

Steinpilze

3. Juni 2026

Schwammerltreff Waldhausen

Die Folien sind **fehlerhaft**, sie sollen lediglich einen Überblick geben

Jegliche Haftung wird ausgeschlossen!

Sommersteinpilz (Herrenpilz, Eichensteinpilz)

Sommersteinpilz, Eichensteinpilz. **ESSBAR!**

Volknamen: Herrenpilz, Steini, Beisserl, Worzel, Weizerl, Dobberniggl (Dobernikel, Dobanickl, Dobberniggl ...), Sternli, Maidobberniggl

BOLETUS RETICULATUS (SYN. **BOLETUS AESTIVALIS**, **SUILLUS RETICULATUS**, **BOLETUS EDULIS** F. **RETICULATUS**, **BOLETUS EDULIS** SUBSP. **RETICULATUS**, **SUILLUS AESTIVALIS**)

Bild oben 1 von links: Dieter Wächter (Thiersheim) © Foto unten 2 von links: Klaus Bornstedt (Braunschweig) © Bilder oben 2+3 von links: Franz Olcz (Schweiz - 4234 Zuhwil) ©

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Nussig, sehr angenehm = sogenannter Steinpilzgeruch!
Geschmack:	Mild angenehm pilzig, nussig, einer der wenigen roh essbaren Pilze.
Hut:	4-22 (28) cm Ø, hell lederbraun, ockerbraun, Huthaut uneben.
Fleisch:	Weißlich, nicht verfärbend, besonders unter der Huthaut weiß, nicht rotbräunlich wie beim Fichtensteinpilz.
Stiel:	Weißlich, bräunlich überfasernd. Der Stiel besitzt ein weißes, im Alter bräunliches Netz!
Röhren:	Weißlich, gelblich, gelbgrün, alt olivgrün.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (12,5-16 x 4-5 µm, ellipsoid).
Vorkommen:	Mischwald, gerne Eichen, Buchen, Linden, Esskastanie, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Fichtensteinpilz, Gallenröhrling, Maronenröhrling oder mit anderen Steinpilzarten wie Schwarzhütiger Steinpilz.
Besonderheit:	Der Steinpilz ist einer der beliebtesten Speisepilze überhaupt.
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Sommer-Steinpilz
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=DIA0s2Ggz3Y&t=2s>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/Sommersteinpilz2004.htm>

Fichtensteinpilz (Herrenpilz, Gemeiner Steinpilz)



<u>Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):</u>	
Geruch:	Sehr angenehm, pilzig.
Geschmack:	Mild, angenehm pilzig, einer der wenigen roh essbaren Pilze.
Hut:	4-20 (25) cm Ø, wildlederartig braun, haselnussbraun, Rand lange gerollt und meist weiß.
Fleisch:	Weißlich, nicht verfärbend, unter der Huthaut kurze rotbräunliche Zone nicht wie beim Sommersteinpilz weiß. Der Kiefernsteinpilz hat ebenfalls diese rötliche Verfärbung unter der Huthaut.
Stiel:	Weißlich, bräunlich überfärbt. Der Stiel besitzt ein weißes, im Alter bräunliches Netz!
Röhren:	Weißlich, gelblich, gelbgrün, später olivgrün, vereinzelt auf Druck bläulich bis grünlich verfärbend. Ganz jung sind die Röhren beim Steinpilz verschlossen, ähnlich wie verschlossene Bienenwaben. Beim Gallenröhrling ist dies nicht der Fall.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (12,4-19,2 x 4,5-5,5 µm, Basidien 30-48 x 8-10 µm, keulig, besitzen vier oder seltener zwei Sterigmata, Basalschuppen fehlen. Pleurozystiden 35-70 x 5,5-10 µm, spindelig schlank bis flaschenförmig. Variable Kaulozystiden im Stielnetz, HDS-Hyphen ca. 3-6 µm breit).
Vorkommen:	Mischwald, gern Fichten, Tannen, Kiefern, seltener bei Eichen, Hainbuchen, Linden, Kastanien, Buchen, Birken und anderen Laubbäumen. Symbiosepilz. Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallenröhrling, Maronenröhrling oder mit anderen Steinpilzarten wie Sommersteinpilz, Kiefernsteinpilz, Gelbfleckiger Steinpilz, Birkensteinpilz, Zitronenhütiger Steinpilz, Blasshütiger Röhrling.
Vergleich:	Gallenröhrling: Jung, mit weißen geöffneten Röhren und bräunlichem Stiel. Im Alter mit rosa Röhren. Maronenröhrling: Jung, mit gelblichen Röhren und bräunlichem Stiel. Im Alter mit grünlichen Röhren. Steinpilz: Jung, mit weißen, bienenwabenartig verschlossenen Röhren, meist relativ weißlicher Stiel. Im Alter mit grünlichen Röhren.
Besonderheit:	Der Steinpilz ist einer der beliebtesten Speisepilze überhaupt.
Kommentar:	Gutes Merkmal um den Gemeinen Steinpilz von anderen Arten zu erkennen, ist der weiße Hutrand und die rötlich-braune Farbzone unter der Huthaut.
Tipp:	Bei Pilzen ohne Netz am Stiel oder kaum sichtbarem Netz am Stiel mit gelblichen Röhren ist eine Geschmacksprobe die sicherste Entscheidung, ob es nicht doch ein ungenießbarer bitterer Gallenröhrling oder ein Wurzelnder Bitterröhrling ist.
Chemische Reaktionen:	Fleisch mit Kaliumhydroxid (KOH) blass braun, mit Melzers ocker mit graugrüner Schattierung.
Lustige Anmerkung:	Der Steinpilz ist ein guter Anzeiger für Mehrkräutlinge, d. h. wo Steinpilze wachsen können Mehrkräutlinge gefunden werden. Diese Pilzart nimmt kaum jemand mit! Übrigens! Dieser Tipp gilt natürlich umgekehrt ebenso: Steinpilzanzeiger Nr. 1 ist der Mehrkräutling. Steinpilzanzeiger Nr. 2 ist der Pfefferhütling. Steinpilzanzeiger Nr. 3 ist der Fleckenpilz. Und wenn alle diese Pilzarten zu finden sind, muss man nur noch nach Steinpilzen Ausschau halten!
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Steinpilz
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=OclIyv47DU4>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/Steinpilze.htm>

Kiefernsteinpilz (Rothütiger Steinpilz)

Kiefernsteinpilz, Rothütiger Steinpilz, Gemeiner Steinpilz
 Vorkommen: Herrenpilz, Stein, Baisseit, Dobbering, Dobberinkel, Dobberick, Kertel
 BOLETUS PINOPHILUS (SYN. BOLETUS EDULIS FORMA PINICOLA, BOLETUS EDULIS VAR. PINICOLA, BOLETUS AESTIVALIS VAR. PINICOLA) **ESSBAR!** 



Foto oben: 1-2 von links: Peter Hirsching

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Angenehm, etwas pilzig.
Geschmack:	Mild, nussig.
Hut:	4-25 (30) cm Ø, rotbraun, Rand lange gerollt und meist hellerer Rand.
Weiß:	Weiß, nicht verfärbend, unter der Huthaut kurze rotbräunliche Zone, nicht wie beim Sommersteinpilz weiß!
Fleisch:	Bräunlich, rotbräunlich, nussbraun, der Stiel besitzt ein weißes Netz. Vorsicht vor anderen Röhrlingen mit Netzzeichnung! Der Steinpilz mit weißem Netz am Stiel ist einer der wenigen essbaren Röhrlinge mit Netzzeichnung! Einige andere Pilzarten mit Netzzeichnung können giftig oder ungenießbar bitter sein.
Stiel:	Zuerst weißlich, schmutzig-gelblich, später olivgrün, am Stiel ausgebuchtet angewachsen.
Röhren:	Olivbraun (15,5-20 x 4,5-5,5 µm).
Sporenpulverfarbe:	Meist Kiefern, nur gelegentlich bei Weißtanne und Fichte, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst. Wo eine Düngung der Wälder mit Stickstoffeintrag (Kunstdünger) erfolgte, wird man ihn kaum noch finden.
Vorkommen:	Diese Angelegenheit verträgt er nicht!
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallenröhrling, Maronenröhrling oder mit anderen Steinpilzarten wie Fichtensteinpilz, Sommersteinpilz.
Besonderheit:	Der Steinpilz ist einer der beliebtesten Speisepilze.
Kommentar:	Gutes Merkmal um den Kiefern- und Fichtensteinpilz von anderen Arten zu erkennen, ist der weiße Hutrand und die rötlich-braune Farbzone unter der Huthaut! Viele Steinpilze werden von Laien zueinander nicht unterschieden. So denken viele: Sommersteinpilz, Fichtensteinpilz und Kiefernsteinpilz sind einfach nur Steinpilze.
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Kiefern-Steinpilz
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=vqXgosg6yg4>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/Kiefernsteinpilz.htm>

Wichtigste Unterscheidungsmerkmale

Sommersteinpilz → **Weißes Fleisch direkt unter der Huthaut** + oft hellere Hutfarbe + Vorliebe für Laubbäume (besonders Eiche)

Fichten- & Kiefernsteinpilz → **Rötlich-braune Schicht** unter der Huthaut

- **Fichtensteinpilz** → heller Stiel + weißer Hutrand + Fichten/Tannen
- **Kiefernsteinpilz** → deutlich **rötlicher/brauner Stiel** + kräftig rotbrauner Hut + fast nur bei Kiefern

Bronzeröhrling (Schwarzhütiger Steinpilz)

Schwarzhütiger Steinpilz, Bronzeröhrling, Bronzepilz, Weißer Bronzeröhrling, Schwarzer Steinpilz
 BOLETUS AEREUS (SYN. BOLETUS EDULIS FORMA AEREUS, TUBIPORUS EDULIS SUBSP. AEREUS) ESSI



Fotos oben 1-4 und unten 1-9 von links: Gerhard Koller

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Mandelartig, nussig.
Geschmack:	Mild, pilzig, nussig.
Hut:	4-15 (20) cm Ø, kastanienbraun, schwarzbraun, hell bronzefarben, feinsamtig, matt weißlich bereift. Rand meist heller.
Fleisch:	Weiß, nicht blauend, selten etwas rötlich werdend, fest, fleischig.
Stiel:	Ockerbraun, hellbraun, blass lederbraun, faserig-rillig, vorwiegend die Spitze mit weißlicher bis brauner Netzzeichnung, Basis weißlich, verdickt.
Röhren:	Weißlich, hellgelb, cremegelb, nicht blauend oder leicht grünblau verfärbend.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (10,5-19 x 3,5-7 µm).
Vorkommen:	Laubwald, meist Eichen, Edelkastanien, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst, selten, RL Schweiz (VU = verletzlich). Laut Bundesartenschutzgesetz Deutschland vollständig geschützt.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallenröhrling, Gelber Steinpilz, Wurzelnder Bitterröhrling, Sommersteinpilz.
Kommentar:	Alle Steinpilzarten sind essbar, eine Verwechslung ist häufig, aber ungefährlich. Tipp! Gelbe/Weiße Röhren und milder Geschmack = fast immer essbar!
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Bronze-Röhrling
Priorität:	2



<https://www.youtube.com/watch?v=4Ug97rbeHwU>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/SchwarzhuetigerSteini.htm>

Birkensteinpilz

Birkensteinpilz
BOLETUS EDULIS FORMA BETULICOLA (SYN. BOLETUS BETULICOLA)

ESSBAR! 



Foto oben: Gerhard Koller ©

Die Steile und hier rechts bis 100 % Verwechslungsgefahr! Bitte sehr vorsichtig!

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Mild.
Hut:	5-20 (25) cm Ø, hell ockerbraun, hell bronzefarben, feucht und im Alter schmierig, hat keine rosa Huthautzweischicht.
Fleisch:	Weiß, nicht blauend, fest, fleischig, schnell schwammig.
Stiel:	Braun, hellbraun, mit weißer Netzzeichnung, dünner wie normale Fichtensteinpilze, faserig, furchig, Basis verdickt und zugespitzt.
Röhren:	Jung weißlich, später sattgelb, ockergelb, nicht blauend.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (10-20 x 3-5 µm).
Vorkommen:	Laubwald, nur bei Birken, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst, sehr selten.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gelbflecker Steinpilz, Gemeiner Steinpilz, Gallenröhrling, Gelber Steinpilz, Wurzelnder Bitterröhrling, Eichensteinpilz.
Kommentar:	Alle Steinpilzarten sind essbar, eine Verwechslung ist häufig aber ungefährlich.
Relativer Speisewert:	Tipp! Gelbe/Weiße Röhren und milder Geschmack = fast immer essbar.
Wiki-Link:	123pilze: Relative Wertigkeit 2.
Priorität:	https://de.wikipedia.org/wiki/Steinpilze
	2

<https://123pilzsuche.de/daten/details/BirkenSteini.htm>



<https://www.youtube.com/watch?v=o3XPSC6HKDc>

Gelbfleckiger Steinpilz (Zitronenhütiger Steinpilz)

Gelbfleckiger Steinpilz
BOLETUS FULVOMACULATUS

ESSBAR!




Fotos oben 1+2 und unten 1-6 von links: Gerhard Koller ©








Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Neutral.
Geschmack:	Mild.
Hut:	5-20 (25) cm Ø, hell ockerbraun, dattergelb, bronzefarben, immer gelbflechtig, feucht und im Alter schmierig, hat eine gelbe Huthautzwischenschicht.
Fleisch:	Weiß, nicht blauend, fest, fleischig, schnell schwammig.
Stiel:	Braun, hellbraun, mit weißer Netzzeichnung, dünner wie normale Fichtensteinpilze, faserig, furchig, Basis verdickt und zugespitzt.
Röhren:	Jung weißlich, später satt-gelb, ockergelb, nicht blauend.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (10-20 x 3-8 µm).
Vorkommen:	Laubwald, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst, sehr selten.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gemeiner Steinpilz, Gallenröhrling, Gelber Steinpilz, Wurzelnder Bitterröhrling, Eichensteinpilz, Birkensteinpilz.
Kommentar:	Alle Steinpilzarten sind essbar, eine Verwechslung ist häufig aber ungefährlich. Tipp! Gelbe/Weiße Röhren und milder Geschmack = fast immer essbar!
Relativer Speisewert:	123pilze: Relative Wertigkeit 2.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Steinpilze
Priorität:	2

<https://123pilzsuche.de/daten/details/GelbfleckigerSteinpilz.htm>

Vergleich der Steinpilze

Art (deutscher Name)	Wissenschaftlicher Name	Häufigkeit & Besonderheiten	Hauptbaum-Partner	Geschmack / Wert
Gemeiner Steinpilz (Fichtensteinpilz)	<i>Boletus edulis</i>	Der „Klassiker“, sehr häufig	Fichte, Tanne, Mischwald	Hervorragend
Sommersteinpilz	<i>Boletus reticulatus</i>	Früher im Jahr, hellere Farben	Eiche, Buche, Linde	Hervorragend
Kiefernsteinpilz	<i>Boletus pinophilus</i>	Kräftig rotbraun, rötlicher Stiel	Kiefer (stark gebunden)	Hervorragend
Bronze-Steinpilz (Schwarzhütiger Steinpilz)	<i>Boletus aereus</i>	Dunkel bronze- bis schwarzbraun, selten	Eiche, Buche (südlich)	Sehr gut
Birkensteinpilz	<i>Boletus edulis</i> var. <i>betulicola</i> / <i>Boletus betulicola</i>	Blasser, oft bei Birken	Birke	Gut
Gelbfleckiger Steinpilz / Zitronenhütiger	<i>Boletus edulis</i> var. <i>citrinus</i> etc.	Mit gelblichen Flecken am Hut	Verschieden	Gut

Gelber Steinpilz (Laubwald Anhängselröhrling)

Anhängselröhrling, Laubwald Anhängselröhrling, Gelber Steinpilz, Gelber Bronzeröhrling, Gelber Stein, Echter Anhängselröhrling
BUTYRIEOLUS APPENDICULATUS (SYN. *BOLETUS APPENDICULATUS*, *TUBIPORUS APPENDICULATUS*, *DICTYOPUS APPENDICULATUS*, *BOLETUS RADICANS* VAR. *APPENDICULATUS*)



Fotos oben 1-4 von links: Ron Paschke (Ronsart) (mushroomobserver.org) © 10-12 Bilder oben 2-3 und unten 2-4 von links: Rudolf Wenzel © Fotos unten 5-7 von links: Gerhard Köllner ©
 Foto oben 1 von links: Robert Kozak (mushroomobserver.org) © 11-28

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Angenehm säuerlich-pilzig, +/- nussig, mandelartig, etwas nach rohem Fleisch.
Geschmack:	Mild.
Hut:	4-15 (18) cm Ø, ockerbraun, kastanienbraun, rotbraun, filzig bis lederartig, trocken, uneben. Die Schneckenfraßstellen sind gelblich bis orangefarben gefärbt. Der Rand ist scharf, Huthaut meist etwas überstehend.
Fleisch:	Gelblich, zitronengelb, später ausbleichend gelblich bis cremegelb und nur noch im Stielrandbereich zitronengelb verbleibend, fest, hart, blauend (meist jedoch nur leicht blauend), Fraßstellen gelblich bis orangefarben gefärbt.
Stiel:	Gelblich, zur Stielbasis hell bräunend auf gelblichem Grund, Spitze gelb, feinmaschiges gelbliches bis bräunliches Netz, Basis verdickt und in den Boden eingesenkt, mit wurzelndem Appendix (Anhängsel).
Röhren:	Gelblich, am Stiel ausgebuchtet angewachsen.
Sporenverfärbung:	Olivbraun (16-18 x 4-6 µm, ellipsoid).
Vorkommen:	Laubwälder, Buche, Eiche, Haselnuss, nur sporadisch im Nadelwald bei Fichten, kalkreichen Boden, Symbiosepilz, Frühsommer bis Herbst, RL3 Deutschland (gefährdet). Laut Bundesartenschutzgesetz Deutschland vollständig geschützt.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Blauer Königsröhrling, Falscher Anhängselröhrling, Wurzelnder Bitterröhrling, Steinpilz, Marmorierter Röhrling, Silberröhrling, Schönfußröhrling.
Chemische Reaktionen:	Mit Kalilauge (KOH) im Fruchtfleisch orangefarbig bis intensiv rot.
Besonderheit:	Zusammengefasst: Anhängselröhrling (<i>BOLETUS APPENDICULATUS</i>) = Buchenwald kalkreichen Boden), Falscher Anhängselröhrling (<i>BOLETUS SUBAPPENDICULATUS</i>) = sauren Nadelwald mit mehr weißlichem Fleisch und gelber Rinde.
Typ:	Bei Pilzen ohne Netz am Stiel oder kaum sichtbarem Netz am Stiel und mit gelblichen Röhren ist eine Geschmacksprobe die sicherste Entscheidung, ob es nicht doch ein ungenießbarer bitterer Gallenröhrling oder ein Wurzelnder Bitterröhrling ist.
Kommentar:	Er wird gerne mit einem Steinpilz verwechselt. Der Pilz hat seinen Namen durch einen Stielfortsatz (Anhängsel), der sich in den Boden eingesenkt an der Stielbasis befindet.
Gifthinweise:	
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Anhängsel-Röhrling
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=Ver0pk-f7ul>

Gelber Steinpilz 2 (Nadelwald (Falscher-) Anhängselröhrling)

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Neutral, angenehm, nicht pilzig.
Geschmack:	Mild.
Hut:	4-16 (19) cm Ø, ockerbraun, kastanienbraun, braunorange, meist trocken, filzig. Im Alter mit rissiger Huthaut.
Fleisch:	Weiß, hellgelb bis zitronengelb, unter den Röhren schwefelgelb, am Rand manchmal rosalich, nie blauend.
Stiel:	Gelblich, typisch hellgelbes Netz, Stielbasis bräunend, oft Wurmfortsatz an der Stielwurzel.
Röhren:	Hellgelb bis zitronengelb, nicht blauend, ausgebuchtet angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (9-15 µm).
Vorkommen:	Nadelwälder, größtenteils Fichte, gern saure Bodenverhältnisse, Symbiosepilz, wärmeliebend, Frühsommer bis Herbst, selten, RL Schweiz (NT = potenziell gefährdet).
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	Anhängselröhrling (BOLETUS APPENDICULATUS), Wurzelnder Bitterröhrling, Steinpilz, Marmorierte Röhrling, Königsröhrling, Blauer Königsröhrling, Silberröhrling, Schönfußröhrling.
Chemische Reaktionen:	Mit Kalilauge (KOH) im Fruchtfleisch keine oder schwache Braunreaktion.
Besonderheit:	Zusammengefasst: Anhängselröhrling (BOLETUS APPENDICULATUS = Buchenwald auf kalkreichen Boden), leicht blauend gegenüber dem Falschen Anhängselröhrling (BOLETUS SUBAPPENDICULATUS) = sauren Nadelwald mit mehr weißem Fleisch und gelber Rinde).
Tipp:	Bei Pilzen ohne Netz am Stiel oder kaum sichtbarem Netz am Stiel mit gelblichen Röhren ist eine Geschmacksprobe die sicherste Entscheidung, ob es nicht doch ein ungenießbarer bitterer Gallenröhrling oder ein Wurzelnder Bitterröhrling ist.
Kommentar:	Er wird gern mit einem Steinpilz verwechselt. Stellenweise ein ständiger Massenpilz, dennoch lt. Bundesartenschutzgesetz geschützt!
Gifthinweise:	
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGfM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Nadelwald-Anhängsel-Röhrling
Priorität:	1



<https://123pilzsuche.de/daten/details/FalschAnhaengselroehrling.htm>

Gehämmerter Steinpilz (Blasshütiger Röhrling)

<u>Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):</u>	
Geruch:	Neutral bis angenehm, nach Medizinschrank (Jod, Karbol). Am stärksten jodartig an der Stielbasis.
Geschmack:	Mild, oft unangenehm bitterlich.
Hut:	5-15 (18) cm Ø, kastanienbraun, weißlich marmoriert, uneben wie gehämmert, wie eingedellt, mit etwas heller gefärbten Stellen, zum Rand verstärkt zu sehen. Oberfläche fein filzig bis samtig; auf Druck nicht blauend.
Fleisch:	Gelb, cremeweißlich, am Stielübergang meist leuchtend gelb, über den Röhren und in der Stielbasis rötend, nicht blauend. Die Druckstellen werden sich nach Stunden etwas rötlich verfärben; sie blauen nie.
Stiel:	5-12 (15) cm lang, 1-5 (7) cm Ø dick, weißlich-bräunlich, selten leicht gelblich, an der Spitze oft kräftiger gelblich, überwiegend keulig, seltener zylindrisch. Stielbasis gerne etwas spindelig, mit wurzelndem Appendix. Basis verjüngt, abwärts oft rotbraun fleckend, i. d. R. ohne Stielnetz. Auf Druck ohne Verfärbungen, Fraßstellen +/- rötlich.
Röhren:	Dottergelb, alt olivbraun, alt oder auf Druck braunfleckig.
Sporenpulverfarbe:	Olivbraun (11-16 x 4,4-6 µm, lang oval, spindelförmig, glatt, 185 µm³, Q = 1,2-2,9, HDS mit blasigen Elementen ca. 14-22 µm dick).
Vorkommen:	Laubwald, gerne Hainbuchen oder Eichen, kalkreichen, trockenen Boden, Symbiosepilz, Sommer bis Herbst, selten, RL Schweiz (NT = potenziell gefährdet), RL-G Deutschland (GEFÄHRDUNG unbekannten Ausmaßes).
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge, neue Gattung <i>HEMILECCINUM</i> .
Verwechslungsgefahr:	Gemeiner Steinpilz, Fahler Röhrling, Falscher Anhängselröhrling im Nadelwald, Ziegenlippe, Wurzelnder Bitterröhrling, Anhängselröhrling.
Kommentar:	Guter Speisepilz, aber nicht so gut wie andere Steinpilze. Oft wird er als ungenießbar bezeichnet. Da widersprechen wir sehr!
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 2.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Hemileccinum
Priorität:	1



<https://123pilzsuche.de/daten/details/BlasshuetigerRoe.htm>

kein echter Steinpilz

Verwechslungspartner

Gallenröhrling (ungeniessbar, giftig)

Gemeiner Gallenröhrling, Bitterröhrling, Bitterpilz, Gallenröhrling, Bitterling, Gifting, Touristensteinpilz, Preußensteinpilz, Rosspliz **UNGENIESSBAR**
TYLOPIUS FELLEUS (SYN. BOLETUS ALUTARIUS, TYLOPIUS FELLEUS VAR. MINOR, TYLOPIUS FELLEUS VAR. UGIGNOSUS, BOLETUS FELLEUS VAR. MINOR)



<u>Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):</u>	
Geruch:	Säuerlich, pilzartig.
Geschmack:	Immer sehr bitter. Schon ein kleines Stück vom Fleisch mit der Zunge berührt, lässt schnell die Bitterkeit feststellen.
Hut:	3-15 (18) cm Ø, hellbraun, manchmal dunkelbraun wie der <u>Maronenröhrling</u> . Außergewöhnlich selten mit rötlicher Kappe, ähnlich dem <u>Kiefernsteinpilz</u> .
Fleisch:	Weiß, kaum verfärbend, selten leicht blauend, im Hut- und Lamellenfleisch +/- etwas rosa.
Stiel:	Hellbraun, braun, mit braunem Netz überzogen, an der Stielspitze heller.
Röhren:	Röhren jung weiß, später rosa, auf Druck teils etwas dunkler rosa verfärbend.
Sporenpulverfarbe:	Rosa (10-16 x 3-6 µm, schmal-fusiform bis subfusiform, hyalin, glatt. HDS-Elemente 5-7,5 µm, goldgelb in KOH, Endzellen oft aufrecht, mit abgerundeten bis subakuten Spitzen).
Vorkommen:	Mischwald, Nadelwald, saurer Boden, Symbiosepilz von Nadelbäumen, gern bei Trockenperioden, Frühjahr bis Spätherbst.
Gattung:	Röhrlinge, Dickröhrlinge, Rosasporröhrlinge.
Verwechslungsgefahr:	<u>Maronenröhrling</u> , <u>Steinpilz</u> , <u>Schönfußröhrling</u> , <u>Wurzelnder Bitterröhrling</u> , <u>Rosahütiger Schönfußröhrling</u> , <u>Kiefernsteinpilz</u> . - Der <u>Steinpilz</u> hat ganz jung verdeckte Röhren, schmeckt mild und sein Stiel ist meist mehr weißlich. Die Röhren sind dort im Alter grüngelb. - Der <u>Maronenröhrling</u> hat zwar einen bräunlichen Stiel aber niemals weiße oder rosa Röhren.
Vergleich:	
Chemische Reaktionen:	Mit Ammoniak negativ bis bläsoorange oder blässrosa auf dem Hut, immer negativ auf Fleisch, KOH orange auf Hut, gelblich bis orangefarben im Fleisch. Eisensulfat negativ bis grünlich auf Hut, negativ bis bläsgrau auf Fleisch, blaugrau auf Röhren. Der Pilz enthält in geringer Menge Bufotenin (Krötengift). Dieses Gift würde durch Kochen zerstört werden. Es soll eine Varietät existieren, der genießbare Gallenröhrling (TYLOPIUS FELLEUS VAR. ALUTARIUS), mit weniger Netzzeichnung und mildem Geschmack. Sporadisch gäbe es noch den Rötenden Gallenröhrling (Rötender Bitterröhrling = CALOBOLETUS KLIZAKII).
Besonderheit:	Vereinzelte soll es schon zu Vergiftungen gekommen sein: Völlegefühl, Erbrechen, Durchfall, Bauchkolik, Gehstörung.
Bemerkung:	Schwindel, Hitzegefühl, Schwellen der Brüste, erhöhten Blutdruck, Taubheitsgefühl in einer Hand.
Kommentar:	Allgemein gilt: Etwa 1-2 % der Bevölkerung nehmen diese Bitterkeit nicht wahr. Es gibt Personen, die diesen Pilz problemlos essen und denken, es seien Steinpilze. Für alle anderen genügt ein Stückchen vom Pilz, und sie können das ganze Essen wegen Bitterkeit vergessen! Übrigens, in Vietnam gilt er als eine Delikatesse – na dann guten Appetit.
Gifthinweise:	
Relativer Speisewert:	Bitter, gastrointestinale Beschwerden möglich!
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Gallenröhrling
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=AWKLR-isybg>

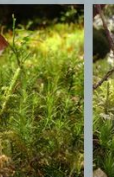
<https://123pilzsuche.de/daten/details/Bitterroehrling.htm>

Unterscheidungsmerkmale Gallenröhrling - Steinpilz

Die 3 besten Unterscheidungsmerkmale auf einen Blick:

1. **Stielnetz** — Weiß = Steinpilz | Braun = Gallenröhrling (sehr zuverlässig)
2. **Röhrenfarbe** — Gelblich/grünlich = Steinpilz | Rosa = Gallenröhrling
3. **Geschmackstest** — Immer eine winzige Probe auf die Zungenspitze (bitter = sofort ausspucken)

Maronenröhrling

Maronenröhrling, Blauplatz, Braunbraun, Bräunlich, Braunkraut, Braunköpfchen, Braunkopfe, Braunhauben, Braunpilz, Braunstiel, Fenchelpilz, Fenchelröhrling, Gamskopf, Kastanienröhrling, Kiefer Stieleck, Kiefernkehl, Maronenschwamm, Marone, Blaupilz, Moosmarone, Nadelstachelmarone, Schafschwamm, Schnapppilz, Schnapfpilz, Tannenzügel, Weichnabel	ESSBAR!			
				
Bilder unten 14 und oben 144 von links: Rosta-Pilze, Braun-Platz-Gesamtheit ©, Bild oben 2-3 von links: Rosta-Pilze, Pilze auf einem Baum - 4224 Zinn ©, Bild oben 27 von links: Gruppe mit Gürtel-Schwarz-Akademie				
Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):				
Geruch:	Pilztzig angenehm, schwach säuerlich.			
Geschmack:	Nüssig, pilztzig.			
Hut:	3-15 (20) cm Ø dunkel- bis hellbraun, olivbraun, glatt, feucht schmierig, fleischartig, matt, nass glänzend.			
Fleisch:	Weißlich bis gelbblich, +/- stark blauend. 5-12 (15) cm lang, 1-5 (6) cm Ø dick, bräunlich bis gelbbraun, längs gefaltet, keine Netzezeichnung, zylindrisch, Basis verdickt, dick knollig bauchig und +/- gebogen und nach unten leicht zugespitzt, Stielrinne mit eingewachsener Maserung.			
Stiel:	Gelblich, grüngelb, auf Druck blaugrün verfärbend, rundlich, fleisrig, ablösbar, alt schwammig, ausgetrocknet angewachsen.			
Röhren:	Olivbraun 10-15 x 4-6 µm, glatt, Basiden zwei oder vier Sterigmata. Zystiden 40-50 x 7-10 µm, glatt, dünnwandig, hyalinen, HDS Pleiopileus 5-8 µm breit, in KOH goldfarben, Endzellen zylindrisch mit abgerundeten Spitzen).			
Sporenpulverfarbe:	Mischwald, Nadelwald, gern sauren Boden, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst.			
Vorkommen:	Röhrlinge, alt Filzförhlinge, er soll neuerdings zu den Diskarhörigen-Vorwarden gehören (Gattung: IMLERIA = Kastanienröhrlinge).			
Verwechslungsgefahr:	Rotfußröhrling, Gallenröhrling, Steinpilz, Scheinrotfußröhrling, Ziegenpilz, Sandröhrling, Mährischer Filzförhling, Goldkopfer Röhrling, Falscher Anhangselröhrling, Büschelföhr Filzförhling, Anhangselröhrling, Falsche Rotkegelsche.			
Chemische Reaktionen:	Ammoniak (Salpete) auf Hut schwarz mit blaugrünem Schimmer, im Fleisch nicht, KOH auf dem Hut schwärzlich kastanienbraun bis etwas orange, im Fleisch blassorange. Eisenessauf im Fleisch negativ bis etwas grau, auf dem Hut negativ oder schwärzlich. In den Lamellen mit Metzer J+ blau (Amyloidreaktion).			
Besonderheit:	Sehr guter Trockenpilz mit Würzcharakter, er verbessert jedes Pilzgericht. Leidet dieser Pilz stark Cäsium 137 belastet - siehe Pilzliste - doch wir essen ihn trotzdem gern! Er ist dem Steinpilz ebenbürtig! Die meisten Maronenröhrlinge fanden wir nach Tschernobyl und wie einige Zeitschriften berichteten, soll eben dieser Pilz die radioaktiven Stoffe am intensivsten aufnehmen. Wenn es nicht mehr als 10 kg im Jahr sind, dürfte es keine wesentlichen Gesundheitsschäden geben, da die Entscheidung muss immer jeder selbst treffen. Für Kinder oder Schwangere zumindest in größeren Mengen nicht wirklich empfehlenswert. Roh gegessen gilt er als unverträglich, er enthält Xeromucose. Wir empfehlen eine Mindestgarzeit von 15 bis 20 Minuten, das was schon öfter nur wenig gegen zu leichten Vergiftungserscheinungen geholt haben. Außer dem Cäsium 137 nimmt er Spuren von Schwermetallen auf, wie Quecksilber, Kobalt und Nickel, in unterschiedlichen Mengen. Diese gelten ebenfalls als bedenkenlos, wenn nicht zu viel verzehrt wird. Bei Pilzen ohne Netz am Stiel oder kaum sichtbarem Netz am Stiel mit gelblichen Röhren ist eine Geschmacksprobe die sicherste Entscheidung, ob es nicht doch ein ungenießbarer, bitterer Gallenröhrling oder ein Wurzelröhrling Dittleröhrling ist.			
Typ:	 			
Giftnote:				
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relativer Wertigkeit 1.			
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Maronen-Röhrling			
Priorität:	1			



<https://www.youtube.com/watch?v=yLe0Pn0iqW0>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/Maronenroehrling.htm>

Interessantes und Mythen

Vergiftung mit Steinpilzen



https://www.youtube.com/shorts/_szAbABVoso

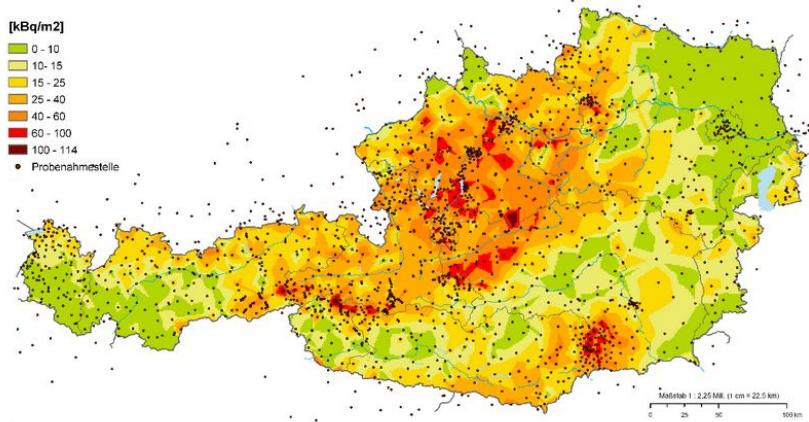
Der Stiel des Steinpilzes



<https://www.youtube.com/shorts/-cDvyK3BSD8>

Pilze und Radioaktivität

Bodenbelastung durch Cäsium-137 bezogen auf 1. Mai 1986



Quelle: Boris Datenbank 6. Dez. 2003
Bearbeitung: DI Kerstin Placer, DI Michael Hadrobec, 9. Dezember 2003

umweltbundesamt

Tabelle 1: Zusammenfassung der Messergebnisse: Cäsium-137-Aktivitätskonzentrationen in Pilzen (Bq/kg Frischgewicht)

Pilzart	Anzahl Proben	Minimum (Bq/kg)	Maximum (Bq/kg)	Median (Bq/kg)
Eierschwammerl	51	< Nachweisgrenze	699	45
Fichtensteinpilz	57	1	783	24
Sommersteinpilz	5	1	13	*
Maronenröhrling	45	4,4	1.218	118
Parasol	22	< Nachweisgrenze	3,7	< Nachweisgrenze
Frauentäubling	13	0,93	772	6,6
Goldröhrling	16	7,7	232	71
Ockertäubling	8	3,2	529	*
Reifpilz	12	67	1.208	481
Semmelstoppelpilz	19	44	1.995	267
Trompetenpfifferling	19	26	596	137
Violetter Lacktrichterling	22	2,6	306	23

*keine Angaben aufgrund geringer Anzahl von Pilzproben

nächste Termine

Mittwoch, 1. Juli 2026 -19.00 - Eierschwammerl

Mittwoch, 5.8.2026 - 19.00 Uhr - Kochen mit FungiChef Chrisi