VEREIN FÜR PILZKUNDE
BÜMPLIZ

# Exkursion Bremgartenwald vom 27. Sept 2025

An einem zuest regnerisch-nebligen Samstagmorgen wurden wir bei der Bushaltestelle Melchiorstrasse von einer grossen Gruppe Interessierter überrascht. Familien, Jüngere und ältere Pilzfreunde wollten etwas lernen. Schon auf dem Weg zum Sammelplatz (Waldkindergarten Spielplatz) wurden Pilze gesammelt, sogar einen Steinpilz fand man auf die Schnelle.

Die Leute schwärmten dann ½ h lang aus und brachten ihre Funde mit. Schon bald mussten wir sagen, dass keine Perlpilze und Fliegenpilze mehr gebracht werden sollten.

Anschliessend wies Chantal Hinni auf Wichtiges im Zusammenhang mit dem Pilze sammeln hin:

- Pilze ganz herausnehmen (einige Bestimmungsmerkmale liegen an der Basis)
- Nur schöne und junge Pilze sammeln, alte, vermadete oder vergammelte Pilze können zu einer Lebensmittelvergiftung führen. Sie zeigte hier das Beispiel eines Röhrlings, der von Goldschimmel befallen war.
- Pilze in Körbchen oder Stoffsäckchen sammeln – keine Plastiksäcke, sie zerfallen dort schnell.
- Nur sicher bestimmte Pilze essen, sonst Pilzkontrolle besuchen und auch dort nur schöne Exemplare bringen.

**Gute Bestimmungshilfen sind KOSMOS-BESTIMMUNGSBUCH (Handbuch der Pilze von GMINDER&KARASCH, 2023) oder des VAPKO-Bestimmungsbuch von GERBER&SCHWAB, 2022).**]

Die Obfrau der Technischen Kommission wies auch drauf hin, dass Pilze probiert werden dürfen, manchmal auch «müssen», um sie bestimmen zu können. Sie zeigt das am Beispiel zweier Täublinge vor, der eine mit mildem Geschmack, der andere scharf, was

zu einer gewissen Taubheit der Zunge für einen Moment führt, daher der Name «Täublinge».

Sie betonte auch, wie wichtig es ist, die Giftpilze zu kennen und zeigte das am **grünen Knollenblätterpilz**, der über einen speziellen Geruch (Honigartig) verfügt und nicht Champignons verwechselt werden darf. Der Knollenblätterpilz hat weisse Lamellen, Champignons rosa – bräunlich.

Am Beispiel des **gelben Knollenblätterpilzes** zeigte sie die Zugehörigkeit zur Gruppe der **Wulstlinge** und wies auf das im Pilz enthaltene Krötengift hin, welches Halluzinationen verursacht. Ebenfalls Halluzinationen treten bei den wunderschön aussehenden **Fliegenpilzen** auf, An diesen konnte man sehr gut sehen, wie die Wetterbedingungen das Aussehen verändern können: bei einigen waren schöne Flocken auf dem Hut, andere waren rot ohne Flocken und wieder andere vom Regen ausgeblasst. Unter den Wulstlingen gilt als Speisepilz nur der **Perlpilz**, der sehr häufig war. Perlpilze sind essbar, die Huthaut muss abgezogen werden zum Essen, darunter röten sie, ebenfalls rötet der Stiel vor allem an der Basis. Das Mark im Stiel muss entfernt werden.

Wie oben schon erwähnt können weisse Wulstlinge mit **Champignons** verwechselt werden. Champignons ist für Pilzsammlerinnen und -Sammler eine schwierige Gruppe. Chantal rät Champignons zu prüfen, ob sie rosa-braune Lamellen haben und den Geruch zu bestimmen. Nach Anis riechende Champignons sind Speisepilze, ebenfalls solche, die beim Schneiden rötlich werden. Vergilbungen sind häufig und treten bei verschienenen Arten auf. Gelb werdende Champignons sollen von Anfängern nicht genommen werden.

Wulstlinge und Champignons gehören zu den Blätterpilzen, sie haben auf der Unterseite «Blätter» wie bei einem Buch. Die **Blätterpilze** bilden eine grosse Gruppe von Pilzen, ihre Fruchtschicht besteht aus Blättern (sog. Lamellen). Eine andere grosse Gruppe wird von den **Röhrenpilzen** gebildet. Eine weitere Gruppe bildet die **Nichtblätterpilze.**

Die **Röhrlinge**, von denen verschiedene Arten vorliegen, gehören zu den Röhrenpilzen. Röhrlinge lassen sich von Anfängern gut in Speisepilze und nicht Speisepilze gliedern, sind deshalb dankbar. Die vorliegenden Steinpilze haben ein weisses Netz beim Stielansatz. Röhrlinge mit einem braunen Netz sind nicht essbar, z.B. der **Gallenröhrling**. Viele Röhrlinge haben einen roten Stiel, das ist ein wichtiges Bestimmungsmerkmal, ebenso wie die Röhrenmündungsgrösse und – Form (rund,

eckig, gross, klein) sowie die Farbe der Röhren. Ebenfalls wichtig abzuklären ist, ob sie sich blau verfärben bei Druck oder Schnitt, der **Maronenröhrling** ist ein Pilz, der sich typisch blau verfärbt. Vorliegend waren verschiedene Röhrlinge: der **Flockenstielige Hexenröhrling**, **der Sommer – Steinpilz, Maronenröhrling, Rorfussröhrling, Lärchenröhrling, Gallenröhrling, Pfefferöhrling**. Es wurde draufhingewiesen, dass der Satansröhrling nicht wegen des roten Stiels giftig ist, sondern weil er so stark nach Aas riecht und andere Stoffe enthält, die Bauchschmerzen verursachen können. Die Röhrlinge leben in einer Symbiose (Lebensgemeinsschaft zum gegenseitigen Nutzen mit Bäumen).

Der **Eispilz**, oder gallertiger Zitterzahn, gehört zu den **Stachelingen**. Seine Fruchtschicht unter dem Hut ist in Form von Stacheln ausgebildet (nicht Röhren und nicht Lamellen (Blätter). Er ist ein Pilz, der u. U. roh gegessen werden kann– Achtung Kot und Urin von Waldtieren, Hunden etc.! Vom Verzehr roher Pilze ist allgemein abzuraten. Auch der **klebrige Hörnling («Zwergenfeuer»)** mit seiner auffälligen orangen Farbe wurde früher in den Salat gegeben, heute gilt er nicht mehr als Speisepilz.

Anschliessend wurden noch einige ausgewählte Blätterpize besprochen, aus der Gruppe der **Täublinge** der **Frauentäubling, der Speitäubling, der fleischrote Speisetäubling, der Schwärztäubling und Ledertäublinge**.Für Täublinge typisch ist der feste Stiel, der wie Styropor bricht und die Lamellen, die im allgemeinen splittern. Einige Täublinge, z.B. der grünblau-vielfarbige Frauentäubling haben aber elastische Lamellen.

Die Gruppe der **Trichterlinge** gehört auch zu den Blätterpilzen, ihre Hüte bilden Trichter und meistens laufen die Lamellen den Stiel herab. Die **Nebelkappe = nebelgrauer Trichterling** (kein Speisepilz!) ist häufig bei uns im Herbst und hat einen typischen Geruch.

Auffallend sind die **gelben Schwefelköpfe**, die in Büscheln an Baumstrünken wachsen und an ihren grünen Lamellen zu erkennen sind, sie sind auch bitter und sind keine Speisepilze. Verwandt mit ihnen ist der **ziegelrote Schwefelkopf** mit grauen Lamellen, der aber kein Speisepilz ist.

**Rüblinge** sind Saprophyten, sie zersetzen altes Material und «wurzeln» z.T. tief in Holz oder Humus. Sie sind an ihrem zähen, knorpligen Stiel zu erkennen, der sich verdrehen lässt und meist nicht bricht, es sind im Allgemeinen keine Speisepilze.

Von den dunklen, violetten **Lacktrichterlinge** können die Hüte gegessen werden, sie haben auffallend entfernt stehende Lamellen. Die violette Farbe kann ganz

unterschiedlich aussehen, von dunkelviolett über lila-rosé bis weisslich. Ähnlich aussehen tun die **Rettichhelmlinge,** sie enthalten giftiges Muscarin und sind Giftpilze. Auffallend ist der Geruch nach Rettich dort.

Ein staattlicher schöner Pilz ist der **violette Rötelritterling =violetter Nacktritterling** (kein Schleier!) , er ist essbar – Achtung auch hier kann Verwechslungsgefahr zu violetten Schleierlingen bestehen.

Von **Eierschwämmen** lagen verschiedene Exemplare vor, richtige Eierschwämme (gelbe Eierschwämme und die kleinen orangen. Eierschwämme habe Leisten und keine Lamellen. Das sind harte und etwas herablaufende Falten), sie können leuchtend gelb, oder orange sein. Sie gehören zu der Gruppe der **Leistlinge**. Ähnlich wie die orangen Eierschwämme sieht der falsche Eierschwamm aus, er ist ebenfalls leuchtend orange, hat aber auf der Hut Unterseite feine Lamellen.

**Schleierlinge** bilden eine grosse Gruppe von Blätterpilzen, die schwierig zu bestimmen ist und Anfänger sollen sie nicht nehmen. Es sind grosse und kleine, oft sehr schön farbige Pilze, bei denen der Hut oft noch feine Schleierresten (vor allem am Rand) aufweist und der Stiel ebenfalls Schleierreste in Form von Ringen oder Gürteln zeigt.

Zum Schluss wurden noch viele Fragen gestellt und gegen 12 Uhr Mittag brach die Sonne durch und wir beendeten die Exkursion, alle erfüllt vom Reichtum und der Vielfalt der Pilze.

A.Heitzmann