

Pilz des Monats Oktober 2014



Semmel-Stoppelpilz

Bild: Wikipedia

Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum*)

Der Semmel-Stoppelpilz ist eine verbreitete Pilzart aus der kleinen Gattung der Stoppelpilze.

Der Name bezieht sich auf die gelbliche, an Semmeln erinnernde Hutfarbe und die Stoppeln (Bartstoppeln) auf der Hutunterseite.

Der Pilz wächst gerne unter Buchen und Fichten, mit denen er eine Lebensgemeinschaft eingeht (Mykorrhiza). Der Semmel-Stoppelpilz gehört zu den Speisepilzen, sein Speisewert ist jedoch umstritten, vermutlich weil alte Exemplare bitter schmecken.

Der Hut ist 5 – 10 cm breit, konvex, flach polsterförmig bis niedergedrückt, rund bis unregelmässig verformt. Seine Oberfläche ist trocken und matt, bisweilen lappig-furchig, schwach filzig.

Die Stacheln auf der Hutunterseite laufen leicht am Stiel herab oder sind an ihm ausgebuchtet angewachsen. Der Stiel ist weiss und sitzt oft seitlich. Das Fleisch ist weisslich und brüchig-mürbe.

Der Pilz riecht angenehm und schmeckt mild, bei längerem Kauen schärflich. Den Semmel-Stoppelpilz finden wir einzeln bis gesellig wachsend vom Juni bis weit in den Spätherbst. Er wächst im Berg- und Hügellgebiet häufiger als im Flachland.

Durch seinen unverwechselbaren Habitus, die „semmelgelbe“ Grundfarbe und die Stacheln auf der Hutunterseite ist der Pilz gut kenntlich. Es gibt auch Formen mit mehr orangerötlichen Farben und fast weisse Formen, ausserdem eine Unterart mit Saffhyphen, die beim Zerschneiden einen rötlichen Saft absondern.

Leider ist der Semmel-Stoppelpilz – wie viele andere Mykorrhizapilze – in seinem Bestand deutlich rückläufig. Als kalk- oder basenliebender Pilz zieht er sich bei zunehmender Oberflächenversauerung zurück.

Jürg Zahn