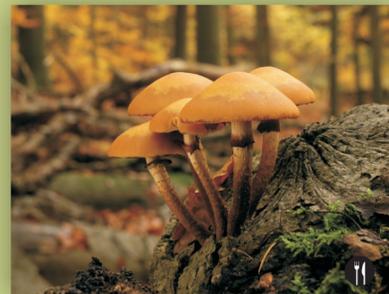


Karlsruher Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger

Karlsruhe und Umgebung besitzen durch die Rheinauen, die Kinzig-Murg-Rinne, die Spitze des Nordschwarzwaldes, den Hardtwald, den westlichen Kraichgau und den Bienwald eine Vielzahl von geologischen Formationen und Vegetationstypen. Entsprechend groß ist die Zahl der Pflanzen, Tiere und Pilze – und der Pilzsammler! Um Vergiftungen zu vermeiden, sollten Pilzsammler die Merkmale der Giftpilze kennen. Die folgenden Fotos zeigen Speisepilze aus dem Karlsruher Raum und ihre wichtigsten giftigen Doppelgänger.



Der **Peripilz** (*Amanita rubescens*, links) besitzt einen nicht-gerieften Hutrand, einen gerieften Ring am Stiel, das Fleisch rötet und die Stielbasis ist rübenförmig. Der giftige **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*, rechts) hat meist einen gerieften Hutrand, der Ring ist nicht gerieft, das Fleisch ist unveränderlich und die Stielbasis rund mit "Socke".



Das **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*, links) wächst fast ausschließlich auf Laubholz, ist unterhalb des Stielrings braunschuppig; der Hut trocknet von innen nach außen und riecht nicht nach Mehl. Der **Gift-Häubling** (*Galerina marginata*, rechts) wächst auf Nadel- und Laubholz, ist unterhalb des Stielrings glatt, meist weißfaserig und riecht nach Mehl.

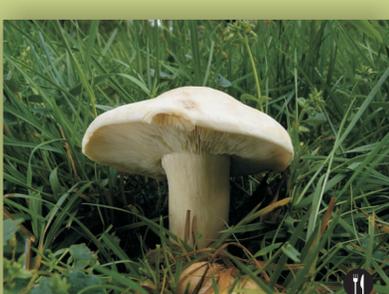


Der **Schaf-Champignon** (*Agaricus arvensis*, oben) und andere essbare Champignon-Arten haben rosa bis dunkelbraune, jedoch nie weiße Lamellen, die Stielbasis ist ohne häutige Knolle (Volva).

Der **Grüne Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*, rechts) und verwandte Knollenblätterpilzarten haben weiße Lamellen und die Stielbasis hat eine häutige Knolle (Volva).

Um Verwechslungen mit den tödlich giftigen Knollenblätterpilzen zu vermeiden sollten Fruchtkörper nicht abgeschnitten sondern grundsätzlich vorsichtig herausgehoben werden!

Zu beachten ist, dass nicht alle Champignons essbar sind. Gerade im Stadtgebiet ist der giftige **Karbol-Champignon** (*Agaricus xanthoderma*, nicht abgebildet) sehr häufig. Er ist an seinem Geruch nach Desinfektionsmittel und der Chromgelbfärbung des Stielbasisfleisches nach Ankratzen von essbaren Arten unterscheidbar.



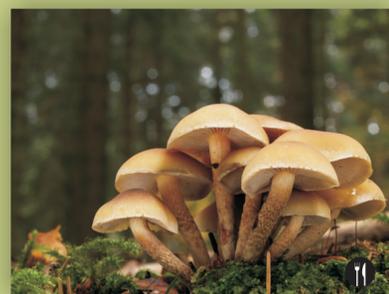
Fleisch, Lamellen und Sporenpulver des nach Mehl riechenden Maipilzes (*Calocybe gambosa*, links) sind weiß. Er kommt vorwiegend im Frühjahr vor. Ein giftiger Doppelgänger ist der **Ziegelrote Risspilz** (*Inocybe erubescens*, rechts) mit rötlichem nicht nach Mehl riechendem Fleisch und graubraunen Lamellen. Auch er kommt im Frühjahr schon vor.



Die **Nebelkappe** (*Lepista nebularis*, links), eine weit verbreitete Art im Spätherbst, riecht nicht nach Mehl und hat grauweiße, am Stiel herablaufende Lamellen. Die Art wird in vielen Pilzbüchern als Speisepilz genannt. Doch kommt es nicht selten zu Unverträglichkeiten; insbesondere Kinder und Jugendliche sollten ihn nicht essen. Ein gefährlicher Giftpilz ist der ähnliche **Riesen-Rötling** (*Entoloma sinuatum*, rechts). Er riecht nach Mehl und unterscheidet sich zusätzlich durch gelbliche bis orangefarbene, nicht herablaufende Lamellen.



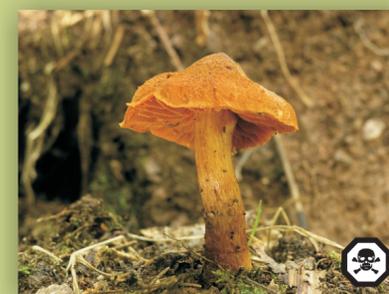
Die **Speise-Morchel** (*Morchella esculenta*, links) hat einen wabenartigen, die giftige **Frühjahrs-Lorchel** (*Gyromitra esculenta*, rechts) einen himmartig gefalteten Hut. Beide Arten sind Frühjahrspilze. Hingewiesen sei darauf, dass es bei der Speise-Morchel hin und wieder zu Unverträglichkeiten kommt, vor allem nach reichlichem Verzehr alter überständiger Pilze.



Der **Rauchblättrige Schwefelkopf** (*Hypholoma capnoides*, links) besitzt graue Lamellen, der Geschmack ist mild und leicht nussig. Der häufigere giftige **Grünblättrige Schwefelkopf** (*Hypholoma fasciculare*, rechts) hat gelbgrüne Lamellen und einen bitteren Geschmack.



Der **Pfifferling** (*Cantharellus cibarius*, links) wächst auf dem Erdboden, ist relativ klein und der Hut trichterförmig. Sehr ähnlich ist der giftige **Ölbaumtrichterling** (*Omphalotus sp.*, Mitte), der stets büschelig auf lebendem oder totem Holz wächst (im Gebiet meist auf Eichenholz). Zu Verwechslungen kann es auch mit dem sehr giftigen **Orangefuchsigem Raukopf** (*Cortinarius orellanus*, rechts) kommen. Die Art wächst auf dem Boden, der Hut ist nicht trichterförmig und die Lamellen werden in jungem Zustand von einem dünnen Schleier bedeckt. Die Art ist im Bienwald nicht selten.



Fotos: Schaf-Champignon wikipedia, alle anderen Georg Müller und Markus Scholler



PIK (AG Pilze im Naturwissenschaftlichen Verein Karlsruhe e.V.)
c/o Staatliches Museum für Naturkunde
Erbprinzenstrasse 13
76133 Karlsruhe
www.pilze-karlsruhe.de

Bei Vergiftungsfällen Giftnotrufzentrale Freiburg anrufen: Tel. 0761-19240