

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 60 (1982)
Heft: 3

Artikel: Leidfaden der Mykologik : eine X-teilige Serie für progressive Anfänger :
5. Folge: Doppelgänger (1. Teil)
Autor: Baumgartner, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937213>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Leitfaden der Mykologik

Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

5. Folge: Doppelgänger (1. Teil)

In den meisten volkstümlichen Pilzbüchern wird bei den gängigsten Pilzarten auf Verwechslungsmöglichkeiten und -gefahren hingewiesen. Dabei handelt es sich aber vorwiegend nicht um Doppelgänger im engeren Sinn, sondern um Arten, die mit einer gewissen Erfahrung und der nötigen (selbst-) kritischen Stellung relativ leicht unterscheidbar sind. Es soll hier daher nur kurz darauf eingegangen werden, obschon gewisse von den verschiedenen Autoren als möglich betrachtete Verwechslungen (z.B. Grüne Knollenblätterpilze mit Grünen Täublingen!) genügend Diskussionsstoff liefern würden. Diese manchmal etwas weit hergeholt erscheinenden Gegenüberstellungen sind aber doch wohl weitgehend berechtigt, da die Phantasie der Gelegenheitspilzler für Fehlbestimmungen kaum Grenzen kennt.

Hierzu ein Beispiel, das ich zufällig an einer Pilzkontrolle miterlebte. Da brachte jemand einige Exemplare des Nördlichen Schwammporlings und behauptete – nachdem der Kontrolleur diese Pilze (ohne den Namen zu nennen) für ungeniessbar erklärte –, in seinem Pilzbuch werde diese Art als essbar bezeichnet. Des Rätsels Lösung: der Sammler glaubte, bei seinem Fund handle es sich um Schwefelporlinge; anscheinend gehört das von ihm benutzte Pilzbuch nicht zu denen, die «an Hand von naturgetreuen, farbigen Abbildungen und ausführlichen Beschreibungen ein sicheres Erkennen der wichtigsten Speise- und Giftpilze» ermöglichen.

Es ist ohnehin kaum möglich, die Mannigfaltigkeit einer Pilzart auf einigermassen beschränktem Raum darzustellen. Man muss also gewisse Vereinfachungen vornehmen, die aber mehrheitlich als sinnvoll erscheinen, auch wenn dadurch gelegentlich ein an und für sich guter Pilz ausgeschlossen wird. So wird zum Beispiel immer betont, dass der Perlporling irgendwo in der Stielknolle und besonders unter der Huthaut eine rötliche Tönung aufweisen müsse. Ab und zu kann man aber auf ein Exemplar stossen, das dieses typische Merkmal nicht zeigt; ich persönlich lasse dann die Finger davon, auch wenn ich eigentlich überzeugt bin, dass es trotzdem ein Perlporling ist. Etwas anders erscheint mir die Sachlage bei den Champignons, die man ja (angeblich) mit Weissen Knollenblätterpilzen verwechseln kann. Das meist zitierte Unterscheidungsmerkmal – rosa gefärbte Lamellen – trifft bei diversen Arten eigentlich nicht zu, da ihre (jung) grauen Lamellen ohne Rosaphase eine zunehmend braune Färbung annehmen. Wer die übrigen Kennzeichen (die zum Teil etwas «Fingerspitzengefühl» bedingen) nicht sicher beherrscht, geht in diesen Fällen am besten zu einem Pilzkontrolleur, der sich ohnehin freut, wenn er ab und zu von einem seriösen Pilzler gesunde, sauber geputzte und wohl assortierte Pilze vorgezeigt bekommt.

Es soll hier nun vor allem auf weniger bekannte Doppelgänger hingewiesen werden, die sich im allgemeinen so ähnlich sehen, dass sie äusserlich nur schwer (wenn überhaupt) unterschieden werden können. In den volkstümlichen Büchern sind sie kaum erwähnt, und in den mehr wissenschaftlich orientierten Werken wird selten besonders darauf aufmerksam gemacht. Wer sich dafür interessiert, muss sie also selber suchen; um Doppelgänger kann es sich handeln:

- wenn für zwei Arten das gleiche Synonym angegeben wird (bzw. existiert);
- wenn ein Artnname bei einer andern Art als Synonym erscheint;
- wenn ein anderer Autor gewissen Arten nur den Rang einer Unterart, Varietät oder Form zuerkennt.

Um diese Informationen zu finden, braucht man häufig zwei oder mehr Bücher; dies im wesentlichen deshalb, weil offensichtlich die Existenz gewisser Doppelgänger nicht von allen Autoren gleichermassen (an)erkannt wird, und zwar – mindestens teilweise – auch in der neueren Zeit.

Nachfolgend sollen nur einige dieser Doppelgänger beschrieben werden. Dabei möchte ich aber auf gewisse Gattungen nicht eingehen, in denen es zwar von schwer unterscheidbaren Arten nur so wimmelt (z. B. *Cortinarius*, *Inocybe*, *Hebeloma*), die aber für den «Normalverbraucher» doch von geringerem Interesse sind. Im übrigen geht es hier nur um Doppelgänger, bei denen jeweils beide Arten entweder essbar oder ungeniessbar sind, so dass eine Verwechslung unproblematisch wäre. Der Ordnung halber muss ich noch erwähnen, dass die Angaben zum Teil «ohne Gewähr» erfolgen, da meine eigenen Erfahrungen in diesem Gebiet lückenhaft sind und ich mich deshalb oft auf die Wiedergabe von Hinweisen aus der (leider manchmal widersprüchlichen) Literatur beschränken muss; Ergänzungen oder Berichtigungen von erfahrenen Praktikern wären deshalb höchst willkommen.

Bereits in der 2. Folge dieser Serie (siehe Heft 12/1980) wurde auf gewisse Fehlinterpretationen bezüglich des Echten Reizkers hingewiesen. Eigentlich handelt es sich dabei um eine ganze Verwandtschaftsgruppe, die von früher 2–3 Arten auf heute 5–6 Arten «angewachsen» ist; diese sind alle relativ ähnlich, wobei sich aber je zwei Paare besonders gleichen. Am leichtesten ist wohl *Lactarius sanguifluus* (Poulet ex Fr.) Fr. – der Blutreizker – zu erkennen, weil er eine von Anfang an dunkelrote (blut- bis weinrote) Milch aufweist. Bei den andern Arten dieser Gruppe ist die frische Milch orange(rot); die beiden Doppelgängerpaare lassen sich kurz wie folgt charakterisieren:

- Die Fruchtkörper von *L. semisanguifluus* Heim & Lecl. und *L. deterrimus* Gröger weisen immer (zumindest auf Druck) eine teilweise bis fast vollständige, mehr oder weniger intensive graugrüne Färbung auf, und die Milch beider Arten verfärbt sich an der Luft weinrot. Zur Unterscheidung: *semisanguifluus* wächst unter Kiefern, und die Farbänderung der Milch erfolgt innert weniger Minuten; *deterrimus* zeigt diese Verfärbung deutlich langsamer (nach ca. 15–30 Minuten), und sein Standortbaum ist die Fichte.
- Bei *L. deliciosus* Fr. und *L. salmonicolor* Heim & Lecl. treten Grüntöne nicht oder nur in geringfügigem Masse auf, und die Milch verfärbt sich meist nur sehr langsam (die Angabe im Moser «karottenrot bleibend oder ausblassend» ist nur bedingt richtig). Sie unterscheiden sich einerseits durch den Standort: *salmonicolor* findet man unter Tannen (*Abies*) und *deliciosus* unter Kiefern; der letztere – der eigentliche Echte Reizker – ist anderseits normalerweise der kräftigere Pilz mit festerem Fleisch und hat zudem eine mehr oder weniger bereifte Hutoberfläche.

Jeder Pilzler kennt wohl den Mönchskopf – *Clitocybe geotropa* (Bull. ex Fr.) Quél. – mit seiner besonders charakteristischen Jugendform und dem feinen, typischen Geruch. Die praktisch gleiche Farbe und denselben Geruch hat auch *Clitocybe maxima* (Fl. Wett. ex Fr.) Kummer (im Moser «Riesentrichterling» genannt). Im Habitus gleicht diese Art stark einem älteren, bereits trichterigen Mönchskopf, wobei als makroskopische Unterscheidungsmerkmale ein (vielleicht) etwas kürzerer Stiel und der (eventuell) fehlende Buckel angegeben werden. Da auch die Sporenmasse nicht signifikant verschieden sind, liegt die Annahme nahe (und wird auch von einzelnen Mykologen geteilt), dass *C. maxima* nur eine Altersform (oder bestenfalls ein Varietät) von *C. geotropa* ist; dafür spricht auch irgendwie die Tatsache, dass in keinem meiner Bücher irgendein Hinweis darauf zu finden ist, wie *C. maxima* eigentlich im Jugendstadium aussieht.

Ähnlich erscheint die Sachlage beim Doppelgängerpaar *Leucopaxillus giganteus* (Fr.) Sing. und *Leucopaxillus candidus* (Bres.) Sing. Die im Moser angegebenen Merkmale (z. B. *giganteus* lederblass, Rand wellig-gefurcht; *candidus* milchweiss, Rand glatt) würden sich sehr wohl als Al-

ters Unterschiede interpretieren lassen. Diese Ansicht wird immerhin auch in den Neufassungen des Michael/Hennig vertreten. Während in den alten Auflagen noch beide Arten aufgeführt sind (Band I Nr. 84 bzw. Band III Nr. 197), ist im neuen Band III die Nr. 197 (früher *candidus*) nun ebenfalls zu *giganteus* umfunktioniert worden (mit *candidus* als Synonym); die entsprechenden Abbildungszitate im Moser (S. 138) beziehen sich wohl auf die alten Michael/Hennig-Ausgaben und wären gegebenenfalls in diesem Sinne zu korrigieren.

Wer glaubt, einen Grünling (auch Echter Ritterling genannt) gefunden zu haben, und das eine oder andere Pilzbuch konsultiert, wird meist auf den Namen *Tricholoma equestre* (L. ex Fr.) Kummer oder *Tricholoma flavovirens* (Pers. ex Fr.) Lund. stossen. Vielleicht handelt es sich aber auch um den kaum bekannten Doppelgänger *Tricholoma auratum* (Paul. ex Fr.) Gillet. Ausser im Moser (S. 119) habe ich diese Art in keinem andern meiner Pilzbücher gefunden, auf die im übrigen entsprechend den dortigen Beschreibungen der Name «Grünling» besser passen würde. Die Situation erscheint auch noch dadurch etwas verwirrend, dass die Abbildungszitate im Moser sich mehrheitlich auf *auratum* beziehen; demnach würde es sich zum Beispiel beim in den Schweizer Pilztafeln III 9 beschriebenen Pilz nicht – wie dort angegeben – um den eigentlichen Grünling (*T. flavovirens*) handeln.

Auf Wiesen und Weiden (besonders in Alpengegenden) begegnet man gelegentlich einem weisslichen, mittelgrossen, etwas ritterlingsartigen, aber relativ schlanken Pilz, dessen Huthaut oft felderig aufreisst und der deshalb vielerorts Felderiger Ritterling heisst. Es handelt sich dabei um einen Weichritterling, der früher meist *Melanoleuca evenosa* genannt wurde. Mit dieser Bezeichnung als Synonym werden nun im Moser zwei Arten aufgeführt: *Melanoleuca strictipes* (Karst.) Murr. und *M. subalpina* (Britz.) Brsky. & Stangl. Ob die angegebenen (makroskopischen) Hauptunterschiede – Stiellänge und Geruch – konstante und gut erkennbare Merkmale sind, erscheint mir allerdings etwas fraglich. Bei sehr vielen Pilzarten variiert doch die Stiellänge oft beträchtlich je nach Standort- und Wachstumsbedingungen (vielleicht ist es hier anders?), und Geruchsangaben sind ohnehin mit Vorsicht zu geniessen (siehe dazu die 4. Folge dieser Serie, Heft 2, 1982); jedenfalls waren die von mir bisher gefundenen Felderigen (Weich-)Ritterlinge (ob mit kürzerem oder längerem Stiel) immer praktisch geruchlos. Im übrigen wird auch im neuen Band III des Michael/Hennig nur eine Art aufgeführt (*strictipes*, mit *subalpina* als Synonym).

Eine besondere Freude bereitet mir jeweils (leider für mich nicht ein sehr häufiges Ereignis) der Fund eines Riesen Champignons. Nicht nur seine Grösse (Einzel'exemplare können ein Pfund oder mehr erreichen) ist imposant, er gehört auch kulinarisch zu den besten Speisepilzen. Je nach der Farbe seiner faserigen Hutschuppen wird er *Agaricus augustus* Fr. (dunkelbraun) oder *Agaricus perrarus* Schulz. (gelb- bis zimtbraun) genannt; die Eigenständigkeit des letzteren wird aber nicht allgemein anerkannt. Meine eigenen, relativ bescheidenen Erfahrungen sind zwiespältig: Am gleichen Standort habe ich schon Exemplare mit der einen oder andern Farbnuance gefunden, allerdings nicht zur selben Zeit. Da der Riesen Champignon zu den gilbenden Arten gehört, könnte vielleicht das Ausmass der Gilbung eine Rolle spielen; ganz allgemein gesehen kann ja das Gilben bei den Champignons (auch innerhalb einer Art) recht unterschiedlich stark auftreten.

Im Zusammenhang mit diesen Darlegungen drängt sich unwillkürlich die Frage auf, nach welchen Kriterien eine Art als hinreichend von einer andern Art getrennt betrachtet wird. Da die Existenz gewisser Doppelgänger offensichtlich umstritten ist, müsste man eigentlich zum Schluss kommen, dass auch der Artbegriff unterschiedlich definiert bzw. interpretiert wird. Zu diesem Thema sollen im zweiten Teil dieser Folge einige Gedanken geäussert werden.

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel