

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 73 (2016)
Heft: 12: Gesundheits-Checks

Artikel: Faszinierend: Baumpilze
Autor: Zehnder, Ingrid
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-650726>

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: 17.01.2026

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

Faszinierend: Baumpilze

Sie wachsen auf totem Holz und besiedeln lebende Bäume. Essbar oder ungeniessbar, zart oder zäh wie Kork, einzeln mit grossen Hüten oder in Konsolen gestapelt: Die bunte Welt der Baumpilze ist interessant, vielseitig und schwer zu durchschauen.

Ingrid Zehnder

Baumpilze sind Lebewesen, die einerseits gesunde Bäume schädigen und so die Stabilität befallener Bäume bedrohen; andererseits bauen sie totes Holz ab und sorgen damit für natürliches Recycling im Wald.

Aussen «hui», innen «pfui»

Was wir mit unseren Augen an Ästen, Stämmen, Wurzeln und Baumstümpfen sehen können, sind die sogenannten Fruchtkörper der Baumpilze. Meist sind es seltsam schöne und farbige Wesen. Sie werden ausschliesslich zur Fortpflanzung gebildet, denn sie verstreuen die Sporen, welche vom Wind und von Käfern verbreitet werden.

Die Fruchtkörper «kleben» fächerartig am Stamm, bilden ganze Kaskaden oder drängen sich in Baumrinden. Manche sind nur wenige Monate im Jahr sichtbar, andere verbleiben jahrelang am Stamm. Im Verborgenen werden Pilzfäden (Hyphen) gebildet, die in ihrer Gesamtheit Pilzgeflecht oder Myzel heissen, und den eigentlichen Pilz bilden, der das Holz nach und nach zersetzt. Erst wenn das Myzel mit Luft in Berührung kommt, etwa durch eine Verletzung der Rinde, entstehen die Fruchtkörper. Bis sie erscheinen, kann es zum Teil viele Jahre dauern, während unsichtbar im Inneren des Baumes der Abbau von Materie stetig fortschreitet.

Was Baumpilze «verdauen»

Baumpilze verwerten Nährstoffe aus lebendem und abgestorbenem Holz, indem sie es durch spezifische Enzyme abbauen. Holz besteht vorwiegend aus Zellulose und Lignin, und zahlreiche Pilze haben sich auf einen von beiden Bestandteilen spezia-

lisiert. Dadurch ergeben sich in dem befallenen Holz zwei verschiedene Schadensbilder: Die Braunfäule, die in lebendem und abgestorbenem Holz entstehen kann, und die Weissfäule, die sich vorwiegend in vitalem Holz entwickelt.

Wird Zellulose zur Energiegewinnung des Pilzes gebraucht, bleibt das Lignin zurück. Das Holz bekommt eine dunkelbraune Farbe, wird brüchig, zerfällt würfelig und letztlich pulvrig. Verursacher der Braunfäule sind z.B. der Rotwandige Baumschwamm, der Schwefel- und der Birkenporling.

Beim Abbau von Lignin, dem Stützbaustoff des Holzes, entsteht Weissfäule, das heisst, das Holz wird bleich und faserig. Weissfäule provozierende Pilze können z.B. Hallimasch, Austernseitling, Zunder- und Feuerschwamm und einige Trameten sein.

Der weissliche bis nussbraune Fruchtkörper des in Laubwäldern häufigen Eichenwirrlings ist korkig-zäh und daher ungeniessbar. Er verursacht Braunfäule.





Die hübsche Schmetterlingstramete hat einen weissen, welligen Rand, die Hüte sind meist hellbraun bis braun. Sie ist das ganze Jahr zu entdecken. Unten: Ein Eichhörnchen futtert auf einem gedeckten Balkon aus Zunderschwämmen.



Unglaubliche Vielfalt

In Mitteleuropa soll es Tausende von holzbewohnenden Pilzen geben. Wir können hier nur auf einige Wenige von ungefähr 1500 Grosspilzen einen Blick werfen.

Baumpilze zu bestimmen, ist eine Wissenschaft für sich. In unterschiedlichen Entwicklungsstadien können sie in Farbe und Form stark voneinander abweichen. Mit blossem Auge sind die diversen Arten oft nicht zu unterscheiden. Experten müssen die Pilze unter dem Mikroskop und im Labor untersuchen, um die genaue Art nachzuweisen.

Die Schöne: Schmetterlingstramete

Die häufig an Strünen und umgestürzten Bäumen wie Eiche, Birke und anderen Laub- sowie Nadelbäumen anzutreffende Schmetterlingstramete (*Trametes* bzw. *Coriolus versicolor*) mit ihren rosettenartigen Hüten ist ganzjährig, also auch jetzt im Winter, zu entdecken. Sie verursacht Weissfäule. Der Pilz zeigt viele Variationen in Farbe, Form und Wuchsweise. Ungenierbar, wird er als Pulver oder Extrakt in Asien traditionell als Heilpilz genutzt und wird auch bei uns im Internet als Allheilmittel mit über 50 Indikationen von A wie Allergien über einige Krebsarten und Leberzirrhose bis V wie virale Infektionen angepriesen. Neuere, seriöse Untersuchungen über Wirkung und Nebenwirkungen (Verdacht auf Nierenprobleme) sind nicht verfügbar.

Der Ausdauernde: Echter Zunderschwamm

Der konsolenartige Fruchtkörper des Echten Zunderschwamms (*Fomes fomentarius*) kann bis zu 50 Zentimeter gross und bis zu 15 Jahre alt werden. Man findet ihn bevorzugt an geschwächten bzw. abgestorbenen (Rot-)Buchen und Birken, in Mittelmeirländern auch an Eichen, in Nordeuropa eher an Fichten. Die Hüte junger Zunderschwämme sind ledrig, grau-braun mit rot-bräunlichen, welligen Zuwachsringen; ältere Exemplare, die nur noch wenig Nahrung am Wirtsbaum finden, werden dunkelgrau bis schwarz und sind fast so hart wie Holz. In vergangenen Zeiten wurde der Echte Zunderschwamm zum Entfachen von Feuer benutzt. Das mit Salpeter (Pferdeurin) behandelte, getrocknete Pilzmaterial wurde mit Feuersteinfunken zum Glimmen gebracht.

Der Bunte: Rotwandiger Baumschwamm

Der mehrjährige Fruchtkörper dieses Baumpilzes (*Fomitopsis pinicola*) riecht säuerlich und schmeckt bitter. Anfangs liegt er als Knubbel flach auf und steht erst später als Hut ab. Er wird bis zu 30 Zentimeter breit. Der Baumschwamm, der auch Fichtenporling genannt wird, kann ganz verschieden aussehen; vielfach wächst er mit einem hellen Rand, in der Mitte ist er gelb-orange-rot, im Alter wird er dunkelbraun bis grau-schwarz. Er besiedelt Laub- und Nadelbäume, besonders gern Fichten, und ist das ganze Jahr über zu finden. In Europa weit verbreitet, wird er hin und wieder mit dem Echten Zunderschwamm verwechselt. Beim Anzünden brennt er jedoch nur mit einer schnell erlöschenden Flamme, wobei das Fleisch etwas schmilzt.

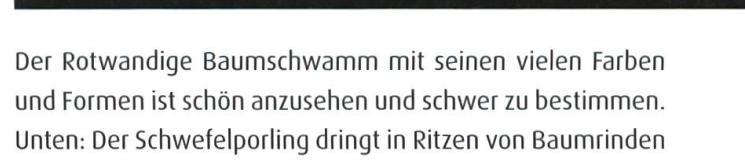
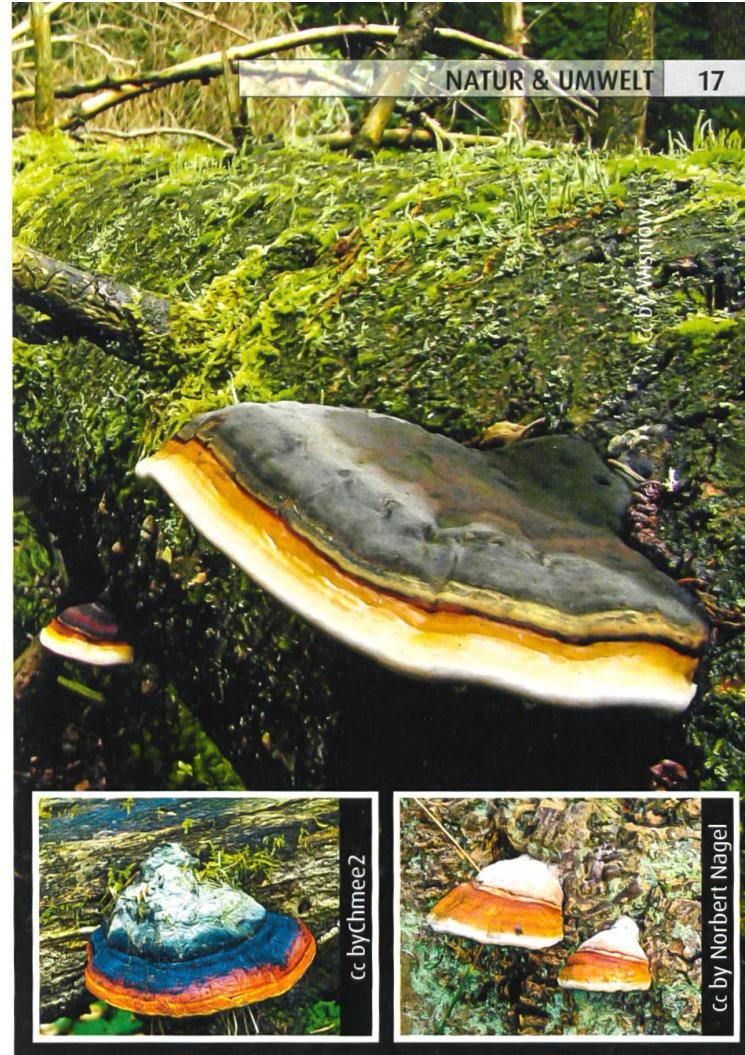
Der Aggressive: Schwefelporling

Im englischen Sprachraum wird der Pilz auch «Chicken-of-the-woods» (Waldhuhn) und «Crab-of-the-woods» (Waldkrabbe) genannt, was Rückschlüsse auf seinen Geschmack zulassen mag. In anderen Gegenden findet man ihn nicht so gut, und ältere Pilze lässt man wegen ihres Geschmacks nach Käse sowieso besser stehen. Der Gemeine Schwefelporling kann auch giftig sein, wenn sein Wirtsbauum toxisch ist (z.B. Eibe). Der Pilz (*Laetiporus sulphureus*) dringt über Risse und Wunden von überalterten oder geschädigten Bäumen ein und gilt als sehr angriffs-lustiger Holzzerstörer an Laub- und Obstbäumen, seltener Nadelbäumen. Der zunächst leuchtend gelb-orange, später blassgelb bis weisslich ausgebleichte Fruchtkörper kann mit seiner fächerartigen Konsolenform einen Durchmesser von 30 bis 50 Zentimetern erreichen.

Der Zerstörerische: Hallimasch

Hallimasche sind mit 40 Arten weltweit verbreitet, in Europa sind sieben Arten bekannt. Mit fünf Arten gehört der Hallimasch zur häufigsten Pilzart in der Schweiz. Ein eindeutiges Erkennungsmerkmal ist die Biolumineszenz: In absoluter Dunkelheit leuchtet befallenes Holz gelb-grünlich.

Jeder Pilzsammler kennt den oft in grossen Büscheln wachsenden Honiggelben und den Dunklen Hallimasch (*Armillaria mellea* und *A. solidipes* bzw. *ostoyae*), die gut gegart essbar (und roh giftig) sind.





Hallimasche werden nicht von jedem vertragen, eine abführende Wirkung kann nicht ausgeschlossen werden.

Es handelt sich um sehr gefährliche Baumschädlinge – nicht nur im Wald, sondern auch bei Obstbäumen, in Weinbergen und Parkanlagen. Bisher resistent sind nur Eiben und Weistannen. Abgebaut werden sowohl Lignin als auch Zellulose. Das Besondere am Hallimasch: Er bildet unterirdisch über grosse Strecken hinweg schnurformige, dunkle Stränge (Rhizomorphen), mit denen er die Baumwurzeln infiziert. Das Myzel breitet sich zwischen Rinde und Holz mit grossen, weissen Matten aus.

Die Fruchtkörper findet man von Juli bis Dezember auf totem Holz oder im Wurzelbereich lebender Bäume. Manchmal ist auch weit und breit kein Baum zu sehen: Die Pilze spriessen aus den weitläufig unter der Erde verlaufenden Rhizomorphen.

Als grösstes, je entdecktes Lebewesen der Erde gilt das Myzel eines Dunklen Hallimasch im Malheur National Forest in Oregon/USA. Der Pilz erstreckt sich über neun Quadratkilometer, sein Alter wird auf 2400 Jahre geschätzt, sein Gewicht auf 600 Tonnen.

Den europäischen Rekord eines gigantischen Pilzfundes hält die Schweiz. Aufgrund eines rätselhaften Bergföhrensterbens im Nationalpark im Unterengadin wurde 2004 entdeckt, dass das unterirdische Geflecht des Dunklen Hallimasch dort eine Fläche von 35 Hektaren bedeckt und mehr als 1000 Jahre alt sein muss.



Mit ihrem starken, unterirdischen Pilzgeflecht (oben) greifen der Honiggelbe (Mitte) und der Dunkle Hallimasch (unten) über die Baumwurzeln das Holz zahlreicher Bäume an.



Der Winterfeste: Austernseitling

Von Mitte Oktober – nach dem ersten leichten Frost – bis Februar erscheinen dachziegelartig übereinander angeordnet die Fruchtkörper des Austernseitlings (*Pleurotus ostreatus*). Die Pilze besiedeln häufig Äste und Stämme von Laubbäumen, wobei Buchen bevorzugt werden. Die Form- und Farbpalette ist gross: Junge Pilze sind spatel- bis zungenförmig, ältere muschel- bis halbkreisförmig. Die Farben umfassen dunkelbraune, braunviolette, aschgraue und taubenblaugraue Töne, die bei älteren Pilzen blasser werden.

Der Kalbfleischpilz, wie er auch genannt wird, verursacht an geschwächten Bäumen eine intensive Weissfäule, die zu einem raschen Holzabbau führt.

Austernseitlinge kann man auch im Geschäft kaufen oder selbst züchten. Dann werden sie auf Substraten wie Laubholz, Stroh, Weizenkörnern oder Kaffeesatz kultiviert. Sie haben nicht so viele Farben, sondern sind meist bräunlich bis gräulich. Pilzkennner behaupten, die wildwachsenden (jungen) Austernseitlinge seien wesentlich schmackhafter als die gezüchteten. Zudem handle es sich bei den Kulturen oft um den ganz ähnlichen, leichter zu züchtenden Lungenseitling (*Pleurotus pulmonarius*), der im Gegensatz zum Austernseitling keinen Kältereiz für die Fruchtbildung braucht und so auch im Sommer wächst.

Wie einige andere Baumpilze soll auch der Austernseitling ein Heilpilz sein, anwendbar bei einer Vielzahl von Beschwerden und Erkrankungen.

Der Spezielle: Judasohr

Das Judasohr (*Auricularia auricula-judae*), auch Holunderpilz, ist meist besser unter dem asiatischen Namen Mu-Err bekannt. Der Weissfäuleerreger befällt vorwiegend Holunderbäume. Der gelbliche bis rötlich-braune oder grau-violette Pilz ist frostbeständig und kann auch im tiefsten Winter unter dem Schnee ausgegraben werden. Bei trockener Witterung schrumpfen die Fruchtkörper zu kleinen, harten Klümpchen und quellen bei Feuchtigkeit erneut zum elastisch-gallertartigen Pilz auf. Das Judasohr wurde in Deutschland zum Pilz des Jahres 2017 gewählt (siehe auch GN 11/2016).

Pilze im Winter

Jetzt sind die Bäume kahl, und man sieht die Baumpilze an Stämmen und an Totholz besser als im sommerlichen Blätterwald, zumindest die Ganzjährigen – und das sind eine ganze Menge (mehr als wir hier vorstellen konnten). Halten Sie bei einem Spaziergang im Wald die Augen offen: Sie werden viel Interessantes und Schönes entdecken.

Die Pilzsaison ist nicht vorbei, auch wenn keine Champignons oder Steinpilze mehr zu finden sind. Doch verzehren Sie bitte die im Text genannten essbaren Pilze nicht, ohne sie einem Sachverständigen vorgestellt zu haben. Wie bereits gesagt, wechseln viele Baumpilze während des Wachstums Farbe und Aussehen und sind daher schwer zu bestimmen.



Die wohlgeschmeckenden wildwachsenden Austernseitlinge präsentieren sich in den Wintermonaten in vielen Farben. Unten: Das recht geschmacksneutrale Judasohr eignet sich getrocknet oder frisch als Zutat in asiatischen Gerichten.

