



Sigurd Gall

Baumschwammerl von A bis Z

Teil 1: Vom Apfelporling über die Bischofsmütze bis zum Judasohr

< Pilze (Schimmel) ergreifen
sofort Besitz (linke Seite).



“Korallen” wachsen auf Bäumen

Auch dieser “Bart”
ist ein Pilz.



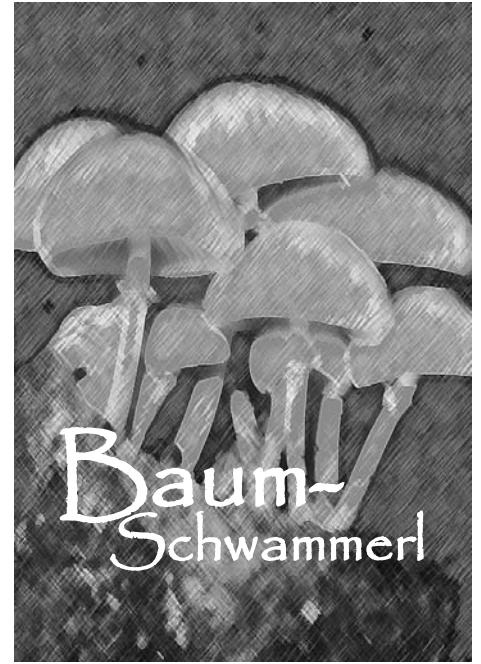
Die schwarzen Gebilde sind
auch Pilze.



Der Farben- und Formenreichtum der Baumschwämme ist erstaunlich.

Einem Schwammerlsucher oder Spaziergänger, der Wälder oder Parkanlagen mit offenen Augen durchstreift, fallen gar nicht so selten Pilze auf, die auf Holz wachsen. Bei diesen sog. Baumschwammerln sticht eine Formenvielfalt in die Augen, die der von "Bodenschwammerln" mindestens ebenbürtig ist. -

In drei Abhandlungen werden diese Pilze vorgestellt. Dabei wird auch auf Eigentümlichkeiten eingegangen, die einem Laien nicht immer geläufig sind. Dass bei den einzelnen Buchstaben des Alphabets nicht alle Baumschwammerl erfasst werden können, liegt auf der Hand. Ich beschränke mich daher auf die markanten und interessanten Baumschwammerl unserer Heimat.



Apfelporling (ungenießbar)

Der Name verrät schon seinen Standort. Dieser Baumschädling gedeiht besonders an alten Apfelbäumen und zwar vorwiegend an verletzten Stellen des Stammes und an Astlöchern. Seine Ausmaße schwanken von Haselnussgröße bis Handballgröße. Er ist zuerst weiß, im Spätherbst dunkel bis schwarz. Sein Fleisch ist - im Gegensatz zu den meisten Porlingen - zuerst weich, im Alter dann schwammig; daher sein Name „weicher Apfelporling“. Obstzüchter entfernen ihn von den Bäumen, um die Ausbreitung durch Sporen zu verhindern. Taucht er an Apfelbäumen auf, so hat das Pilzgeflecht (Myzel) das Stammholz bereits befallen; der Baum stirbt nach einigen Jahren ab.

Astiger Stachelbart (essbar)

Er ist eine Seltenheit in unseren Wäldern, da er meist nur auf großen Laubholzstämmen wächst, diese aber - wegen des wirtschaftlichen Wertes - nur selten am Boden liegen bleiben. Dieser Pilz bildet seine Sporen an der Oberfläche des Fruchtkörpers, der bis zu 50 cm breit werden kann. Sein Fleisch ist weiß, weich bis zäh, der Geschmack mild. Er bleibt an der Wuchsstelle über mehrere Wochen frisch und wächst von August bis Oktober. Der Ästige Stachelbart kann leicht mit dem Tannenstachelbart und dem Igelstachelbart verwechselt werden. Wegen seiner Seltenheit sollte er nicht „geerntet“ werden.

Austernpilz oder Austernseitling (essbar)

Er zählt zu den Baumschwammerln, die in der kalten Jahreszeit wachsen und zwar von Dezember bis März. Dieser Pilz ist ein beliebter Kulturpilz geworden, der im Handel auch unter dem Namen „Kalbfleischpilz“ angeboten wird. Sein Fruchtkörper ist 5 - 15 cm breit, seine Farbe reicht von cremefarben über grau-lila bis violettbraun. Er wächst zuerst zungenförmig und wird dann muschelförmig. Seine Lamellen laufen bis zum Stielansatz herab, wobei die Stiele oft miteinander verwachsen sind, da der Pilz meist büschelartig wächst. Sein weißes Fleisch ist zwar etwas zäh, hat aber einen milden Geschmack und wird sehr geschätzt.

Bergporling (ungenießbar)

Dieser sehr seltene Porling wächst von August bis Oktober vorwiegend auf Wurzeln oder Stümpfen der Weißtanne. Er hat große Ähnlichkeit mit dem Riesporling, der jedoch auf Laubholz wächst und bei einer Verletzung sich schwarz verfärbt. Der Fruchtkörper besteht meist aus mehreren zusammengewachsenen Hüten und kann dadurch eine Größe von 40 - 50 cm erreichen. Die Oberseite ist ockerfarben und weichfilzig; der Rand ist dünn und fast abgewinkelt nach oben gebogen. Die Porenschicht an der Unterseite ist hell, die Röhren sind bis zu 1 cm lang mit einer eckigen Mündung. Das weiche Fleisch ist weiß-ocker, im Geruch unbedeutend und im Geschmack recht scharf und nicht genießbar.

*Ästiger Stachelbart, daneben
ein alter Zunderschwamm*



Apfelporling



Austernpilz



Bergporling

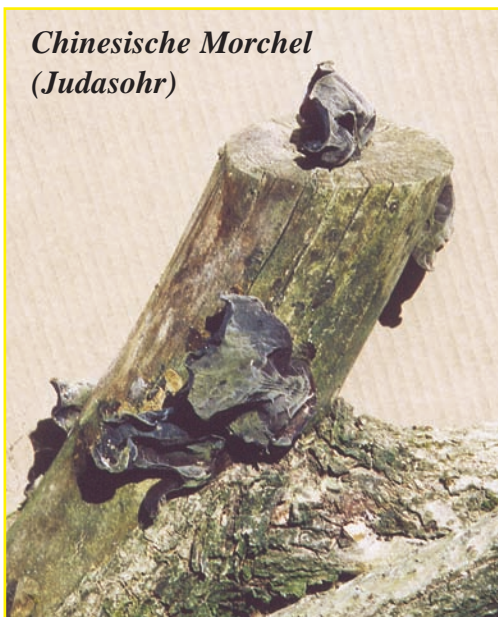
Birkenporling ↓ →



Buchen-Schleimrübling



Bischofsmütze



Chinesische Morchel
(*Judasohr*)



Buchen-
Stachelbart

Birkenporling (jung essbar)

Der nierenförmige Röhrenpilz wächst ausschließlich an abgestorbenen und noch lebenden Birken und befällt nur kranke Bäume. Er kann eine Ausdehnung bis zu 20 cm erreichen. Sein Fleisch ist rein weiß, zuerst saftig, später korkartig. Er wächst von Juli bis Oktober, wobei seine Huthaut zuerst weiß ist, dann ockerfarbig wird und manchmal Risse bekommt. Sein Erscheinen am Stamm ist ein sicheres Zeichen dafür, dass die Tage des Baumes gezählt sind.

Bischofsmütze (ungenießbar)

Die mitraförmige Gestalt des Fruchtkörpers gab dem Pilz seinen Namen. Er kann bis zu 20 cm hoch werden. Die Mütze selbst besteht aus 2 - 4 Lappen, die am Stiel angewachsen sind. Die Oberfläche ist ockerbraun bis rotbraun. Der Stiel weist Längsfalten auf, ist hohl, seine Farbe ist weißlich oder fleischfarben, zuweilen mit einem Lilaton. Das Fleisch des Hutes ist brüchig, der Stiel elastisch-zäh. Der Pilz ist geruchlos. Er wächst von September bis November meist einzeln an morschen Baumstümpfen oder an mit Laub und Streu bedeckten Stämmen. Er ist mit den Morcheln verwandt. Da er sehr selten vorkommt, sollte er unbedingt geschont werden.

Buchenstachelbart (ungenießbar)

Ein äußerst seltenes Juwel unter den Baumschwammerln. Der Name verrät seinen Wuchsort. Auf keinen Fall mitnehmen! Alle Stachelbärte stehen auf der „Roten Liste“, sie sind stark gefährdet. Sie sind nur in unzugänglichen Waldungen oder in Naturwaldreservaten anzutreffen. Die filigranen Verästelungen gleichen Schneeflocken. Da die Oberfläche in viele kleine Stacheln aufgegliedert ist, wird insgesamt eine enorm große Oberfläche erreicht. Die Stacheln sind über und über mit Sporen bildenden Zellen bedeckt, womit diese Pilze viele Sporen produzieren können.

Buchenschleimrübling (bedingt essbar)

Dieser Lamellenpilz wächst von Juli bis Oktober, meist in Büscheln auf Buchenstämmen. Der 2 - 8 cm breite Hut ist anfangs gewölbt und blassgrau, mit zunehmendem Alter wird er eher flach und in der Mitte ockerfarben; er ist durchscheinend und schleimig. Das Fleisch ist oberhalb des Ringes am Stiel weißstreifig, unterhalb davon etwas schuppig. Der Pilz ist nach einer gründlichen Waschung essbar.

Chinesische Morchel (essbar)

Dieser Pilz ist bei uns unter dem Namen Judasohr bekannt. Beschreibung siehe bei Judasohr!

Wissenswertes über Pilze

I. Allgemeines**Wussten Sie,**

- dass es in Europa annähernd 6 000 Pilzarten gibt? Die meisten sind allerdings mikroskopisch klein.
- dass diese mikroskopisch kleinen Pilze nur in der „Masse“ sichtbar sind und zwar hauptsächlich in Form von Schimmel?
- dass von den ca. 1 500 „großen Pilzen“ (bezogen auf die Fruchtkörper) etwa die Hälfte sog. Baumschwammerl sind?
- dass es unter diesen Baumschwammerln auch essbare gibt?
- dass die meisten Baumschwammerl aber als ungenießbar gelten?
- dass es unter den Baumschwammerln auch einige giftige gibt?
- dass das Gebilde, das wir gemeinhin als Pilz bezeichnen, eigentlich nur das Fortpflanzungsorgan

(Fruchtkörper) des Pilzes ist mit der einzigen Aufgabe, Sporen zu produzieren, um so für Verbreitung zu sorgen?

- dass der Wind hauptsächlich für die Verbreitung der Sporen sorgt?
- dass Pilze eine „äußere Verdauung“ haben im Gegensatz zur „inneren Verdauung“ der Tiere? Pilze dringen in das Opfer ein, scheiden ihre Enzyme aus und vollbringen so den Zersetzungsprozess.
- dass die Pilze erst nach diesem Zersetzungsprozess die Nahrung in flüssiger Form in sich aufnehmen können?
- dass dieser Verdauungsvorgang den Körperbau der Pilze bedingt? Der Körperbau ist nämlich nichts anderes als ein weit verzweigtes Geflecht aus sehr dünnen Fäden. Dieses Geflecht passt sich dem Opfer an und kann so bis in die letzten Verzweigungen vordringen.

- dass man diese Fäden „Hyphen“ nennt? Sie sind lediglich eine Aneinanderreihung von gestreckten schlanken Zellen.
- dass man alle Hyphen zusammen „Myzel“ nennt und dieses Myzel der eigentliche Pilz ist?
- dass auch der Fruchtkörper, der „Schwammerl“, nur aus eindimensionalen Hyphenfäden besteht? Allerdings sind sie hier dichter angeordnet als im Myzel.

II. Kurioses

Wussten Sie,

- dass der Pharao Cheops (seine Pyramide ist die größte) ein großer Schwammerl-Esser war?
- dass für einen echten Schwammerlgeher das ganze Jahr „Schwammerlzeit“ ist; denn einige Arten wachsen nur im Winter, wenn es bereits fest gefroren hat?
- dass der große Gelehrte des Mittelalters Albertus Magnus die Pilze für Ausdünstungen aus anderen Pflanzen hielt.

- dass dieser große Gelehrte Pilze, die neben rostigem Eisen, neben giftigen Reptilien und an faulenden Stoffen wachsen, für giftig hielt?
- dass dieser große Gelehrte Pilze, die an Bäumen wachsen (Baumschwammerl), ebenfalls für giftig hielt.
- dass Pilze nicht den Pflanzen zuzuordnen sind, denn sie brauchen kein Sonnenlicht zum Wachsen, da sie kein Chlorophyll besitzen?
- dass Pilze für ihre Zellwände keine Zellulose, den Universalbaustoff aller Pflanzen, verwenden sondern Chitin, das auch die Insekten für ihren Körperbau verwenden?
- dass Pilze aber nicht dem Tierreich zuzuordnen sind wegen der „äußeren Verdauung“, die sie praktizieren?
- dass Pilze also gewissermaßen eine eigene Art darstellen?
- dass die Pilze die größten Verwerter und Entsorger aller organischen Stoffe sind?

Dachpilz (essbar)

Von den Dachpilzen sind viele Arten bekannt. Wegen seiner Hutfarbe heißt der hier abgebildete Dachpilz „Rehbrauner Dachpilz“. Dieser Pilz wächst von April bis November an Laubholz. Der Hut hat einen Durchmesser von 5 bis 15 cm. Sein Stiel wirkt durch die braunen angedrückten Längsfasern schlank. Das Fleisch riecht etwas nach Erde. Seine Sporen haben eine leicht bräunliche Farbe. Für den „Löwengelben Dachpilz“ und den „Gelbstieligen Dachpilz“ gilt die gleiche Beschreibung.

Eichen-Feuerschwamm (ungenießbar)

Dieser Porling ist an Eichen häufig anzutreffen. Er wächst das ganze Jahr hindurch. Da befallene Eichen meist entfernt werden, ist er in seinem Bestand gefährdet. Er wächst sehr langsam, jung kissenförmig, dann bauchig und halbkreisförmig, 10 bis 30 cm breit. An der Anwachsstelle wird er bis zu 20 cm dick, ist sehr hart und schwer. Die Oberfläche zeigt breite konzentrische Zonen, erscheint anfangs zimtfarben, wird dann graubraun und ist oft mit Algen bewachsen. Das Fleisch ist holzig, zäh, an Bruchstellen schimmert es feurig.

Eichhase (essbar)

Der Pilz erscheint von Juli bis September am Fuß von Laubhölzern, besonders an Eichen. Aus einem Strunk wachsen mehrfach verzweigte Äste, die fast regelmäßig Hüte (1 - 5 cm Durchmesser) tragen. Die Büschel können ein Gewicht von 4 kg erreichen. Der Geschmack ist zunächst angenehm mild, aber mit einem etwas säuerlichen Nachgeschmack. Er verströmt einen angenehmen Pilzgeruch. Der Hut ist in der Mitte etwas vertieft, am Rand gewellt. Die Farbe reicht von graubraun über ockerbraun bis rußfarbig. Der Stiel ist sehr dünn. An ihm laufen die strohgelben Röhren herab, die die Sporen enthalten.

Eichenwirrling (ungenießbar)

Er wächst vorwiegend auf Stämmen und Stümpfen von Eichen, selten auch auf Kastanien. Der Hut kann bis 20 cm breit werden, ist 2 bis 5 cm dick, hart und korkartig und hat die Form eines Fächers. Der Pilz wächst einzeln und auch in mehreren Etagen übereinander. Der Hut ist am Rand dünn, ockergelb oder graubraun. Das Fleisch hat eine blassbräunliche Farbe, ist korkig elastisch und erzeugt einen pilzigen Geruch. Da er mehrjährig ist, stirbt er im Winter nicht ab. Die Röhren sind scheinbar ungeschichtet, da nur die sporenerzeugende Fruchtschicht erneuert wird.



Löwengelber, Gelbstieliger und Rehbrauner Dachpils (von links)



*Eichen-
Feuerschwamm*



Eichenwirrling



Eichhase



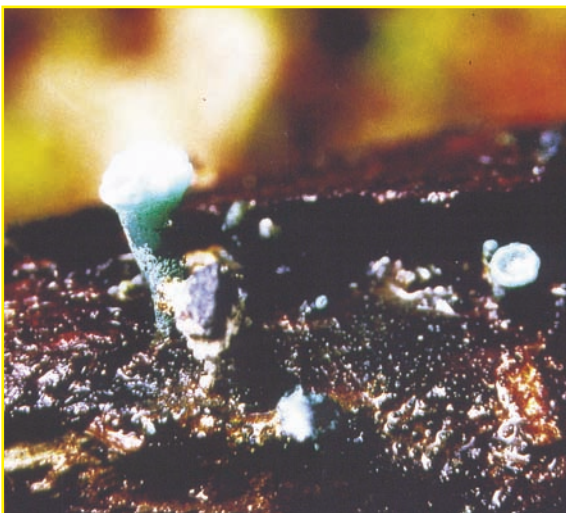
*Fichtenporling, auch Rotrandiger Baum-
porling genannt (Ober- und Unterseite)*



Galleritrichter



Gifthäubling



Grünspanbecherling



*Breitblättrige
Glucke*

Fichtenporling (ungenießbar)

Der hier abgebildete Pilz (Breite 42 cm) ist sehr flach, fast tellerförmig, während andere die Form eines Huttes annehmen. Er wächst ganzjährig - vorwiegend an Fichten. Sein Fleisch ist holzartig und hart wie Kork. Im ersten Jahr hat er eine gelbe bis orange Farbe, glänzt und hat eine klebrige Oberfläche. Erst darnach wandelt sich sein Aussehen. Da er auch auf anderen Bäumen wächst, heißt er heute vielfach „Rotrandiger Baumpilz“.

Gallertrichter (essbar)

Der junge Pilz hat die Form einer Zunge, er wird 3 bis 10 cm hoch und bis zu 5 cm breit. Im Alter wird der Pilz trichterförmig, er ist einseitig eingeschnitten, der Rand umgeschlagen. Die Innenseite ist glatt, matt und leuchtet lachsfarben. Die Außenseite wird durch Sporenstaub im Alter immer mehr weißlich und runzlig. Sein Fleisch ist gallertig, biegsam und rötlich und hat keinen besonderen Geschmack. Er wächst von Juli bis Oktober vorwiegend auf Holzresten, die mit Erde etwas bedeckt sind. Er eignet sich zum Garnieren von Salaten und ist mit Giftpilzen kaum zu verwechseln.

Gifthäubling (giftig)

Dieser Baumschwammerl ist der tödlich-giftige Doppelgänger des Stockschwämmchens und tritt sogar häufig auf. Früher war der Pilz auch unter dem Namen „Nadelholzhäubling“ bekannt, da er vorwiegend auf totem Nadelholz wächst, während das Stockschwämmchen meist auf Laubholzresten gedeiht. Der Hut wird

bis zu 5 cm breit, ist zuerst halbkugelig, dann gewölbt bis ausgebreitet. Die Oberfläche ist etwas klebrig und weist eine gelbe bis zimtbraune Farbe auf. Der Hutrand ist fein gerieft, die Lamellen sind lederfarben. Der Stiel wird bis zu 7 cm hoch; jung mit deutlich abstehendem Ring, oberhalb des Ringes bereift, unterhalb mit weißen Längsfasern. Er ist ein typischer Herbstschwammerl.

Glucke, Breitblättrige (essbar)

Dieser seltene Baumpilz kann leicht mit der „Krausen Glucke“ verwechselt werden. Der Fruchtkörper wird bis zu 50 cm breit und ist weißlich bis strohgelb. Die Außenelemente sind relativ aufrecht, blättrig-wellig bis fächerförmig. Das Fleisch ist weißlich, zäh-elastisch. Der Pilz wächst von August bis Oktober am Fuß von Laub- und Nadelbäumen, besonders an Eiche, Rotbuche und Weißtanne, selten auf Fichten.

Grünspanbecherling (ungenießbar)

Sehr klein, nur 0,2 bis 1 cm breiter Fruchtkörper. Jung pokalförmig, später schalenförmig, im Alter abgeflacht und unregelmäßig verbogen. Er sitzt direkt auf dem Holz oder ist sehr kurz gestielt. Der ganze Pilz ist blaugrün und wächst meist in Gruppen von April bis November an abgefallenen, morschen und entrindeten Eichenästen, selten auf anderen Laubhölzern. Das Myzel durchdringt das befallene Holz und färbt es ebenfalls bläulich. Das verfärbte Holz ist häufiger zu finden als der Fruchtkörper.

Wissenswertes über Pilze

II. Kurioses (Fortsetzung)**Wussten Sie,**

- dass es Pilze sind, die die toten Tiere und die abgestorbenen Pflanzen und Bäume entsorgen?
- dass der Schimmel an Brot ein Pilz ist, der allerdings dem Menschen nicht bekommt?
- dass der Schimmel an Käse ein Pilz ist, der - im richtigen Reifegrad - sehr bekömmlich ist?
- dass morsches Holz das Produkt von Pilzen ist?
- dass es Pilze gibt, die ausgelaufenes Öl abbauen können?
- dass es einen Pilz gibt, der sein Unwesen in Flugbenzin und Raketentreibstoff treibt? Er kann Pumpen und Filter verstopfen und wird dadurch zu einer Gefahr.
- dass es Pilze gibt, die ihre abgestorbenen „Kameraden“ wieder entsorgen?

III. Allerlei**Wussten Sie,**

- dass der Birkenporling ein Mittel enthält, das besonders gegen Krebs wirkt?
- dass im Birkenporling eine antibakterielle Wirkung festgestellt wurde?
- dass das Judasohr - getrocknet - bei Rachen- und Halskrankheiten dem Gurgelmittel zugesetzt wird?
- dass der Eichenfeuerschwamm 20 bis 30 Jahre alt werden kann?
- dass das Judasohr seinen Namen dem Jesus-Verräter verdankt? Der Sage nach hat sich Judas, nachdem er den Herrn verraten hatte, an einem Holunderstrauch erhängt. An diesem Strauch wächst der genannte Pilz.
- dass der Gletschermann Ötzi in seinem Gepäck einen Birkenporling mitführte? Er wollte damit

sicherlich die Blutung seiner Pfeilschusswunde am Rücken zum Stillstand bringen.

- dass der Hallimasch ein gefährlicher Forstschädling ist?
- dass der Hallimasch sich nicht nur über Sporen verbreitet? Er bildet meterlange Myzelstränge, die die Wurzeln gesunder Bäume umklammern, in sie eindringen und den Baum zum Absterben bringen.
- dass der Hallimasch der mit Abstand größte lebende Organismus der Welt werden kann? Das Pilzgeflecht kann sich über viele Kilometer ausbreiten. Das größte Myzel des Hallimasch wurde in den USA entdeckt und hatte eine Ausbreitung von 400 Quadratkilometer. Zum Vergleich: Die gesamte Fläche der vier Gemeinden der Verwaltungsgemeinschaft Mitterfels ist 63,81 qkm groß! Dieser Hallimasch hatte also die 6-fache Ausdehnung

unserer VG!

- dass der Hallimasch wegen seiner verdauungsfördernden Wirkung den österreichischen Alpenbewohnern seinen Namen verdankt? Der Name bedeutet nichts anderes als „Heil im Arsch“.
- dass Eichhörnchen den Hallimasch gern an Ästen zum Trocknen aufhängen als Vorrat für magere Zeiten?
- dass „feurige Hunde“, „feurige Pferde“ und „feurige Männer“, die man nachts im Wald sehen kann, ein „Produkt“ des Hallimasch sind? Das Myzel durchdringt die Wurzeln und zersetzt sie. Das morsche Holz kann dann in feuchtwarmen Nächten dieses Leuchten hervorrufen.
- dass dieses Leuchten Biolumineszenz genannt wird? Vom Glühwürmchen kennt das jeder.

Hallimasch (essbar)

Die Farbe dieses meist in Massen auftretenden Lamellenpilzes variiert von honiggelb über rotbraun bis zu olivfarbig. Das weißliche Fleisch hat einen eher unangenehmen Geschmack und muss gut gekocht werden, da es im Rohzustand giftig ist. Man sollte nur junge Hüte mit weißen Lamellen verarbeiten und die Stiele nie verwenden. Da dieser Pilz nicht nur an Baumstümpfen wächst (September bis November), sondern auch lebende Bäume befällt, gilt er als gefährlicher Forstschädling.

Harzporling, Schwarzgebändeter (ungenießbar)

Dieser seltene Baumschwammerl wächst von Sommer bis Herbst meist auf Fichten, an morschen Stämmen und Stümpfen; er ist einjährig. Er wächst einzeln oder dachziegelartig übereinander. Die Oberseite ist in der Jugend fein behaart. Die Färbung reicht von kastanienbraun über rotbraun bis dunkelbraun. Zur Wachstumszeit ist der Rand weißlich; der Pilz zeigt radiale

Runzeln, die Kruste ist harzig. Sein Fleisch ist zuerst weich und faserig, mit zunehmendem Alter wird es hart und verfärbt sich zu Brauntönen.

Judasohr (essbar)

Der Pilz wächst fast nur auf totem Holz des schwarzen Holunders und meist ohrförmig aus. Zunächst ist er rosafarbig, später wird er immer dunkler bis fast schwarz. Jung weich wie Gelatine, im Alter (wenn der Pilz trocknet) immer härter, hornig oder korkartig. Die Oberfläche ist zuweilen glatt aber auch runzlig und bucklig. Die Sporen sind weiß und wurstförmig. Er ist leicht zu verwechseln mit dem gezonten Ohrlapppilz. Er wächst das ganze Jahr über, besonders in der kalten Jahreszeit, und ist häufig anzutreffen. Er schmeckt als Salatpilz wie gekocht sehr fad. In Ostasien gilt er als beliebter Speisepilz und wird getrocknet als „Chinesischer Pilz“ sogar nach Europa exportiert.

Anmerkungen:

1. **Fotos:** Sigurd Gall, Gotthard Grimbs, Alois Zechmann
2. Alle Fotos wurden **in Niederbayern** gemacht.
3. Beim Buchstaben I gibt es nur den „Igelstachelbart“. Dieser Baumschwammerl wurde in Niederbayern aber noch nicht gefunden. In ganz Deutschland sind nur 20 Fundorte bekannt.



Schwarzgebändeter Harzporling



Hallimasch



Judasohr (in jungem Zustand)



Judasohr (alt)