

Herbstpilze

9. September 2026

Schwammerltreff Waldhausen

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

Jegliche Haftung wird ausgeschlossen!

Übersicht



<https://www.youtube.com/watch?v=H4kRL5-rqhQ>

Maronenröhrling

ESSBAU!

= Maroneneröhrling, Blaspilz, Braunbraun, Bräunlich, Braune, Braunkrautchen, Braunkrüppel, Braunküpfel, Brauntäubling, Braunwunder, Braunwürstchen, Gamsröhler, Gastanienentlangher, Kiefer Stielröhle, Kastanienpilz, Kastanienmarone, Marone, Blaupilz, Moosmarone, Nadelstammkorn, Schafkopfpilz, Schnapppilz, Schnapspilz, Tannenzugl, Weichholz
POLYVA RADIA DRYE VERODUCORUM MARONIS BOLITUS BACULUS

Bilder unter 14 und über 144 von links: Rosta-Pilze, Rostpilz, Braun-Gastanien-Röhrling, -Stängel, -Küpfel, -Kräuter, -Taubling, -Wurzel, -Würstchen, -Marone, -Nadelstammkorn, -Schafkopfpilz, -Schnapppilz, -Schnapspilz, -Tannenzugl, -Weichholz

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Pilzarig angenehm, schwach säuerlich.
Geschmack:	Nüssig, pilzig.
Hut:	3-15 (20) cm d. dunkel- bis hellbraun, olivbraun, glatt, feucht schmierig, fleischartige, matt, nass glänzend.
Fleisch:	Weißlich bis gelbblich, +-, stark blauend. 5-12 (15) cm lang, 1-5 (6) cm dick, bräunlich bis gelbbraun, längs gefaltet, keine Netzezeichnung, zylindrisch, Basis verdickt, dick knollig bauchig und +/- gebogen und nach unten leicht zugespitzt, Stiele mit eingewachsener Masierung.
Stiel:	Getölpelt, grüngelb, auf Druck blauegrün verfärbend, rundlich, fleisorig, abblösbar, alt schwammig, ausgetrocknet angewachsen.
Röhren:	Olivbraun (10-15 x 4-6 mm), glatt, Basiden zeilen vor oder Sterigmata, Zystiden 40-50 x 7-10 µm, glatt, dünnwandig, hyalinen, HDS Pilzellepis 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 Filzförhnlinge, er soll neuerdings zu den Dickröhrlingen-Vorwarden gehören (Gattung: IMLERIA = Kastanienröhrlänge).
Verwechslungsgefahr:	Rottföhrling, Gallenröhrling, Steinpilz, Scheinföhrling, Zeegelpilz, Sandröhrling, Mährischer Filzföhrling, Goldschnepper Röhrling, Falscher Anhangröhrling, Büschelföhr-Filzföhrling, Anhangröhrling, Falsche Röhrlänge.
Chemische Reaktionen:	Ammoniak (Salpete) auf Hut schwarz mit blaugrünem Schimmer, Im Fleisch nicht, KOH auf dem Hut schwarzt kastanienbraun bis etwas orange, Im Fleisch blossorange. Eisensauffall Im Fleisch negativ bis etwas grau, auf dem Hut negativ oder schwacholiv. In den Lamellen mit Metzer J+ blau (Amyloidreaktion).
Besonderheit:	Seht guter Trockenpilz mit Würzlichecharakter, er verbessert jedes Pilzgericht. Leider ist dieser Pilz stark Cäsium 137 belastet - siehe Pilzgifte - doch wir essen ihn trotzdem gern! Er ist dem Steintopfe eberbürgt! Die meisten Maroneneröhrlinge 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; die Entscheidung muss immer jeder selbst treffen. Für Kinder oder Schwangere zumindest in größeren Mengen nicht wirklich empfehlenswert. Roh genossen gilt er als unverträglich, er enthält Xeroxomäuse. 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 gelbblichen Röhren ist eine Geschmacksprobe die sicherste Entscheidung, ob es nicht doch ein ungenießbarer, bitterer Gallenröhrling oder ein Wurzelröhrling-Dickröhrling ist.
Typ:	⚠ ⚠
Gifthinweise:	Schwarz: Marktfähig; BGH: Positivliste Speispilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 1.
Relativer Speisewert:	https://de.wikipedia.org/wiki/Maronen-Röhrling
Wiki-Link:	
Priorität:	1



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

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

Edelreizker

Bild oben 1+2 und unten 5 von links: Dieser Wächter (Thiersheim) © Fotos unten 1+2 von links: glwzls (mushroomlover.org) [C] xrcx



Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

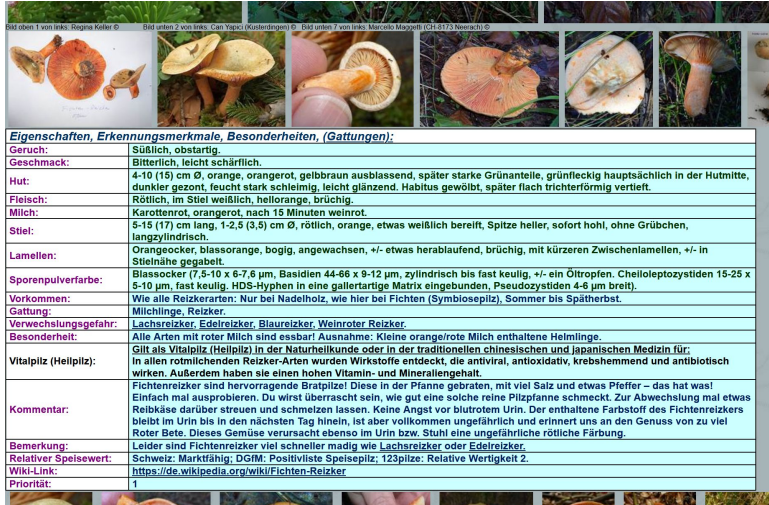
Geruch:	Süßlich, obstartig.
Geschmack:	Mild, nach Weißkraut, kaum bitterlich.
Hut:	4-10 (15) cm Ø, orange, weißlich bereift, mit konzentrisch getropft-fleckige Muster. Bei Verletzung später grüne Verfärbung. Oberfläche glatt, feucht: etwas schleimig. Rand lange eingebogen.
Fleisch:	Rötlich bis orange, an der Luft grünlich verfärbend, fest, brüchig.
Milch:	Karottenrot, orangerot, kaum veränderlich.
Stiel:	2-5 (7) cm lang, 1,5-3 (3,5) cm Ø dick, orange bis weißlich bereift, mit orange-farbenen Grübchen (Wasserflecken), innen wattig, später hohl, Zentrum weißlich später karottenrot verfärbend, zylindrisch, Spitze Übergang zu Lamellen = weißlich.
Lamellen:	Orangeocker, blassocker.
Sporenpulverfarbe:	Heil ockergelb (7-10 x 5,9-7,6 µm, subglobos, breit ellipsoid, mit schwachem Netz, Ornament 0,4-0,7 µm hoch, Q = 1,1-1,5, Vm ca. 231 µm³. Basiden 40-60 x 9-12 µm, 4 Sterigmen, Makrozystiden zylindrisch bis schwach keulig. Pleuromakrozystiden spindelförmig, Zystiden 30-70 x 4-7 µm, zahlreich, zwei- bis vierfach septiert. HDS mit gelatinisierten Hyphen 2-6 µm breit, alle parallel liegend).
Vorkommen:	Wie alle Reizkerarten: Nur bei Nadelholz, wie hier bei Kiefern, Föhren (Pinus), Symbiosepilz, Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Milchlinge, Reizker.
Verwechslungsgefahr:	Spangrüner Kiefernreizker, Fichtenreizker, Lachereizker, fast identisch ist der artverwandte Blaureizker (Wechselblauer Edel-Reizker = LACTARIUS QUIETCOLOR, SYN LACTARIUS HEMICYANEUS).
Besonderheit:	Alle Arten mit roter Milch sind essbar! Ausnahme: Kleine rot-milchende Helmingsarten.
Vitalpilz (Heilpilz):	Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: In allen rotmilchenden Reizkerarten wurden Wirkstoffe entdeckt, die antiviral, antioxidativ, krebshemmend und antibiotisch wirken. Außerdem haben sie einen hohen Vitamin- und Mineralgehalt. Reizker sind hervorragende Bratpilze! Diese in der Pfanne gebraten, mit viel Salz und etwas Pfeffer – das hat was! Einfach mal ausprobieren. Du wirst überrascht sein, wie gut eine solche reine Pilzpfanne schmeckt. Zur Abwechslung mal etwas Reibkäse darüber streuen und schmelzen lassen! Keine Angst vor blutrotem Urin. Der enthaltene Farbstoff, der Reizker, bleibt im Urin bis in den nächsten Tag hinein, ist aber vollkommen ungefährlich und erinnert uns an den Genuss von zu viel Roter Bete. Dieses Gemüse verursacht ebenso im Urin bzw. Stuhl eine gefährliche rötliche Färbung.
Kommentar:	
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGIM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Edel-Reizker
Priorität:	1



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

https://www.youtube.com/results?search_query=edelreizker

Fichtenreizker



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



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

Parasol

	
Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Angenehm nussartig.
Geschmack:	Angenehm nussartig, mild.
Hut:	3-25 (30) cm Ø, hellbraun, mit gezonten, weichen, wolligen Schüppchen, Rand behangen.
Fleisch:	Weich, hellbraun, gelbbraun, faserig im Stiel, weiß.
Stiel:	6-30 (40) cm lang, 2-7 (9) cm Ø dick; Untergrund weißlich bis hellbräunlich, dunkelbrauner Natterung, schlank, zäh, faserig. Bei jungen Parasolen kann die Stielbasis wie ein breiter Teller sein. Je größer der Pilz wird, umso mehr baut sich später der Teller ab.
Ring:	Wollig-weißlich, doppelrandig, verschiebbar am Stiel, roh hat er einen nussartigen, angenehmen Geschmack.
Lamellen:	Weiß, frei, weich.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (12-18 x 9-12 µm, ellipsoid geformt). Mikroskopisch sind alle Riesenschirmlinge sehr ähnlich, weshalb besonders auf alle makroskopischen Merkmale geachtet werden soll.
Vorkommen:	Mischwälder, Waldränder, Waldwege und Heiden, Folgezersetzer, Frühsommer bis Spätherbst.
Gattung:	Schirmlinge-Riesenschirmlinge.
Verwechslungsgefahr:	Rußbrauner Riesenschirmpilz, Safranschirmling, Keulenstieliger Garten-Safranschirmling, Ackerschirmpilz, Jungfernschirmling, Schlanker Riesenschirmling, Sternschuppiger Riesenschirmpilz, Gift-Riesenschirmling (Gartenschirmling), Haselbrauner Schirmling, Fuchsbräunlicher Schirmling.
Bemerkung:	Wenn auf Komposthaufen oder im Garten Riesenschirmlinge wachsen – nicht verwenden! Es könnte der Gift-Riesenschirmling (Gartenschirmling) sein. Dieser Pilz löst schwere Magen-Darm-Störungen aus! Er rötet wie der Safranschirmling!
Varietäten zum Parasol:	Finger weg von kleinen Schirmlingen ohne verschiebbaren Ring – viele tödliche Arten sind in dieser Gattung! Z. B. Haselbrauner Schirmling oder Fuchsbräunlicher Schirmling – diese Arten sind tödlich giftig! Rußbrauner Riesenschirmling (MACROLEPIOTA PROCERA VAR. FULIGINOSA) = dunklen Hut, Stiel nur wenig genattert, Hut nicht mit feinen Flocken bedeckt oder der Rötende Riesenschirmling (MACROLEPIOTA PERMIXTA) = Fleisch verfärbt sich im Stiel rötlich, Hutoberfläche verfärbt sich bei Verletzung weinrötlich.
Bemerkung:	Diese beiden Arten sind ebenso essbar, aber seltener. RI. Schweiz (VU) = verletzlich.
Kommentar:	Bei allen Riesenschirmlingen muss der Ring verschiebbar sein, da es sonst kein Riesenschirmling ist! Wenn der Ring bislang nicht ersichtlich ist, mit den Fingern den Ring vom Hutrand lösen (zuerst 2-3 mm etwas einritzen und dann versuchen es abzusetzen), der jetzt entstandene breite Ring muss verschiebbar sein.
Gifthinweise:	Für jede Zubereitung geeignet (außer roh), am besten wie Schnittsalz marinieren und braten! Er kann ungenügend gegart Magen-Darm-Beschwerden hervorrufen, deshalb gut erhitzen!
Relativer Speisewert:	Name Parasol: Para (Gegen, Neben) sol (Sonne) = Sonnenschirm.
Wiki-Link:	
Priorität:	



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

https://www.youtube.com/watch?v=G_EQmN9CZnE

Semmelstoppelpilz

Bild oben 1 von links: Can Yapici © Foto oben 2 von links: Peter Kreschschig ©

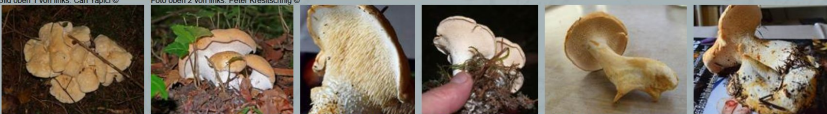


Bild oben 3 von links: Caroline & Christiane Seewitz © Bild oben 4 von links: Enrico Rillo Schenke - 4/22/2016 © Bild oben 5 von links: Klaus Bornstedt (Braunschweig) ©

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):

Geruch:	Angenehm, nach Orangenblütenwasser.
Geschmack:	Mild, alt wird er bitterlich und erinnert an getrocknete Haferflocken und wird bei längerem Kauen sogar etwas scharflich.
Hut:	4-20 (25) cm Ø, jung weißlich-gelb, semmelgelb, später dunkler gelblich, Rand lange eingerollt.
Fleisch:	Gelblich-weiß, creme- bis hellorange, fest, etwas brüchig, läuft bei Verletzung gelbrosa bis braun an.
Stiel:	Weißlich, hellgelb, auf Druck gilbend.
Stoppeln:	Weiß bis hellorange, im Alter gelblich, am Stiel etwas herablaufend, kegeligen Stacheln die relativ weit auseinander stehen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (4,5-10 x 4,9-7,8 µm, glatt, dünnwandig, subglobos, vereinzelt ellipsoid, hyalin. Die meist viersporigen Basidien sind zylindrisch bis keulenförmig. Das Hyphensystem ist monomitisch, nur bei den generativen Hyphen. Schnallen sind an den Querwänden = Hyphensepten vorhanden).
Vorkommen:	Mischwälder, Symbiosepilz, Frühsommer bis Spätherbst, sehr häufig, oft Massenpilz.
Gattung:	Stoppelpilze, Stoppelpilzverwandten (Hydnaceae).
Verwechslungsgefahr:	Ellipsoidsporige Stoppelpilz, Genabelter Semmelstoppelpilz (extrem selten), Weißer Semmelstoppelpilz = HYDNUM REPANDUM VAR ALBIDUM (meist größer), Semmelporling oder Schafporling.
Bemerkung:	Der fast identische Genabelte Semmelstoppelpilz hat nur mikroskopisch aufgrund seiner Sporengröße sicher bestimmt werden. Er besitzt ähnliche Eigenschaften und wird sicherlich allgemein erkannt und als Rostgelber Semmelstoppelpilz gehalten.
Besonderheit:	Alle weißen und gelben Stoppelpilze, die mild schmecken, gut riechen und nicht stinken (wie der Widerliche Stacheling) sind essbar. Es gibt mehrere Varietäten von Semmelstoppelpilzen (HYDNUM REPANDUM, z. B. Rotgelber Stoppelpilz (HYDNUM RUFESCENS) oder Orangeroter Stoppelpilz (HYDNUM REPANDUM VAR. RUFESCENS) = alle diese Arten sind essbar. Eine Verwechslung ist deswegen unbedenklich!
Kommentar:	Bei diesem Pilz streiten sich die Geschmäcker! Wir finden ihn gut bis mittelmäßig und zum Einfrieren wenig oder nur als Mischpilz in geringen Mengen geeignet! Wenn die Stoppeln sehr lang sind (> 3 mm), kann der Pilz etwas bitter schmecken. Die Größe des Pilzes ist hierbei nicht entscheidend. Wir fanden frische Semmelstoppelpilze mit über 10 cm Hut-Durchmesser und diese waren gute, bitterlose Spelsepilze!
Gifthinweise:	
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGM: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 2.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Semmel-Stoppelpilz
Priorität:	1



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

https://www.youtube.com/watch?v=8cm_IB9u1_w

Herbsttrompete

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

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>

Krause Glucke



Bild oben 1 von links: Dieter Wächter (Hohenheim) ©

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Angenehm aromatisch, süßlich, teils etwas nach Haselnüssen.
Geschmack:	Mild, im Alter bitterlich.
Fruchtkörper:	6-30 (50) cm Ø, weißlich bis gelblich, später dunkler werdend, elastisch, zäh, brüchig, morchelartig, gummlartig, Blumenkohl, krause Struktur mit vielen breiten Verästelungen
Fleisch:	Weiß bis hellgelb, elastisch, zäh, gummlartig, brüchig, jung marmoriert wirkend.
Stiel:	Am Boden weißlich entspringender am Wurzelgeflecht eines Baumes wachsender Strunk.
Sporenpulverfarbe:	Farblos, weiß (5-7,5 x 4-5,5 µm, elliptisch bis eiförmig, glatt, meist mit einer einzigen Guttule).
Vorkommen:	Wurzelgeflecht von Kiefern, seltener an anderem Nadelholz wie Fichte, parasitär und/oder saprophytisch (Folgeersetzer), Sommer bis Spätherbst.
Gattung:	Glucken.
Verwechslungsgefahr:	Breitblättrige Glucke, Gluckenbecherling, Gelbe Koralle, Goldgelbe Koralle, Weinbraunverfärbende Koralle, Tannenstachelbart, Ästiger Stachelbart, Bauchwehkoralle, Eichhase, Klapperschwamm, Hahnenkamm, Michaels Rasentrüffel.
Vergleich:	Breitblättrige Glucke (Waschlaugengeruch); nur mit besonderer Zubereitung guter Speisepilz. Außergewöhnlich selten käme noch der <u>Gluckenbecherling</u> in Betracht! Einige Leute denken Korallen oder Stachelbärte sind mit Glucken verwandt, das ist <u>nicht</u> korrekt, z. B. Gelbe Koralle, Goldgelbe Koralle, Weinbraunverfärbende Koralle, Tannenstachelbart, Ästiger Stachelbart sind nicht mit den Glucken verwandt und sind eigene Pilzarten anderer Gattungen!
Besonderheit:	Strunk nicht für Speisezwecke verwenden. Dieser kann zu Unverträglichkeitsreaktionen wie Übelkeit und Erbrechen führen!
Kommentar:	Und zum Putzen von Glucken gibt es 2 Möglichkeiten: 1) Die Glucke kurz in kochendes Wasser tauchen. Sie wird dadurch elastisch und lässt sich gut unter fließendem Wasser bequem ausspülen (und deren Bewohner müssen nicht mehr in der Küche eingefangen werden. ...) 2) Pilz in 2-3 cm Scheiben schneiden und ins Wasser legen. Dadurch können die Nadeln, Schmutz ... usw. besser entfernt werden.
Bemerkung:	Zubereitung: Die „einen“ rösten diesen Pilz mit Speck und Ei in der Pfanne und die „anderen“ benutzen ihn als Nudlersatz statt der Nudeln. Für diesen Pilz gibt es sehr unterschiedliche Rezepte. In Bayern wird er gerne wie Lungen (mit Einbrenn) zubereitet. Ansonsten ist jede Zubereitung möglich, als Rahmschwammerl, Mischpilz in der Soße zum Rehbraten usw.
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGF: Positivliste Speisepilz; 123pilze: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Krause_Glucke
Priorität:	1

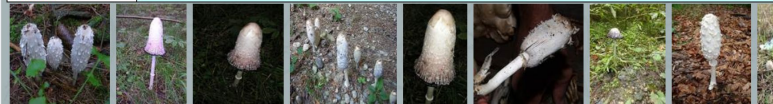


<https://www.youtube.com/watch?v=qlg4PQcabag>

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

Schopftintling

Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Angenehm pilzig bis neutral.
Geschmack:	Pilzig, mild, süßlich, im rohen Zustand etwas unverträglich.
Hut:	2-9 (15) cm Ø, weißlich, später schwarz-zerfließend. Die Oberfläche ist weiß und geschuppt. Hutsitze mit glatten bräunlichen Häubchen (Scheitel). Der Habitus ist lang gezogen, eierähnlich bis walzenförmig.
Fleisch:	Weiß, später rötend, im Alter schwarz zerfließend.
Stiel:	4-17 (22) cm lang, 1-1,3 (1,6) cm Ø dick, weiß, später rötend, im Alter schwarz zerfließend, vergänglicher weißer, tief sitzender lockerer Ring, alt manchmal etwas weißlich-faserig genattert, Basis etwas knollig.
Lamellen:	Weiß, bald rosa, zuletzt schwarz zerfließend, frei. Gegensatz Faltentintling, dieser hat fein angewachsene Lamellen.
Sporenpulverfarbe:	Schwarz (10-15 x 6-8,5 µm, oval).
Vorkommen:	Parks, Gärten, Wiesen, Waldwege, Waldränder, auf nährstoffreichen Boden, feuchtigkeitsliebend, Folgezer-setzer und raubtiermäßig (Nematophagen) fressend, d. h., er kann kleine Fadenwürmer (Nematoden) einfangen und zersetzen. Diese werden von Hyphen des Schopftintling besiedelt und nach einigen Tagen verdaut, Frühling bis Spätherbst, meist regelmäßig vorkommend.
Gattung:	Tintlinge.
Verwechslungsgefahr:	Großer Rausportintling, Ringtintling (kleiner), Faltentintling, Perlhuhn-Tintling, Spitzkegeliger Tintling, Spechtintling, Flockiger Tintling.
Vitalpilz (Heilpilz):	Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: Diabetes I und II, Hämorrhoiden, Verstopfung, Verdauungsfördernd, reduziert unkontrollierte Gewichts-zunahme, Tumore, Alzheimer, Stärkung des Immunsystems, antioxidativ.
Sonstiges:	Ein schneller Verzehr dieses Pilzes ist ratsam, da er schon nach wenigen Stunden schwarz zerfließt. Rötliche oder schwarze Teile des Fruchtkörpers sind nicht mehr für Speisewecke verwertbar! Ansonsten sind Schopftintlinge zum Einfrieren geeignet. Zum Trocknen im Dörrgerät können sie leider zerfließen. Wir haben hierzu 2 verschiedene Resultate erlebt. Bei ganz frischen jungen Pilzen und mit relativer hoher Temperatur von 55 °C getrocknet ging dies. Ältere Exemplare dagegen wurden schwarz und zerflossen. Am besten schmecken sie in der Pfanne mit Butter etwas angebraten und dann auf ein Butterbrot gelegt zu genießen. Als panierte Pilze weniger geeignet, sie werden sehr wässrig-weich.
Bemerkung:	Früher wurde die Flüssigkeit des zerflossenen Schopftintling mit GUMMI ARABICUM vermischt und als Schreiblotinte verwendet! Uns ist bisher kein einziger Fall (nicht mal geringste Anzeichen) bekannt durch den Verzehr von Schopftintlingen mit Alkoholgenuss!
Vergleich zum Faltentintling:	Der Coprin-Gehalt von Faltentintling wurde durch Forschungen ermittelt und beträgt zwischen 160 und 360 mg/kg. Somit wird von einer ersten Vergiftungserscheinung gesprochen, wenn etwa 25 g verzehrt wurden = ca. 1 Pilz = ca. 5 mg Coprin. Die essbaren Schopftintlings sollen in etwa 1-4 mg/kg Coprin enthalten, weshalb in der Regel keine Beschwerden durch Alkoholgenuss beim Verzehr auftreten. Regional können diese Werte etwas abweichend sein.
Wissenswertes:	In kugelförmiger Form wird dieser Eiertintling genannt. Hat aber gleiche Eigenschaften und ist nachweislich die gleiche Art.
Relativer Speisewert:	Schweiz: Marktfähig; DGIM: Positivliste Speisepilz; 123pilz: Relative Wertigkeit 1.
Wiki-Link:	https://de.wikipedia.org/wiki/Schopf-Tintling
Priorität:	1



<https://www.youtube.com/watch?v=OTu6szdVG5Y>

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

Giftpilze

Fliegenpilz

	
Eigenschaften, Erkennungsmerkmale, Besonderheiten, (Gattungen):	
Geruch:	Pilzig, angenehm.
Geschmack:	Mild, pilzig, angenehm.
Hut:	3-18 (20) cm Ø, jung gelblich, rot, orangerot, mit weißen flockigen Schüppchen, die vom Regen abgewaschen sein können.
Fleisch:	Weiß, unter der Huthaut gelb.
Stiel:	7-16 (20) cm lang, 2-4 (6) cm Ø dick, weiß bis hellgelb mit warziger Basis, mit weißen, gürtelförmigen Velumzonen.
Ring:	Weißlich bis gelblich, +/- am Rand gelblich gezackt, schlapp herabhängend, oft gerieft.
Lamellen:	Weiß bis hellgelblich, frei bis +/- fein angewachsen.
Sporenpulverfarbe:	Weiß (8-12 x 5-9 µm).
Vorkommen:	Mischwald, Symbiosepilz, Frühling bis Spätherbst.
Gattung:	Wulstlinge (Knollenblätterpilzartigen = AMANITAS).
Verwechslungsgefahr:	Selbstflockiger Fliegenpilz, Orangegelber Fliegenpilz, Kaiserling, Gelber Fliegenpilz. Kleine Fliegenpilze können mit kleinen Perlpilzen verwechselt werden. Die Varietät der Orangegelber Fliegenpilz (AMANITA MUSCARIA VAR. AUREOLA) hat orange Hutfarben. In südlichen Regionen gibt es den köstlichen Kaiserling, man beachte immer die entsprechenden Merkmale! Gelbe Randzone zwischen Hut und Fleisch beim Durchschnitt – schönes Merkmal! Es gibt eine außergewöhnliche gelbe Varietät des Fliegenpilzes AMANITA MUSCARIA VAR. FORMOSA (Gelber Fliegenpilz), die rötlichen Töne der Huthaut sind durch überwiegende Gelbtöne ersetzt.
Vergleich:	AMANITA MUSCARIA variiert in seiner Morphologie erheblich, und viele Mykologen erkennen mehrere Unterarten oder Varietäten innerhalb der Art an. Es werden drei Unterarten beschrieben: AMANITA MUSCARIA SSP. MUSCARIA mit weißlichen Schuppen, AMANITA MUSCARIA SSP. AMERICANA mehr gelbgrüne bis orangegelbe Huthaut und kleinen Schuppen und AMANITA MUSCARIA SSP. FLAVIVOLVATA mit gelben Schuppen. Die sonstigen Eigenschaften sind zueinander gleichwertig.
Bemerkung:	Verursacht starke Magen-Darmstörungen, Kreislaufversagen, Atemlähmung, wenn er in größeren Mengen genossen wird! Außerdem bewirkt er Bewusstseinsstörungen, Wahnvorstellungen, Euphorie und Psychosen. Der Fliegenpilz existiert in zahlreichen Varietäten und Formen mit gleichen Wirkstoffen. Vor Kostversuchen wird generell gewarnt!
Besonderheit:	Gilt als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der traditionellen chinesischen und japanischen Medizin für: Wurde für bösartige Geschwüre und Nervenleiden verwendet! In Russland wird er in Flaschen vergoren und als Balsam gegen Erkältungen und Schmerzen verwendet.
Vitalpilz (Heilpilz):	
Knollenform:	 Mit Warzengürtel, rübenartige Knolle, knollig verdickt und Kindersüßchen, ohne Scheide.
Kommentar:	Gemeinsam mit Pfefferhörnling und Mehrfähring guter Steinpilzanzeiger! Er galt früher als Hausmittel gegen Fliegen, daher sein Name: Zucker, Milch und klein zerhackte Fliegenpilze in einer Schale aufgestellt, soll Fliegen töten. Optisch möge es so ausgesehen haben, aber es tötete die Fliegen nicht wirklich. Die Hälfte aller Fliegen wachte nach einigen Stunden wieder auf. Sie waren nur betäubt = Fliegen-Narkotikum für Tierschützer.



<https://www.youtube.com/watch?v=fjj-axtC4nM>

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

Grüner Knollenblätterpilz, Grüner Mörder, Gichtschwamm, Gichtchampignon, Giftgrünling. **TÖDLICH GIFTIG (ABSOLUT TÖDLICH) ...SCHON 20 GRAMM GENÜGEN!**

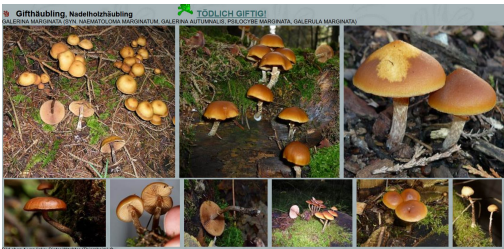
Grüner Gichtwurst, Grüner Scherlingsblatterpilz, Grünscherlingchampignon, Scherlingspilz, Grüner Wurstling, Grüner Scherlingschwamm, Grüner Knoll, Grünberger Knollenblätterpilz
AMANTIA PHALLOIDES VAR. ALBA, AMANTIA PHALLOIDES F. CITRINA, AMANTIA PHALLOIDES F. CORDATA, AMANTIA PHALLOIDES VAR. LIPAROLA, AMANTIA PHALLOIDES VAR. EUPHROIDES,
AMANTIA PHALLOIDES VAR. LAURICOLA, AMANTIA PHALLOIDES VAR. PALLA, AMANTIA PHALLOIDES VAR. VENUA, AMANTIA PHALLOIDES VAR. STRATULA)

Star von 1-3 Punkten, Name, Nummer & Foto von 1-5 Foto, Größe, wie immer, alle sind giftig! Achtung!

A collage of six photographs showing various views of yellow mushrooms with white gills and stems, growing on a forest floor covered with brown leaves. The images are arranged in a grid-like fashion, with a central square image and five surrounding rectangular images. The mushrooms have a smooth, yellowish-tan cap and a thick, pale yellow stem. The gills are white and closely spaced. The background is a dense layer of dry, brown autumn leaves.

<https://123pilzsuche.de/daten/details/GruenerKnollenblaetterpilz0904.htm>

Gifhäubling

[illegible]

<https://www.youtube.com/watch?v=uZqu1ocgoN0>

<https://123pilzsuche.de/daten/details/Gifthaeubling.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:	Gelblichbraun, gefährdlich, 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:	Zimtbraun, 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! Unterscheidungstest Raukopf zu Hautkopf: 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 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

Gefahr

UNGESUNDLICHE PILZE

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

Pilzwochenende Waldhausen

Samstag, 17.10.2026

- 10:00 Uhr – Treffpunkt beim Schauerwirt
- 10:15–ca. 13:00 Uhr – Pilzwanderung
- ca. 13:00 Uhr – Gemeinsames Essen
- ca. 14:00 Uhr – Pilzbestimmung mit Pilzberater der MYAG und Aufbau der Frischpilzausstellung
- ca. 15:00 – Vortrag: „Giftpilze und ihre Verwechslungspartner“
- anschließend Eröffnung der Frischpilzausstellung

Sonntag, 18.10.2026

- 10:00–16:00 Uhr – Frischpilzausstellung
- Führungen durch die Ausstellung, teilweise nach Voranmeldung
- 10:30 Uhr – Vortrag mit Tom Beyer und Sissi Kaiser: „Heilpilze und ihre Verarbeitung“, anschließend Buchvorstellung und Buchsignierung
- 13:30 Uhr - Vortrag von Pilzzucht Neuhauser St. Georgen am Wald

Ist wer bereit am 17.10 bzw. 18.10 zu helfen

Programm für 2027

Nautikuss – Aufbereitung von Heilpilzen

 19.00 Uhr Versoben vom 6.11.

2Dez2026

FungiMachines – Elektronik aus Pilzen

 19.00 Uhr

6Jän2027

Baumpilze

 19.00 Uhr

3Feb2027

Pilze selbst züchten

 19.00 Uhr

3März2027

Morcheln und Lorcheln

 19.00 Uhr

7Apr2027

Mykorrhiza – Warum ohne Pilze kein Wald funktioniert?

 19.00 Uhr

5Mai2027

Gefahren beim Pilzesuchen – Wespen, schwieriges Gelände, Ausrüstung ...

 19.00 Uhr

2Juni2027

Pilze im Klimawandel

 19.00 Uhr

7Juli2027

Kochen mit FungiChef Chrissy

 19.00 Uhr

4Aug2027

Sommerpilze

 19.00 Uhr

1Sep2027

Exotische Pilze

 19.00 Uhr

6Okt2027

Sporenabend

 19.00 Uhr

3Nov2027

Pilze konservieren

 19.00 Uhr

1Dez2027

Winterpilzwanderung