

Sigurd Gall
Baumschwammerl
von **A** bis **Z**

Teil 3:
Vom **S**amtfußröhrling bis zum **Z**underporling

Samtfußröhrling (oben) und Schwefelporling (rechts)



Sparriger Schüppling (oben)



Stockschwämmchen



Samtfußrübling (essbar)

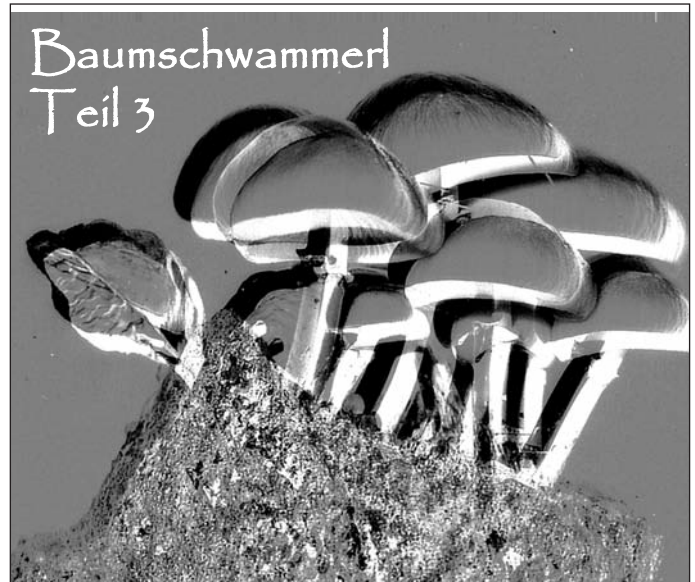
Der Lamellenpilz ist auch unter dem Namen „Winterrübling“ bekannt. Der Hut hat eine Größe von 3 - 5 cm, ist honigfarben, anfangs gewölbt, später dann abgeflacht und oft verbogen, im Alter flattrig. Die Oberfläche ist glatt und schmierig, der Hutrand ist durchscheinend gerieft. Durch das büschelige Auftreten sind die Stiele an der Basis oft miteinander verwachsen. Das cremefarbige Fleisch hat einen milden Geschmack und verströmt einen angenehmen Geruch. Der Baumschwammerl wächst auf totem Laubholz (Weiden, Erlen) im Winterhalbjahr vom Oktober bis April. Er ist einer der wenigen essbaren Pilze, die auch bei tiefen Temperaturen fruchten. Seit einigen Jahren ist er auch als Kulturpilz erhältlich.

Schwefelporling (jung abgebrüht essbar)

Dieser Pilz kann wegen seiner auffälligen schwefelgelben Farbe kaum mit anderen Porlingen verwechselt werden. Er befällt gerne Obstbäume (selten Nadelbäume), die er nach einigen Jahren zum Absterben bringt. Bei ihm sind oft mehrere Hüte fächerförmig übereinander, zuweilen sogar miteinander verwachsen. Im Alter wird der ganze Fruchtkörper weißlich. Der junge Pilz hat ein weiches und saftiges Fleisch, das mit zunehmendem Alter zäh, korkartig, trocken und spröde wird. Das Fleisch hat einen aromatischen Geruch, schmeckt aber säuerlich bis bitter. Er gilt als hervorragender Speisepilz. Er erscheint von Mai bis Juli. Der Fruchtkörper ist konsolenartig und wird 15 - 40 cm breit.

Sparriger Schüppling (ungenießbar)

Dieser Baumschwammerl kann leicht mit dem Hallimasch verwechselt werden. Roh gegessen verursacht er Verdauungsstörungen. Der Hut ist zuerst halbkugelig und flacht mit zunehmendem Alter ab. Seine Oberfläche ist trocken und der strohgelbe Grund dicht mit sparrig abstehenden, fast rostbraunen Schuppen bedeckt. Der Hutrand bleibt lange eingebogen. Die Hutgröße kann 10 - 15 cm, die Stiellänge bis 15 cm erreichen. Der Stiel ist ebenfalls schuppig. Die



Lamellen stehen gedrängt, sind jung blass, alt dann olivbraun. Er wächst von September bis November vorwiegend am Stammgrund von Laubbäumen oder im Wurzelbereich, meist in Büscheln.

Stockschwämmchen (essbar)

Der Lamellenpilz wächst auf totem Laubholz von April bis Dezember immer in Büscheln. Der zimtbraune Hut hat einen Durchmesser von 5 - 6 cm. Der „junge“ Hut hat vergängliche bräunliche Schüppchen. Die Lamellen sind blass, dann zimtfarben, gedrängt stehend, angewachsen und etwas am Stiel herablaufend. Der Stiel ist über dem Ring blassbraun und glatt, vom Ring bis zur Basis dunkelrostbraun und sparrig-schuppig; der Ring ist vergänglich. Das weißliche Fleisch hat einen milden Geschmack und einen angenehmen Geruch.

Für den Verzehr sind nur die Hüte zu gebrauchen. Er ist leicht zu verwechseln mit dem tödlich-giftigen Nadelholzhäubling. Er unterscheidet sich lediglich durch den weißlich bereiften und ungeschuppten Stiel.

Wissenswertes über Pilze

Wussten Sie,

- dass der Schirmling (Parasolpilz) der größte essbare Pilz unserer Heimat ist?
- dass die Rehgoß (Pfifferling, Eierschwamm) von dem Regensburger Dogmatiker Konrad von Megenburg im 14. Jahrhundert als Giftpilz eingestuft wurde?
- dass die Rehgoß auf der sog. „Roten Liste“ steht und in ihrem Bestand gefährdet ist?
- dass das Gift des Orangefuchsigigen und des Spitzkegeligen Rauhkopfs erst nach einigen Tagen oder gar Wochen wirkt?
- dass die Trüffel „Königin der Speisepilze“ genannt wird?
- dass die Trüffel schon im Altertum sehr begehrt war?
- dass man schon früh Versuche machte, die Trüffel zu kultivieren?
- dass alle Versuche, die Trüffel im Garten zu ziehen, misslungen sind?
- dass ein französischer Bauer (Joseph Talon) 1810 in Südfrankreich erstmals Trüffeln „züchtete“? Er warf auf ein wertloses steiniges Stück Land Eicheln und nach einigen Jahren konnte er unter den jungen Eichen Trüffeln sammeln.
- dass dieser Joseph Talon mit seiner „Trüffelzucht“ zu einem gewissen Wohlstand kam?
- dass dieser Joseph Talon erst kurz vor seinem Tod das Geheimnis verriet?

Tannen-Stachelbart (essbar)

Der Name dieses Stachelpilzes weist auf seinen Standort hin. Er wächst auf lebenden oder abgestorbenen Stämmen von Nadelbäumen, besonders auf Tannen. Er kann eine Größe bis zu 40 cm erreichen. Der Fruchtkörper ist korallenartig verzweigt mit rundlichen „Zweigen“, die an den Spitzen mit einem Büschel von 1 - 2 cm langen, dünnen Stacheln besetzt sind. Das weiße Fruchtfleisch ist geruch- und geschmacklos.

Tiegelteuerling (ungenießbar)

Der eigenartige Baumschwammerl wächst auf morschem Holz und Zapfen. Der junge Fruchtkörper ist kugelig bis eiförmig, später dann tiegelförmig; er wird 5 - 10 mm hoch und bis zu 8 mm breit. Der Fruchtkörper ist in der „Jugend“ geschlossen und mit einem gelben Deckel versehen, der bei der Reife dann aufreißt, die Außenseite ist zuerst leicht gelblich, später dann braun bis schwarzbraun und filzig. Die Innenseite ist cremefarben und glatt. Am Grund des Bechers befinden sich etwa ein Dutzend linsenförmige, 1 - 1,5 mm große Peridiolen (Pakete), die an einem Faden nabelschnurartig befestigt sind. Darin befinden sich die Sporen.

Ulmenporling (ungenießbar)

Dieser Porling ist häufig am Grunde von Laubholzstämmen, meist an Ulmen, anzutreffen. Er ist ein mehrjähriger Baumschwammerl, d. h. er stirbt im Winter nicht ab, sondern dehnt sein Volumen Jahr für Jahr aus. Der „Hut“ kann dabei eine Breite bis zu 50 cm und eine Dicke bis zu 8 cm erreichen. Er ist konsolenförmig, hart und holzig. Die Oberseite ist uneben, höckrig mit konzentrischen Furchen. In seiner Jugend ist er weißlich bis ockerfarben, im Alter

schmutzigbraun. Die Röhren sind 1 - 5 mm lang, rosafarben bis bräunlich und jede Lage ist von der nächsten durch eine Fleischschicht getrennt.

Veränderlicher Porling (ungenießbar)

Der Porenpilz wächst vorwiegend auf liegenden Ästen und Stämmen von Laubbäumen, vor allem auf Buchen und Linden. Sein ohrenförmiger Hut (bis zu 10 cm Durchmesser) sitzt auf einem kurzen Stiel, der sich an der Seite des Hutes befindet und an der Anwuchsstelle schwarz ist. Die ockerfarbige Oberfläche wird braun, wenn der Pilz abstirbt. Der Pilz wächst häufig in Reihen oder „Ketten“.

Winterhelmling (ungenießbar)

Dieser Baumschwammerl wächst nur in den Wintermonaten von November bis März, er besiedelt in dichten Büscheln Laubholzstümpfe, besonders von Rotbuchen. Er ist recht häufig. Der Hut ist nur 1 - 2 cm breit und hat verschiedene Brauntöne; verdeckte Hüte bleiben weißlich. Junge Hüte haben eine Halbkugelform. Bei feuchter Witterung wird die Huthaut klebrig. Der Stiel ist weiß, die Lamellen grauweiß. Er riecht und schmeckt nach Erde und Moder.

Wolliger Scheidling (essbar)

Dieser seltene Pilz wächst von Juni bis Oktober an totem und lebendem Laubholz, auch auf Sägemehl und an Bauholz. Ein Parasit! Vorsicht, er ist leicht zu verwechseln mit dem „Großen Scheidling“ und dem tödlich-giftigen „Kegelhütigen Knollenblätterpilz“! Der Hut ist bis zu 20 cm breit, meist weiß und dünnfleischig. Seine Lamellen und die Knolle gleichen dem Knollenblätterpilz. Im Geruch neutral oder leicht retichartig.

Wissenswertes über Pilze

Wussten Sie,

- dass man heute Trüffelplantagen anlegt? Man „impft“ die jungen Eichen mit Trüffelstückchen oder mit Sporen oder mit Erde aus einer Trüffelplantage, indem man diese „Impfstoffe“ in die sterilisierte Erde zu den Bäumchen gibt.
- dass diese Perigord-Trüffel aber nicht in unserem rauhen Klima gedeihen?
- dass 1 kg dieser Perigord-Trüffel nicht unter 2 000 € zu haben ist?
- dass der Riesenporling durch Verstopfen der Leitungen auch sehr große Bäume schnell zum Absterben bringen kann?
- dass der Schwefelporling sehr anpassungsfähig ist und fast alle Baumarten befällt und ganze Wälder zum Absterben bringt?
- dass der Ziegenfuß-Porling einer der seltensten bodenbewohnenden Porlinge ist?
- dass der Weiße Rasling in einem Buch von 1984 noch als guter Speisepilz bezeichnet wird? Jetzt gilt er als mutagen, d.h. isst man größere Mengen über einen längeren Zeitraum, so besteht die Gefahr, dass man behinderte Kinder bekommt.
- dass die Zinnobertramete in Europa nur mit dieser einen Art vertreten ist?
- dass die Zinnobertramete das befallene Holz rot färbt?
- dass aus dem Zunderschwamm früher korkartige und lederartige Kleidungsstücke hergestellt wurden?
- dass 1874 für den Erzbischof von Freiburg aus einem einzigen Zunderschwamm ein Talar gefertigt wurde?



*Tannen-Stachelbart (links) und
Tiegelteuerling (unten)*



*Ulmenporling (links) und
Veränderlicher Porling (unten)*



*Wolliger Scheidling (oben) -
Winterhelmling (links)*





*Wurzelnder Schwefelkopf (links) -
Wintertrompetenschnitzling (unten)*



Ziegenfußporling (links) -

Zinnobertramete (unten)



Falscher Zunderporling (oben)



Echter Zunderschwamm (rechts)

Wurzelnder Schwefelkopf (giftig)

Der „Lamellenpilz“ wächst von August bis November einzeln oder in kleinen Gruppen auf vermorschtem Nadelholz, besonders Fichtenholz. Der Pilz ist ziemlich selten. Der Hut ist 2 - 6 cm breit, in der Jugend kugelig gewölbt, im Alter ausgebreitet oder flach. Die weiße Oberfläche ist erst trocken, glatt mit seidig-weißen Schüppchen, später dann gelbbraunlich mit dunklerer Mitte. Der Stiel wird bis zu 8 cm lang, ist oben weißlich, drunter schuppig genattert und wurzelt bis zu 15 cm tief. Daran ist er gut zu erkennen. Das blassgelbe Hutfleisch und die rostbraune Stielbasis haben einen sehr bitteren Geschmack und verbreiten einen unangenehmen muffigen Geruch.

Wintertrompetenschnitzling (ungenießbar)

Dieser Baumschwammerl ist recht häufig an Holzstückchen und auf der Erde anzutreffen. Er wächst in den Wintermonaten, nicht in der warmen Jahreszeit. Der Hut hat nur 1 - 3 cm Breite, ist rotbraun oder fleischig-braun; er blasst schnell aus. Der Rand ist feucht und meist durchscheinend gerieft. Die Lamellen sind gelblich, der Stiel fleischfarben, feinflockig, im Alter kahl.

Ziegenfußporling (essbar)

Er ist kein echter Baumschwammerl, da er auch am Boden wächst, wenn unter dem Erdreich Holz „vergraben“ ist. Er erscheint von August bis Oktober einzeln oder in Gruppen in Nadel- und Mischwäldern. Er ist überall rückläufig und sollte deshalb geschont werden. Der Hut wird 4 - 12 cm breit, ist anfangs konvex mit eingerolltem Rand, später unregelmäßig gewölbt, fleischig und etwas elastisch. Die Oberfläche ist trocken um graubraun mit filzigen Schuppen. Das Fleisch ist fest, weißlich bis zitronengelb, hat einen angenehmen Geruch und schmeckt nussartig.

Zinnobertramete (ungenießbar)

Der Fruchtkörper ist konsolenförmig, halbrund bis fächerförmig und 2 - 10 cm breit an Holz angewachsen. Die runzelige Oberfläche ist zuweilen konzentrisch gezont, jung leuchtet sie zinnoberrot. Das orange-rote Fleisch ist wie Kork und ohne Geruch und Geschmack. Im Alter verblasst die Farbe. Die Röhren sind ebenfalls zinnoberrot. Der Pilz ist einjährig; überwinterte Exemplare können aber im nächsten Jahr weiterwachsen. Er gedeiht hauptsächlich auf Totholz von Laubbäumen, selten auf Nadelholz.

Echter Zunderschwamm (ungenießbar)

Der mehrjährige, maximal 20-jährige Porenpilz kann bis zu 40 cm breit und bis zu 20 cm hoch werden. In der Form gleicht er einem Hut oder einer Konsole. In der Jugend ist er weiß und verfärbt sich später. Er ist mit einer 2 mm dicken harten Kruste überzogen. Seine Sporen haben eine gelbliche Farbe. Er befällt vor allem geschädigte Buchen. Der Pilz hatte früher eine große Bedeutung: Er diente zur Herstellung des Zunders. Dazu musste er geklopft und dann mit einer Salpeterlösung getränkt werden. Getrocknet wurde er durch Funken zum Glühen gebracht. Er ist leicht zu verwechseln mit dem „Falschen Zunderporling“.

Falscher Zunderporling (ungenießbar)

Der Fruchtkörper dieses Baumschwammerls ist bis zu 25 cm breit und hat eine Dicke bis zu 10 cm. Seine Form reicht von hutförmig bis konsolenartig. Seine Rinde ist steinhart, meist rissig und braun bis schwarz. Der Rand, das ist die Zuwachszone, ist dickwulstig, zuerst zimtbraun, später dann hellgrau. Das Aussehen des Pilzes variiert stark. Seine Röhren sind ebenfalls zimtbraun, holzartig und mehrschichtig. Er kommt ganzjährig vor als Parasit an Laubbäumen, besonders an Obstbäumen. Darum gilt er als Baumschädling.

Wissenswertes über Pilze

Wussten Sie,

- dass der Riesenporling bis zu 1,50 m groß werden kann?
- dass der Riesenporling bis zu 1,5 Ztr. schwer werden kann?
- dass der Steinpilz mit Steinen nichts zu tun hat? Der Name leitet sich wahrscheinlich von Schweinpilz ab.
- dass der Samtfußrübling (Winterrübling) ein Mittel enthält, das den Blutzuckerspiegel senkt?
- dass im Samtfußrübling eine antikrebserregende Wirkung festgestellt wurde?
- dass der Samtfußrübling bei chronischer Bauch-

speicheldrüsenentzündung als Antibiotikum eingesetzt wird?

- dass der goldgelbe Zitterling - getrocknet - bei Rachen- und Halskrankheiten dem Gurgelmittel zugesetzt wird?
- dass der Echte Zunderschwamm in der Volksmedizin als blutstillendes Mittel verwendet wird? Dazu wird die harte Oberschicht und die Röhrenschicht des Hutes entfernt, das „Fleisch“ gekocht, weich geklopft und dann in Streifen geschnitten. Nach der Sterilisierung (durch Kochen) werden die Streifen auf die Wunde gelegt.



Dekorative Baumschwammerl

*... als Zierde am Haus
im Bayer. Wald keine Seltenheit*



*Eine Augenweide für Wanderer ist diese bunt gezonte
Schmetterlingstramete an einer alten Buche.*

*Ein Blickfang besonderer Art: ein Baumstrunk
vor einem Geschäft im Bayer. Wald.*

Fotos: Sigurd Gall, Gotthard Grimbs, Martin Graf