

## Giftige und ungenießbare Stubbenpilze

**Tödlich** giftig ist der an morschen Nadel- und Laubholzstubben vorkommende **Gifthäubling**. Er wächst gesellig, aber kaum dicht büschelig, und ist zierlich. Man erkennt den Pilz am Mehlgeruch (zerdrücken, dann riechen!). Der **Gifthäubling** hat im Gegensatz zum **ähnlichen Stockschwämmchen** einen fein gerieften Hutrand und einen silbrig überfaserten, glatten Stiel. Doch können auch einzelne Exemplare unter die gesammelten **Stockschwämmchen** geraten und so Vergiftungen verursachen.

**Es ist also äußerste Vorsicht geboten!**

**Roh giftig** ist auch der **Hallimasch**. Er sollte abgekocht und stets gut gegart werden.

**Ungenießbar** sind alle bitter schmeckenden Stubbenpilze.

Der sehr bittere **Grünblättrige Schwefelkopf** gilt sogar als giftig und verursacht Magen-Darm-Beschwerden. Der Hutrand, der obere Teil vom Stiel und das Fleisch sind schwefelgelb gefärbt. Er besitzt jung gelbgrüne Lamellen und kann so auch ohne Kostprobe leicht erkannt werden. Er kommt an Laub- und Nadelholz vor.

## Zum Sammeln und zur Verwendung der Stubbenpilze

Der **Kenner** sammelt von den essbaren Stubbenbewohnern immer nur die Hüte mit ca. 1 cm Stiel, wobei sich die Schnitthöhe nach dem Alter und der Zähigkeit der Stiele richtet. Das geht schnell. Die zähen und verschmutzten Stiele bleiben im Wald zurück.

**Stockschwämmchen** und **Samtfußrüblinge** sind gute Suppenpilze, können aber auch als Mischpilze in einem Pilzgemüse Verwendung finden. Der **Hallimasch** ist ein guter Gemüsepilz. Er eignet sich auch zum Einlegen in Gewürzessig.

**Stubbenpilze** eignen sich gut zum Trocknen. Sie werden geviertelt oder im ganzen getrocknet. Danach kann man Sie auch zum Pilzpulver weiterverarbeiten.



Beringer Flämmling - giftig

# Merkblatt Stubbenpilze

**Es gibt eine Reihe dichtbüschelig an Stubben und Wurzeln wachsender Blätterpilze. Unter ihnen sind einige weitverbreitete, wertvolle Speisepilze. Andere Arten sind ungenießbar oder sogar giftig.**

## Essbare Stubbenpilze

Der **Hallimasch** ist der ergiebigste, aber roh giftige Speisepilz unter diesen Arten. Er ist in Form und Farbe sehr veränderlich. Als einziger Stubbenpilz besitzt er jung weißliche Lamellen, aus denen später weißes Sporenpulver ausfällt, so dass die unteren Hüte des Büschels weiß gepudert sind. Oft wird er mit dem ungenießbaren **Sparrigen Schüppling** verwechselt (siehe Tabelle).



Hallimasch

Der **Samtfußrübling** ist sehr leicht zu erkennen. Der braun- bis schwarzsamtige Stiel und das Vorkommen in den milden Wintermonaten kennzeichnen ihn gut. Zu finden ist er an Laubholzstämmen.

Der **Graublättrige Schwefelkopf** ist ein sehr häufiger Stubbenpilz. Sein milder Geschmack grenzt ihn eindeutig von den anderen Schwefelköpfen und den bitteren **Flämmlingen** ab (siehe Tabelle). Er kommt nur an Nadelholz vor.



Graublättriger Schwefelkopf

Das **Stockschwämmchen** ist der beste Speisepilz unter den Stubbenpilzen. Seine Lamellen sind anfangs blassbraun, später braun. Besonders sollte man auf den unterhalb des Rings **schuppigen Stiel** achten. Er wächst bevorzugt an Laubholz, selten auch an Nadelholz.

### Herausgeber:

Pilzberater Südwestsachsen e.V.  
in Zusammenarbeit  
mit dem Landkreis Zwickau



 **LANDKREIS ZWICKAU**  
LANDRATSAMT  
1000/2017 D.S.



Pilzpulver



Sauer eingelegte Pilze



# VERGLEICHSTABELLE BÜSCHELIG WACHSENDER STUBBENPILZE

									
<b>Name</b>	<b>Stock-Schwämmchen</b> <i>Kuehneromyces mutabilis</i>	<b>Gift-Häubling</b> <i>Galerina marginata</i>	<b>Hallimasch Arten</b> <i>Armillaria spec.</i>	<b>Sparriger Schüppling</b> <i>Pholiota squarrosa</i>	<b>Samtfuß-Rübling</b> <i>Flammulina velupites</i>	<b>Graublättriger Schwefelkopf</b> <i>Hypholoma capnoides</i>	<b>Grünblättriger Schwefelkopf</b> <i>Hypholoma fasciculare</i>	<b>Ziegelroter Schwefelkopf</b> <i>Hypholoma sublateritium</i>	<b>Flämmling Arten</b> <i>Gymnopilus spec.</i>
<b>Hut</b>	3 - 6 cm, gelbbraun, Rand oft durchfeuchtet und dunkler, kahl	2 - 4 cm, gelbbraun, durchfeuchtet honigbraun, Rand fein gerieft, kahl	5 - 12 cm, gelbbraun, fleischbraun, braun mit faserigen Schüppchen	5 - 12 cm, gelb, gelbbraun, mit sparrigen Schüppchen	3 - 8 cm, lebhaft gelb, lebhaft goldbraun, kahl, schmierig	3 - 8 cm, blassgelb, Mitte rostgelb, kahl	3 - 6 cm, Rand schwefelgelb, Mitte rostfuchsig, jung am Rand mit feinem Saum	5 - 12 cm, ziegelrot, rotbraun, in Randnähe gelblich, flockig-filzig	4 - 8 (10) cm, gelb bis orangebraun, kahl oder leicht filzig
<b>Lamellen</b>	jung blassbraun, dann braun bis rostbraun	jung weißlich, bald rostbraun	weißlich, alt bräunlich, aber weiß bestäubt	jung olivlich, alt olivbraun	creme-gelblich, gelb	jung gelblich-blass, dann grau	jung gelbgrün, dann olivschwärzlich	jung gelbbraun, dann olivbraun, olivschwarz	gelb, manchmal rostfleckig, rostbraun
<b>Stiel</b>	unter dem Ring feinschuppig	bräunlich, silbrig überfasert, fast glatt	an der Basis keulig verdickt	derb, sparrig-schuppig	an der Basis schwarzbraun und samtig	kahl	kahl	derb, kahl	kahl
<b>Ring</b>	zart, vergänglich	zart, vergänglich	watteartig, alt undeutlich	vorhanden, alt undeutlich	fehlend	fehlend	nur eine zartfasrige Ringzone	nur eine faserige Ringzone	nur eine zartfasrige Ringzone
<b>Fleisch</b>	Geschmack mild, würziger Geruch	Geruch zerdrückt mehligartig	Geschmack herb, zusammenziehend	Geschmack etwas rettichartig	Geschmack mild	Geschmack mild	Geschmack bitter	Geschmack bitterlich	Geschmack bitter
<b>Vorkommen</b>	April - Nov. fast nur Laubhölzer  sehr häufig	Aug. - Dez. Nadel- und Laubhölzer  zerstreut	Sept. - Nov. Nadel- und Laubhölzer  sehr häufig	Aug. - Okt. meist Laubhölzer, gern an Obstbäumen  häufig	Okt. - März Laubhölzer  zerstreut	Okt. - April nur Nadelhölzer  häufig	April - Nov. Laub- und Nadelhölzer  häufig	Aug. - Nov. nur Laubhölzer  zerstreut	Aug. - Nov. nur Nadelhölzer  häufig
<b>Wert</b>	essbar, wohlschmeckend	<b>tödlich giftig</b>	essbar, <b>roh giftig, (abkochen und mind. 20 min erhitzen)</b>	kein Speisepilz, wenig schmackhaft	essbar, wohlschmeckend	essbar, wohlschmeckend	<b>giftig</b>	kein Speisepilz	kein Speisepilz