



Autoren Heinz Göpfert und François Brunelli

Lieber Jörg,

Vielleicht provoziere ich bei Dir ein Kopfschütteln, wenn ich ohne mit einer Wimper zu zucken behaupte, dass es für einen angehenden Pilzler in seinem zweiten Lehrjahr einen ganz bestimmten Pilz gebe, den er unbedingt kennen müsse. Nein, es ist nicht der Eierschwamm und auch nicht der Steinpilz. Auch nicht die Speisemorchel und ebenso wenig der Frauentäubling oder einer der vielen Champignons. Würde ich mich auf eine dieser Arten oder auf irgend einen anderen exquisiten Pilz festlegen, begännen die Gourmets und Köche - sie verstehen ja auf ihrem Gebiet sehr viel mehr als ich - sofort mit besten Argumenten und Gegenargumenten zu fechten. Und da die Geschmäcker selbstverständlich verschieden sind und es so auch bleiben, fände man sich doch nie in Minne. Nein, der wichtigste Pilz ist kein Speisepilz oder ein anderer sonst wie sehr häufiger Pilz sondern

der Grüne Knollenblätterpilz – *Amanita phalloides*.

Der Grund für diese Wahl ist sehr einfach: Jedes Jahr gibt es tödliche Pilzvergiftungen, und in über 90% aller Fälle lassen sie sich auf den Genuss des Grünen Knollenblätterpilzes - oder eines seiner beiden Brüder - zurückführen.

Ein angehender Pilzler mag noch so viele Kenntnisse über seine Lieblingsspilze aneignen - den Grünen Knollenblätterpilz **muss** er kennen. Und dazu noch sehr genau. So genau, dass er auch einen halben oder noch kleineren Teil eines Knollenblätterpilzes zu erkennen vermag. Auch dann, wenn dieser gar nicht mehr hübsch aussieht. Ja, der Grüne Knollenblätterpilz ist nämlich ein sehr schöner Pilz. Hier kriegst du eine Beschreibung:

Der Grüne Knollenblätterpilz ist ein verhältnismässig grosser Lamellenpilz unserer Wälder. Je nach seinem Entwicklungsstand kann er verschieden aussehen - vergleiche dazu die Abbildung. Nicht ganz junge Pilze sind kugelig (Pilzei) und stecken in einer weissen Gesamthülle (Velum universale). Wenn sie wachsen, reisst die Hülle am Scheitel, und der Pilz schlüpft hinaus.

Der Hut ist zuerst fast kugelig, dann halbkugelig, später wie ein Kissen gewölbt, darauf flach gewölbt und beim alten Fruchtkörper sogar ausgebreitet. Bis 15 cm kann sein Durchmesser betragen, aber auch viel schwächere Exemplare kommen vor. Typischerweise ist er irgendwie olivegrün oder zitronengrün, kann aber auch vorherrschend graubräunliche Töne aufweisen. Oft ist die Mitte dunkler als der Rand. Im Alter oder bei Regen blasst der Pilz häufig so stark aus, dass er fast weiss ist. Bei trockenem Wetter weist der Hut einen matten Seidenglanz auf, bei feuchtem ist er klebrig. Von seiner Mitte aus verlaufen dunkle, feine und radiale Fasern am Hutrand. Dieser ist glatt und scharf, nicht gerieft, zuweilen aber etwas eingerissen. Die Huthaut ist abziehbar. Nur selten bleiben Fetzen der zerrissenen Gesamthülle auf dem Hut haften.

Die Lamellen stehen ziemlich gedrängt, sind weich und sowohl beim jungen als auch beim ausgewachsenen Pilz weiss. Erst bei überständigen Exemplaren nehmen sie auch leicht gelbgrünliche oder gräuliche Töne an. Die Lamellen sind angeheftet bis frei, reichen also bis knapp zum Stiel heran; sie sind aber nicht mit ihm verwachsen. Sie sind bauchig und untermischt (wobei sowohl Lamellen als auch Lamelletten gegen hinten allmählich schmaler werden). Ihre Schneide ist glatt.

Der Stiel ist etwa so lang wie der Hut breit ist, zentral und leicht von ihm zu lösen (heterogen). Der Stiel ist oben verjüngt bzw. gegen die Basis verdickt (bis gut 2 cm), also keulig. Unten weist er eine halbunterirdische, nicht gerandete, runde Knolle auf, die einen Durchmesser von bis 4 cm haben kann. Diese ist von den häutigen Resten der kräftigen, aufgerissenen und jetzt grobgeklappten **Gesamthülle** wie von einem weiten Sack umgeben. - Im oberen Teil ist der Stiel weisslich und glatt, unter der Manschette leicht grünlich zickzackartig genattert, zuweilen ist er auch fein schuppig. Junge Stiele sind innen markig ausgefüllt, ältere jedoch wattig ausgestopft oder hohl. Sie sind auch biegsam. Legt man einen Fruchtkörper so hin, dass der Hut mit der Unterlage fast einen rechten Winkel bildet, krümmt sich der Stiel innerhalb einer Nacht so, dass der Hut parallel zur Unterlage zu liegen kommt. Nur in dieser Stellung können nämlich die Sporen senkrecht zum Boden herausfallen! **Die innere Hülle** ist im obersten Drittel des Stiels befestigt. Es ist ihre Aufgabe, die noch unentwickelten, jungen Lamellen zu schützen. Wird der Hut grösser, reisst die Hülle am Hutrand, und die Reste bleiben als **Manschette** am Stiel zurück. Diese Manschette ist weisslich (selten leicht grünlich), zart und feingerieft. Sie hängt schlaff herab und ist manchmal etwas gefaltet. Leicht fällt sie ganz vom Stiel weg, auch kann sie fast zur Unkenntlichkeit eintrocknen. Eher selten kommt es vor, dass diese Hüllreste nicht am Stiel sondern am Hutrand hängen bleiben und der Stiel dann eben gar keine Manschette aufweist.

Das Fleisch ist weich und ziemlich dünn. Es ist weiss, gleich unter der Huthaut aber etwas gelbgrünlich. Ausgewachsene Exemplare weisen einen unangenehmen süsslichen Geruch auf. Der Geschmack ist keineswegs scharf, sondern vielmehr mild und etwas nussartig. An dieser Stelle sei nochmals erinnert, dass Anfängern abgeraten wird Giftpilze zu probieren.

Mykroskopische Merkmale:

Die Sporen sind farblos (Sporenpulver weiss), breitoval oder fast rundlich; sie messen 8-11 x 6,5-8,5µ. Deutlich erkennt man ein kleines Warzenförmiges "Anhängsel"; es ist dies **der Apiculus**, die Ansatzstelle des Sterigmas. Im übrigen sind die Sporen völlig glatt und ohne irgendwelche Ornamentation. Sie sind leicht amyloid, lassen sich also etwas graublau anfärben in einer Jodlösung. Die 2-10µ dünnen **Tramahyphen** sind zylindrisch bis spindelig und weisen keine Schnallen auf. An der Lamellenschneide findet man breit keulenförmige Gebilde (etwa drei- bis viermal so lang wie die Sporen), die man als **Cheilocystiden** bezeichnet.

Vorkommen:

Der Grüne Knollenblätterpilz ist ein verhältnismässig häufiger Pilz unserer Eichen- und Rotbuchenwälder, kann aber auch in Nadelwäldern oder Parkanlagen vorkommen. Vom Juli an findet man ihn bis zum Spätherbst. Offenbar liebt er nährstoffreiche Böden. Sein Verbreitungsgebiet umfasst fast ganz Europa, aber auch Nordamerika und Teile von Asien. Und weil dem so ist, seien seine Namen auch in einigen anderen Sprachen erwähnt:

Französisch:	amanite phalloïde
Italienisch:	tignosa verdognola (grünlicher Wulstling)
Englisch:	death cup (Todesbecher)

Verwandte:

Der grüne Knollenblätterpilz gehört zur Gattung der Wulstlinge (*Amanita*). Seine nächsten Brüder sind:

- der Weisse- oder Frühlings-Knollenblätterpilz (*Amanita verna*)
- der Spitzhütige- oder Kegelige-Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*)

Beide sind gleich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz. Über die Giftwirkung gibt es so viel zu sagen, dass dies das alleinige Thema eines besonderen Pilzbriefes sein soll.

Wichtigsten Merkmale:

Zum Abschluss gebe ich Dir eine Zusammenstellung der wichtigsten Merkmale, die jeder Pilzkenner auswendig wissen muss:

- Hut meist irgendwie gelb- oder olivgrün aber auch graubräunlich oder fast weiss;
- Lamellen bleiben weiss und fast frei;
- Manschette gerieft;
- Stiel mit grünlichem Zickzackmuster;
- Knolle am Grund in sackartiger Allgemeinhülle.

Das wär's für heute. Dass es mir mit meinen Worten über den "wichtigsten Pilz" sehr ernst ist, magst du auch daraus ersehen, dass mein nächster Brief eine ganze Reihe von Testfragen enthalten wird. Freuen würde es mich, wenn Du Dich darauf vorbereitest.

Bis dahin sei herzlich gegrüsst von

Deinem Xander



Abbildung 1:



Abbildung 2:



Grüner Knollenblätterpilz - *Amanita phalloides*

Fotograph: Hans Mauch

© Verein für Pilzkunde Bern

