

Pilz des Monats November 2014

Violetter Rötleritterling (*Lepista nuda*)



Violetter Rötleritterling (*Lepista nuda*)

Bild: Verein für Pilzkunde Baden

Der Violette Rötleritterling wächst in- und ausserhalb von Wäldern, in Parks, Gärten unter Gebüsch, auf stickstoffreichen Böden an Wegrändern, zwischen Krautwuchs oder im Gras, auch auf Komposthaufen usw. vom Spätsommer bis anfangs Winter wenn die Temperaturen merklich zurückgegangen sind.

Der Hut misst 4-8 (12) cm im Durchmesser; die Farbe ist lila, violett, violettbräunlich, bisweilen auch nur bräunlich, oft etwas durchwässert, beim Trocknen stets verblassend (hygrophan). Die Huthaut ist glatt und kahl; die Lamellen lila bis violett, ausgebuchtet bis aufsteigend angeheftet; der Stiel ist blass lila, seine Oberfläche etwas flockig überfaserter.

Das lila bis violettliche Fleisch riecht parfümiert, fruchtig, angenehm würzig, der Geschmack ist süsslich mild, nussig, pilzig.

Der Violette Rötleritterling ist ein guter Speisepilz. Sein starker Geschmack wird jedoch nicht von allen geschätzt.

Der Genuss soll blutdrucksenkende Wirkung haben.

Der Violette Rötleritterling hat vier nahestehende Verwandte: der Lavendelfarbene Rötleritterling, der Schmutzige Rötleritterling, der Lilastielige Rötleritterling und der Horngraue Rötleritterling.

Sie sind nicht immer einfach zu unterscheiden, aber alle essbar.



Purpurfleckende Klumpfuss (*Cortinarius purpurascens*).

Bild: Wikipedia

Verwechslungsgefahr besteht auch mit violett gefärbten Schleierlingen. Sie unterscheiden sich jedoch durch braunes Sporenpulver und - zumindest im reifen Zustand - durch braune Lamellen.

Ausserdem haben sie im jungen Zustand einen Schleier zwischen Hut und Stiel.

Mit ein paar wenigen Ausnahmen sind Schleierlinge ungeniessbar oder giftig.

Zu ihnen gehört auch der Purpurfleckende Klumpfuss (*Cortinarius purpurascens*).

Jürg Zahn