



Der **Sand-Röhrling** (*Suillus variegatus*) hat die filzigste Huthaut aus dieser Gattung der Schmierröhrlinge und bildet eine Ausnahme. Solche Ausnahmen finden sich leider immer wieder bei der Betrachtung der verwandtschaftlichen Verhältnisse, hier hilft es eher diese Vertreter „auswendig“ zu lernen, als die Kriterien nachvollziehen zu können.

### 11.1.1.4 Filzröhrlinge (Gattung *Xerocomus*)

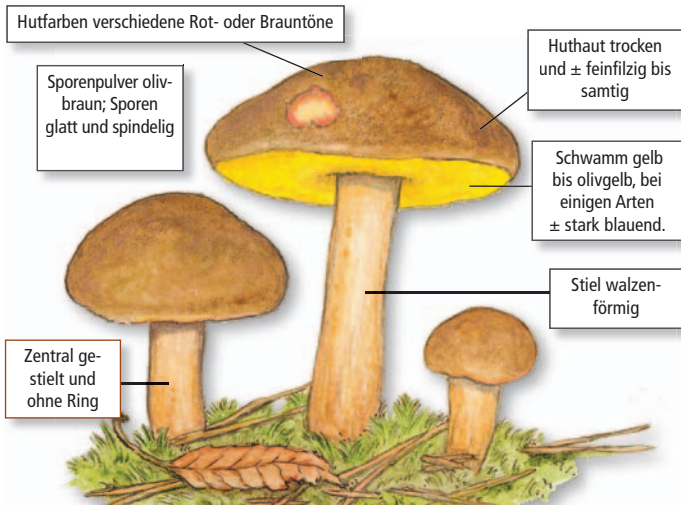
Die ca. 20 Filzröhrlinge sind in ihrer Gestalt den Schmierröhrlingen sehr ähnlich. Es sind mittelgroße Pilze mit  $\pm$  trockenhütigem, gelbbraunen bis rotbraunen Hut und zylindrischem Stiel. Sie erreichen nicht ganz die Größe der Dickröhrlinge. Die Röhren sind ausgebuchtet angewachsen bis etwas herablaufend und gelb bis olivgelb.

Ein wichtiges Bestimmungsmerkmal ist das Blauen bei Druck auf das Röhrenfutter oder des Fleisches im Anschnitt. Außer dem Schmarotzer-Röhrling (*Xerocomus parasiticus*), der auf Kartoffelbovisten wächst, gehen alle Arten eine Mykorrhiza mit Bäumen ein. Das Sporenpulver ist oliv-bräunlich und die glatten Sporen länglich-oval bis spindelig. Die Hauptvegetationszeit liegt im Sommer und Herbst.



Die **Marone** stellt das Gegenstück zum Sand-Röhrling dar. Sie ist der Vertreter mit der schmierigsten Huthaut aus der Gruppe der Filzröhrlinge. Sie besitzt blauendes Fleisch und auf Druck blauendes Röhrenfutter (Lupe). Bei den braun angelaufenen Stellen (kleines Bild oben) handelt es sich um verdorbene Stellen des Pilzes. Hier tritt auch keine Farbreaktion beim Anschneiden mehr ein. Alte Pilze sollten auf keinen Fall gegessen werden.

## Gattungsmerkmale am Beispiel der Ziegenlippe



Die **Ziegenlippe** (*Xerocomus subtomentosus*) findet man von Juli bis Oktober im Nadel- und Mischwald. Sie kann anderen Filzröhrlingen recht ähnlich sehen. Die gesamte Gattung enthält jedoch nur Speisepilze, so dass die Verwechslung z.B. mit Rotfuß-Röhrlingen oder Maronen keine Folgen nach sich zieht. Das Fleisch blaut nicht oder nur sehr wenig und die gelben Röhren behalten lange ihre leuchtende Farbe.

Einige Arten lassen sich mit Ammoniak unterscheiden. So zeigt der **Braune Filzröhrling** (*Xerocomus spadiceus*) im Gegensatz zur Ziegenlippe beispielsweise mit Ammoniak einen blaugrünen Farbumschlag. Die Unterteilung der Arten ist nicht bei allen Autoren einheitlich, und eine genaue Zuordnung ist wegen der Variabilität der Merkmale oft nicht ganz einfach. Für den Speisepilzsammler spielen diese Unterschiede allerdings nur eine unwesentliche Rolle, da alle Arten essbar sind.



Es gibt noch eine Reihe weiterer Gattungen, die den Schmier- oder Filzröhrlingen ähnlich sehen. Viele von ihnen sind relativ selten. Der **Hohlfuß-Röhrling** (*Boletinus cavipes*) beispielsweise ist nur im Mittel- und Hochgebirge häufiger. Er ist an dem beringten, hohlen Stiel leicht zu erkennen. Daher kommt auch sein Name: lat. *cavus* = hohl, *pes* = Fuß.

## Bestimmungsteil

1. Hutunterseite mit Röhren, die ein  $\pm$  gleichmäßiges Adernetz bilden:  $\rightarrow$  2

Bei 2 geht es weiter mit den „normalen“ Arten, die allgemein als „Schwampmpilze“ bezeichnet werden.

- $\rightarrow$  Hutunterseite mit lamellenartigen Strukturen, die Querverbindungen sind, falls vorhanden, weniger ausgeprägt als die vom Stiel zum Hutrand verlaufenden. Ihre leicht vom Hutfleisch trennbare Fruchtschicht weist sie als Verwandte der Röhrlinge aus: **Röhrlingsverwandte aus verschiedenen Familien:**  $\rightarrow$  28

2. Pilz von düsterem Aussehen; rötendes oder grünendes und dann schwärzendes Fleisch; **Strubbelkopf und Düstere Röhrlinge (Strobilomycetaceae)**  $\rightarrow$  3

Als Speisepilze sind sie geschmacklich minderwertig. Walter Pätzold, der Leiter der Schwarzwälder Pilzlehrschau, meint dazu: „Sie schmecken so düster wie sie aussehen.“

- $\rightarrow$  Pilz bräunlich oder lebhaft gefärbt, insgesamt kein düsteres Aussehen:  $\rightarrow$  4

3. 5-10 cm breiter Hut mit grauen, dachziegelartig abstehenden Schuppen; Röhren jung weißlich und später schwarzbraun, auf Druck zunächst rötend und später schwärzend; unangenehmer Geruch und Geschmack; VII-X; Laub- und Nadelwald; Sporenpulver dunkelbraun; Sporen 10-13 x 9,5-11  $\mu$ m: **Strubbelkopf (Strobilomyces strobilaceus)**



Tatsächlich sehen die Pilze aus dieser Gruppe eher wie ganz normale Lamellenpilze aus und man würde sie nicht unbedingt als zu den Röhrlingen gehörig einstufen (s. S. 147). Beim **Kahlen Krempling** kann man besonders am Lamellenansatz eine netzartige Verbindung erkennen.



**Strubbelkopf**

- $\rightarrow$  4-12 cm breiter Hut glatt, grau bis schwarzbraun; Röhren jung graubräunlich und später schwarzbraun ( $\pm$  Hutfarbe); Stiel häufig längsgefaserter; Fleisch im Schnitt zunächst grünend oder rötend und später schwärzend; Geruch und Geschmack unangenehm; VI-X; meist im Nadelwald auf sauren Böden; Sporenpulver dunkel-rotbraun, Sporen glatt, 14-20 x 6-8  $\mu$ m: **Porphyr-Röhrling (Porphyrellus porhyrosporus)**



Die ohnehin dunklen Röhren des **Porphyr-Röhrlings** werden auf Druck noch dunkler (Lupe).

- 4 (2). Gelb- bis orangebräunlicher, 2-5 cm breiter Hut, bei feuchtem Wetter schmierig; Röhren erst orange, später rostbraun, Poren ziemlich grob; schlanker Stiel  $\pm$  hutfarben mit chromgelber Basis; Geschmack brennend scharf; VIII-XI; Nadel- und Mischwald unter Fichten und Kiefern; Sporenpulver ockerbraun, Sporen glatt, 8-10 x 3-4  $\mu\text{m}$ : **Pfefferröhrling (Chalciporus piperatus)**



→ Merkmale anders: → 5

5. Stiel rauschuppig oder flockig; Hut mit feinfilziger Oberfläche; Röhren meist tief ausgebuchtet bis aufsteigend angewachsen oder manchmal auch fast frei; Sporenpulver gelb- bis olivbraun, längliche Sporen glatt: **Gattung Raustielröhrling (Leccinum)** → 6

→ Stiel netznervig oder glatt, höchstens feinflockig → 9

### Raustielröhrlinge (Leccinum)

6. Hut braun; Schwamm bei älteren Pilzen unter dem Hut  $\pm$  hervorquellend: „**Birkenpilze**“ → 8

→ Hut rot; Huthaut  $\pm$  überhängend, Hutfleisch meist lange fest bleibend: „**Rotkappen**“ → 7

*Rotkappen sind festfleischiger und verderben nicht so leicht wie die Birkenpilze. Es sind daher bessere Speisepilze. Sie schwärzen jedoch bei der Zubereitung und sind sehr viel seltener zu finden.*

7. Stiel mit schwärzlichen Schuppen, an der Basis oft blaugrünlich verfärbend; Hut 5-15 cm breit, orangerötlich; VI-X; Birkenbegleiter in Heidelandschaften und auf sauren, sandigen Böden; Sporen 12-16 x 4-5  $\mu\text{m}$ : **Birken- / Heide-Rotkappe (Leccinum versipelle)** → Seite 362



→ Stiel mit rotbräunlichen Schuppen; Hut, 5-15 cm breit, rotbräunlich; VIII-X; meist Eichenbegleiter; Sporen 11-15 x 4-5  $\mu\text{m}$ : **Eichen-Rotkappe (Leccinum quercinum / Krombholziella quercina)** RL 3



Der Stiel des **Pfefferröhrlings** zeigt im Anschnitt chromgelbes Fleisch. Durch den nach einigen Sekunden pfefferigen Geschmack ist dieser Röhrling unverwechselbar. Als Würze ist er jedoch nicht brauchbar, da die „Pfefferwirkung“ beim Erhitzen verloren geht und der Pilz dann einen unangenehmen Geschmack entwickelt.



Das Fleisch der **Birkenpilze** wird bald weich und die Röhren sind „übergreifend“, d.h. der Schwamm quillt bei älteren Pilzen unter der Huthaut hervor. Bei allen Raustielröhrlingen entsteht der raue Stiel dadurch, dass die Stielrinde dem Wachstum des Stieles nicht folgen kann und charakteristisch aufreißt.



Die **Birken-Rotkappe** verfärbt sich an den Druckstellen weniger stark als die Eichen-Rotkappe. Die Verfärbung des Fleisches ist bei beiden Arten zunächst rötlich und später werden schwärzlich. Auch mit Eisensulfat werden beide Arten dunkel blaugrün.