

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 97 (2019)
Heft: 4

Artikel: Der Maipilz : Jahresthema VSVP 2019 : mein Pilz des Jahres
Autor: Schättin, Rolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935353>

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>

Der Maipilz

Jahresthema VSVP 2019: Mein Pilz des Jahres

ROLF SCHÄTTIN

Mein persönlicher Pilz 2019 ist der Maipilz, auch Mairitterling genannt (*Calocybe gambosa*). Aber der ist ja eigentlich kein Ritterling sondern ein Schönpilz. Der Mairitterling, kommt in Waldwiesen, Laubwälder, Parks, Streuobstwiesen, Gärten vor und liebt neutrale und Kalkböden. Ebenso ist er unter Gebüsch, Weissdornhecken, selten bei Kiefern im Flachland, bis in alpine Höhenlagen über 2000 m zu finden. Vielfach bildet er einen Hexenring, den man von weitem sieht und das Gras oder den Rasen bedeutend dunkler färbt. Der Pilz wächst schon früh im Jahr von Ende April bis Anfang Juni gesellig und standorttreu. Er ist sehr häufig.

Der Mairitterling sieht einem Champignon nicht unähnlich. Die Lamellen sind jedoch weisslich bis cremefarben (nicht wie für Champignons typisch rosa bis braun), dicht stehend, ausgebuchtet angewachsen, wie bei Ritterlingen üblich.

Der Hut ist 3–15 (20) cm, weiss bis gelblich, glatte Huthaut, Rand jung eingerollt, alt von der Mitte aus bräunlich, schuppig werdend. Er ist sehr dickfleischig und der ganze Pilz verströmt einen mehlig bis gurkenartigen Geruch. Das ist gut erkennbar, wenn man ein Stück des Fleisches in den Fingern zerdrückt.

Der Maipilz gilt auch als Vitalpilz (Heilpilz) in der Naturheilkunde oder in der Traditionellen Chinesischen und Japanischen Medizin. Er hat eine blutzuckersenkende Wirkung.

Gefährliche Verwechslungspartner

Ziegelroter Risspilz (*Inocybe erubescens*); er hat einen radiaalfaserigen, rissigen Hut, rötendes Fleisch und graubräunliche Lamellen, süsslich obstartigen Geruch ohne Mehlkomponente. Also eigentlich nur ganz junge Exemplare können dem Maipilz sehr ähneln.

Der Riesenrötling (*Entoloma sinuatum*) ist dem Maipilz sehr ähnlich. Er riecht ebenfalls nach Mehl. Doch sein Vorkommen ist in der Regel ab August und er hat gelbliche Lamellen und cremerosa Hutfarbe.

Der Maipilz ist der erste in grösseren Mengen vorkommende Speisepilz in der noch pilzarmen Jahreszeit und sehr schmackhaft! Der mehlig- und gurkenartige Geruch verschwindet beim Anbraten oder Kochen. Den Maipilz in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Diese in Butter goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frischen Salat mit Vinaigrette anrichten und die noch warmen Pilze darauf verteilen. Auch eine Maipilzsuppe ist eine Bereicherung auf dem Speiseplan oder ganz einfach gebratene Maipilze auf ein gebratenes Stück Fleisch (Kotelett, Steak, Plätzli) drapieren. Einfach köstlich!

CALOCYBE GAMBOSA Spannende und köstliche Mairitterlinge

