

Eierschwammerl (Leistlinge)

7. Juli 2026

Schwammerltreff Waldhausen

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

Jegliche Haftung wird ausgeschlossen!

Eierschwammerl sind Leistlinge und haben keine Lamellen



<https://www.youtube.com/watch?v=QfLk1rDD5s4>

Echter Pfifferling (Eierschwammerl)

Echter Pfifferling, Eierschwamm, Rehgeleert, Rehert, Gebärliger Pfifferling, Eierleisting, Dotterpilz, Echter Gebärliger, Eierpilz, Rehert, Rehtfüßchen, Eierschwammert, Galltsche, Göbn, Gähling, Gänsschen, Galltschel, Gänssel, Schweinsfusser, Gebähnel, Gemeiner Pfifferling, Geblerla, Zechling, Marlienschwamm, Gelbböhrchen, Gelbschwammert, Nagerl, Goassrehling, Pfefferling, Rehgelees, Rehgalil, Rehling, Schweinsfuderl, Röh, CANTHARELLUS CIBARIUS SYN. CANTHARELLUS REBUTATUS, CANTHARELLUS CANTHARELLUS, CANTHARELLUS ALBIDUS, CANTHARELLUS PALIDUS, METULA CIBARIUS



Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geschmack:	Aromatisch, oberflächlich frisch pilzig.
Hut:	2-8 (10) cm Ø, blassgelb bis dottergelb, trichterförmig.
Fleisch:	Weißlich bis blassgelb.
Stiel:	Gelb, fest, voll.
Leisten:	Weit am Stiel herablaufend, gegabelt, aderig verbunden.
Sporenpulverfarbe:	Helbgelb (6-8 x 5-7 µm).
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Frühling bis Spätherbst, regional oft sehr häufig.
Gattung:	Leistlinge (alle Leistlinge sind essbar).
Verwechslungsgefahr:	Falscher Pfifferling, Oibaumtrichterling, Zitronengelber Raukopf, Amethystschuppiger Pfifferling, Samtpfifferling, Blasser Pfifferling, Brauner Atherleisting, Schwarzender Leistling, Flammiger Saftling, Spitzgebuckelter Raukopf, Löwengelber Raukopf, Rhabarberfüßiger Raukopf der nach Maschinenpilz.
Bemerkung:	Der falsche Pfifferling hat keinen pfeffrigen Geschmack und meist mehr orange Farbton. Außerdem leicht verschiebbare und vom Fleisch leicht ablösbare Lamellen. Der auf Holz wachsende giftige Oibaumtrichterling (<i>OMPHALOTUS OLIVACEUS</i>) größtenteils nur im mediterranen Raum vorkommend, hat nur wenige gegabelte Lamellen und dunklere, orangefarbene Farben.
Besonderheit:	- Tippl: Reinigung der Pfifferlinge! - Grob vom Schmutz entfernen. - Pfifferlinge mit Wasser spülen. - Die feuchten Pilze in Speisemehl schwenken. - Nachmal in das Wasser geben. - Restlicher Schmutz wird mit dem Mehl im Wasser gelöst.
Vitalpilz (Heilpilz):	Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: In allen Pfifferlings-Arten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebsthemmend und antibiotisch wirken. Obendrein haben sie einen hohen Vitamin- und Mineralgehalt.
Kommentar:	Pfifferlingsprüche: Wenn jemand den Spruch sagt: „Du bist keinen Pfifferling wert“, so stammt diese Aussage aus dem alten Bauerntum. Knechte, die nur Pilze statt Fleisch bekamen, hatten aufgrund des geringen Kaloriengehaltes der Pilze nur geringe Ausdauer. Das war normal so – Fleisch gab es in diesen schlechten Zeiten nicht immer. Hatten Knechte genügend Kohlenhydratalltag zu essen, waren aber nur zu faul zum Arbeiten, so lag die Ursache nur an der Einstellung des Knechtes. Deshalb die Aussage: Du bist nicht mal einen Schwammerl (Pfifferling) wert! Und im Übrigen gilt ohnehin: Nach Pilzgenuss kann man zwar weit sehen (viele Vitamine und Mineralien), aber leider nicht weit laufen = geringe Menge Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß. Mag bestimmt in der heutigen Zeit bei Übergewicht nicht ungünstig sein.

© Schöner Naturführer 2018: Bestimmen, Bestimmen, Bestimmen: 15. Auflage: 2018. 1. Auflage: 2018. 1. Auflage: 2018.



<https://www.youtube.com/watch?v=4e2vkw7c7fU>

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

Bereifter Pfifferling

Bereifter Pfifferling, Bereifter Pfifferlingsleistling
CANTHARELLUS SUBPRINOSUS

ESSBAR! Vitalpilz (Heilpilz)



Foto oben 1 von links: Zrossphila (zuhauspilze.de/veneta) (C) 2012

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Aromatisch, obstartig frisch pilzig.
Geschmack:	Aromatisch, leicht scharflich pfeffrig.
Hut:	2-8 (10) cm Ø, weißlich bis blass-dottergelb, schnell fleckend, seidig bereift.
Fleisch:	Weißlich bis blassgelb.
Stiel:	Weißlich bis gelb, weißlich bereift, schnell fleckend, fest, voll.
Leisten:	Zitronengelb bis dottergelb, später am Rand meist mit dunklerem Orangeton, weit am Stiel herablaufend, gegabelt, aderig verbunden.
Sporenpulverfarbe:	Heligelb (6-8,5 x 4-5 µm, ellipsoid).
Vorkommen:	Mischwald, gern Fichte, zusammen mit dem Echten Pfifferling, selten, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Leistlinge, alle Leistlinge sind essbar.
Verwechslungsgefahr:	Falscher Pfifferling, Oibaumtrichterling, Zitronengelber Raukopf, Violetter Pfifferling, Echter Pfifferling, Samtpfifferling, Brauner Afterleistling, Schwärzender Leistling, Flammiger Saffling.
Bemerkung:	Der Falsche Pfifferling hätte gegabelte, abbläbende Lamellen. Der auf Holz wachsende giftige Oibaumtrichterling (OMPHALOTUS OLEARIUS) - größtenteils nur im mediterranen Raum vorkommend, hat nur wenige gegabelte Lamellen und dunklere, orangefarbene Farben.
Vitalpilz (Heilpilz):	Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: In allen Pfifferlings-Arten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebshemmend und antibiotisch wirken. Außerdem haben sie einen hohen Vitamin- und Mineraliengehalt.
Kommentar:	Eine sichere Unterscheidung der bereiften Arten ist meist nur mikroskopisch „sicher“ möglich. Vor allem zwischen dem Bereiften Pfifferling und dem Blassen Pfifferling ist es makroskopisch überwiegend sehr schwierig, diese zu unterscheiden. Mikroskopisch hat der Blasser Pfifferling größere Sporen.
Relativer Speisewert:	Es gibt etwa 18 Pfifferlingsarten, z. B. ist einer davon der fast unbekannte Zweifarbig Pfifferling (CANTHARELLUS CIBARIUS var. BICOLORE). Bedeutet aber immer, alle Leistlingsarten sind essbar!
Wiki-Link:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1. https://de.wikipedia.org/wiki/Pfifferlinge



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

Samtiger Pfifferling

Samtpfifferling, Rötlicher Pfifferling, Samtleistung, Fries'scher Pfifferling, Samtiger Leistung, Aprikosenpfifferling **ESSBAR!**
CANTHARELLUS FRIESII (SYN. MERULIUS FRIESII)



Bilder oben 6 und unten 8-9 von links: Marcello Muggeoli (CH-8173 Neerach) ©
Bild oben 8 von links: Roweltha Weyersberger (Stadl-Görsen) ©

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Obstartig, fruchtig, pilzlich süßlich.
Geschmack:	Teils leicht pfeffrig scharf.
Hut:	1-7 (9) cm Ø, orange, orangegelb, trichterförmig, Oberfläche samtig, zottig, Rand wellig.
Fleisch:	Dünn, weißlich-blassgelb.
Stiel:	Gelblich, feinfaltig, Basis weißlich, voll.
Leisten:	Gelblich, oft etwas weißlich oder hellgelb, weit herablaufend, gegabelt mit Querverbindungen, faltenförmig, astig.
Sporenpulverfarbe:	Hellgelb (8-10,5 x 4-7 µm, ellipsoid, glatt und hyalin, oft mit einem Tropfen oder körnigen Inhalt).
Vorkommen:	Laubwald, gern Buchen, kalkarmer Boden, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst, regional häufig, RL-G Deutschland (GEFÄHRDUNG unbekannten Ausmaßes).
Gattung:	Leistung.
Verwechslungsgefahr:	Falscher Pfifferling, Echter Pfifferling, Lilaschuppiger Pfifferling, Ölbaumtrichterling, Zitronengelber Raupkopf, Spitzgebuckelter Raupkopf, Rhabarberfüßiger Raupkopf der nach Maschinenöl riecht.
Besonderheit:	Sehr aromatischer Pfifferling, er hat zwar dünnes Fleisch, ist aber ein hervorragender Speisepilz.
Vitalpilz (Heilpilz):	In allen Pfifferlings-Arten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebshemmend und antibiotisch wirken. Außerdem haben sie einen hohen Vitamin- und Mineraliengehalt.
Kommentar:	Regional oft nicht selten! Wir haben schon über 5 kg auf einer Fläche von 1000 qm gefunden.
Relativer Speisewert:	Schweiz: Nicht Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Samtiger_Pfifferling
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=4e2vkwtc7fU>

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

Blaser Pfifferling

Blaser Pfifferling, Blaser Laubwaldpfifferling, Blaser Pfifferlingsleistling
 CANTHARELLUS PALLENS (SYN. CANTHARELLUS CIBARIUS VAR. PALLENS, AGARICUS CHANTARELLUS, CANTHARELLUS RUFIPES, MERULIUS CHANTARELLUS, CANTHARELLUS CIBARIUS VAR. ANETHY

ESSBAR!  **Vitalpitz (Heilpitz)**



Fotos oben 1-3 und unten 1-4 von Blass-zack (mehrfarbig-schwarz) C. Blass-zack
 Bilder unten 5-8 von Blass-Adorn-Pfifferling C. Fuchs oben 6 und unten 8 von Blass-Adorn-Pfifferling C.

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Aromatisch, obstartig frisch pilzig.
Geschmack:	Pfeffrig scharf.
Hut:	2-8 (10) cm Ø, weißlich bis blass-dottergelb, teils seidig bereift, trichterförmig.
Fleisch:	Weißlich bis blassgelb, glibend.
Stiel:	Weiß, gänzlich bereift, voll, fest, samtig-glatt, auf Druck oder bei Berührung glibend.
Leisten:	Dottergelb, weißlich oder gelblich-weißlicher Übergang, weit am Stiel herablaufend, gegabelt, aderig verbunden, von der Basis weißlich bereift.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (7,5-10,5 x 4-6,5 µm).
Vorkommen:	Mischwald, meist Buche, auf kalkreichen Boden, selten, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Leistlinge = alle Leistlinge sind essbar!
Verwechslungsgefahr:	Bereifter Pfifferling, Falscher Pfifferling, Ölbaumtrichterling, Zitronengelber Raukopf, Violetter Pfifferling, Echter Pfifferling, Samtpfifferling, Brauner Afterleistling, Schwärzender Leistling, Flämmiger Saftling. Der Falsche Pfifferling hätte gegabelte, ab lösbare Lamellen. Der auf Holz wachsende giftige Ölbaumtrichterling (OMPHALOTUS CLEARIUS) - überwiegend nur im mediterranen Raum vorkommend, hat nur wenige gegabelte Lamellen und dunklere, orangefarbene Farben. Viele Autoren sehen den Blassen Pfifferling (CANTHARELLUS PALLENS) als gleiche Art zum Echten Pfifferling (CANTHARELLUS CIBARIUS). Deswegen wird oft nur der wissenschaftliche Name CANTHARELLUS CIBARIUS verwendet. Wir sehen ihn als Varietät oder eventuell sogar als eigene Art. Neue DNA-Analysen werden es noch zeigen.
Bemerkung:	Tip! Reinigung der Pfifferlinge! • Grob vom Schmutz entfernen. • Pfifferlinge mit Wasser spülen. • Die feuchten Pilze in Speisemehl schwenken. • Nochmals in das Wasser geben. • Restlicher Schmutz wird mit dem Mehl im Wasser gelöst.
Besonderheit:	Gilt als Vitalpitz (Heilpitz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: In allen Pfifferlings-Arten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebsthemmend und antibiotisch wirken. Außerdem haben sie einen hohen Vitamin- und Mineraliengehalt. Eine sichere Unterscheidung der bereiften Arten ist meist nur mikroskopisch „sicher“ möglich. Vor allem zwischen dem Bereiften Pfifferling und dem Blassen Pfifferling ist es makroskopisch größtenteils sehr schwierig, diese zu unterscheiden. Mikroskopisch hat der Blasse Pfifferling größere Sporen. Es gibt etwa 18 Pfifferlingsarten, z. B. der fast unbekannte Zweifarbig Pfifferling (CANTHARELLUS CIBARIUS VAR. BICOLOR). Bedenkt aber immer, alle Leistlingsarten sind essbar.
Vitalpitz (Heilpitz):	
Kommentar:	



<https://www.youtube.com/watch?v=h8oYdSVEYyY>

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

Amethystschuppiger Pfifferling

Amethystschuppiger Pfifferling Amethystierschwamm, Violetter Pfifferling
 Violetschuppiger Pfifferling, Lilaschuppiger Pfifferling
 CANTHARELLUS AMETHYSTUS (SYN. CANTHARELLUS CIBARIUS VAR. AMETHYSTUS)

ESSBAR! 



Foto unten links: Klaus Bortolotti (Braunschweig) © Bilder oben 2+3 und unten 5 von links: Josef Rötter (Neubam) © Foto unten links: Klaus Bortolotti (Braunschweig) © Bild oben 6 von links: Marc Olco (Schweiz, 4234 Zürich) ©

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Angenehmer Pfifferlingsgeruch, angenehm würzig bis leicht obstartig.
Geschmack:	Pfeffrig, mild.
Hut:	2-8 (20) cm Ø, gelb mit violettfarbenen Schüppchen, oft gezont, abgeflacht bis eingedrückt im Zentrum, unregelmäßig wellig oder vertieft, Rand lappig.
Fleisch:	Gelblich, blass cremegelb bis braunorange.
Stiel:	Gelblich, rotflüchig, Basis oft bräunend, etwas verjüngt, voll, fest.
Lamellen/Leisten:	Gelbliche Leisten, stark herablaufend, mehrfach gegabelt, und fest mit dem Fleisch verwachsen.
Sporenpulverfarbe:	Gelblich (7,5-10 x 4,5-5,6 µm).
Vorkommen:	Laub- u. Nadelwald, Symbiosepilz, Frühling bis Spätherbst, regional häufig.
Gattung:	Leistlinge.
Verwechslungsgefahr:	Echter Pfifferling, Falscher Pfifferling, Öbaumtrichterling, Zitronengelber Raupkopf, Samtpfifferling, Blasser Pfifferling, Brauner Afterleistling, Schwarzender Leistling, Flammiger Saftling, Spitzgebuckelter Raupkopf, Löwengelber Raupkopf, Rhabarberfüßiger Raupkopf der nach Maschinell riecht.
Bemerkung:	Der Pfifferling ist sehr variabel, es soll bis zu 18 verschiedene Varietäten geben. Alle Arten sind ausgezeichnete Speisepilze! Der Echte Pfifferling ist minimal besser im Geschmack als der Amethystschuppiger Pfifferling. Der Falsche Pfifferling hat gegabelte, abblätterbare Lamellen. Der auf Holz wachsende giftige Öbaumtrichterling (OMPHALOTUS OLEARIUS), meist nur im mediterranen Raum vorkommend, hat nur wenige gegabelte Lamellen und dunklere, orangefarbene Farben.
Besonderheit:	Alle Pfifferlingsarten sind zum Trocknen geeignet. Eigens durchgeführte, kulinarische Tests seit 2010 führten zu einem einwandfreien Ergebnis!
Vitalpilz (Heilpilz):	Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: In allen Pfifferlings-Arten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebshemmend und antibiotisch wirken. Außerdem haben sie einen hohen Vitamin- und Mineraliengehalt. Tipp! Reinigung der Pfifferlinge! • Grob vom Schutz entfernen. • Differenzieren mit Wasser anfallen



<https://www.youtube.com/watch?v=ZTn1V4turvU>

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

Trompetenpfefferling, Durchbohrter Leisting, Hohlstieler Leisting **ESSBAR!**

CRATERELLUS TUBAEFORMIS (SYN. CANTHARELLUS TUBAEFORMIS, CANTHARELLUS INFUNDIBULIFORMIS, HELVELLA TUBAEFORMIS SENSU, MERULIUS INFUNDIBULIFORMIS, CANTHARELLUS PRUINATUS, HELVELLA CANTHARELLOIDES, MERULIUS PRUINATUS, MERULIUS FULIGINEUS VAR. PRUINATUS, AGARICUS CANTHARELLOIDES, MERULIUS FULIGINEUS CANTHARELLUS INFUNDIBULIFORMIS VAR. LUTESCENS, CRATERELLUS CANTHARELLOIDES VAR. LUTESCENS, TROMBETTA LUTESCENS, CANTHARELLUS TUBAEFORMIS VAR. PRUINATUS, CANTHARELLUS INFUNDIBULIFORMIS VAR. SUBRAMOSUS, CANTHARELLUS TUBAEFORMIS VAR. SUBRAMOSUS, CANTHARELLUS INFUNDIBULIFORMIS VAR. NIGRICANS, CANTHARELLUS



Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Schwach obstartig, fruchtig.
Geschmack:	Mild.
Hut:	1-7 (9) cm Ø, gelbbraun, Mitte gefurcht, radial-wellig.
Fleisch:	Dünn, weich, faserig, gelblich.
Stiel:	3 (10) (16) cm lang, 2-5 (7) mm Ø dick, gelblich, gelbbraun, hohl, schlank, faserig, Basis heller, Myzel weiß bis blass gelblich.
Leisten:	Herablaufend, gegabelt, graugelb, fest im Fleisch verwachsen.
Sporenverfärbung:	Weiß (8-11 x 6-8 µm, ellipsoid, hyaline in KOH, glatt, mit feinkörnigem, homogenem Inhalt, Basiden 48-66 µm, 4 Sterigmen, HDS-Elemente der oberen Oberfläche zylindrisch ca. 2,5-10 µm breit, Schollen vorhanden).
Vorkommen:	Laub- und Nadelwald, gern bei Heidelbeeren, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst, regional sehr häufig.
Gattung:	Leistlinge.
Verwechslungsgefahr:	Gallerkäppchen, Starkriecher Pfifferling, Schwärzender Leistling, Gelbstieliger Trompetenpfifferling, Grüngelber Nabelring, Flämmiger Saftling, in Wiesen Stink-Elferling, Mehrläuscher, Weicher Trichterling, Staubfüßiger Trichterling, Ruderalttrichterling.
Besonderheit:	Sehr häufiger, guter Massenpilz im Spätherbst. Unter den Trompetenpfifferlingen gibt es einige Zwischenarten des Gelbstieligen Trompetenpfifferlings, diese sind nur mikroskopisch trennbar, aber alle essbar!
Kommentar:	Sehr gut zum Trocknen und als Mischpilz geeignet, trotz der Dünnfleischigkeit. Die Gelbstieligen Trompetenpfifferlinge sind geschmacklich noch besser. Beachtet aber bitte beim Putzen, dass sich im hohlen Stiel Eier, Schnecken und andere Insekten befinden können. Diese Insekten sind zwar nicht giftig, aber sicherlich unappetitlich!



Herbsttrompete

Totentrompete, Herbsttrompete, Schwarzes Füllhorn, Trompetenpilze, Kraterpilz, Toten-Trichterling, Herbstleistling, Kraterelle, Sch...
CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (SYN. DENDROSARCUS CORNUCOPIOIDES, PLEURIOTUS CORNUCOPIOIDES, CRATERELLUS OCHROSPORUS, STEREECKIA CORNUCOPIOIDES)



Bild oben 1+2+4 und unten 2-5 von links: Can Yagci (Kustedinger) © Bild oben 2 von links: Peter Kreischberg © Bild unten 1 von links: Gruber Fried (Cottbreiding) ©

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Angenehm fruchtig-aromatisch, etwas süßlich.
Geschmack:	Mild.
Hut:	3-6 (8) cm Ø, grauschwarz, braunschwarz, gelbbraun, trichterförmig, dünnfleischig, bräunlich feinkörnig bereift, trichterförmig genabelt.
Fleisch:	Schwarzbraun, gelbbraun, rußbraun, dünn, zäh, elastisch.
Stiel:	3-11 (13) cm lang, 1-3 (4) cm Ø dick, grauschwarz, Hut und Stiel ineinander verbunden, Basis schwarz werdend.
Leisten:	Grauschwarz, braunschwarz, fast nicht sichtbar.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (11-14 x 7-9 µm, breit ellipsoid, hyalin, glatt, Basidien 40-75 µm mit 2 Sterigmen, Oberflächenelemente 4-22 µm breit, septiert, Schnallen fehlen, hyalin bis bräunlich).
Vorkommen:	Laubwald, gern Eiche, Buche, kalkliebend, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst, sehr häufig, wird wegen der düsteren Farbe „Grauschwarz“ oft übersehen.
Gattung:	Leistlinge.
Verwechslungsgefahr:	Grauer Leistling, Verbogener Leistling, Kohlenleistling, Schwarzer Kelchpilz.
Besonderheit:	Die Herbsttrompete sowie die Trompetenpfeifferlinge sind besonders gut zum Trocknen geeignet. Beachtet aber bitte beim Putzen, dass sich im hohlen Stiel Eier, Schnecken und andere Insekten befinden können. Diese Insekten sind zwar nicht giftig, aber sicherlich unappetitlich!
Kommentar:	Totentrompeten sind zwar nicht so fleischig wie normale Pfeifferlinge, aber geschmacklich viel intensiver. Im Mischgericht hervorragend und nicht, wie manche Literatur behauptet, enttäuschend!
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Totentrompete
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=MCXCnTG51wQ>

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

Zum Merken!

Es gibt etwa 18 Pfifferlingsarten, z. B. ist einer davon der fast unbekannte Zweifarbiger Pfifferling (*CANTHARELLUS CIBARIUS* VAR. *BICOLOR*). Bedenkt aber immer, alle Leistlingsarten sind essbar!

Tipp! Reinigung der Pfifferlinge!

- Grob vom Schutz entfernen.
- Pfifferlinge mit Wasser spülen.
- Die feuchten Pilze in Speisemehl schwenken.
- Nochmals in das Wasser geben.
- Restlicher Schmutz wird mit dem Mehl im Wasser gelöst.

Pfifferlingssprüche:

Wenn jemand den Spruch sagt: „Du bist keinen Pfifferling wert“, so stammt diese Aussage aus dem alten Bauerntum. Knechte, die nur Pilze statt Fleisch bekamen, hatten aufgrund des geringen Kaloriengehaltes der Pilze nur geringe Ausdauer. Das war normal so – Fleisch gab es in diesen schlechten Zeiten nicht immer. Hatten Knechte genügend Kohlenhydrathaltiges zu essen, waren aber nur zu faul zum Arbeiten, so lag die Ursache nur an der Einstellung des Knechtes. Deshalb die Aussage: Du bist nicht mal einen Schwammerl (Pfifferling) wert!

Verwechslungspartner

Falscher Pfifferling

Falscher Pfifferling, Falscher Eierschwamm, Orangegeßer Gabelblättling, Gemeiner Afterleistling ⚠️ GIFTIG! In geringen Mengen
HYGROPHOROPSIS AURANTIACA (SYN. HYGROPHOROPSIS AURANTIACA VAR. NIGRIPES, HYGROPHOROPSIS AURANTIACA VAR. PALLIDA, CANTHARELLUS AURANTIACUS, HYGROPHORUS



Nach dem 13. April 2010 keine Giftnote (Schwamm) 6

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Säuerlich bis krautartig, nach Totholz, selten neutral.
Geschmack:	Mild, etwas moderig, nach totem Holz.
Hut:	2-12 (15) cm Ø, leuchtend orange, feinfaltig, Rand lange eingerollt.
Fleisch:	Weißlich, hellgelb, gelb bis orangegeb, dünnfleischig, biegsam, weich, zäh, schwammig.
Stiel:	Ca. 2-10 (15) cm lang, 5-10 (15) mm Ø dick, orangegeb, braunorange, vereinzelt weißlich, biegsam, knorpelig-weich, größtenteils hohl, zäh.
Lamellen:	Gelb, orangegeb, herablaufend, viele gegabelt, viele untereinander, ablösbar oder leicht verschleibbar, bei Leistlingen z. B. Pfifferlingen sind die Leisten fest mit dem Fleisch verwachsen und nur selten gegabelt.
Sporenpulverfarbe:	Hellgelb (5-10 x 2,5-5 µm, ellipsoid, glatt, inamyloid, teils dextrinoid, ohne hymeniale Zystiden, Pilipellis Endzellen-Hyphen 6-13 µm, zylindrisch bis subkaviert).
Vorkommen:	Nadelwald, auf Nadelstreu, selten Laubwald, Strünken oder vergrabenen Holz, Folgezerseher, Sommer bis Winter.
Gattung:	Afterleistling, Leistlingsartige, Krepplingsartige.
Verwechslungsfahr:	Gemeiner Muschelskreppling, Fuchsigiger Rötlertrichterling, Brauner Afterleistling, Ockerbrauner Trichterling, Weißblättriger Afterleistling, Echter Pfifferling, Ölbaumtrichterling (OMPHALOTUS OLEARIUS), Purpuroranget Afterleistling, Orangestilling.
Chemische Reaktionen:	KOH auf Hut negativ bis leicht rötlich.
Kommentar:	Der auf Holz wachsende giftige Ölbaumtrichterling (OMPHALOTUS OLEARIUS), meist nur im mediterranen Raum vorkommend, hat nur wenige gegabelte Lamellen und dunklere, orangerote Farben. Der Falsche Pfifferling ist kein Leistpilz wie der Pfifferling, sondern ein Lamellenpilz. Leisten sind fest mit dem Fleisch verbunden. Lamellen, wie hier, können größtenteils vom Fleisch leicht gelöst werden. Die Varietät HYGROPHOROPSIS AURANTIACA VAR. PALLIDA hat überwiegend mehr gelbe Farben und braune Stiele. Dieser Pilz ist erst in größeren Mengen MAGEN-DARM-GIFTIG. Einzelne Exemplare schmecken zwar nur schwammig und muffig, sind aber vorwiegend harmlos. Empfindliche Personen sollten ihn meiden. Wer diesen Pilz mit dem Pfifferling verwechselt, sollte mal die Geschmacksprobe machen. Dieser Falsche Pfifferling schmeckt mild, die anderen echten Pfifferlingsarten schmecken pfefferlig-scharf und haben i. d. R. hartes Fleisch. Tipp! Wenn mit zwei Fingern der Hut zusammengedrückt wird, fühlt man nur weiches, dünnes und wässriges Fleisch.
Bemerkung:	Er dient in der chemischen Industrie zur Gewinnung von Clitocybin (Antibiotikum).
Giftnote:	 
Relativer Sealewert:	DGM: Gastrointestinale Beschwerden möglich!



https://www.youtube.com/watch?v=SI_GLmUITWQ&t=12s

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

Ölbaumtrichterling

Ölbaumpilz, Ölbaumtrichterling, Orangefarbener Ölbaumtrichterling, Leuchtender Ölbaumpilz, Dunkler Ölbaumtrichterling
OMPHALOTUS OLEAE (L.) Sacc. OMPHALOTUS LUTESCENS



Fotos oben 1-2 von links: www.mushroomobserver.org | Fotos oben 3-5 von links: danielz (danielz) | mushroomobserver.org | Fotos oben 6-8 von links: danielz (danielz) | mushroomobserver.org | Fotos oben 9-11 von links: danielz (danielz) | mushroomobserver.org | Foto oben 12 von links: danielz (danielz) | mushroomobserver.org

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Nach Nadelholz, neutral bis unangenehm.
Geschmack:	Mild, unangenehm.
Hut:	3-11 (13) cm Ø, leuchtend orange, orangegelb, fuchsigbraun, Mitte jung leicht gebuckelt, später trichterförmig, vertieft, Rand lange eingerollt.
Fleisch:	Gelblich bis orange, zäh, längsfaserig.
Stiel:	5-15 (17) cm lang, 0,5-1,5 (2) cm Ø, leuchtend orange, hell orangebraun bis fuchsigbraun, zur Basis im Mittelfeld zuerst verdickt und weiter unten meist verjüngend.
Lamellen:	Leuchtend goldgelb, herablaufend, mit sehr vielen kurzen Zwischenlamellen, selten gegabelt (die Gabelung der Lamellen ist meist eine optische Täuschung der Zwischenlamellen).
Sporenpulverfarbe:	Weiß, cremefarben bis hellgelb (4-7 x 3,5-6,5 µm, subglobos, glatt, hyalin bis hellgelblich in KOH, inamyloid, Zystiden fehlen, HDS-Elemente ca. 2,4-7,6 µm breit, Pleiopellis, eine Kutis aus geklammerten, zylindrischen Elementen, ca. 2,5-7,5 µm breit, gelb in KOH).
Vorkommen:	Laubholz, Ölbaum, Eichen, Edelkastanien, Bambus, parasitisch oder saprobiontisch (Folgeersetzer) an Laubbäumen, wärmeliebend, in Europa überwiegend nur im mediterranen Raum, Frühsommer bis Spätherbst, im südlichen Raum häufig, sonst sehr selten, RL Schweiz (EN = stark gefährdet).
Gattung:	Schwindlingsverwandte, OMPHALOTUS (Ölbaumpilz), Trichterlinge
Verwechslungsgefahr:	Fuchsiges Röteltichterling, Pfifferling, Falscher Pfifferling, Samtpfifferling, Amethystschuppiger Pfifferling.
Chemische Reaktionen:	Hut mit KOH oder Ammoniak grün.
Besonderheit:	Durch die Klimaerwärmung häufen sich die Funde in Deutschland.
Kommentar:	Sehr giftig! Leberschäden sind nicht ausgeschlossen! Außerdem verursacht er heftige Brechdurchfälle mit einer Latenzzeit von 15 Minuten bis 4 Stunden, verursacht meist durch Muscarin und Iludin. Er verursacht eine Biolumineszenz des Myzels und der Lamellen, das heißt, er leuchtet in der Nacht. Das Enzym LUCIFERASE löst diese Biolumineszenz (Foxfire genannt) aus.
Gifthinweise:	



<https://www.youtube.com/watch?v=hwhBZ9h08U>

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

Spitzgebuckelter Raukopf

Spitzgebuckelter Raukopf Spitzbuckeliger Raukopf, Prächtiger Schleierring
 Spitzgebuckelter Orangeschleierring, Spitzkegeller Raukopf
 CORTINARIUS RUBELLUS (SYN. CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS, CORTINARIUS ORELLANOIDES)

TÖDLICH GIFTIG!



Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Leicht rettichartig.
Geschmack:	Mild, leicht rettichartig; niemals probieren, da die Inhaltsstoffe Organe wie Nieren oder Leber schädigen können!
Hut:	3-6 (9) cm Ø, braun, rotbraun, orangefot, meist leicht spitz gebuckelt, radialfaserig, feinschuppig, rau wirkend.
Flieisch:	Gelbblichbraun, gefährlich, rostbraun, in der Stielbasis orangebraun, faserig.
Stiel:	5,5-11 (13) cm lang, 0,5-1,6 (2) cm dick, rostbraun, keine Spuren einer Ringzone, dennoch meist genattert durch Velumreste (Schleierreste), voll, faserig, fein samtig. Basis leicht verdickt.
Lamellen:	Zimtblau, dick, breit, ausgebuchtet angeheftet, manchmal mit Zahn leicht herablaufend, mit Zwischenlamellen.
Sporenpulverfarbe:	Rostbraun (8-11 x 7-8 µm, oval, feinwarzig, hyalin, gelblicher in KOH, Basidien 23-36 x 9-11, Schnallenverbindungen vorhanden).
Vorkommen:	Nadelwald, gern Fichte, gern in Moore, sauren Boden, Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst, oft zwischen Trompetenfleerlingen.
Gattung:	Rauköpfe, Schleierringe (Haarschleierringe).
Verwechslungsgefahr:	Orangefuchsigiger Raukopf, Goldgelber Raukopf, Rhabarberfüßiger Raukopf, Zitronengelber Raukopf, Schuppiger Raukopf, Gilbender Raukopf, Filzschuppiger Raukopf, Gelbgolder Raukopf, Rotschuppiger Raukopf, Safrankegeller Haukopf, Zimthaukopf und anderen weichen Pilzarten wie Filziger Gelbfuß, Kupferroter Gelbfuß.
Bemerkung:	Mit gelben Schleierbändern (Spitzgebuckelter Raukopf) ohne Schleierbänder ... Orangefuchsigiger Raukopf ... Beide Arten sind tödlich giftig!
Besonderheit:	Die Farbstoffe der Rauköpfe lösen sich nicht in Alkohol auf, jene der Hautköpfe hingegen schon! <u>Unterscheidungstest Raukopf zu Hautkopf:</u> Pilz durchschneiden und mit Spiritus auf ein Papiertaschentuch legen. Hautköpfe verfärben das Tuch, Rauköpfe nicht! Eine weitere Unterscheidung wäre eine Reaktion mit KOH auf Oberfläche Rauköpfe (Leprocycbe) schwarzbraun, bei Hautköpfen (Dermocycbe), wenn überhaupt, mit einer Dunkelfärbung, dann mit einem violettfarbenen Ton). Kappenoberfläche wird mit Kaliumhydroxid (KOH) braunschwarz bis schwarz, Oberfläche mit Eisen (III)-Chlorid-Lösung bewirkt eine violettfarbene Verfärbung durch das enthaltene Orellanindiglucoisid (= Vorstufe des Orellanin). Dieses wandelt sich im Magen zu Orellanin um.
Chemische Reaktionen:	Rauköpfe und Hautköpfe sind grundsätzlich keine Speisepilze: Meist giftig oder giftverdächtig! Vorsicht! Bei Rauköpfen gibt es einige tödlich giftige Arten, die Orellanine im Körper entstehen lassen. Dieses Gift wirkt auf Innere Organe wie Nieren und Leber zellzerstörend. Hautköpfe dagegen sind meist nur Magen-Darm-Giftig .
Kommentar:	

Giftpilze -Vorsicht!

Der Tot im Wald!

Der "Spitzbuckelige Raukopf"

Inhaltsstoffe & Wirkung



STOP

UNGESUNDLICHE PILZE

Gefahr

<https://www.youtube.com/watch?v=2R202Nw5Nfo>

nächste Termine

Montag, 3.8.2026 - 17.30 Uhr - Kochen mit FungiChef Chrisi

falls jemand was mitnehmen will gerne