

BESCHREIBUNGEN DER PILZGRUPPEN
UND EINZELARTEN
NEBST BESTIMMUNGSTABELLEN

A. SCHLAUCHPILZE (ASCOMYCETES)

Bei den Schlauchpilzen werden die Sporen im Innern von schlauch- oder sackförmigen Sporenmutterzellen gebildet. Unter dem Mikroskop sehen wir in den reifen Schläuchen die Sporen, in der Regel acht, nebeneinanderliegen „wie die Erbsen in der Schote“ (Abb. 2 b). Die Schläuche stehen zu vielen gedrängt beisammen und bilden die Fruchtschicht oder das Hymenium. Die Sporen werden am Scheitel der Schläuche ausgeschleudert. Halten wir eine reife Morchel, eine Lorchel oder einen Bechering ans Ohr, so können wir das Aufspringen der Schläuche deutlich als feines Knistern hören, und bisweilen sieht man die in Massen gleichzeitig ausgeschleuderten Sporen wie ein Rauchwölkchen von der Fruchtschicht aufsteigen.

Zu den Ascomyceten gehört eine große Zahl winziger Pilze, deren Bau und Lebensweise nur durch eine mikroskopische Untersuchung erkennbar werden, z. B. die Hefepilze, die Schimmelpilze oder die Mehltaupilze. Hier sind nur die ansehnlicheren Schlauchpilze besprochen. Sie gehören zum größten Teil zu den *Discomyceten* oder *Scheibenpilzen*, auf die sich das hier Gesagte bezieht. Einige wenige Vertreter einer anderen Gruppe der Schlauchpilze, der *Pyrenomyceten* oder *Kernpilze*, werden weiter unten erwähnt.

a) SCHEIBENPILZE (DISCOMYCETES)

Bei den Scheibenpilzen überkleidet das Hymenium flache, nach oben offene Schüsseln oder Scheiben, die eine Größe von nur wenigen Millimetern bis zu etwa zehn Zentimetern erreichen können. Je nach der Art, wie die Schläuche sich bei der Reife öffnen, werden zwei große Ordnungen von z. T. ähnlich gestalteten Scheibenpilzen unterschieden. Bei manchen höher entwickelten Scheibenpilzen, z. B. den Morcheln, ist der vom Hymenium überzogene Teil des Fruchtkörpers an einem Stiele hochgehoben und seine Oberfläche durch Furchen, Gruben oder Runzeln vergrößert.

Auch die knollenförmigen, unterirdisch wachsenden Trüffeln gehen auf den Bauplan der Scheibenpilze zurück. Wir schließen sie hier als dritte Ordnung an.

ORDNUNG
SCHÜSSELPILZE (PEZIZALES)

In dieser Ordnung werden die Scheibenpilze zusammengefaßt, bei denen sich die Schläuche mit einem Deckelchen öffnen. Diese „gedeckelten Scheibenpilze“ oder Schüsselpilze sind Humus- und Dungbewohner, sie wachsen daher fast immer auf dem Erdboden. Zu ihnen gehören fast alle ansehnlichen Schlauchpilze unserer Heimat.

Familie Morcheln und Lorcheln (Helvellaceae)

Hierher gehören größere Pilze, die in einen kopfförmigen Oberteil und einen Stiel gegliedert sind. Die sporenerzeugende Schicht, das Hymenium, überzieht die Außenseite des Kopfteils, dessen Oberfläche oft durch Falten, Lappen oder eingetiefte Gruben vergrößert ist. Viele dieser Arten wachsen im Frühjahr. Zu ihnen gehört eine Anzahl geschätzter Speisepilze.

Gattung Morchel (*Morchella*)

Die Morcheln sind große Pilze, die in einen weißlichen, aufgeblasenen hohlen Stiel und einen unregelmäßig-rundlichen oder spitzkegeligen, hohlen Kopf oder Hut gegliedert sind. Der Hut ist bräunlich gefärbt und erhält an der Oberfläche durch erhabene Längs- und Querleisten ein mehr oder weniger regelmäßiges, wabenartig-grubiges Aussehen. Die Morcheln sind berühmte Speisepilze, denen viel nachgestellt wird. Sie sind in ihrer Verbreitung auf wenige ihnen zusagende Stellen, oft mit kalkhaltigem Boden, beschränkt und daher in den meisten Gegenden recht selten. Doch treten sie an diesen Orten gesellig, auch mehrere Arten gleichzeitig, und bisweilen in großer Zahl auf. Die verschiedenen Morchelarten sind in Größe und Aussehen stark veränderlich, so daß zahlreiche Formen beschrieben worden sind, deren Abgrenzung oft schwierig ist.

1. Hut im untersten Drittel nicht mit dem Stiele verwachsen und daher frei von diesem absteigend (Abb. 12 b, c)

Küppchen-M. (*M. rimosipes*) Nr. 5

- Hut völlig mit dem Stiel verwachsen 2
- 2. Hut rundlich oder länglich-eiförmig, oben abgerundet-stumpf ... 3
- Hut kegelförmig oder ei-kegelförmig, oben mehr oder weniger spitz 4

3. Hut ockergelb oder gelbbraun, rundlich oder eiförmig, mit unregelmäßig-rundlichen Gruben, Hut bisweilen 8–10 cm hoch und fast ebenso breit

Speise-M. (*M. esculenta*) Nr. 1

- Hut braungrau oder grau, länglich, glockig-eiförmig, mit länglichen Gruben, Hut kleiner, bis 7 cm hoch und 3–4 cm breit

Graue M. (*M. vulgaris*) Nr. 2

- 4. Hut mit regelmäßigen, fast rechteckigen, länglichen Gruben, Stiel

meist so hoch oder niedriger als der Hut, gleichmäßig dick

Spitz-M. (*M. conica*) Nr. 3

– Hut mit langgestreckten Falten, in denen viel niedrigere Querleisten verlaufen, Stiel bisweilen viel höher als der Hut, nach oben und unten verdickt (Abb. 12 a)

Hohe M. (*M. elata*) Nr. 4

Nr. 1. Speise-Morchel (*Morchella esculenta* L.)

– Bildtafel I, 1 –

HUT: rundlich oder eiförmig, 3–7 cm breit und meist etwas höher als breit (bei Riesenexemplaren erreicht der Hut 10 cm Höhe), Oberfläche durch erhabene Längs- und Querleisten in unregelmäßige wabenartige faltige Gruben geteilt, meist schön gelbbraun. **STIEL:** 3–10 cm hoch, dick, oft faltig, dünnfleischig und bobl, an der Basis oft aufgeblasen, weißlich bis gelblich, feinflockig. **FLEISCH:** weiß, weich, angenehm riechend. **VORKOMMEN:** fast nur auf kalkhaltigem Boden, lichte Laubwälder, Parks, Gebüsche, April bis Mai, stellenweise. **VERWENDUNG:** hervorragender Speisepilz, sehr guter Trockenpilz. Zu alte Pilze nicht verwenden!

Zu den Geheimnissen eines Pilzsuchers gehören seine Morchelplätze, die er niemandem verrät. Wenn Schlehdorn und Apfel blühen, sucht er die begehrten Pilze auf den sandig-lehmigen Böden lichter Auenwälder, an den schrägen Ufern eines Waldbaches im kalkreichen Gebiet, an verschwiegenen Stellen in alten Parkanlagen oder auf ehemaligen Köhlerplätzen oder Brandstellen im Walde.

Morcheln lassen sich auch künstlich ansiedeln, indem man an geeigneten Stellen die Reste von frischen Morcheln ausstreut. Voraussetzung für die Auswahl solcher Stellen ist eine gute Kenntnis der Lebensgewohnheiten der Morcheln. Hat man das Glück, daß die Pilze dort heimisch werden, so kann man sie in jedem Frühling zur rechten Zeit dort holen. Auch eine Morchelzucht im Garten ist schon mit Erfolg versucht worden.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Sehr ähnlich, vielleicht nur eine Form der Speise-Morchel ist die

Nr. 2. Graue M. (*M. vulgaris* Pers.). Sie ist etwas kleiner, ihr Hut ist schmaler, eiförmig, und von hell braungrauer bis dunkelgrauer Färbung. Auch die Gruben sind länglich. Die Graue M. findet sich an den gleichen Standorten wie die vorige und ist ebenso wertvoll. –

Morcheln dürfen nicht mit der Früh-Lorchel (*Helvella esculenta*, Nr. 8) verwechselt werden, deren Hutoberfläche unregelmäßig gefaltet ist.

Nr. 3. Spitz-Morchel (*Morchella conica* Pers.)

HUT: schlank, kegelig zugespitzt, 3–7 cm hoch und bis 4 cm breit, ziemlich regelmäßig länglich-grubig durch senkrecht verlaufende Längsleisten, die durch etwas niedrigere Querleisten verbunden sind, bobl und zerbrechlich, heller oder dunkler olivbraun. Die Leisten werden meist schwärzlich. **STIEL:** meist so hoch wie der Hut oder kürzer, bobl und zerbrechlich, weißlich, flockig. **VORKOMMEN:** in Wäldern und Gebüschen, Parks und Gärten, gern auf kalkhaltigem Boden, nicht selten auf Grasland, auch außerhalb des Waldes, April bis Mai, stellenweise. **VERWENDUNG:** vorzüglicher Speisepilz, Trockenpilz.

Morcheln gehören zu den standorttreuen Pilzen. Wenn sich ihr Lebensraum nicht verändert – sie sind sehr empfindlich gegen Schwankungen der Beschattung und Feuchtigkeit des Bodens – erscheinen sie Jahr auf Jahr an den gleichen Stellen. Im sonnenflimmernden, kräuterdurchstandenen Laub des Waldbodens heben sich die Pilze oft nur wenig ab. Hat man nach länger Suche schließlich eine Morchel gefunden, so kann es geschehen, daß man bei näherem Zusehen eine kleine Schar von einem halben oder ganzen Dutzend der Pilze in nächster Nähe entdeckt.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Die Spitz-M. ist sehr veränderlich, mehrere Formen bzw. nahestehende Arten werden unterschieden, z. B. die



Abb. 12

Nr. 4. Hohe M. (*M. elata* Fr.) mit bisweilen sehr hohem, oben stark faltig-längsadrigem und gröber kleiig-flockigem, oben und unten erweitertem Stiel, der oft sehr hoch, bis doppelt so hoch wie der Hut werden kann, und verlängert kegelförmigem Hut (Abb. 12 a). Diese Art ist manchmal kaum von der vorigen abzugrenzen. Alle Formen sind jedoch gleich gut verwendbar. – Bei der noch kleineren

Nr. 5. Käppchen-M. (*M. rimosipes* DC.) ist der spitzglockige oder käppchenförmige Hut im Verhältnis zum Stiel sehr niedrig und in seinem unteren Drittel nicht mit dem Stiel verwachsen, so daß der Hutrand frei vom Stiel absteht (Abb. 12 b,c). Sie ist ziemlich selten und wächst im April und Mai, etwas später als die Speise- und Spitz-Morcheln, gesellig in Laubwäldern auf feuchtem Boden mit tiefer Humusdecke, gern auf kalkhaltigem Untergrund. Der etwas eigenartig riechende Pilz ist nicht so wohlschmeckend wie die größeren Morchelarten.

Gattung Verpel (*Verpa*)

Den Morcheln ähneln die seltenen Verpeln, bei denen der Hut ganz frei glockig von der Stielspitze herabhängt (Abb. 10 n), „wie ein zu großer Fingerhut auf einem kleinen Finger“. Es sind ziemlich kleine schlanke Pilze, die im April und Mai an ähnlichen Stellen wie die Mor-

cheln wachsen. Sie sind eßbar. In Deutschland werden gelegentlich zwei Arten beobachtet, die

Nr. 6. Runzel-V. (*V. bohemica* Krombh.) mit deutlich runzelig-furchigem, 2–4 cm hohem gelbbraunlichem Hut (Abb. 10n), und die
Nr. 7. Fingerhut-V. (*V. conlea* Mill.) mit glattem oder nur schwach-runzeligem 1–3 cm hohem Hut von hellbraunlicher Farbe.

Gattung Lorchel (*Helvella*)

Die Lorcheln sind den Morcheln nahe verwandt. Wie diese sind sie in einen meist weißlichen Stiel und einen Kopf oder Hut gegliedert. Doch fehlt ihnen das Regelmäßige in der Gestalt des Hutes, das die Morcheln mit ihrem erhabenen Gitterwerk und ihrem Netz von wabigen Gruben auszeichnet. Die Lorcheln wirken viel unruhiger, regelloser und phantasievoller, kein Stück einer Art gleicht dem anderen. Der hohle Hut besteht aus verbogenen Lappen und ist bisweilen sattelförmig eingetieft, seine Oberfläche ist bei einigen Arten durch unregelmäßige wulstige Falten zerteilt, die an die Windungen eines Gehirns erinnern. Neben den bekannten großen Lorchelarten gibt es noch einige kleinere Verwandte.

1. Hutoberfläche mit rundwulstigen, gewundenen Falten (Abb. 10k), Frühjahrspilze **Früh-L. (*H. esculenta*) u. Verwandte, Nr. 8, 9**
– Hut ungleichmäßig großblappig, oft sattelförmig-niedergedrückt, mit 2–3 hochstehenden Zipfeln, jedoch Oberfläche selbst glatt, Herbstpilze 2
2. Hut rotbraun, zwei- bis dreispitzig, feinsamtig, bis 10 cm breit (Abb. 10l) **Bischofsmütze (*H. infula*), Nr. 10**
– Hut anders gefärbt 3
3. Hut dunkelgrau-schwärzlich **Gruben-L. (*H. lacunosa*), Nr. 12**
– Hut weißlich-gelblich oder gelbgraulich 4
4. Stiel über 1 cm breit, längsrillig gefurcht (Abb. 10m)
Herbst-L. (*H. crispa*), Nr. 11
– Stiel unter 1 cm breit, glatt oder flachgrubig
Elastische L. (*H. elastica*), Nr. 13

Nr. 8. Früh-Lorchel (*Helvella esculenta* Pers.) – Bildtafel I, 2
HUT: unregelmäßig *rundlich* oder *böckerig*, meist ein wenig breiter als hoch, bisweilen zipfelig, *Oberfläche durch gewundene Wülste kraus*, an Gehirnmasse erinnernd, *rosibraun bis kaffeebraun*. STIEL: bis 7 cm hoch, dick, aber gekammert-hohl, mit eingetieften rundrandigen Falten und Gruben, im übrigen glatt, *weißlich* bis blaßviolettlich. VORKOMMEN: in sandigen kalkarmen Nadelwäldern, besonders den Kiefernwäldern Nordostdeutschlands, gern auf Kahlschlägen, (März) April bis Mai, meist früher als die Morcheln erscheinend, in manchen Gegenden häufig, in anderen selten. VERWENDUNG: sehr wohlschmeckender Speisepilz, aber auch gefährlicher Giftpilz! Darf nur nach fünfminütigem Auskochen (Kochwasser wegschütten!) und anschließendem Abspülen oder nach längerem Trocknen gegessen werden.

Lorcheln und Morcheln werden vielfach von Pilzsammlern nicht auseinandergehalten, so leicht sie auch zu unterscheiden sind – eine Ver-

wechslung, die böse Folgen haben kann. Denn die Früh-Lorchel (die man besser nicht als Speise-Lorchel bezeichnet), verlangt besondere Aufmerksamkeit. Sie ist wohl der einzige Pilz, der zugleich hervorragender Speisepilz und gefährlicher Giftpilz ist. Nach dem Genuß unabgekochter Früh-Lorcheln haben sich unzählige schwere Vergiftungen, darunter nicht wenige mit tödlichem Ausgang, ereignet. Die Wirkung der Giftstoffe auf den menschlichen Organismus ist sehr verschiedenartig und noch in mancher Beziehung rätselhaft. Während vielfach Lorcheln auch unabgekocht in größeren Mengen vertragen werden, rufen in anderen Fällen sogar vorbehandelte Lorcheln Vergiftungserscheinungen hervor. In jedem Fall ist bei der Verwendung von Früh-Lorcheln größte Vorsicht angezeigt: nur abgekochte – oder einige Zeit getrocknet aufbewahrte – Pilze dürfen verzehrt werden. Nach dem Abkochen ist das Kochwasser, das viele gute Geschmacksstoffe, aber auch die gelösten Giftstoffe enthält, wegzugießen. Überständige, schon in Fäulnis übergehende Lorcheln dürfen nicht verwendet werden, und niemals soll man in kurzer Folge mehrere Lorchel-Mahlzeiten hintereinander genießen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Die sehr nahe-stehende, ähnliche

Nr. 9. Riesen-L. (*H. gigas* Krombh.), auch Blasse Früh-L. genannt, ist größer als die Früh-L., sie unterscheidet sich von dieser durch hellere, gelbliche bis olivenbraune Hutfarbe und durch größere, am Hutrand meist langgestreckte Falten, sowie durch an den Enden warzig verdickte Sporen. Sie ist ebenso zu verwenden wie die Früh-L. – Im Herbst wächst in Nadelwäldern besonders des südlicheren Deutschlands die

Nr. 10. Bischofsmütze (*H. infula* Schaeff.), deren rotbraune, feinsamtige Oberfläche nur leicht wellig und in zwei bis vier aufwärtsgebogene spitz auslaufende Lappen ausgezogen ist. Zwischen diesen Lappen ist der Hut sattelförmig eingetieft (Abb. 10l). Die Bischofsmütze siedelt sich bisweilen auch an alten Baumstümpfen an. Sie ist ohne Vorbehandlung eßbar. –

Die Morcheln mit wabenartig-grubiger Hutoberfläche können kaum mit der Früh-L. verwechselt werden.

Nr. 11. Herbst-Lorchel, Krause Lorchel (*Helvella crispa* Scop.)

HUT: 2–5 cm hoch und breit, sehr unregelmäßig gelappt, gefaltet und verbogen (Abb. 10m), *weißlich-gelblich*. STIEL: 5–10 cm hoch, ziemlich fest, mit erhabenen *Längsrippen*, dazwischen *tiefe Rillen* und langgestreckten *Gruben*, auch innen rillig-gekammert, weißlich. VORKOMMEN: in Laubwäldern, am Waldrand, gern an Wegrändern, meist zwischen Gras, August bis November, nicht selten. VERWENDUNG: eßbar, aber etwas zäh.

Die blasse Herbst-Lorchel gehört zu den wunderlichsten Gestalten unter den höheren Pilzen und prägt sich jedem ein, der sie einmal gesehen hat. Sie ist standortstreu, und man findet sie lange Jahre hindurch an den alten Plätzen wieder.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Die Krause L. ist unverkennbar. In der Gestalt, doch nicht in der Färbung ähnlich ist die **Nr. 12. Gruben-L. (*H. lacunosa* Afz.)**. Ihr Hut ist dunkelmausgrau bis schwarz. Ebenso getönt, doch heller, ist der stark kantig-rillige und

mit tiefen langgestreckten Gruben versehene Stiel. Sie wächst in Wäldern, gern an Weg- und Straßenrändern, auf Erdhaufen, auch zwischen Gras, von Juni bis Oktober, und ist nicht selten. Sie ist essbar. - Ähnlich gefärbt wie die Herbst-L., doch viel kleiner, ist die **Nr. 13. Elastische L. (H. elastica Bull.)**. Ihr Hut besteht aus zwei bis drei unregelmäßig verbogenen hängenden Lappen von 1,5-3 cm Breite und Höhe. Er ist weißlich, gelblich oder graubräunlich gefärbt. Der Stiel ist 3-8 cm hoch, elastisch und schlank, weiß, glatt, etwas zusammengedrückt oder flachgrubig. Diese essbare kleine Lorchel wächst hier und da im Herbst in Wäldern.

Gattung Wurzellorchel (*Rhizina*)

Im Anschluß an die Lorcheln sei hier die eigenartige, entfernt verwandte Wurzellorchel besprochen, ein sehr primitiv gebauter Scheibepilz, der gewöhnlich in eine eigene Familie gestellt wird.

Nr. 14. Wurzellorchel (*Rhizina inflata* Schaeff.)

Fruchtkörper breit dem Erdboden aufliegend, *krustenförmig*, anfangs flach linsenförmig, dann *blasig aufgetrieben und wellig verbogen* (Abb. 13), Oberfläche *dunkel kastanienbraun*, der den Boden berührende Rand *weißlich*. Unterseite weißlich, mit zahlreichen *wurzelartigen, weißlichen Strängen* an den Boden geheftet. Das ganze Gebilde ist 2-8 cm breit und bis 4 cm hoch. VORKOMMEN: auf lichten Plätzen besonders in Nadelwäldern, fast nur an alten Brandstellen oder in deren Umgebung, Juni bis Oktober, zerstreut. VERWENDUNG: nicht schmackhaft.

Wo ein Waldbrand gewütet hat, siedelt sich bisweilen schon im folgenden Jahre die Wurzellorchel an. Truppweise, in kleinen flachen und großen hochgewölbten Exemplaren, haften die schön kastanienbraunen, elegant weißgerandeten Pilze auf dem kahlen Waldboden, gelegentlich



Abb. 13

Wurzellorchel (*Rhizina inflata*, hinten)
und Kohlen-Kelchpilz (*Geopyxis carbonaria*, vorn)

zusammen mit kleinen gestielten Kohlen-Kelchpilzen (Abb. 13). Eine riesige, etwa 10 cm breite, verwachsene Wurzellorchel fand ich einmal auf einer nur halbmetergroßen verbrannten Stelle in einem Gebirgsfichtenwald, wo Waldarbeiter ein kleines Feuer zum Wärmen ihrer Mahlzeit unterhalten hatten - ein schönes Beispiel für die Allgegenwärtigkeit der Pilzsporen. - Auch andere Pilze lieben die Brandstellen. Die Vorliebe der Morcheln für alte Köhlerplätze ist bekannt, und unter den Lamellenpilzen sind es vor allem einige bestimmte Rüblinge und Nabellinge, die an solchen Standorten vorkommen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: Der Pilz ist nicht zu verwechseln.

Familie Becherpilze (Pezizaceae)

Die einfachste Form des Fruchtkörpers bei den Becherlingen ist die einer flachen Schüssel mit emporgebogenem Rande. Auf der frei nach oben liegenden Innenseite breitet sich die Fruchtschicht aus. Dieser einfachste Typ kann in mannigfacher Weise abgewandelt auftreten, so daß krugförmige, kelchförmige, ohrenförmig langgestreckte oder schneckenhausartig eingerollte Gebilde entstehen. Bei einigen Arten steht der Becher auf einem schlanken Stiel. Ricken zählt in seinem „Vademecum“ gegen 90 Becherlingsarten auf, von denen der größere Teil selten und schwer zu bestimmen ist. Die Sammelgattung *Peziza* ist in viele kleinere Gattungen zerlegt worden. Unter den Becherlingen ist bisher nur eine Art, der Kronen-Becherling (Nr. 23) als giftig erkannt worden, die übrigen häufigen, größeren Arten sind essbar, aber kaum wohlschmeckend zu nennen.

1. Fruchtkörper mit deutlichem, vom becher- oder schalenförmigen Oberteil abgesetztem Stiel 2
- Fruchtkörper stiellos dem Boden aufsitzend, oder Stiel ganz kurz 4
2. Fruchtkörper außen weißlichgrau, feinhaarig, innen graubräunlich
Grauer Stielbecherling (P. [Maeropodia] maeropus) Nr. 15
- Fruchtkörper außen gelblich oder bräunlich, nicht feinhaarig ... 3
3. Im Frühling zwischen Anemonen wachsend, einem unterirdischen, schwarzen Knollen (Sklerotium) entspringend
[Anemonen-Becherling (Sclerotinia tuberosa) Nr. 29]
- Nur an alten Brandstellen wachsend, klein, kelchförmig (Abb. 13), innen orangeförmlich
- Kohlen-Kelchpilz (Geopyxis carbonaria) Nr. 16**
4. Fruchtkörper auf einer Seite bis zum Grunde gespalten, mehr oder weniger umgerollt (z. B. Abb. 9h) 5
- Fruchtkörper schalenförmig, krugförmig oder sternförmig (Abb. 9e, f, Abb. 14) 6
5. Fruchtkörper aufrechtstehend, einseitig nach oben verlängert, wie ein Tierohr (Abb. 9h) **Hasenohr (P. [Otidea] leporina) Nr. 17**
und **Eselsohr (P. [Otidea] onotica) Nr. 18**
- Fruchtkörper schalenförmig, die freien Ränder des Spaltes einwärts eingerollt, in dichten Haufen wachsend
Schneckenförmiger B. (P. [Otidea] cochleata) Nr. 19
6. Fruchtkörper vom Rande aus sternförmig in 7-10 spitze Lappen aufreißend (Abb. 14)
- Kronen-B. (P. [Sarcosphaera] eximia) Nr. 23**
- Fruchtkörper höchstens hier und da am Rande unregelmäßig einreißend, aber nicht sternförmig 7
7. Fruchtkörper innen leuchtend orangefarbig
Orange-B. (P. [Aleuria] aurantia) Nr. 20
- Fruchtkörper innen bräunlich oder gelblich 8
8. Fruchtkörper anfangs krugförmig-aufgeblasen (Abb. 9f), später unregelmäßig, außen blaß gelblich oder bräunlich, innen dunkler
Blasenförmiger B. (P. [Plicaria] vesteulosa) Nr. 21

- Fruchtkörper unregelmäßig schalenförmig, außen rotbräunlich, innen dunkelbraun oder oliv

Kastanienbrauner B. (P. [Plicaria] badia) Nr. 22

**Nr. 15. Grauer Stielbecherling oder Langfüßler
(Peziza [Macropodia] macropus Pers.)**

Der Pilz besteht aus einem *halbkugeligen bis flach schüsselförmigen Becher* von 2–3 cm Durchmesser, der *von einem schlanken 3–7 cm hohen Stiel getragen* wird (Abb. 9g). Stiel und Außenseite des Bechers *grau oder braungrau* oder weißlichgrau, rauhaarig, die glatte Innenseite des Bechers bräunlich. **VORKOMMEN:** Wälder, auch zwischen Gras oder an Stümpfen, Sommer und Herbst, nicht selten.

Dieser hochgestielte, mausfellgraue Becherling ist ein zierlicher, leicht kenntlicher Bewohner schattiger Wälder. Er wächst einzeln oder in kleinen Gesellschaften.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Durch den hohen Stiel und die graubraune Innenseite ist die Art gut gekennzeichnet. – Ebenfalls gestielt, doch nicht verwandt und nicht ähnlich, ist der kleine **Nr. 16. Kohlen-Kelchpilz (Geopyxis carbonaria Schw.)**. Der Becher wird 1–2 cm breit und ist innen orangeförmlich bis bräunlich, außen bräunlichblau gefärbt. Der dünne Stiel wird bis 2 cm lang und sitzt meist tief im Boden. Dieser kleine Becherling findet sich häufig in großen Scharen auf Brandstellen im Walde (Abb. 13 vorn).

Nr. 17. Hasenohr (Peziza [Otidea] leporina Batsch)

Fruchtkörper hochstehend, kaum gestielt, 2–5 cm hoch, *einseitig bis zum Grunde gespalten und nach oben ausgezogen* (Abb. 9h), die freien Ränder oft mehr oder weniger eingerollt. Fleisch dünn, wachsartig, zerbrechlich. Innenseite dunkler, Außenseite heller *rosibräunlich*. **VORKOMMEN:** meist im Nadelwald, gesellig, Sommer bis Herbst, zerstreut. **VERWENDUNG:** eßbar.

Der Name kennzeichnet den Pilz besser als eine lange Beschreibung: er gleicht in den meisten Fällen dem zum Lauschen emporgereichten Ohr eines Hasen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Sehr ähnlich, doch größer, ist das gleichfalls eßbare

Nr. 18. Eselohr (P. [Otidea] onotica Pers.). Es wird bis 10 cm hoch, ist besonders innen lebhafter rötlichgelb gefärbt, und wächst mehr in Laubwäldern. – Ebenfalls einseitig gespalten, aber schüsselförmig, nicht nach oben verlängert, ist der

Nr. 19. Schneckenförmige B. (P. [Otidea] cochleata L.). Die freien Ränder des seitlichen Spaltes sind bei dieser bräunlichen Art stark nach innen eingerollt, an die Windungen eines Schneckenhauses erinnernd.

Nr. 20. Orange-Becherling (Peziza [Aleuria] aurantia Müll.)

– Bildtafel I, 6 –

Der Pilz hat die Form einer 2–10 cm breiten, anfangs regelmäßigen, später meist am Rande verbogenen *flachen Schale* mit hochstehendem Rand, die stiellos dem Boden aufsitzt. Innenseite glatt, *glänzend, leuchtend orangefarben*, Außenseite blässer, oft weißflaumig. Fleisch dünn,

zerbrechlich. **VORKOMMEN:** Frühling bis Spätherbst, gesellig auf feuchtem Waldboden, gern an Grabenrändern und Böschungen, nicht selten. **VERWENDUNG:** genießbar.

„Niemand kann ohne Bewunderung an einer Gruppe dieser reizenden Pilze vorübergehen“, sagt Gramberg vom Orange-Becherling. Wie prachtvolle, bisweilen riesige Blüten von leuchtend orangefarbener Farbe wachsen die Pilze, meist mehrere dicht beisammen, aus dem nackten Boden feuchter Waldwege hervor.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: Von mehreren ähnlichen kleineren Verwandten erreicht keine Art die Größe des Orange-*B.*

Nr. 21. Blasenförmiger Becherling (Peziza [Plicaria] vesiculosa Bull.)

Anfangs *kugelförmig*, dann *krugförmig*, oben geöffnet (Abb. 9f), mit gekerbtem Rand, schließlich weit geöffnet, verbogen und zerrissen, 2–10 cm breit. Außenseite mehlig, *gelblichblau bis bräunlich*, Innenseite braun. **VORKOMMEN:** in dichten Haufen auf fettem Boden, in Gärten, auf feuchten Wegen, Schuttstellen, sandig-feuchten Waldstellen oder an Dungstellen, meist im Frühjahr, doch auch in den übrigen Jahreszeiten, häufig. **VERWENDUNG:** genießbar.

Eine Kolonie von jungen Blasenförmigen Becherlingen gleicht einem winzigen Verkaufsstand für einen Spielzeugmarkt, wo rundliche weitbauchige Tongefäße verschiedener Größen feilgeboten werden. Die Pilze stehen oft so dicht nebeneinander, daß sie sich beim Auswachsen gegenseitig eindrücken und deformieren.

Bei allen Becherlingen, auch bei den Lorcheln und der Wurzelorchel, werden bei leiser Erschütterung oder plötzlicher Belichtung der reifen Pilze, z. B. wenn die Pilze aus dem Schatten plötzlich in die Sonne gebracht werden, die Sporen in ungeheuren Mengen explosionsartig ausgeschleudert. Es sieht aus wie ein Wölkchen aufsteigenden Tabakrauches.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Ähnlich, doch dunkler gefärbt ist der

Nr. 22. Kastanienbraune B. (P. [Plicaria] badia Pers.). Er hat eine schüsselförmige Gestalt und wird 3–8 cm breit. Der Rand ist unregelmäßig verbogen und eingekerbt-gelappt. Innen ist der Pilz dunkel kastanien- oder leberbraun, im Alter mehr oder weniger olivgrünlich, außen gekörnt und rotbräunlich gefärbt. Er wächst nicht selten auf sandigem, feuchtem Boden in- und außerhalb des Waldes, gern auf Wegen, an Grabenrändern, vom Frühling bis zum Spätherbst. – Man verwechsle diese eßbaren, doch geschmacklosen Arten nicht mit dem giftigen Kronen-Becherling, Nr. 23.

Nr. 23. Kronen-Becherling (Peziza [Sarcosphaera] eximia Lévy.) = coronaria Jacq.

Anfangs im Boden eingesenkt, kugelförmig geschlossen, dann aufspringend und vom Rande her sternförmig einreißend, so daß 7–10 *spitze Randlappen* entstehen (Abb. 14). Ausgewachsen 5–12 cm breit, dickwandig, außen feinfilzig blaßrötlich, innen *anfangs violett*, dann braun. **VORKOMMEN:** besonders in Nadelwäldern (Kalkboden bevorzugend?), ziemlich selten. **VERWENDUNG:** gilt als giftig.

Es lohnt sich kaum, Becherlinge als Speisepilze zu sammeln, da sie dünnfleischig und wenig ergiebig sind und keinen besonderen Wohlgeschmack besitzen. Wer aber nicht auf sie verzichten will, muß sich vor dem giftigen Kronen-Becherling in Acht nehmen. Der erwachsene Pilz, der bisweilen sehr groß wird, gleicht einem Erdstern ohne den kugeligen Innenteil.



Abb. 14

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: Er könnte mit anderen Becherlingen verwechselt werden, man achte auf die violette Jugendfärbung, das relativ dicke Fleisch und das ziemlich regelmäßige sternförmige Einreißen des Randes.

ORDNUNG

HELOTIALES

Nach dem Bau ihrer Fruchtkörper sind die zu dieser Ordnung gehörenden Schlauchpilze ebenfalls „Schüsselpilze“. Sie sind ohne Mikroskop nicht von den Pezizales zu unterscheiden. Während sich bei diesen die Schläuche mit einem Deckelchen öffnen, findet sich bei den Helotiales, den „ungedeckelten Scheibenpilzen“, am Scheitel der reifen Schläuche eine feine Pore. Die Helotiales besitzen meist nur recht winzige Fruchtschüsselchen. Wir finden sie vorwiegend an Holz, abgefallenen Ästen oder dünnen Pflanzenstengeln. Eine Anzahl von ihnen wächst auch parasitisch an lebenden Pflanzen. Diese parasitären Schüsselpilze können als arge Schädlinge auftreten, z. B. *Dasyscypha Willkommii*, der Erreger des Lärchenkrebses. Hier sind nur einige größere Arten näher besprochen, die wir zum Teil auf dem Erdboden finden.

Familie Erdzungen (Geoglossaceae)

Zu dieser Familie gehören kleine zarte Pilze mit wachsartigem oder fast gallertartigem Fleisch. Sie haben immer einen Stiel und einen keulenförmigen, rundlichen oder spatelförmigen Kopfteil, auf dessen Oberfläche die Sporen gebildet werden. Einige Erdzungen wachsen auf dem Erdboden, die anderen sitzen an vermodernden Pflanzenteilen.

- Köpfchen gelbgrünlich oder olivgelblich, mit fettig-schleimiger Oberfläche
Gallertköpfchen (*Leotia gelatinosa*) Nr. 24
- Köpfchen tropfenförmig oder rundlich, orangegelb, Pilz an sumpfigen Orten wachsend
Sumpf-Haubenpilz (*Mitrua paludosa*) Nr. 26
- Köpfchen eigelb, seitlich zusammengedrückt (Abb. 16)
Gelber Spateling (*Spathularia clavata*) Nr. 25

Nr. 24. Grüngelbes Gallertköpfchen (*Leotia gelatinosa* Hill.)

Ganzer Pilz 4–7 cm hoch, mit oberseits fettig-schlüpfrigem, grüngelbem, halbkugeligem, kissenförmigem oder unregelmäßig verbogenem, 1–2 cm breitem Kopf oder Hut und gleichmäßig dickem, dottergelbem Stiel, der

flockig punktiert ist und in die Hutunterseite übergeht (Abb. 15). Fleisch geléeartig-gallertig, im Köpfchen fast durchscheinend. **VORKOMMEN:** gesellig an feuchten Waldstellen, oft zu mehreren am Stielgrund verwachsen, Juli bis Oktober, nicht selten.

Im dichten Moos feuchter Wälder findet man nicht selten große, nach Hunderten von Exemplaren zählende Gesellschaften dieses hübschen Pilzchens, das als Speisepilz kaum Verwendung findet.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: leicht kenntlicher Pilz.



Abb. 15



Abb. 16

Nr. 25. Gelber Spateling (*Spathularia clavata* Schaeff.)

Ganzer Pilz 3–7 cm hoch, bestehend aus einem weißlichen, gleichmäßig dicken oder am Grunde etwas bauchigen Stiel und einem dottergelben oder blaßgelben, 1,5–2 cm breitem Hut, der sich an zwei entgegengesetzten Seiten wulstförmig zum Stiel herunterzieht und oben meist flach zusammengedrückt ist (Abb. 16). **VORKOMMEN:** meist gesellig auf der Nadeldecke der Fichtenwälder, August bis Oktober, nicht häufig.

Der kleine, doch durch seine schön goldgelbe Farbe auffallende Pilz, der bisweilen in größeren Scharen auftritt, gilt als essbar. Sein seitlich zusammengedrückter, an einen Spatel erinnernder Hut ist ein gutes Artkennzeichen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: bestehen nicht.

Nr. 26. Sumpf-Haubenpilz (*Mitrua paludosa* Fr.)

Das Pilzchen besteht aus einem ei- oder tropfenförmigen oder rundlich-blasenförmigen, hohlen 0,5–2 cm hohen orangegelben Kopf, der scharf von einem dünnen, weißen, oft hellrosa durchschimmernden, 2–5 cm hohen Stiel abgesetzt ist (Abb. 17). **VORKOMMEN:** sumpfige Waldstellen, gesellig auf faulenden Ästchen, Blättern, Nadeln usw. sitzend, April bis Juni, zerstreut.

In träge fließenden, versumpften Waldbächen findet man im Frühling bisweilen den Sumpf-Haubenpilz, eines der reizendsten Gebilde

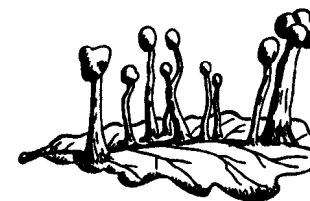


Abb. 17

unter den kleineren Pilzen. Ganze „Familien“ haben auf einem einzigen halb untergetauchten alten Eichenblatte Platz (Abb. 17). Nicht selten sind die Pilze völlig von Wasser bedeckt.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: Durch orangegelben Hut, weißlichen Stiel und den Standort gut gekennzeichnet.

Familie Gallertbecherlinge (Bulgariaceae)

Die Fruchtkörper dieser Pilze sind geléeartig zähfleischig und ähneln daher stark den Gallertpilzen (Tremellales). Mit diesen haben sie auch den Standort gemeinsam: sie wachsen sämtlich an Holz. Die Fruchtkörper haben meist eine kreiselförmige Gestalt, sie sind kurz gestielt oder sitzen ohne Stiel der Unterlage auf.

a) Fruchtkörper schwarzbraun (Abb. 18)

Schmutzbecherling (*Bulgaria polymorpha*) Nr. 27

b) Fruchtkörper rötlichviolett-fleischfarben

Fleischroter Gallertbecher (*Coryne sarcoides*) Nr. 28

Nr. 27. Schmutzbecherling (*Bulgaria polymorpha* Oeder) = *inquinans* Fr.

Fruchtkörper anfangs kugelförmig oder eiförmig, zuletzt wie ein nach oben erweiterter, 1–3 cm breiter *Kreisel*, der oben abgeschnitten ist (Abb. 18). Die Seiten des Fruchtkörpers sind *dunkelbraun*, die flache Oberseite ist *glatt und kohlschwarz*. VORKOMMEN: gesellig auf Eichenholz, seltener Buche, das ganze Jahr hindurch, häufig.



Abb. 18

Die Stämme gefällteter Eichen sind sehr oft vom Schmutzbecherling besetzt, der sich in großen Scharen auf der Rinde breit macht. Wenn man den schlüpfrigen Pilz anfaßt, beschmutzen die schwarzen Sporen die Finger.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Von ähnlichen geléeartigen schwärzlichen Drüslingen (*Exidia*) unterscheidet sich der Schmutzbecherling durch die von der braunen Außenseite abgesetzte kohlschwarze „Scheibe“ und das Abfärben beim Anfassen, auch der Standort auf lagernden Eichenstämmen ist bezeichnend. — Auf Buchenstümpfen findet man besonders im feuchten Spätherbst oft den **Nr. 28. Fleischroten Gallertbecher (*Coryne sarcoides* Jacq.)**. Der Pilz ist geléeartig zähfleischig, kreiselförmig mit konkaver, 0,5–1,5 cm breiter Scheibe. Er ist in feuchtem Zustand rotviolettlich gefärbt. Der Pilz wächst rasig oder büschelig zu vielen Exemplaren und ist nicht selten. Oft findet man die gleich gefärbte, gekröseartig gewundene Konidienform, Sie wird leicht für eine Tremellacee gehalten.

Familie Sklerotienbecherlinge (Sclerotiniaceae)

Die Fruchtkörper ähneln äußerlich den Becherlingen. Die Sklerotienbecherlinge sind Parasiten, die im Körper der angegriffenen Pflanzen knollige Myzelverflechtungen, sog. Sklerotien, bilden. Aus diesen entwickeln sich die Fruchtkörper. Ihr stattlichster Vertreter ist der

Nr. 29. Anemonen-Becherling (*Sclerotinia tuberosa* Hedw.)

Fruchtkörper *langgestielt*, *trichterförmig* oder *halbkugelig* mit umgebogenem Rand, zuletzt flach, 1–2,5 cm breit, *gelbbraun bis dunkelbraun*. Stiel 2–8 cm hoch, oft gekrümmt, teilweise in der Erde steckend und von einem unregelmäßig-knolligen *schwarzen Sklerotium* ausgehend, das sich im Wurzelstock von Anemonen entwickelt. März bis Mai, zerstreut, an feuchten Waldstellen.

Der Anemonen-Becherling schmarotzt auf der weißen Anemone (*Anemone nemorosa*). Im Wurzelstock der Blume entwickelt sich eine unregelmäßig knollenförmige schwarze Myzelverdickung, ein Sklerotium, aus dem zur Zeit der Anemonenblüte im Frühling meist mehrere gestielte Becher hervorwachsen.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: Durch das Schmarotzertum auf Anemonen eindeutig bestimmt.

ORDNUNG

TRÜFFELPILZE (TUBERALES)

Die Trüffelpilze leben unterirdisch und gelangen nur ans Tageslicht, wenn sie von Tieren oder dem Menschen ausgegraben werden. Sie haben eine rundliche oder knollige, kartoffelähnliche Form und sind von einer harten, glatten oder warzigen Schale (*Peridie*) umhüllt. Der innere Teil ist bei den typischen Trüffeln durchzogen von Hohlräumen oder gewundenen Gängen, die zum Teil nach außen münden. Die meist schwarzen oder braunen Sporen werden in Schläuchen im Innern der Fruchtkörper gebildet. Die Sporen können erst verbreitet werden, wenn die Pilze durch Insektenlarven zerstört oder durch wühlende Tiere aus dem Boden gegraben werden.

Familie Trüffeln (Tuberaceae)

Durchschneiden wir eine Trüffel, so erscheint das Innere wie von Bändern durchzogen. Diese Bänder sind in Wirklichkeit Falten und Hohlräume, über die sich die Fruchtschicht hinzieht. Etwa zwei Dutzend Arten werden in der Literatur genannt. Zum Teil können sie erst nach mikroskopischer Untersuchung durch Spezialisten mit Sicherheit bestimmt werden. Wenig weiß man über ihre Verbreitung, denn wegen ihrer unterirdischen Lebensweise werden sie nur selten gefunden. Einige Arten sind seit altersher als Delikatesse hochgeschätzt.

- a) Fruchtkörper schwarzbraun, grobwarzig, schwach riechend (Abb. 8 a)
Sommer-Tr. (*Tuber aestivum*) Nr. 30
- b) Fruchtkörper schwarzbraun, feinwarzig, stark riechend
Perigord-Tr. (*Tuber melanosporum*) Nr. 31
- c) Fruchtkörper gelbbraun, innen weißlich mit braunen Adern
Weißer Tr. (*Cholomyces maeandriiformis*) Nr. 32
- d) Fruchtkörper gelb-bräunlich, dicht feinwarzig, durchschnitten mit weißem Rand und schwarzbraunem Innern
Warzige Hirschrüffel (*Elaphomyces cervinus*) Nr. 33

Nicht alle unterirdisch wachsenden knollenförmigen Pilze sind Trüffel! Es gibt auch eine Reihe von unterirdischen Bauchpilzen (z. B. *Rhizopogon*, *Hydnangium*, *Hysterangium*), die hier nicht behandelt werden.

Nr. 30. Sommer-Trüffel (*Tuber aestivum* Vitt.)

Fruchtkörper 4–10 cm lang, rundlich, außen braunschwarz mit großen, 2–10 mm breiten, pyramidenförmig-vieleckigen Warzen. Innen anfangs weiß, dann gelbbraunlich, zuletzt braun und mit gewundenen weißlichen Adern durchsetzt. Geruch schwach. VORKOMMEN: vom August bis März in Laubwäldern, besonders unter Eichen, auf Kalkboden, nur in Süd- und Mitteldeutschland regelmäßig vorkommend, doch selten. Die Pilze wachsen etwa eine Handbreit unter der Erdoberfläche.

Schon im Altertum war der intensive Wohlgeschmack der Trüffel bekannt. Sie sind die besten Würzpilze und werden teuer bezahlt. In Deutschland sind die Trüffel selten. In bestimmten kalkreichen Gegenden im südlichen und südwestlichen Gebiet kommt die Sommer-Trüffel vor. Sie ist jedoch nicht so geschätzt wie die Echte oder Perigord-Trüffel, die besonders in den südfranzösischen Kalkgebieten heimisch ist und einen wertvollen Handelsartikel darstellt. Um diese mit den menschlichen Sinnen nicht aufspürbaren unterirdischen Pilze zu finden, benutzt man die gute Nase von Hunden und auch von Schweinen, die zur Trüffelsuche abgerichtet werden.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Die berühmte französische Trüffel, die

Nr. 31. Perigord-Tr. (*T. melanosporum* Vitt.), die bei uns nur sehr selten in Baden gefunden wurde, unterscheidet sich durch viel kleinere, 1–3 mm breite flache Warzen auf der Schale und violett-schwarze oder dunkel braunrote Färbung des Inneren, sowie durch den intensiveren Geruch. – Eine andere, aber hell gefärbte Trüffel, die

Nr. 32. Weißer oder Deutsche Tr. (*Cholomyces maeandriiformis* Vitt.) wird häufiger in Deutschland gefunden. Sie ist in Gestalt, Größe und Färbung einer Kartoffel ähnlich, an der Oberfläche oft rissig-gefeldert, innen weiß, und von feinen bräunlichen, gewundenen Adern durchzogen. Sie riecht anfangs angenehm, zuletzt widerlich knoblauchgasartig, und wächst im Sommer oder Herbst meist im Laubwald unter Eichen, unter der Erde, bisweilen oben herausragend. Sie ist im jungen Zustand ein hervorragender Würzpilz. – Diese echten Trüffel dürfen nicht mit der ungenießbaren Hirschrüffel (*Elaphomyces*, Nr. 33) oder mit dem giftigen Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare* Nr. 42) verwechselt werden, die gelegentlich unter echten Trüffeln gemengt werden.

Familie Hirschrüffel (*Elaphomycetaceae*)

Die Hirschrüffel gleichen äußerlich den Trüffeln völlig und leben wie diese unterirdisch. Sie unterscheiden sich von ihnen durch den Bau des sporenerzeugenden Innenteils, in dem die Schläuche unregelmäßig verteilt liegen.

Nr. 33. Warzige Hirschrüffel (*Elaphomyces cervinus* L.)

Hasel- bis walnußgroß, auch größer, fast kugelig, orange-gelb bis gelbbraun, dicht mit kleinen rundlichen körnigen Warzen bedeckt, anfangs von gelblichen Myzelfasern umhüllt. Im Querschnitt zeigt sich die dicke, weißfleischige, nach innen meist rötlich getönte Schale scharf gegen die braun-schwarze, von grauen Adern durchsetzte Innenmasse abgesetzt. VORKOMMEN: im Nadelwald, am liebsten unter Kiefern, handbreit unter dem Boden, besonders im Spätherbst, häufig. VERWENDUNG: bitter schmeckend, daher ungenießbar.

Unter den trüffelartigen Pilzen ist die ungenießbare Hirschrüffel die häufigste Art. Sie ist in den meisten Nadelwäldern zu Hause, wo sie mit den Kiefern und Fichten in einer Mykorrhiza-Verbindung lebt. Meist weiß man nichts von ihrer Anwesenheit. In der Nähe unseres Wohnortes fanden wir sie erst, als nach dem Kriege Wildschweine in die Gegend zuwanderten. An den Stellen, wo sie im Nadelwald den Boden aufgebrochen hatten, lagen herausgewühlte Hirschrüffel. Die Wildschweine wittern die nesterweise beisammen wachsenden Pilze durch den Boden hindurch. Auch das Rotwild liebt die Hirschrüffel sehr (Name!). Ein aufmerksamer Beobachter kann bisweilen die Anwesenheit von Hirschrüffel im Boden auch an kleinen keulenförmigen Pilzen aus der Verwandtschaft der Kernkeulen (*Cordyceps*-Arten) feststellen. Diese wachsen parasitisch auf Hirschrüffeln, sind bräunlich gefärbt und ragen einige Zentimeter über die Erdoberfläche hervor.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: Der Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare* Nr. 42) ist recht ähnlich, aber meist viel größer, hat eine mehr felderig-zerrissene, nicht feinwarzige Oberfläche und wächst oberirdisch.

b) KERNPILZE (PYRENOMYCETES)

Bei dieser zweiten großen Gruppe der Schlauchpilze stehen die Schläuche in winzigen urnenförmigen Fruchtkörpern. Diese Urnen nennt man Kernbecherchen oder Perithezien. Diese Gebilde erreichen kaum die Größe eines Stecknadelkopfes. Sie müssen für unsere Betrachtung ganz ausscheiden, doch sei darauf aufmerksam gemacht, daß sich gerade in dieser Gruppe wichtige Schädlingspilze befinden. Einige ins Auge fallende Formen seien hier erwähnt. Bei diesen beobachten wir größere, oft bizarre Bildungen, die gewissermaßen zusammengesetzte Fruchtkörper darstellen. Hier stehen nämlich die Kernbecherchen in großer Zahl und dicht gedrängt an der Oberfläche eines fruchtkörperartigen

Gebildes. Im einfachsten Fall sind diese Bildungen, die man Stroma nennt, kissenförmig, bei anderen kugelig, köpfchenartig, keulenförmig oder verzweigt.

Familie Korkige Kernkeulen (Xylariaceae)

Gattung Kernkeule (*Xylaria*)

Die Kernkeulen haben ein keulenförmiges oder geweihartig verzweigtes, korkig-holziges Stroma. In seinem oberen Teil sind die Perithezien eingesenkt.

a) Stroma unter 0,5 cm dick, meist oben geweihartig verzweigt und weißbestäubt (Abb. 19c)

Geweihartige K. (*X. hypoxylon*) Nr. 34

b) Stroma keulenförmig, über 0,5 cm dick (Abb. 19a)

Vielgestaltige K. (*X. polymorpha*) Nr. 35

Nr. 34. Geweihartige Kernkeule (*Xylaria hypoxylon* L.)

Fruchtkörper aufrecht stehend, 3–8 cm hoch, oben *flachgedrückt und geweihförmig verzweigt, weißmeblig*, unten stielartig verschmälert, *filzig schwarz* (Abb. 19c). VORKOMMEN: auf alten Laubholzstümpfen, besonders Buche, faulendem Holz usw., meist sehr häufig.

Wie ein winziges Schaufelgeweih des Elches sieht dieser Kernpilz aus. Man findet ihn im Herbst herdenweise auf älteren Laubholzstümpfen wachsend. Wenn man das elastische „Geweih“ berührt, stäubt ein weißer Puder davon oder haftet an den Fingern, der aus sog. Konidien besteht. Diese Konidien werden an bestimmten Stellen des Pilzes in großer Masse gebildet, indem einzelne Zellen „versporen“ und sich abgliedern, um der Verbreitung des Pilzes zu dienen. Sie entstehen also nicht wie die echten Sporen in Schläuchen oder an Basidien. Konidien finden sich häufig bei Pilzen, besonders bei Schlauchpilzen. Bei der geweihförmigen Kernkeule trifft man die oben beschriebene konidien-erzeugende Form häufiger als das sporenerzeugende Stadium, ein ganz schwarzes, walzenförmiges Gebilde.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN: bestehen nicht.

Nr. 35. Vielgestaltige Kernkeule (*Xylaria polymorpha* Pers.)

Fruchtkörper eine *aufrecht stehende, fast kleinfingerdicke* und bis fingerlange *schwärzliche Keule* von verschiedener Gestalt, kürzer oder länger, dicker oder dünner, oft *verzweigt*, am Grunde schmal gestielt und dort meist mit anderen Exemplaren *büschelig verwachsen* (Abb. 19a). Oberfläche *warzig-raub*, Substanz im reifen Zustand korkartig, hart, weiß. VORKOMMEN: besonders an alten Buchenstümpfen, das ganze Jahr hindurch, nicht selten.

Bei einem Querschnitt durch den Fruchtkörper der Vielgestaltigen Kernkeule (Abb. 19b, Sektor) erkennt man nahe der Rinde, scharf vom weißen Inneren abgesetzt, einen Kranz von winzigen schwarzen Kernbechern oder Perithezien, in denen sich die Schläuche mit den Sporen

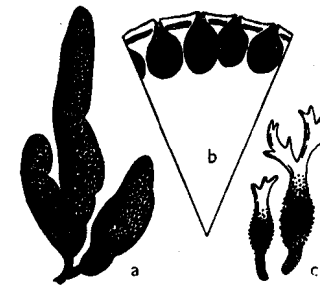


Abb. 19

entwickeln. Schon unter der Lupe zeigt sich die krugförmige Gestalt der Becherchen und, wenn der Schnitt sie in der Mitte traf, ihr Ausgang, der porenartige Durchlaß für die reifen Sporen, der in einem kleinen Höcker auf der Außenhaut mündet.

VERWECHSLUNGSMÖGLICHKEITEN UND VERWANDTE: Der Pilz kann kaum verwechselt werden. – Andere Kernkeulen haben zum Teil eigentümliche Standorte. So wächst die orangegelbe Puppen-Kernkeule (*Cordyceps militaris* L.) auf im Boden lagernden Nachtfalterpuppen, und die bräunliche Hirschrüffel-Kernkeule (*Cordyceps parasitica* Willd.) schmarotzt auf Hirschrüffeln.