

# Pilz des Monats April 2014



Bild: fr.wikipedia

## Frühlings-Weichritterling (*Melanoleuca cognata*)

Besonders schmackhaft ist er nicht der Frühlings-Weichritterling (*Melanoleuca cognata*), aber Freude ihn zu finden bereitet er trotzdem und als Suppeneinlage oder als Mischpilz lässt er sich alleweil verwenden.

Der Pilz wächst einzeln oder in kleinen Gruppen an nährstoffreichen Stellen im Laub- und Nadelwald. Ich finde ihn im Frühjahr bis anfangs Sommer an Wegrändern und in halb verrotteten Haufen von Ästen.

Die Hutform ist meist gewölbt, höchstens leicht gebuckelt oder minimal in der Mitte eingedrückt. Der Hut besitzt oberseits eine hellbraune, an Cognac erinnernde Farbe, was man offensichtlich im wissenschaftlichen Namen berücksichtigt hat. Die dicht stehenden, untermischten Lamellen sind normalerweise ausgebuchtet, am Stiel angewachsen und leicht herablaufend. Sie besitzen eine weiße bis ockergelbe Färbung mit teils rosa Schimmer. Das Sporenpulver ist weiss bis cremefarben. Der Stiel ist feinfaserig, teils rillig und häufig an der Basis verdickt.

Früher waren die Weichritterlinge zusammen mit den Ritterlingen in einer Gattung vereint, heute werden die Weichritterlinge wegen abweichender Mikromerkmale und anderer Lebensweise getrennt betrachtet. Ein sehr gutes Merkmal hat dieser Speisepilz aber mit den Ritterlingen gemeinsam: den "Burggraben", die ausgerandete Stelle des Lamellenansatzes rund um den Stiel.

Für Gastro-Mykologen sind Weichritterling nicht allzu problematisch, da unter ihnen keine Giftpilze bekannt sind.

Jürg Zahn