

Pilz des Monats August 2015

Krause Glucke (*Sparassis crispa*)

Es gibt Pilze deren Aussehen so markant ist, dass man sie schon beim ersten Fund auf Grund von Bildern früher einmal durchgeblätterter Pilzbücher augenblicklich erkennt.

Die Krause Glucke, auch Fette Henne genannt, ist ein solcher Pilz. Ihr Aussehen erinnert an einen Badeschwamm.

Der Fruchtkörper ist halbkugelig, kissenförmig oder in der Form eines grossen Natur-schwammes, 100-250 (400) mm lang und 100-200 mm breit, sowie 100-150 (200) mm hoch. Er besteht aus zahlreichen welligen und dicht gedrängten aufrecht stehenden, abgeflachten Ästen, die aus einem fleischigen, wurzelnden Strunk entspringen und sich aussen in krause, blattartige, teilweise verwachsene Enden auflösen.

Die Oberfläche ist glatt, cremefarben, später ocker, im Alter mit braunen Rändern und schliesslich ganz braun.

Das Hymenium (dort wo sich die Sporen entwickeln) liegt auf der äusseren, gegen unten gerichteten Seite.

Die Konsistenz des Pilzfleisches ist elastisch, zählich, der Geruch pilzartig, angenehm, der Geschmack mild.



Krause Glucke (*Sparassis crispa*)

Bild: de.wikipedia.org



Typisch kraus gewundene Blattenden der Krausen Glucke

Bild: de.wikipedia.org

Die Krause Glucke wächst am Stammgrund oder an Stümpfen von Nadelbäumen, vor allem der Wald-Föhre. Fruchtkörper-Schübe können mehrere Jahre hintereinander an fast gleicher Stelle hervortreten.

Der Pilz kann mit seinen Wirtsbäumen auf einer Vielzahl von Bodenarten vorkommen, jedoch dürfen diese nicht zu trocken oder zu nass sein. Der Pilz dringt über Verletzungen der Wurzeln oder des unteren Stammbereichs des Baums in dessen Kernholz ein.

Dort ruft er bis in geringe Höhe eine intensive Braunfäule hervor. Der Pilz kann auch in Stümpfen mehrere Jahre lang als Folgezersetzer leben und von dort neue Wirtsgehölze befallen.

Die Fruchtkörper erscheinen von Juli bis Dezember. Was manchen Pilzsammler von der Verwertung abschreckt ist der unbeschreibliche Säuberungsaufwand den der Pilz erfordert. Durch das Wachstum direkt aus dem Wurzelbereich einer Föhre heraus, nimmt der Pilz zwischen seinen feinen Ästchen, Zweigen und Blättern jede Menge an Sand, Erde, Nadeln Steinchen, aber auch an Insekten und sonstigen Kleinstlebewesen auf.

Da dieser Pilz - als einer der wenigen - auch eine intensive Badekur nicht übel nimmt, kann man ihn schön zerteilen und durch eine mehrfache Wäsche von den Schmutzteilchen befreien.

Die „einen“ rösten diesen Pilz mit Speck und Ei in der Pfanne und die „anderen“ benutzen ihn als Nudelsuppe statt den Nudeln. Der Strunk sollte jedoch nicht für Speisezwecke verwendet. Dieser kann zu Unverträglichkeitsreaktionen wie Übelkeit und Erbrechen führen!

Der Pilz ist allgemein häufig und durch seine Grösse kaum zu übersehen. Der Hut ist 5-15 cm breit, heller oder dunkler fleischbräunlich, auch gelblich-fleischfarben, mit meist unregelmässig flächigen, schmutzig weissen bis fleischfarbenen Velumresten.

Jung sind die Lamellen weiss, alt fast fleischfarben. Der Stiel ist kahl bis fein genattert, die Basis bildet eine Knolle ohne Hautreste, glatt oder mit einem feinen Warzengürtel.

Die Manschette ist anliegend, oberseits gerieft. Das Fleisch ist unter der Huthaut, in den Madengängen und an Verletzungsstellen rötlich braun (wichtiges Merkmal!).

Der Geruch ist schwach, der Geschmack erst süsslich nussartig, später leicht kratzend. Die Sporen sind amyloid.



Breitblättrige Glucke (*Sparassis brevipes*)

Bild: 123pilze.de



Typische Blattenden der Breitblättrigen Glucke

Bild: Fred Menzi, mykonet.ch

Die Krause Glucke kann mit der Breitblättrigen Glucke verwechselt werden.

Diese wird genauso gross. Sie entwickelt sich aus einem tief im Boden liegenden fleischigen Strunk. Sie bildet blattartige, gebänderte bis gezonte Äste, die sich nach aussen hin fächerförmig verzweigen.

Die Breitblättrigen Glucke ist essbar, jedoch weit weniger schmackhaft als die Krause Glucke und zudem als Seltenheit zu schonen.

Die Breitblättrige Glucke wächst am Fusse von Eiche, Buche und an Fichten.

Jürg Zahn