



*Pilze*



## Pilze in der Muskauer Heide

VON CARINA WAGNER & UWE BARTHOLOMÄUS

Die Muskauer Heide ist für ihren Pilzreichtum weithin bekannt; über 500 Pilzarten kommen hier vor. Im Folgenden sollen, ohne damit die ausführlichen Beschreibungen von Pilzbüchern ersetzen zu können, einige markante Arten vorgestellt werden, ebenso besondere Giftpilze. Denn die giftigen, auch die lebensbedrohlich giftigen, und essbare Pilze, mit denen man sie verwechseln kann, treten nicht selten dicht nebeneinander auf. Ist man sich unsicher, hilft Bestimmungsliteratur oder besser noch ein örtlicher Pilzberater. Dieser kennt die in Pilzbüchern nicht immer erfassten aktuellen Tendenzen der Verbreitung mancher Arten und lokale Besonderheiten am besten.

Entgegen der häufigen Meinung sind Pilze keine „niederer“ Pflanzen, sondern bilden neben den Pflanzen und Tieren eine eigenständige Gruppe, ein eigenes Reich. Was wir von ihnen sehen, ist ihr oberirdischer Teil, der Fruchtkörper. Doch nicht immer haben Pilze Stiel und Hut. Sie überraschen uns mit ausgefallenen Formen und Farben, und so lohnt sich ein genauer Blick auch dann, wenn es sich nicht um einen essbaren Pilz handelt.

Viele Pilzarten leben als Mykorrhizapilze, das heißt, sie gehen mit Pflanzen, meist Bäumen, Symbiosen ein, indem sie sich mit deren Feinwurzeln verbinden. Die Pilze versorgen die Pflanze dabei mit zusätzlichen Nährsalzen und Wasser und erhalten von der Pflanze Photosyntheseprodukte, die sie – im Gegensatz zu den Pflanzen – selbst nicht herstellen können. Andere Pilze (*Saprobionta*) wiederum bauen totes Holz und anderes Pflanzenmaterial ab oder leben parasitisch, also zum Schaden der Wirtsorganismen. Aufgrund dieser ökologisch wichtigen Wechselbeziehungen zwischen Pilzen und Pflanzen finden wir in verschiedenen Wäldern auch unterschiedliche Pilzarten.

Die allgemein bekannteste Familie sind die Röhrlinge, benannt nach den Röhren auf der Unterseite des Hutes. Ein weit verbreiteter typischer Vertreter und Charakterart der Heidewälder ist der Steinpilz. Hinter diesem Namen verbergen sich mehrere, schwer zu unterscheidende Arten, die alle in der Muskauer Heide vorkommen.

Weit verbreitet ist der Gemeine oder Fichten-Steinpilz (*Boletus edulis*), der etwa von Juli bis November an Fichten und in Kiefernwäldern zu finden ist. An feuchteren Standorten im Zusammenhang mit Laubbäumen wächst bereits ab Ende Mai der Eichen-Steinpilz (*Boletus aestivalis*), dessen Foto auf der Folgeseite zu finden ist. Viel seltener ist der Kiefern-Steinpilz (*Boletus pinophilus*), und sehr vereinzelt erscheint der Anhängsel-Röhrling (*Boletus appendiculatus*), auf den ersten Blick ein Steinpilz mit gelb bleibenden Röhren und gelbem Myzel. Alle Steinpilz-Arten sind essbar. Daher sind die bei vielen Pilzsuchern vorkommenden ungenauen Bestimmungen in diesem Fall unbedenklich. Allerdings ist es schade, dass wegen dieser Unkenntnis manche Arten unerkannt bleiben. Steinpilze sind, wie die verschiedenen Namen vermuten lassen, Mykorrhizapilze, wobei die einzelnen Arten unterschiedliche Ansprüche an ihre Symbiosepartner stellen.


Verwechseln kann man den Steinpilz mit dem sehr bitteren Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*). Dieser zeichnet sich durch leicht rosa gefärbte, polsterförmige Röhren und einen bitteren Geschmack aus. Es reicht schon ein Lecken an einer Schnittstelle, um den Gallenröhrling zu entlarven. Er ist wahrscheinlich leicht giftig, und ein einziger Pilz kann ein ganzes Pilzgericht verderben. Ähnlich dem Steinpilz ist auch der Flockenstiellige Hexenröhrling (*Boletus erythropus*), der von Mai bis Oktober wächst. Auch dieser Röhrenpilz ist kompakt und fest und hat einen kugelig gewölbten, im Alter ausladenden Hut, der bis zu 30 Zentimeter breit wird. Man kann ihn durchaus an den gleichen Standorten finden wie den Eichensteinpilz, da er besonders Symbiosen mit Eichen, aber auch mit anderen Laubbäumen eingeht. Sehr leicht vom Steinpilz unterscheiden lässt er sich aber durch seine auffallende Färbung: Der Hut ist oberseits recht unauffällig samtig braun, im Alter

oft heller und glatt. An der Unterseite jedoch zeigen sich die Poren in knalligem Rotorange oder Rot. Der anfangs bauchige gelbe Stiel ist, daher der Name, dicht mit roten Flocken besetzt. Das gelbe Fleisch des Pilzes läuft bei Verletzung sofort tief schwarzblau an. Diese Farben schrecken manchen Pilzsucher ab, obwohl die Art essbar ist, roh allerdings giftig, wie auch andere essbare Pilze. Pilze sollte man deshalb nie roh essen.

Leicht verwechseln kann man den Flockenstieligen mit dem Netzstieligen Hexenröhrling (*Boletus luridus*), der am Stiel nicht die charakteristischen Flocken oder Schüppchen, sondern eine netzartige Zeichnung aufweist. Dieser Pilz ist ebenfalls essbar.



Der Eichen-, oder Sommersteinpilz erscheint zeitig im Jahr (oben). Die Ziegenlippe tritt in verschiedenen Formen und Varietäten auf, hier eine Form unserer Heiden (unten).

Die giftigen Arten Satansröhrling (*Boletus satanas*) und Schönfußröhrling (*Boletus calopus*) haben ein ähnliches Erscheinungsbild und ähnliche Lebensraumsprüche. Der bittere Schönfuß-Röhrling und der Wurzelnde Bitterröhrling (*Boletus radicans*) werden zunehmend auf etwas feuchteren, nährstoffreicheren Böden besonders auch auf parkähnlichen Flächen und an Buchen gefunden. Vom Satans-Röhrling nahm man an, dass er in Sachsen nicht vorkommt. Es ist aber relativ wahrscheinlich, dass er in den 1960er Jahren am Südrand der Muskauer Heide entdeckt worden ist. Weil das aber nicht in das gängige Verbreitungsschema der Art (wärme- kalkliebend) passte, wurden diese Informationen ignoriert. Inzwischen hat es jedoch Chemnitz einen offiziellen Erstfund für Sachsen gegeben.

Ein sehr verbreiteter essbarer Pilz ist der Maronen-Röhrling (*Xerocomus badius*), der in Symbiose mit Kiefern und Fichten, weniger mit Laubbäumen, auch in der sandigen Kiefernheide wächst. Man kann ihn also in der Muskauer Heide, im gesamten Oberlausitzer Tiefland und auch im Zittauer Gebirge antreffen. Zur gleichen Gattung zählen Rotfuß-Röhrling (*Xerocomus chrysenteron*), zu finden an nährstoffreicheren Standorten unter Eichen, Linden und Buchen, außerdem die Ziegenlippe (*Xerocomus subtomentosus*), die auf nicht sehr trockenen Böden bei Fichten, Kiefern, Laubbäumen, auch besonders an Schnittstellen verschiedener Biotope und an Rändern wächst, sowie der seltene Blutrote Röhrling (*Xerocomus rubellus*), der in parkähnlichen Landschaften und unter Eichen an wärmebegünstigten Stellen vorkommt. Gerade die Rotfuß-Röhrlinge werden inzwischen als eine Gruppierung von Pilzen gesehen, bei der verschiedene Artenmerkmale ineinander übergehen. Von den Übergängen dieser Gruppierung sind unter anderen der Stattliche Rotfuß-Röhrling (*Xerocomus pruinus*) und der Düstere Rotfuß-Röhrling (*Xerocomus porosporus*) betroffen. Alle Arten der genannten Gattung *Xerocomus* sind essbar.

Das gesamte Tiefland der Oberlausitz ist ein Paradies der Gattung *Leccinum*, in der die landläufig als Birkenpilze und Rotkappen bezeichneten Arten zusammengefasst sind. Alle diese großen, stattlichen und auffallenden Pilze haben geschuppte Stiele, wobei die Farbe der Schuppen ein wichtiges Bestimmungsmerkmal darstellt. Die Artenspezifität innerhalb dieser Pilzgattung wird maßgeblich von ihren Mykorrhizapartnern bestimmt. So findet man die Espen-Rotkappe (*Leccinum aurantiacum*) am häufigsten in Gemeinschaft mit Espe (Zitterpappel) und Birke. Sie hat weiße bis hellgraue Stielschuppen und ist relativ weich. Die Birken-Rotkappe, auch Heide-Rotkappe (*Leccinum versipelle*) genannt (Foto auf der Folgeseite), ist wesentlich fester und hat schwärzliche Schuppen, also die bekannte schwarz-weiße Musterung am Stiel. Mit rotbrauner Stielschuppung erscheinen zwei sehr schwer zu unterscheidende Arten: Eichen-Rotkappe (*Leccinum quercinum*) und Nadelholz-Rotkappe (*Leccinum vulpinum*) mit entsprechender Bindung an diese Baumarten (Foto Folgeseite). Entgegen der gängigen Meinung kann man in Kiefernbeständen der Heide stellenweise tatsächlich Rotkappen finden. Falls unter Pappeln ein sehr fester „Birkenpilz“ (braune, hellbraune Hutfarbe) mit Rotkappen-Gestalt steht, kann es sich um den Pappel-Raufuß (*Leccinum duriusculum*) handeln. Seit drei Jahrzehnten wird eingeschätzt, dass der Bestand der Rotkappen in Deutschland zurückgeht. Insgesamt bestätigt sich diese Tendenz in der Oberlausitz aber nicht, jedoch sind Bestandsschwankungen über die Jahre bei allen Arten normal. Allgemein bekannt und weit verbreitet ist der (Gemeine) Birkenpilz (*Leccinum scabrum*), der eine weichliche und bei Regen wässrige Konsistenz aufweist. Offensichtlich spielt diese Art eine Rolle, wenn Pionierbaumarten (Birke, Pappel) neue Flächen besiedeln, so findet man ihn auch auf Kippenflächen der Folgelandschaft von Braunkohlentagebauen. Als weitere Birkenpilze seien Schwammiger Raufuß (*Leccinum molle*), Grobschuppiger Raufuß (*Leccinum nucatum*), Verschiedenfarbiger Birkenpilz (*Leccinum variicolor*) und Moor-Birkenpilz (*Leccinum holopus*) genannt, die allesamt selten sind. Diese Arten stehen auf frischen bis sehr nassen Standorten, wie sie in Senken mit

tonigem Untergrund in der Muskauer Heide vorkommen. Die genannten Pilzarten von *Leccinum* sind essbar, Rotkappen aber roh giftig. Sie müssen erhitzt werden.

Der Butterpilz (*Suillus luteus*) ist ein Mykorrhizapartner der Kiefer und kommt in der Heide besonders häufig an lichten Stellen wie Wegrändern, Offenflächen der Kiefernwälder und in Kiefernbeständen der Bergbaufolgelandschaft vor. Man kann ihn an seinem besonders bei feuchtem Wetter schleimig-schmierigen braunen Hut und blassgelben, später grüngelben Röhren sehr gut erkennen. Der Butterpilz wächst ab Juni bis Oktober mit deutlichem Schwerpunkt im September. Kurios ist, dass er bei günstigen Witterungsverhältnissen im vorausgegangenen Herbst und Winter als „Nachläufer“ im April erscheint, was Funde in der Muskauer Heide bestätigen.

Der Sandröhrling (*Suillus variegatus*) ist ebenfalls verbreitet in der Muskauer Heide zu finden. Ihn erkennt man an den sandfarbenen filzigen Schüppchen auf der Huthaut und den sehr kurzen, olivgrünen Poren. Ähnlich sieht der Kuhröhrling (*Suillus bovinus*) aus, der leicht rötlichgelbes Fleisch ohne Blauverfärbung beim Anschnitt hat und fast nur im September und Oktober auf freien, sandig-tonigen Stellen wächst. Alle Arten sind typische Kiefernbegleiter und essbar, zeitweise treten sie massenhaft auf. In der gleichen Häufigkeit wie in der Muskauer Heide sind sie in anderen Regionen Deutschlands – abgesehen von trockenen Heidegebieten – kaum zu finden.

Die wichtige Gattung *Amanita* der Blätterpilze ist, mit mindestens 15 Arten, in der Muskauer Heide weit verbreitet. Bezieht man die Nahtstellen zu den umgebenden Naturräumen ein, so kann man davon ausgehen, dass alle wichtigen und gefährlichen Giftpilze der Gattung in der Oberlausitz zu finden sind.



Foto links: Birkenrotkappe, typisch sind die Schuppen oder Flecken, die dem Stiel eine raue Oberfläche geben. Rechts: Der Fliegenpilz, ein Schmuck unserer Wälder von Juli bis November.

Ein bekannter essbarer Pilz dieser Gattung ist der Perlpilz (*Amanita rubescens*). Er wächst weit verbreitet in vielen Waldgesellschaften (Kiefern, Fichten, Eichen, Buchen usw.) und an deren Rändern. Zum Essen soll man den Pilz nur verwenden, wenn man ihn genau kennt. Sein weißes Fleisch nimmt an Druckstellen, Madengängen und unter der Huthaut leicht rötlichbraune Farbe an. Bleibt die Fleischfarbe auch bei Druck unveränderlich weiß oder grau, sollte das stutzig machen. Die Stielknolle des Perlpilzes hat keinen Rand und keine Hauttasche. Die Manschette ist wie beim Grauen Wulstling (*Amanita excelsa*) gerieft, im Gegensatz zur glatten Manschette des Pantherpilzes. Da die Manschette jedoch kein so deutliches Unterscheidungsmerkmal ist wie die Farbe, muss man hier besonders vorsichtig sein, denn der Pantherpilz (*Amanita pantherina*) ist sehr giftig. Er verursacht einen großen Anteil der Pilzvergiftungen in Deutschland. In manchen Jahren tritt er gehäuft auf, und zwar oft dann, wenn wenige Perlpilze wachsen, sodass es kaum möglich ist, den Perlpilz und seine giftigen „Doppelgänger“ in der Natur zu vergleichen. Der Pantherpilz wächst in günstigen Jahren auch in Kiefernforsten, Hauptverbreitungsgebiet sind die Laubwälder.

Der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) ist der giftigste einheimische Pilz. Den gleichen Rang und eine ähnliche Giftstruktur haben die verwandten Arten: der Weiße (Frühlings-) Knollenblätterpilz (*Amanita verna*) und der Spitzkegelige Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*). Mit *Amanita verna*, der nach Literaturangaben eher südlich der Alpen heimisch ist, haben sich 2005 bei Bautzen drei Personen lebensgefährlich vergiftet. Alle drei Arten sowie weitere weiße Varianten vom Grünen und vom Gelben Knollenblätterpilz kommen an den Rändern der Muskauer Heide an Teichen, Gräben und in feuchten Laubwäldern vor. Den Grünen Knollenblätterpilz erkennt man an seiner grünlichen bis




Der Perlpilz (Foto links), ein essbarer Knollenblätterpilz. Foto rechts: Zum Verwechseln ähnlich, der sehr giftige Pantherpilz.

fast weißen Hutfärbung, den weißen Blättern, am grünlich genatterten Stiel, am Ring und vor allem am knolligen Stielende mit Hauttasche. Diese das Stielende umgebende scheidenartige Hülle bleibt beim Herausnehmen des Pilzes oft in der Erde, sodass ein entscheidendes Bestimmungsmerkmal nicht wahrgenommen wird (Fotos unten).

Der Pilz, den viele Wanderer für den Grünen Knollenblätterpilz halten, erweist sich allerdings oft als der ebenfalls giftige Gelbe Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*). Er wächst besonders in Kiefern-Wäldern auf sandigen Böden. Typisch für einige Bereiche der Muskauer Heide ist, dass Kiefernbewuchs und feuchtere Standorte mit Laubbäumen aneinandergrenzen. Dort gibt es „Amanita-Paradiese“ mit bis zu 10 Arten nebeneinander.

Weitere wichtige Pilzgattungen der Muskauer Heide sind Milchlinge und Täublinge, die ein besonderes Merkmal eint: Ihr Fleisch und ihre Lamellen sind spröde, brüchig und nicht faserig wie bei anderen Pilzen. Alle Arten der Milchlinge und Reizker (Gattung *Lactarius*) sondern bei Verletzung eine milchige Flüssigkeit ab. Unter ihnen ist der Edelreizker (*Lactarius deliciosus*) besonders leicht zu erkennen: Bei Verletzung tritt eine leuchtend orangerote (niemals weiße!) wässrige Flüssigkeit aus. Dieses unverwechselbare Merkmal haben auch andere und ebenfalls essbare Reizkerarten, wie Lachs-Reizker (*Lactarius salmonicolor*), Fichten-Reizker (*Lactarius deterrimus*) und Spangrünverfärbender Reizker (*Lactarius semisanguifluus*). Milchlinge mit weißer Milch sind keine Speisepilze. An Birken wachsen der mit den zuvor genannten Arten verwechselbare Birken-Reizker (*Lactarius torminosus*) und der Flaumige Milchling (*Lactarius pubescens*), die jedoch beide weißen und niemals orangenfarbigen Milchsaft haben.

Von Täublingen (Gattung la) kommen in der Heide 50 und mehr Arten vor. Sie gehen Mykorrhiza mit verschiedenen Bäumen ein. Erwähnt seien Birken-Täubling (*Rus-*



Der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz (links) und der ebenfalls giftige Gelbe Knollenblätterpilz (rechts).



*sula aeruginea*), Buckel-Täubling (*Russula amara*), Zitronenblättriger Täubling (*Russula sardonia*), der häufig an Kiefern zu finden ist, Fleischroter Speisetäubling (*Russula vesca*), Spei-Täubling (*Russula emetica*), Buchen-Speitäubling (*Russula mairei*), Stink-Täubling (*Russula foetens*), der an Buche und Eiche wächst, sowie Jodoform-Täubling (*Russula turci*). Unter ihnen gibt es einige sehr gute Speisepilze, die zu beschreiben den Umfang dieser kleinen Auswahl sprengen würde.

Nun sollen noch einige Pilze genannt werden, die typisch für die Muskauer Heide sind und im übrigen Deutschland selten vorkommen oder in ihrem Bestand zurückgehen.

Der Pfifferling (*Cantharellus cibarius*) ist ebenfalls ein Mykorrhizapilz. Seine Symbiosepartner in der Heide sind vor allem Kiefern, aber auch Eichen. Er bevorzugt trockene, nährstoffarme Böden und wächst oft sehr gesellig an lichten, halboffenen, von Gräsern, Stauden oder Moosen bewachsenen Stellen. In Deutschland ist der Pfifferling in vielen Regionen verschwunden, in der Heide kann man ihn jedoch stellenweise massenhaft finden. Der Pfifferling gehört zu den sogenannten Leistenpilzen oder Leistlingen. Er ist gekennzeichnet durch an der Hutunterseite und am Stiel herablaufende, sich verzweigende Leisten. Der Pfifferling ist ein hervorragender Speise- und Marktpilz.

Eine Pilzart, der Grünling (*Tricholoma equestre*), führte in den letzten Jahren auch unter Fachleuten zu Diskussionen. Dieser deutschlandweit sehr seltene Pilz ist auf sandigen Standorten der Heiden zwischen Niesky und Bad Muskau örtlich recht häufig anzutreffen. Noch vor wenigen Jahren gehörte er zu den beliebtesten Speisepilzen, sogar zu den Marktpilzen. Im Jahre 2001 jedoch zeigte eine französische Studie, dass er in Einzelfällen zu schweren Vergiftungserscheinungen geführt und sogar tödlich gewirkt hat. Obwohl er in älterer Bestimmungsliteratur noch als essbar bezeichnet wird, sollte man auf seinen Genuss verzichten. Die Summe leichter, kaum wahrgenommener Vergiftungen lässt offensichtlich irgendwann einen Schwellenwert überschreiten und schafft nach Jahren intensiven Genusses erhebliche gesundheitliche Probleme. Verwechseln kann man den Grünling besonders mit dem ebenfalls giftigen Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulfureum*), der jedoch stark nach Leuchtgas riecht, im Gegensatz zum Grünling nur in Laubwäldern



Der Edel- oder Kiefernreizker, einer der wertvollsten Speisepilze.

vorkommt und auch schlanker, höher und nicht flach gedrückt ist. In gleichen Biotopen wie der Grünling wächst der in Deutschland genauso seltene Habichtspilz (*Sarcodon imbricatus*). Unter dem Hut hat er weder Röhren, noch Blätter oder Leisten, sondern Stoppeln.

Ein besonderer Pilz der lichten Kiefernwälder mit ihren trockenen, nährstoffarmen Böden ist die Krause Glucke (*Sparassis crispa*). Sie lebt parasitisch und baut organisches Material im lebenden Baum ab, indem sie über die Baumwurzeln in das Kernholz der Kiefer vordringt und eine Weißfäule hervorruft. Selbst von einem Baumstumpf kann die Krause Glucke mehrere Jahre leben. Findet man einen solchen Pilz, sollte man sich also die Stelle gut merken, da hier weitere Fruchtkörper wachsen werden. Der Fruchtkörper besteht nicht wie bei den bisher vorgestellten Arten aus Stiel und Hut; mit seiner kraus



Foto oben: Echter Pfifferling, der bekannteste und beliebteste Speisepilz. Er gehört zur Gruppe der Leistenpilze. Unten: Grünling - historisch ein Speisepilz, neuerdings sind tödliche Vergiftungen nachgewiesen.

gelappten Struktur, aufgegliedert in zahlreich verzweigte Arme, ähnelt er vielmehr einem Blumenkohlkopf; er kann über 30 Zentimeter breit werden. Das knorpelartige Fleisch riecht sehr würzig. Das weiße knorpelartige Fleisch riecht sehr würzig und ergibt hervorragende Pilzgerichte.

Doch nicht nur am Boden wachsen Pilze, auch einige besonders häufige oder auffällige Baumschwämme sollen vorgestellt werden. An hohen Laubbäumen (Eiche, Buche, Birke) fallen die mehrjährigen Fruchtkörper des Echten Zunderschwammes (*Fomes fomentarius*) auf. Der Holzzer-setzer wirkt anfangs als Parasit am lebenden Baum und später als Saprobiont. Der Name „Zunder“ täuscht nicht. Zwischen der Kruste und der Röhrenschicht liegt die Zunderschicht. Diese Schicht wurde in Scheiben geschnitten, gekocht, getrocknet, weich geklopft und später noch mit Salpetersäure behandelt. So entstand ein Zündmittel. Andere Schwämme wachsen wie Konsolen übereinander an Baumstämmen zu beachtlichen Riesenexemplaren, so der gelborange Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus*). Er ist Braunfäule-Erreger und Parasit an der lebenden Eiche. Die Fruchtkörper wachsen im Kronenbereich und an der Stammbasis, manchmal auch auf Eichenstubben als Saprobionten. Die hiesigen Beobachtungen besagen, dass der Pilz in zwei Wellen, nämlich Ende Mai und Anfang September, Fruchtkörper bildet. Ein weit verbreiteter, weniger auffallender Baumpilz ist der Birkenporling (*Piptoporus betulinus*). In der Oberlausitz wächst er nur an Birken wie eine Zunge aus dem Stamm heraus. Der Pilz dringt als Parasit in das lebende Kernholz ein. Dann wächst er als Saprobiont am gefallenem Stamm, jedoch nicht am Stubben.

Eine Besonderheit der kargen offenen Pionierstandorte, insbesondere auch in der Bergbaufolgelandschaft, ist der unscheinbare Erbsenstreuling (*Pisolithus arhizos*), ebenfalls



Foto links: Zunderschwamm am toten Stamm einer Buche. Der Schwefelporling (rechtes Foto) ist jung essbar. Der Fruchtkörper wird an lebenden Bäumen im Alter bis 1 m groß.

Absatz  
hierher ver-  
schoben, bitte  
Überleitung  
auf Baum-  
pilze prüfen,  
da nun da-  
nach wieder  
Bodenpilze  
kommen



Junger Erbsenstreuling und Erbsenstreuling aufgeschnitten mit typischer Zeichnung.

ein Symbiosepartner der Waldkiefer, aber auch der Hängebirke. Insgesamt ist dieser Pilz knollenförmig, meist nur leicht gestielt und bis zu 15 Zentimeter hoch. Seine Farbe variiert von ockergelb über gelbbraun bis zu grünlichdunkelbraun im Alter. Die Hülle des Erbsenstreulings ist zunächst glatt und lederartig; bei älteren reifen Pilzen zerreißt sie. Das eindeutigste Identifizierungsmerkmal zeigt sich im Längsschnitt des Pilzes: Die Fruchtmasse ist von einem Mosaik aus zahlreichen kleinen, bräunlichen Kammern durchzogen, in denen sich erbsenförmige Sporenbhälter befinden. Im Alter zerfallen deren spröde Wände, und der Pilz ist ausgefüllt von einer braunen Sporenmasse und steht dann wie ein „rostiger Bolzen“ auf dem oft karg bewachsenen Boden. Kenner verwenden junge Erbsenstreulinge in geringen Mengen als aromatischen Gewürzpilz, auch zum Färben von Wolle kann dieser Pilz eingesetzt werden.

Stellvertretend für die besonders im Herbst auftretenden Lorcheln soll hier die für sandige Böden typische Grubenlorchel (*Helvella lacunosa*) beschrieben werden. Man findet sie an lichten Stellen in Laub- und Nadelwäldern. Dieser kurios wirkende, essbare Pilz bildet dunkelgraue bis schwarze gewundene Lappen, deren Ränder oft am hohlen, tief gefurchten graubraunen Stiel angewachsen sind. Die Unterseite ist heller und glatt, der ganze Pilz dünnfleischig und knorpelig.

Einige Lorcheln findet man auch schon recht früh im Jahr, zum Beispiel die Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta*) ab Mitte April bis höchstens Mitte Mai. Sie kommt besonders an offenen Stellen in lichten Kiefernwäldern vor und verursacht Vergiftungen. Sie hat einen Fruchtkörper aus dunkelbraunen hirntartigen Windungen auf gefurchtem Stiel. Früher war sie ein (Gewürz-) Pilz in sorbischen Rezepten, bevor um 1950 die oft deutliche Giftwirkung, die durch Kochen und Trocknen nicht vollständig verschwindet, erkannt worden ist.