kann es und das ganz ohne Zähne! Der scheinbar brave und harmlose Pilz gehört zu den karnivoren also fleischfressenden Pilzen. Er, also nicht der Fruchtkörper, sondern das im Boden lebende Pilzgeflecht – das Myzel - kann Nematoden (kleine Fadenwürmer) erbeuten und verdauen. Und wie könnte es anders sein als mit Gift, der gefürchteten Waffe der Pilze! Dazu bildet der Pilz Fangorgane aus, kleine kugelige Strukturen mit dornigen Auswüchsen, mit deren Hilfe er ein tödliches Nematodengift ausscheidet, das die kleinen Fadenwürmer unbeweglich macht. Nachdem sie sich nun nicht mehr davonmachen können umwuchert sie der Schopftintling mit seinem Mycel und verdaut sie innerhalb von ein paar Tagen.



Die Tinte bildet sich von unten aus dem Hut des Pilzes, bis sich dieser völlig verflüssigt.



Foto: Gerhard Koller/wikipedia commons

Ziegenfuß-Porling *Albatrellus pes-caprae*

Familie: Scutigeraceae, Gattung: Albattrellus-Porlinge

Große Rarität

Der Ziegenfuß-Porling ist eine der großen Pilzraritäten im Naturpark. Bisher gibt es nur ein gesichertes Fundgebiet, in dem jährlich der Nachweis seines Vorkommens erbracht werden kann - die Südhänge des Kaitersbergs.

Er ist so selten, dass er in fast keinem Pilzbuch beschrieben ist. Der verwegen aussehende Pilz besitzt einen ca. 5 bis 12 cm breiten Hut der unregelmäßig rundlich,

konvex bis gebuckelt ist. Seine Oberseite ist fein-schuppig, rot- bis schwarzbraun, der Hutrand ist lappig, wellig und eingeschnitten. Die Unterseite ist grob-porig, cremefarben bis gelblich. Die Poren laufen ein kleines Stück am Stiel herab. Bei Berührung oft gelblich fleckend. Sein Stiel ist meist exzentrisch, zylindrisch bis keulig-knollig geformt.

Er ist *Saprobiont*, dies bedeutet, dass er von der Zersetzung toter organischer Ma-

terie im Boden lebt. Der Ziegenfuß-Porling wächst in montanen bis subalpinen Nadel- oder Nadel-Laubmischwäldern. Er bevorzugt saure Böden, womit der Naturpark Oberer Bayerischer Wald in seinen Hochlagen ein Lebensraum nach seinem Geschmack ist.

Sammelverbot


Sein Geruch ist angenehm und sein Geschmack mild. Der Ziegenfußporling ist aufgrund seiner Seltenheit gesetzlich geschützt und darf nicht gesammelt werden. Funde sollten der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft bzw. Fachstellen wie den Unteren Naturschutzbehörden am Landratsamt oder auch Naturschutzorganisationen wie dem LBV gemeldet werden. Neben den nur noch sehr geringen Mengen an Totholz in unseren Wäldern ist der Stickstoffeintrag durch die Luft in den Boden, vor allem durch landwirtschaftliche Immissionen, ein weiterer starker Faktor mit negativem Effekt auf das Vorkommen

mancher Pilzarten.

Einen Pilz wie den Ziegenfuß-Porling zu entdecken und zu bestimmen ist ein wahrer Glückstreffer für den Schwammerlfreund. Vorkommen dieses Pilzes sollten, falls möglich, jährlich auf Fruchtkörper abgesehen werden.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: 2 Stark gefährdet

Gesetzlich geschützt 

Ja, Sammelverbot

Genuss: essbar

Vorkommen: Nadelwald

Fruchtkörper: August - Oktober

Nur ein Fundgebiet im Naturpark Oberer Bayerischer Wald bekannt



Foto????

Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Tödlich giftig!

Familie Amanitaceae, Gattung Amanita-Knollenblätterpilze



Die Angst, einen giftigen Pilz zu essen, ist tief verwurzelt, ähnlich wie die Angst vor Schlangen. Bei Pilzen geht Sicherheit vor oder wie es in Bayern heißt: „Was der Bauer ned kennt, frisst er ned“! Der Grüne Knollenblätterpilz hat immer wieder für Furore gesorgt. Kein Jahr vergeht ohne eine Vergiftung mit diesem Pilz, meist wird er fälschlicherweise als Champignon angesprochen. Also immer nur Pilze verzehren, bei denen die Artbestimmung sicher ist oder einen Pilzfachberater zu Rate ziehen und das Sammelergebnis überprüfen lassen.

Beim Grünen Knollenblätterpilz zeigt sich auch, wie wichtig es ist Pilze nicht einfach abzuschneiden, sondern den ganzen Fruchtkörper zu entnehmen incl. der sehr

wichtigen Stielbasis. Die eiförmige „Zwiebelknolle“ – Volva - ist für diese Gattung ein typisches Bestimmungsmerkmal. Er gehört zu den Mykorrhizapilzen und bildet Wurzelgemeinschaften mit Laub und Nadelbäumen, wächst aber auch außerhalb von geschlossenen Wäldern.

Der Grüne Knollenblätterpilz enthält eine tödliche Menge an unterschiedlichen Giften.

Das wirksamste darunter ist das Amatoxin. Auch durch Erhitzen wird es nicht unschädlich gemacht, sondern bleibt in seiner Wirkung voll erhalten. Für einen Erwachsenen Menschen mit ca. 70 kg Körpergewicht liegt die tödliche Dosis bei etwa 7 Gramm des Giftes, das ent-

Fotos: Wolfgang Lorenz, Zdenek Tunka

spricht in etwa einem mittelgroßen Pilz. Dummerweise merkt man die Vergiftung (Phalloides-Syndrom) nicht sofort, erst 8 – 12 Stunden nach Verzehr des „leckeren Pilzgerichtes“ treten die ersten Symptome (meist ein Durchfall mit Übelkeit) auf, zu spät, um durch Erbrechen den Übeltäter aus dem Körper zu bekommen. Das Gift geht dann bereits seine Wege, vor allem zur Leber. Nach einer kleinen Symptompause von 2 bis 3 Tagen kommt es ca. 5 Tage nach dem Verzehr zu einem kompletten Leberversagen, das der Körper noch 5 Tage mit Hilfe der Medizin überstehen kann bis der Tod ans Krankenbett klopft. Dieser Pilz mit dem weitaus besser zutreffenden Namen im englischen Sprachgebrauch „Death Cap – Todeskappe“ ist für rund 90 % aller tödlichen Pilzvergiftungen verantwortlich.

Berühmte Pilzopfer der Geschichte

Sollte Ihnen trotz Warnungen dieses Unglück widerfahren befinden sie sich in guter Gesellschaft. Zu seinen wahrscheinlich berühmtesten Opfern gehören, Papst Clemens VII., Zarin Natalja Kirillowna Naryschkina und Kaiser Karl VI. Mit dem Tod Kaiser Karls VI erlosch die Stammlinie der Habsburger, was wiederum den österreichischen Erbfolgekrieg und letztendlich den 1. Weltkrieg auslöste. Voltaire schrieb darüber: „Dieses Pilzgericht hat das Schicksal Europas verändert.“ Also mit Ehrfurcht betrachten und die Suche nach wirklich schmackhaften Pilzen fortsetzen.

Achtung:

Wer sich als Anfänger an das Sammeln von Lamellenpilzen wagen will, muss sich über die Gefahren bewusst sein. Bereits geringe Bruchstücke im allgemeinen Sammelbehältnis können zu erheblichen Gesundheitsrisiken führen.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: Nicht essbar, tödlich giftig!

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli bis Oktober

Flächen deckend im Naturpark

Oberer Bayerischer Wald verbreitet



Die Knolle wird nur sichtbar, wenn man den Pilz vorsichtig im Ganzen aus der Erde holt.

Königsfliegenpilz *Amanita regalis*

Familie Amanitaceae, Gattung Amanita-Knollenblätterpilze



Fotos: Frank Deier (2), Zdenek Tunka

Der Königsfliegenpilz gehört zu den echten mykologischen Besonderheiten im Naturpark Oberer Bayerischer Wald. Er besiedelt nur Urgesteinsböden, also Granit und Gneise; vulkanische oder auf Kalk basierende Böden meidet er. Somit fühlt er sich im Oberpfälzer und Bayerischen Wald wohl. Er wächst bei uns gemeinsam mit dem bekannten Fliegenpilz (*Amani-*

ta muscaria). Auffälligster Unterschied ist seine Hutfarbe. Er leuchtet nicht rot mit weißen Flocken aus der Landschaft, sondern trägt ein eher zurückhaltendes Braun bis Braungelb, natürlich aber auch mit den weißen Velumflocken. Aber hier Achtung: Wie beim herkömmlichen Fliegenpilz können auch beim Königsfliegenpilz diese Velumflocken durch Regen abgespült

werden. Auch er gehört zu den Pilzen mit einer Knolle am Stielfuß wie der Grüne Knollenblätterpilz. Als Mykorrhizapilz bevorzugt er vor allem die Fichte als Partner, bindet sich aber auch gerne an die Birke, wie sein roter Bruder. Fliegenpilze gelten nebenbei gesagt als guter Indikator für das Vorkommen von Steinpilzen. Beide schätzen ähnliche Voraussetzungen zum Wachsen.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: Nicht essbar.

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli bis Oktober

Vorwiegend in den Höhenlagen des Naturpark Oberer Bayerischer Wald



Märchenhafter Pilz mit gefährlichen Nebenwirkungen

Die Inhaltsstoffe sind die gleichen wie beim Echten Fliegenpilz. Die Ökologie ist ebenfalls ähnlich. Der gewöhnliche Fliegenpilz mit seinen weißen Punkten auf dem leuchtend roten Hut ist wohl fast jedem Menschen bekannt. Ob auf Märchenzeichnungen mit Wichteln und Elfen, ob als Glückssymbol oder Christbaumschmuck, dieser auffällige Pilz hat sich zum Bestandteil unserer Kultur gemauert. Der Name Fliegenpilz ist dabei durchaus doppeldeutig, so kann man mit ihm Fliegen fangen und auch selber „fliegen“.

Ein Teller mit gezuckerter Milch und ein-gelegtem Fliegenpilz lockt die Stubenfliege an und lädt sie zu einem betäubenden Mahl ein. Die dann am Tellerrand umgefallenen und ihren Rausch ausschlafenden Fliegen braucht man(n) oder frau nur noch aufsammeln und zur Tür hinausbefördern. Diesen Rauscheffekt nutzt auch der Mensch, nachweislich schon seit ca. 4000 Jahren, gerne für sich selbst. Lange bevor er auf das Rauschmittel Alkohol kam, stellten unsere findigen Vorfahren fest, dass dieser Pilze die Sinne vernebeln kann. Die Wirkung beeinflusst sowohl die Motorik als auch das zentrale Nervensystem. Es kommt dabei zu starken Wahrnehmungsveränderungen. Bei allen Volksgruppen Nordeurasiens, war Fliegenpilz deshalb ein begehrtes Handelsgut. Er soll auch Bestandteil der berühmten Flugsalbe von Hexen gewesen sein, die damit geistig zum Blocksberg abhoben. Da sich in der Verwandtschaft der Fliegenpilze einige lebensbedrohliche, giftige Arten befinden, ist vom Sammeln für Rauschzwecke jedoch unbedingt abzuraten.



Den gemeinen Fliegenpilz kennt jedes Kind. Er unterscheidet sich leicht durch die Färbung des Hutes.



Fotos: Elfriede Kellner

Tannen-Stachelbart *Hericium flagellum*

Familie Hericiaceae, Gattung Hericium Stachelbärte

Ein besonderer Bewohner

Beim Stachelbart handelt es sich nicht um eine Bezeichnung unrasierter Waldbewohner, sondern um ein Pilz „highlight“ im Naturpark. Er ist Zeigerart für unberührte Wälder und eine sehr extensive Waldwirtschaft. Stachelbärte sind Holzbewohner, die einerseits als Wundparasiten an noch lebenden Bäumen vorkommen oder auf stehendem oder liegendem Totholz auch als Folgezersetzter (*Saprobionten*) leben.

Ihre Fruchtkörper sind ein wahrer Augenschmaus und Schmuckstücke unserer Wälder. Wie filigrane Eisgebilde hängen Sie an den Bäumen und Stümpfen. Zum Wachsen benötigen sie sehr alte, mächtige Bäume wie sie nur noch in nicht mehr bewirtschafteten Waldgebieten vorkommen. Im Naturparkgebiet sind sie zum Beispiel im bayerisch-böhmischen Grenzstreifen anzutreffen. Der Tannenstachelbart (*Hericium flagellum*) braucht mächtige

stehend tote oder liegende Tannen, die bis zu ihrem Ende im Wald belassen bleiben. In Zeiten der intensiven Holznutzung eine Rarität. Wo gibt es noch alte Tannen und wo dürfen diese auch noch sterben? Außerhalb von staatlichen Schutzgebieten wie z.B. dem Nationalpark Bayerischer Wald ist dies kaum mehr möglich. Holz ist mittlerweile ein Wertfaktor in barer Münze, den man nicht alt werden und verfaulen lässt.

Tannenstachelbärte bilden einen umfangreichen 5 – 80(!) cm rahmweißen Fruchtkörper, der korallenartig und kaskadenförmig aus einem gemeinsamen Strunk heraustritt. Die Stacheln sind 5 – 10 mm lang, pfriemenförmig und in ihrer Konsistenz altersgemäß weich bis zäh. Neben dem Tannenstachelbart gibt es auch noch den Ästigen Stachelbart (*Hericium coraloides*) im Naturpark Oberer Bayerischer Wald zu entdecken z.B. am Schwarzwihberg bei Rötz. Er besiedelt im Gegensatz zu seiner Schwesterart morsche und alte Laubbäume.



Nur auf verwundetem oder abgestorbenem Holz können sich die Stachelbärte - hier der Ästige Stachelbart- ansiedeln.

Heilende Kräfte

In China gelten die Stachelbärte als gute Speisepilze. Dort und zunehmend auch in Europa wird auch die Heilwirkung dieser Pilze erkannt. Aufgrund ihrer Seltenheit und der Möglichkeit sie zu züchten sollten Stachelbärte nicht in der Natur gesammelt werden.

Gerade im medizinischen Wissen über die Wirkung der Pilze ist uns die Traditionelle Chinesische Medizin weit voraus, obwohl auch unsere Schulmedizin ohne Pilze nicht auskommt. Gemeint ist das Antibiotikum Penicillin. Dies ist das Stoffwechselprodukt eines Pinselschimmels, also eines Pilzes. Sie müssen sich in ihrem Lebensraum täglich mit Bakterien einen evolutionären Wettkampf liefern. Dieses Wissen gilt es zu nutzen. Pilze besitzen Wirkstoffe, die sowohl als Gift wie auch als Heilmittel einsetzbar sind. Hier besteht noch ein großer Forschungsbedarf.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: 3 Gefährdet

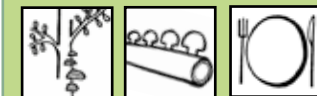
Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: Essbar

Vorkommen: Totholz

Fruchtkörper: Sommer bis Spätherbst, Winterüberdauerung möglich.

Vereinzelt im Naturpark Oberer Bayerischer Wald



Echter Zunderschwamm *Fomes fomentarius*

Familie Polyporaceae, Gattung Fomes-Zunderschwämme



Holzersetzer Parasit

Hodernsau - schon mal gehört? Nein? Macht nix, dann sind Sie entweder sehr jung oder dem bayerischen, insbesondere dem waidlerischen Dialekt noch leicht fremd. Der ungewöhnliche Name bezeichnet keine Tierart, wie man vielleicht vermuten könnte, sondern den Echten Zunderschwamm. Es handelt sich dabei um einen Baumschwamm, einen der wichtigsten *Saprophyten*, einen Holzersetzer, im Naturkreislauf unserer Wälder. Er gilt als Parasit der geschwächte bzw. verletzte Laubbäume befällt und die sogenannte Weißfäule verursacht. Dabei baut er vor

allem den wichtigen Holzbestandteil Lignin ab und „weicht“ den Baum auf und bildet an den Stämmen der befallenen Laubbäume hutartige, konsolenförmige Fruchtkörper. Die mehrjährigen korkig-zähen Gebilde erreichen einen Durchmesser bis zu 30 cm. Ihre Oberseite ist hellgrau bis blass bräunlich gefärbt und der Geruch angenehm pilzig. Beim Kauversuch schmeckt der Pilz bitter.

Im aktiven Wachstum sind an ihm häufig Guttationstropfen, das sind Wassertropfen, die vom Pilz selbst ausgeschieden werden, zu beobachten, was auf seinen hohen Nährstoffumsatz hinweist.

Wie andere baumbewohnende Pilzarten besitzt der Zunderschwamm die Fähigkeit, seine Wachstumsrichtung zu ändern (*Geotropismus*). Stürzt im Laufe seines Wachstums der Wirtsbaum, richtet der Pilz die neuen Zuwachsschichten wieder horizontal aus und sorgt so dafür, dass seine Sporen weiter ungehindert nach unten austreten können.

Ein wahrer Schatz für unsere Vorfahren

Für uns Menschen war der Echte Zunderschwamm eine „eierlegende Wollmilchsau“. Bereits seit der Jungsteinzeit ist seine Nutzung belegt. Selbst „Ötzi“, die Eismumie, hatte den Zunderschwamm als „Streichholz“ im Einsatz. Ein Beweis, dass er schon seit über 10.000 Jahren genutzt wird. Sein getrocknetes Fleisch war als Zunder, als Glimmmittel bis zur Erfindung des Zündholzes Mitte des 19. Jahrhunderts, über Jahrtausende im Einsatz. Es genügen wenige Funken um das getrocknete Trama, das Gewebe im Pilzkern, zum Glimmen zu bringen. „Zundelschneiden“, das Sammeln der Pilze und deren Aufbereitung war ein eigenes Gewerbe und häufig erzielten die Pilze einen höheren Preis als der Baumstamm, an dem sie wuchsen. Besonders im Bayerischen Wald sicherte das Zunderschwammschneiden der meist armen lokalen Bevölkerung ein einträgliches Zubrot. In alten Urkunden kann man vom Tobacco-Schwammschnitt lesen, da der Zunder vor allem für den Tabakkonsum gebraucht wurde. Seine wildlederartige Huthaut verarbeitete man im Mittelalter bis zur Neuzeit auch zu wasserfesten Kleidungsstücken wie Westen und Kappen.

Ein „Zunderhüt“ - gefertigt aus dem Zunderschwamm.

Nur noch in Rumänien werden für den Souvenirmarkt Kappen, Hüte, Taschen oder Jacken aus der einstmalig begehrten „Hodernsau“ hergestellt. Selbst in der Medizin wurde er als „*Fungus chirurgorum*“ bis ins 20. Jahrhundert als blutstillende, antibiotische Wundauflage genutzt. Diese Eigenschaft ist heute wieder im Fokus der medizinischen Forschung. Ansonsten ist der vielseitige Einsatz des Zunderschwamms nahezu in Vergessenheit geraten.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: ungenießbar

Vorkommen: Laubbäume, Totholz

Fruchtkörper: Fruchtkörper mehrjährig, bis über 15 Jahre – teilweise auch bis 30 Jahre

Verbreitet im Naturpark Oberer Bayerischer Wald, allerdings nur in extensiv genutzten Wäldern





Wuchsort dieses Pilzes. Zum Kochen ist er weniger geeignet, er ist ein klassischer Pfannenbratpilz. Das Wissen um diesen Pilz ist wahrscheinlich schon sehr lange bekannt. Im mittelalterlichen Kräuterbuch von Hieronymus Bock (1577) wird von einem „Brötling“ gesprochen. Es handelt sich dabei sehr wahrscheinlich um den Milchbrätling.

Geruch nach Fisch

Milchlinge erkennt man, wie es der Name schon vermuten lässt, an ihrem austretenden wässrig-klares bis milchig-klebrigen Milchsaft, wenn man sie verletzt oder schneidet. Der „Braidlen“ riecht eindeutig nach Fisch, den er aber beim Braten verliert. An Druckstellen verfärbt er sich rostdunkelbraun, sowohl an den Lamellen als auch am Stiel. Gleichzeitig färbt er die Hand des Pflückers mit braunen Saftflecken. Für Pilzsammler gilt übrigens immer, keine Plastiktüte zum Sammeln zu verwenden, sondern nur einen Korb. Pilze

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Vorwarnstufe

Gesetzlich geschützt: Ja, darf für den Eigenverbrauch aber gesammelt werden

Genuss: sehr guter Speisepilz

Vorkommen: Laub- und Nadelbäume

Fruchtkörper: Juli-August

Flächendeckend, aber nur sporadisch im Naturpark Oberer Bayerischer Wald.

enthalten in der Regel leicht zersetzbare Eiweißverbindungen. Ein optimaler Transport in einem luftigen Korb wirkt dieser Zersetzung entgegen.

Tintenfischpilz *Clathrus archeri*

Familie Phallaceae, Gattung Gitterlinge

Gehütetes Geheimnis

Der Milchbrätling ist ein Pilz, um den sich geschmackliche Legenden gewoben haben. Seine Wuchsstandorte sind besser gehütet als die von Steinpilzen. Mancher Gourmet schätzt diesen Pilz geschmacklich mehr als den Pfifferling oder Steinpilz. Da er sehr zeitig in der Pilzsaison erscheint, ist er einer der ersten Genüsse des Jahres für viele Pilzsammler. Wurden die Pilze früher einfach nur mit der Kap-

pe nach unten auf die Platte des Holzofenherds gelegt und die Lamellen leicht mit Salz bestreut, nutzt man mittlerweile doch lieber eine Pfanne für diesen gebratenen Pilzgenuss. Auf ein bayerisches „Muibreadlen“ Essen eingeladen zu werden, ist in doppelter Hinsicht eine Ehre. Einmal für den Gast, der sich an diesem Leckerbissen laben darf und auch für den Gastgeber, der damit zeigen kann, er besitzt und weiß um einen (geheimen)



Aus den „Hexeneiern“ „schlüpft“ der Tintenfischpilz

Gelbe Lohblüte, Hexenbutter

Fuligo septica – kein Pilz sondern ein *Myxomycet* (Schleimpilz)!



Geheimnisvoller Drachendreck

Am Schluss noch ein Phänomen in unseren Wäldern, dass man regelmäßig beobachten kann. Hexenbutter, Wolfsmilch, Drachendreck – das sind nur einige angsteinflößende Namen für die geheimnisvollen Gebilde, die sich grellfarben bis unscheinbar in unseren Wäldern, manch-

mal sogar auch im eigenen Vorgarten tummeln. Sobald es feucht und nass wird, beginnt es über den Boden zu kriechen und „alles“ Verwertbare auf seinem Weg zu verschlingen. Dieses unerklärliche Gebilde erhielt deshalb wohl auch im Volksmund den Namen Hexenbutter.

Schleimig aber kein Pilz

Schleimpilze werden sie landläufig genannt, obwohl sie genau genommen keine Pilze sind. Trotzdem werden sie von der Mykologie „mitveraltet“.

Die *Myxomyceten* besitzen anfangs eine amöbenartige Struktur, die sich zu einer Plasmamasse vereinigt. Diese besteht aus einer einzigen riesigen Zelle mit Millionen von Zellkernen.

Scheinfüßchen, die innerhalb weniger Minuten aus dem Plasma ausgestülpt werden können, ermöglichen dem Plasmodium seine Fortbewegung in Richtung Nahrung. Dazu gehören vor allem Bakterien, Pilzsporen, Pilze oder anderes organische Material.

Das kriechende Plasma hinterlässt auf dem Substrat eine deutliche, meist weißlich-glänzende und reich an Nährstoffen, sichtbare Kriechspur.

Einmal sattgefressen, erreicht das Gebilde ein ortsgebundenes Stadium mit Fruchtkörperbildung, in dem die zur Weiterverbreitung benötigten Sporen gebildet werden.

Wanderndes Rührei

Der auffälligste *Myxomycet* in unseren Breitengraden ist die zitronengelb leuchtende Gelbe Lohblüte, die weltweit verbreitet ist. Mit einem Durchmesser von 3 – 30 cm überzieht sie schaumartig, ästig Moos, Gras, Holz oder Laub. Auch wenn sie gefährlich aussieht ist sie ungefährlich für Pflanzen, Bäume, Mensch und Tier.

In Europa gilt sie als ungenießbar. In Mexiko wird die Gelbe Lohblüte jedoch gegrillt oder gebraten wie Rührei. Dort bezeichnet

man sie als „caca de luna“, was man frei als „Mondkacke“ übersetzen kann.

Spannend ist vor allem die Erkenntnis japanischer Forscher, die in Experimenten nachgewiesen haben, dass sich der Schleimpilz souverän auf kürzest möglichem Weg durch ein Labyrinth hin zur begehrten Nahrungsquelle bewegt und damit eine gewisse Art von Intelligenz aufweist.

Wissenswertes

Rote Liste Bayern: Nein

Gesetzlich geschützt: Nein

Genuss: nicht essbar

Fruchtkörper: ganzjährig möglich
Flächendeckend im Naturpark Oberer Bayerischer Wald



Die gelbe Lohblüte kann über Baumstämme wandern - kein Scherz!

Der Naturpark Oberer Bayerischer Wald

umfasst den gesamten Landkreis Cham und die Gemeinden Bruck, Bodenwöhr und Nittenau. Er reicht vom Gipfel des Ossers über die Regentalauen bis zur Bodenwöhrer Senke. Diese vielfältige Kulturlandschaft bietet Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten und Erholung für den Menschen. Im Naturpark wird naturverträgliche Erholung, Umweltbildung, Arten- und Biotopschutz sowie Regionalentwicklung besonders gefördert.

Projekt zum Schutz des Auerhuhns

Die Ökoregion Arrach-Lam-Lohberg gilt als Schwerpunkt-Lebensraum des Auerhuhns im Naturparkgebiet. Daher ist es wichtig, diese Lebensräume zu erhalten oder zu verbessern. Im Rahmen des Projektes soll außerdem durch Information der Öffentlichkeit die Schutzbedürftigkeit dieser bedrohten Vogelart verdeutlicht werden.

Die Gebietsbetreuer

Gebietsbetreuer werden in naturschutzfachlich wertvollen Gebieten Bayerns eingesetzt. Sie sind Ansprechpartner für Eigentümer und Naturnutzer, informieren vor Ort durch Führungen und Projekttag und initiieren bzw. unterstützen Besucherlenkungs- und Artenschutzmaßnahmen. Die Gebietsbetreuung des Naturparks wird vom Europäischen Sozialfonds, dem Bayerischen Naturschutzfonds und dem Landkreis Cham/Naturpark finanziert.

ESF- Wir investieren in Menschen



Bayerischer
Naturschutzfonds



Naturpark Oberer Bayerischer Wald

Rachelstraße 6, 93413 Cham

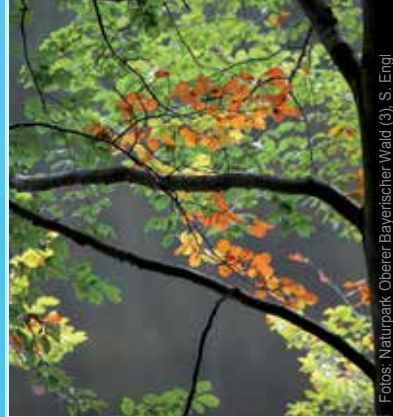
Tel: 09971/78394

Fax: 09971/845394

www.naturpark-obw.de

info@naturpark-obw.de

Erlebnis Natur



Fotos: Naturpark Oberer Bayerischer Wald (3), S. Engl



www.lbvcham.de



LBV ZENTRUM MENSCH UND NATUR

Wo der Eisvogel wohnt

NaturErlebnis...

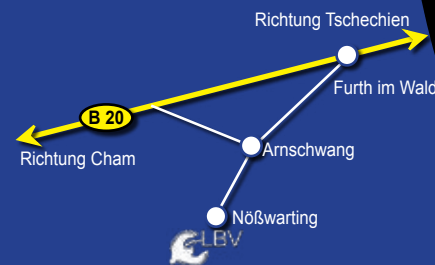
...für Klein und Groß!

Von April bis September wartet der **Eisvogelsteig** auf Sie. Erleben Sie ein Flussabenteuer der ganz besonderen Art.

Jeden Sonn- und Feiertag vom 1. Mai bis Ende September bieten wir Ihnen außerdem **Ausstellungen** und unseren **Infoladen**.

Jederzeit zugänglich ist unser **Außengelände** mit vielen interaktiven Stationen.

Individuelle **Gruppenprogramme** Sind auf Anfrage möglich!



LBV-ZENTRUM „MENSCH UND NATUR“

Nößwaring 12 • 93473 Arnschwang

Telefon 09977-8227 • mail: cham@lbv.de

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. von 9 – 16 Uhr

sonntags und feiertags 14.00 – 16.30 Uhr (Mai bis September)

Umweltstation, Infoladen
und Seminarhaus

Naturerlebnispfad Drathinsel

Entdecken Sie die Natur bei einer unserer Führungen oder auf eigene Faust.



Einmalig in Deutschland! Der Eisvogelsteig



Das Flussabenteuer für jedes Alter!

Entdecken Sie die Welt von Eisvogel,
Biber und Co hautnah!

Kann man den Strubbelkopf genießen?
Was macht die Frau beim Frauentäubling?
Ist eine „Rehgoß“ ein Pilz oder ein weibliches Reh?

Diese Broschüre ist zwar kein Bestimmungsbuch,
stellt jedoch 15 typische, besondere und seltene Pilze
des Naturparks vor und gibt einen Einblick in ihre
Biologie und Kulturgeschichte.



Gefördert durch das Bayerische
Staatsministerium für Umwelt
und Verbraucherschutz
und den Europäischen Landwirt-
schaftsfonds für die Entwicklung
des ländlichen Raumes