

② Starkriechender Trompetenpfefferling *Cantharellus lutescens*

GRUPPE SEITE 32



Aus lat. *cantharum* (Bäcker) und *lutescens* (gelbend)



Der Starkriechende Trompetenpfefferling erinnert stark an den Trompetenpfefferling und kann leicht mit ihm verwechselt werden. Das spielt jedoch keine Rolle, weil beide gute Speisepilze

sind. Die wichtigsten Unterschiede im Aussehen sind, dass dem Starkriechenden Trompetenpfefferling die Leisten auf der Hutunterseite fehlen und dass er nicht dieselbe scharfe Grenze zwischen Hymenium und Stiel hat wie der Trompetenpfefferling. Der Starkriechende Trompetenpfefferling wächst in der Regel auf etwas feuchteren Böden, zum Beispiel zwischen Moos an Sumpfrändern, und er scheint etwas größere Nährstoffansprüche zu haben als der Trompetenpfefferling. Der Starkriechende Trompetenpfefferling wächst mit Kiefern zwischen Flechten auf Kalkgrund. Ähnlich wie der Trompetenpfefferling findet man ihn in großen Ansammlungen, oft massenweise auf mehrere Quadratmeter großen Flächen.

Wichtige Kennzeichen

- Die Hutoberseite ist mit Schüppchen besetzt und rotbraun bis gelbbraun. Bei ausgewachsenen Fruchtkörpern ist die Hutkante dünn und unregelmäßig gewellt bis kraus.
- Die Hutunterseite ist hellgelb bis orange und kontrastiert stark mit der dunkleren Oberseite. Die gegabelten Leisten sind undeutlich und weniger ausgeprägt als beim Trompetenpfefferling.
- Der hohle Stiel ist gelb bis goldgelb. Kein scharfer Farbkontrast zwischen Hymenium und Stiel.
- Der Geruch ist charakteristisch, angenehm fruchtig wie nach Aprikosen.

HINWEIS: Dem Starkriechenden Trompetenpfefferling kann ein Farbpigment fehlen. Deshalb sieht man manchmal in einem Gebiet mit normal gefärbten Fruchtkörpern kleinere Gruppen von Fruchtkörpern, die hellgelb oder einfarbig grauschwarz sind.



Starkriechender Trompetenpfeifferling

Sammeln und Säubern

Beachten Sie noch einmal, dass der Starkriechende Trompetenpfeifferling oft an Sumpfrändern wächst, einem Lebensraum, wo sonst nur wenige Speisepilze zu finden sind. Der Starkriechende Trompetenpfeifferling ist zudem schwer zu entdecken, weil er gern an schattigen Stellen zwischen Restholz und Sträuchern wächst, oft tief unten im Moos. Man sieht häufig nur die braunen Hüte, die welkem Laub ähneln. Wie beim Trompetenpfeifferling und der Totentrompete ist beim Sammeln des Starkriechenden Trompetenpfeifferlings der Einsatz einer Haushaltsschere sinnvoll. Das Einzige, was man entfernen muss, ist nämlich die erdige Stielbasis. Ziehen Sie große Fruchtkörper in zwei Hälften auseinander und bürsten Sie das Trichterinnere sauber.

Hat man eine Stelle gefunden, so gilt es, im näheren Umkreis zu suchen und dann während der Saison dieselbe Stelle noch ein paar Mal aufzusuchen. Eine einzige Stelle kann sehr ergiebig sein.

Der Starkriechende Trompetenpfeifferling kann sich nach dem Sammeln mehrere Tage lang frisch halten, wenn er luftig und kühl aufbewahrt wird.

Zubereitung und Konservierung

Bei der Essenzubereitung wird der ganze Fruchtkörper verwendet. Ein Fruchtkörper von normaler Größe wird in 3–4 Stücke zerteilt. Der Starkriechende Trompetenpfeifferling hat einen milden, feinen Geschmack und passt zu vielen Gerichten, entweder separat oder mit anderen Pilzen kombiniert. Das Gericht sieht zudem schön aus, weil der rotgelbe Stiel und die Hutunterseite meist ihre helle Farbe behalten.

Dieser dünnfleischige Pilz lässt sich am besten durch Trocknen konservieren. Gehen Sie hierzu so vor wie unter Totentrompete beschrieben, S. 59.

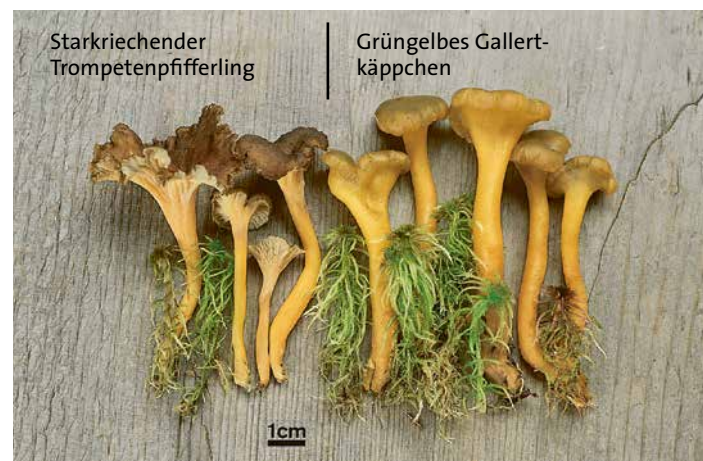
DOPPELGÄNGER

Neben dem Trompetenpfeifferling (siehe nächste Doppelseite) kann die folgende, ungenießbare Art mit dem Starkriechenden Trompetenpfeifferling verwechselt werden:

■ Grüngelbes Gallertkäppchen

Leotia lubrica

Diese Art ähnelt jungen Exemplaren sowohl des Starkriechenden Trompetenpfeifferlings als auch des Trompetenpfeifferlings. Das Grüngelbe Gallertkäppchen hat jedoch eine geleeartige Konsistenz, und der Hut ist eine bucklige Mütze mit eingerollter Kante ohne Leisten auf der Unterseite. Es hat auch keine trichterähnliche Form. Das Grüngelbe Gallertkäppchen ist zäh und unappetitlich, aber vermutlich nicht giftig. Es wächst oft auf feuchten Waldböden, manchmal zusammen mit dem Starkriechenden Trompetenpfeifferling und dem Trompetenpfeifferling. In manchen Jahren kommt das Grüngelbe Gallertkäppchen sehr häufig vor.





Aus lat. *cantharum* (Bäcker) und *tubaeformis* (trompetenförmig)



Der Trompetenpfifferling fühlt sich auf mäßig sauren (niedriger pH-Wert) Waldböden wohl und ist heute in den meisten Nadelwäldern häufig anzutreffen.

Der Trompetenpfifferling zeigt sich im Spätherbst, das heißt, später als der Echte Pfifferling, und wird deshalb im Volksmund auch Herbstpfifferling genannt.

Wichtige Kennzeichen

- Die Farbe der Hutoberseite variiert von hellem Graubraun bis Braunschwarz. Der Hut ist tief genabelt oder trichterförmig und hat auf der Unterseite deutliche, entferntstehende und gegabelte „Pfifferlings“-Leisten, die bis zum Stiel hinunterlaufen.
- Zu Anfang ist die Hutunterseite gelb, später wird sie grau. Ältere Fruchtkörper haben einen weißen Sporenüberzug auf den Leisten, und die Grenze zwischen dem grauen Hymenium und dem gelben Stiel ist deutlicher ausgeprägt.

- Der schmale Stiel ist hohl und braungelb bis gelb, wobei das Gelb zur Basis hin am intensiveren ist.
- Das Pilzfleisch ist dünn, hellgelb bis braungelb.

HINWEIS: Dem Trompetenpfifferling kann ein Farbpigment fehlen. Deshalb kann man manchmal kleinere Gruppen von Fruchtkörpern sehen, die vollkommen gelb oder einfarbig grauschwarz sind.

Sammeln und Säubern

Der Trompetenpfifferling ist schwer zu entdecken, aber wo man einmal einige gefunden hat, findet man bald noch mehr. Er wächst oft in großen Mengen – manchmal als ganze Matten – zwischen Heidelbeersträuchern und Moos. Beim Sammeln von Trompetenpfifferlingen ist der Einsatz einer Haushaltsschere sinnvoll. Lassen Sie die ältesten Exemplare im Wald stehen. Sie haben oft etwas von ihrem feinen Geschmack verloren und können sogar bitter schmecken.

Diese Spätherbstdelikatesse kann man sehr gut in gefrorenem Zustand sammeln, muss sie dann aber sofort verarbeiten, wenn man ins Warme kommt. Trompetenpfifferlinge, die gefroren waren und aufgetaut sind, eignen sich nicht zum Trocknen, können aber ansonsten ganz normal verwendet werden, sofern sie noch festfleischig und nicht zersetzt sind. Trompetenpfifferlinge, die nicht gefroren waren, halten sich nach dem Sammeln mehrere Tage lang frisch, wenn sie kühl und luftig aufbewahrt werden.

Zubereitung und Konservierung

Bei der Essenzubereitung wird der ganze Fruchtkörper verwendet. Meist zerteilt man einen Trompetenpfifferling von normaler Größe in 3–4 Stücke. Wenn er trocken ist, kann man beim Vordünsten etwas Wasser hinzufügen.

Auch wenn der Trompetenpfifferling nicht genauso geschmacksintensiv ist wie der Echte Pfifferling, rechnen wir ihn zu den Würzpilzen, vor allem nach der Trocknung. In Gebieten mit hoher Cäsiumbelastung können Trompetenpfifferlinge mit 3 000 Bq/kg teils deutlich über dem amtlichen Grenzwert von 600 Bq/kg liegen.

Am einfachsten und besten werden Trompetenpfifferlinge durch Trocknen konserviert. Mittelgroße und große Exemplare werden vor dem Trocknen zerteilt. Wie andere Pilze hat der Trompetenpfifferling nach dem Trocknen einen intensiveren Geschmack. Getrocknete Trompetenpfifferlinge müssen vor dem Zubereiten nicht mehr als 15–20 Minuten eingeweicht werden. Getrockneter und pulverisierter Trompetenpfifferling ist ein ausgezeichnetes Pilzgewürz in Suppen, Soßen, Eintöpfen und Pasteten.

DOPPELGÄNGER

In einigen beachteten Fällen ist es vorgekommen, dass Personen, die in der Natur Trompetenpfifferlinge sammeln wollten, aus Zufall oder völliger Unkenntnis den tödlich giftigen **Spitzgebuckelten Raukopf** (S. 231) gesammelt haben. Dieser wächst in der gleichen Art von Waldboden wie der Trompetenpfifferling, aber diese Pilze ähneln einander kaum. Denken Sie daran, dass eine Trompete eine Trompete ist und ein Buckel ein Buckel! Der Name beschreibt das Aussehen.

Neben dem **Starkkriechendem Trompetenpfifferling** (S. 60) können das **Grüngelbe Gallertkappchen** (S. 61), die **Graue Kraterelle** (S. 59) sowie die folgenden beiden Arten als Doppelgänger des Trompetenpfifferlings betrachtet werden:

■ Krause Kraterelle

Craterellus sinuosus

Diese Art wächst auf humusreichen Böden vor allem bei Eichen und Haseln. Sie ist essbar, sollte aber stehen gelassen werden, da sie so selten ist. Die Krause Kraterelle ist graubraun und an der krausen Hutkante und der blaugrauen, schwach geäderten Hutaußenseite zu erkennen. Sie wächst oft in dichten Ansammlungen (siehe auch S. 59).



Krause Kraterelle

■ Goldblättriger Gelbnabeling

Chrysomphalina chrysophylla

Erinnert von oben an den Trompetenpfifferling, aber auf der Hutunterseite sitzen entferntstehende und ungegabelte goldgelbe Lamellen. Der Goldblättrige Gelbnabeling wächst oft in kleinen Ansammlungen auf morschen Baumstümpfen und ist kein Speisepilz. In Deutschland wird die Art als stark gefährdet eingestuft.



Goldblättriger Gelbnabeling



Aus lat. *cantharum* (Bäcker) und *cibarius* (Essen oder Nahrung)



Unser beliebtester Speisepilz, der den meisten Pilzfreunden wohl bekannt ist. Kein anderer Speisepilz hat so lange Saison – vom Vorsommer bis weit in den Spätherbst. Der Echte Pfifferling wächst in vielen verschiedenen Waldarten: Buchenwälder, Mischwälder, reine Fichtenwälder und Birken-Gebirgswälder.

Da der Echte Pfifferling leicht zu erkennen und zu finden ist, ist es nicht so verwunderlich, dass er allgemein beliebt ist. Zudem wird er selten von Maden befallen. Manchmal kann man jedoch in Echten Pfifferlingen große orangefarbene harte Larven finden. Das fertig entwickelte Insekt ist ein Käfer, *Eucnemis capucina*.

Am bedeutendsten für die Beliebtheit des Echten Pfifferlings ist aber wohl sein würziges Aroma.

Jedoch scheinen nicht alle gleich enthusiastisch gewesen zu sein. Einar Ingelström (1935) sagt: „Durch schöne Farbe, ausgesuchten Duft und Fehlen jeglichen Insektenbefalls ist er unleugbar eine



Echte Pfifferlinge

sympathische Bekanntschaft – aber als kulinarische Kost betrachtet zweifellos ein wenig überbewertet.“ Dies führte dazu, dass der Pilz nur zwei Sterne erhielt.

Wichtige Kennzeichen

- Die Unterseite des Hutes hat gegabelte Leisten, die am Stiel herablaufen.
- Das Fleisch ist gelbweiß.
- Pfeffrig-scharfer Geschmack im Rohzustand und ein ganz besonderer Duft, der auf viele verschiedene Arten beschrieben werden kann: zum Beispiel als der Geruch von getrockneten Aprikosen oder eines neuen Wettex-Schwammtuchs. Er ist auch mit dem Duft der Haut nach dem Sonnenbaden im Solarium verglichen worden. Aber die beste Beschreibung ist vielleicht ganz einfach die, dass er nach Pfifferling riecht!

Sammeln und Säubern

Echte Pfifferlinge benötigen viel Regen und wachsen verglichen mit den meisten anderen Speispilzen ungewöhnlich langsam. Vor allem diejenigen, die früh im Sommer erscheinen, können das Wachstum unterbrechen, wenn eine Trockenperiode kommt.

Der Echte Pfifferling ist leicht zu säubern. Selten muss mehr als die erdige Stielbasis entfernt werden. Der Echte Pfifferling hält sich nach dem Sammeln mehrere Tage lang frisch, wenn er kühl und luftig aufbewahrt wird.

Zubereitung und Konservierung

Viele sind der Ansicht, dass der Pilz so eigentümlich und schmackhaft sei, dass er für sich zubereitet werden solle, am besten in Butter gebraten und nur mit etwas Salz gewürzt. Andere behaupten, dass der leicht scharfe Geschmack sich am besten in Mischpilzgerichten mache.

Getrocknete Echte Pfifferlinge sind oft hart oder etwas zäh und haben einen zu intensiven Geschmack, der dann als zu scharf oder bitter empfunden wird. Deshalb stellt man entweder Konserven her oder friert die geputzten oder gleich zubereiteten Pilze ein.

Weißer Pfifferling

Es scheint in der Gattung Cantharellus nicht ganz ungewöhnlich zu sein, dass ein bestimmtes Farbpigment, zum Beispiel Gelb oder Schwarz, fehlt. Das Phänomen sorgt stets für Aufmerksamkeit.



Weißer Pfifferling

Manchmal kann man eine Gruppe von Pfifferlingen antreffen, die eine viel hellere Farbe haben als üblich. Sie können fast völlig weiß sein, das heißt, ihnen fehlt das gelbe Farbpigment. Das ist eine Albinoform des Echten Pfifferlings, die jedoch riecht und schmeckt wie die normale Farbvariante.

„Gebirgspffifferling“

Die in den Gebirgsgebieten gesammelten Pfifferlinge werden im Volksmund „Gebirgspffifferlinge“ genannt und weichen in ihrer Form etwas von den Pfifferlingen aus anderen Teilen des Landes ab. Gebirgspffifferlinge sind oft weniger fleischig und haben einen etwas längeren und schmalere Stiel. In geschmacklicher Hinsicht sind die beiden Formen völlig vergleichbar.



Gebirgspffifferling

DOPPELGÄNGER

Die einzigen Doppelgänger sind der **Blasse Pfifferling** (nächste Seite), der essbare **Orangefarbene Wiesen-Ellerling** (S. 114), der **Wald-Schneckling** (S. 115) und die folgenden Arten:

■ Violettschuppiger Pfifferling

Cantharellus amethysteus

Diese Varietät des Echten Pfifferlings (einige Mykologen sind der Ansicht, dass er eine eigene Art bildet) unterscheidet sich dadurch von unseren „normalen“ Pfifferlingen, dass die Hutkante krauser ist, ältere Fruchtkörper Schüppchen auf der Hutoberseite haben und die Farbe stellenweise mehr oder weniger lila (amethystfarben) ist.

Der Violettschuppige Pfifferling, der wärmeliebend ist und auf dem Kontinent relativ häufig vorkommt, ist in Laubwäldern angetroffen worden, vor allem in Gemeinschaft mit Buchen, Haseln und Birken. Er ist vermutlich mit dem normalen Pfifferling verwechselt worden und kommt daher sicherlich häufiger vor, als man zunächst geglaubt hat. Der Speisewert entspricht dem des Echten Pfifferlings.

■ Falscher Pfifferling

Hygrophoropsis aurantiaca

Weitere Namen dieser Art sind Orangelgelber Gabelblättling und Orangebrauner oder Gemeiner Afterleistling. Dass er in die Nähe der Trichterlinge gerückt wurde, liegt an seinem trichterartigen Aussehen und den dünnen, dichten Lamellen. Die Lamellen sind wie beim Echten Pfifferling gegabelt und meist orange. Die Hutoberseite der jungen Fruchtkörper ist fein filzig gelb oder orange und bisweilen etwas dunkler mit einem braunen Ton, den auch der dünne Stiel aufweisen kann. Der Geruch ist schwach, und das Fleisch ist dünn, weich und gelbrot bis blassgelb mit mildem Geschmack.

Der Falsche Pfifferling, der trotz seines Namens nicht zu den Pfifferlingen gehört, wächst oft auf Baumstümpfen, anderen Holzresten und auf Holzschnitzeln an Trimm-dich-Pfaden. Er ist also ein Holzzersetzer. Der Pfifferling wächst ja, wie Sie wissen, in Gemeinschaft mit Bäumen in einer Symbiosebeziehung. Sie haben also unterschiedliche Lebensweisen, und die Lebensbedingungen, die den Echten Pfifferling begünstigen, scheinen für den Falschen Pfifferling nachteilig zu sein; Gleiches gilt auch umgekehrt.

Der Falsche Pfifferling ist nicht als Giftpilz bekannt, aber er ist auch kein Speisepilz, unter anderem, weil er geschmackslos ist.



Violettschuppiger Pfifferling



Falscher Pfifferling



Großporiger Afterleistling

Eine Form des Falschen Pfifferlings hat eine blasse Farbe, vor allem an den Lamellen, und wird teilweise als eigene Art betrachtet: der **Großporige Afterleistling**, *H. pallida*. Im Aussehen erinnert er am ehesten an sehr dünne Exemplare des **Blassen Pfifferlings** (nächste Seite), und er wächst meist in ausgetrockneten Senken auf Grasland und in bewaldeten Niedermooren mit Torfmoos. Er ist im ganzen Land weniger verbreitet.

② Blasser Pfifferling *Cantharellus pallens*

GRUPPE SEITE 32



Aus lat. *cantharum* (Bäcker) und *pallens* (blass)



Der Blasse Pfifferling ist ziemlich leicht vom Echten Pfifferling zu unterscheiden. Dennoch dauerte es bis zu den 1970er-Jahren, bis er einen eigenen systematischen Status erhielt. Davor sprach man stattdessen von einer frühen Form des Echten Pfifferlings, der im Juli–August erscheint und Sommerpfifferling oder Hasel-Pfifferling (*Cantharellus corylus*) genannt wurde. Heute wird er als eigene Art angesehen.

Der Blasse Pfifferling wächst gern in Büscheln oder kleinen Gruppen und stets in Gemeinschaft mit Laubbäumen, zum Beispiel Buchen, Eichen

und Haseln. Oft wachsen Leberblümchen und Blasse Pfifferlinge auf denselben Böden. Beide Arten benötigen nährstoffreiche Erde.

Wichtige Kennzeichen, die den Blassen Pfifferling vom Echten Pfifferling unterscheiden:

- Der gesamte Fruchtkörper ist kräftiger, bei jungen Exemplaren pflockähnlich, mit kurzem und dickem Stiel.
- Die Hutkante bleibt lange eingerollt – das heißt, auch bei älteren Fruchtkörpern.
- Die Hutoberseite ist blassgelb bis weißlich. Er bekommt bei Druck und bei Trockenheit gelbe Flecken.

Sammeln, Säubern, Zubereitung und Konservierung

Siehe Echter Pfifferling, S. 64. Wir betrachten den Echten Pfifferling und den Blassen Pfifferling in Geschmack und Speisewert als gleichwertig.

DOPPELGÄNGER

Neben dem Echten Pfifferling (S. 64) können sowohl ein essbarer, aber seltener Schneckling, der ■ Wald-Schneckling (S. 115), als auch der ■ Großporige Afterleistling (vorige Seite) dem Blassen Pfifferling ähneln.



Blasser Pfifferling



Aus gr. *hydnon* (ursprüngliche Bedeutung „Trüffel“, aber später auf Stoppelpilze übertragen) und lat. *repandus* (nach oben gebogen)



Der Semmel-Stoppelpilz ist schmackhaft, selten von Maden befallen, leicht zu erkennen, hat keine gefährlichen Doppelgänger, ist im ganzen Land häufig anzutreffen und wächst in ungewöhnlich vielen verschiedenen Lebensräumen. All dies erklärt, warum der Semmel-Stoppelpilz ein beliebter Speisepilz ist.

Im Buchenwald, in Mischwäldern und reinen Nadelwäldern kann man den Semmel-Stoppelpilz in Gruppen oder langen Reihen wachsend antreffen. Der Stoppelpilz, den man in den Bergen sammelt, sieht oft ein wenig anders aus. Der Hut ist schlecht entwickelt und der Fruchtkörper besteht zum größten Teil aus einem langen und kräftigen Stiel.

Eine weitere Eigenschaft, die den Semmel-Stoppelpilz so beliebt macht, ist, dass er eine lange Saison hat; man kann ihn oft zusammen mit dem Trompetenpfeifferling bis weit in den Spätherbst sammeln.

Wichtige Kennzeichen

- Der gesamte Fruchtkörper hat ein und dieselbe Farbe, die von reinweiß über blass sämischleiderfarben, manchmal mit schwach rosafarbenen Akzenten, bis schwach rotgelb variiert. Die Hutoberseite ist stumpfmatt.
- Die spröden Stacheln auf der Hutunterseite reichen (üblicherweise) ein Stück weit den Stiel hinunter. Die Stacheln sind bei älteren Fruchtkörpern am sprödesten.
- Das Pilzfleisch hat einen etwas scharfen Geschmack, der bei der Zubereitung verschwindet.

Sammeln und Säubern

Der Semmel-Stoppelpilz ist leicht zu säubern. Drehen Sie den Fruchtkörper heraus und schneiden Sie die erdige Stielbasis ab. Die Stacheln ausgewachsener Exemplare kann man abschaben oder abbürsten, bei jüngeren Exemplaren hingegen müssen sie nicht entfernt werden. Alte und große Fruchtkörper können etwas bitter schmecken.