

Exkursion Pilze im Reussdelta – 28. September 2024

Die Begrüssung zur Exkursion fand am Bahnhof Flüelen statt. Unter der Föhre beim Bahnhof konnte ich bereits eine Gruppe Körnchen-Röhrlinge (*Suillus granulatus*) vorführen. Der Körnchen-Röhrling ist jung essbar, es ist aber vorteilhaft, die schleimige Haut abzuziehen. Unsere Pilzexkursion beginnt mit einem Speisepilz!



Unter wolkenverhangenem Himmel wollten etwa zwanzig Teilnehmer von Flüelen nach Seedorf Pilze suchen, finden, und möglichst benennen. Nach wenigen Schritten kamen wir bereits ins Gebiet der Reussmündung. Das Exkursionsgebiet ist flach, mit Kanälen, Brücken und Riedflächen.

Am Rand eines der ersten Kanäle standen Weiden, an diesen Weiden wuchsen weisse Porlinge. Die Anis-Tramete (*Trametes suaveolens*) ist ein zäher, korkiger Pilz, der an der Anwachsstelle am Baum etwa zehn cm breit ist, und der Fruchtkörper etwa fünf cm vorsteht. Die Poren sind von Auge gut sichtbar, der Geruch undeutlich. Oft ist der Geruch der Pilze erst an der trockenen Wärme erkennbar. Auch bei diesem Pilz trat der süsslich feine Duft erst am nächsten Tag hervor.

Am Ufer waren am Boden einige weisse Klumpen zertreten worden. Im Gras fanden wir doch noch Fruchtkörper von Stäublingen. Der Unterschied von Bovisten zu Stäublingen ist der Stiel; bei Stäublingen ist der untere, schmalere (und sterile) Teil des Fruchtkörpers mit einer feinen Linie vom Fruchtlager im Inneren des Pilzes abgetrennt, bei Bovisten hingegen wirkt der untere Teil des Fruchtkörpers wie zusammengezogen, ein Stiel ist nicht vorhanden. Beide Pilzarten sind nur jung essbar, solange das Fruchtfleisch fest und weiss ist. Wenn der Stäubling oder Bovist reif ist, bildet sich oben eine Öffnung für das Sporenpulver, in diesem Stadium können ganze braune Staubwolken mit dem Schuh verteilt werden.

An einer grösseren Weide am Seeufer waren Reste eines Schwefelporlings (*Laetiporus sulphureus*) sichtbar. Auch dieser Pilz ist nur jung essbar, reife Exemplare

Naturforschende Gesellschaft Uri, Gruppe Botanik

sind korkig hart. Er ist aber nicht streng an Weiden (*Salix*) gebunden, sondern wächst auch an Fruchtbäumen. Der Schwefelporling kann sehr gross werden und ist ein dankbares Objekt für die Küche, wenn man das Glück hat im richtigen Moment am richtigen Ort zu sein.

Ein Teilnehmer machte mich auf einen braunen Klumpen an einem Weideästchen aufmerksam. Das wirkte für mich eher als Galle statt Pilz, wobei Gallen von Pilzen verursacht werden können, z.B. die Alpenrosen-Nacktbasidie (*Exobasidium rhododendri*). Diese Galle am Weidenästchen entpuppte sich als *Agrobacterium tumefaciens*, das gemäss Wikipedia ein pflanzenpathogenes, gramnegatives Bodenbakterium ist.

Walter machte uns auf die schwimmenden Wasserpflanzen aufmerksam und erklärte die Wasserpest (*Elodea*), das quirlblütige Tausendblatt (*Myriophyllum verticillatum*), das durchwachsene Laichkraut (*Potamogeton perfoliatus*), auch als Eglichrut bekannt, das den Fischen nicht unbedingt als Nahrung, sondern zur Eiablage und Schutz dient.

Nun begann es zu regnen, der Wind frischte auf, aber alle Teilnehmer waren wasserdicht und motiviert und bald waren wir im Schutz eines Waldabschnitts.

Am Wegrand fanden wir Risspilze. Risspilze sind braun, zwischen zwei und acht cm gross, faserig, oft mit spitzem Buckel und eingerissenem Hutrand. Sie ist eine Gattung mit über hundert Arten, die nur aufgrund der mikroskopischen Merkmale genau zu bestimmen sind. Alle Risspilze sind giftig.

Ruedi machte sich die Mühe und stampfte über Brombeeren hinweg ins Unterholz und brachte ein Handvoll Erlengrüblinge (*Gyrodon lividus*). Es sind ockerbraune Pilze, die an Erlen gebunden sind und nicht häufig vorkommen. Auffällig an diesen Pilzen im Jugendstadium ist das Fruchtlager (*Hymenophor*) an der Unterseite – dort, wo die Röhren sein sollten, scheint es beim jungen Pilz leer, abgefressen oder abgeschabt zu sein. Erst bei genauer Betrachtung oder mit der Lupe sind die Röhrenmündungen sichtbar. Bei älteren Exemplaren sind die Röhren besser erkennbar. Druckstellen werden zuerst leuchtend blau und später braun. Der Erlengrübling ist essbar, sollte aber als seltener Pilz geschont und nur zu Bestimmungszwecken gepflückt werden.

Dort, wo die Reuss in den Urnersee fliesst, wächst bei der Trafostation Hopfen (*Humulus*). An einem Herbsttag wie heute finden wir die hübschen, hellgrünen Früchte an der langen Schlingpflanze. Walter weist auf die borstigen Widerhaken des Stängels und der Blattoberseite hin. Im Ried daneben wächst das Pfeifengras (*Molinia caerulea*), das Gras, das für die Herstellung von Schmalenbesen, z.B. der Urner Riedbesen, verwendet wird.

Der Rotrandige Baumschwamm (*Fomitopsis pinicola*) fehlt in keinem Wald und wird auch hier gefunden. Er ist sehr hart, die Unterseite ist weiss, mit sichtbaren Poren, der Geruch etwas säuerlich und kann sehr gross und schwer werden. An diesem Holzpilz fällt auf, dass der Rotrandige Baumschwamm keinen roten Rand hat. Der Rand ist weiss, erst die zweite Zone kann je nach Alter orange, rötlich oder bräunlich erscheinen. Die Maserung wirkt sehr dekorativ und wird auch in der Floristikbranche verwendet.

Ein weiterer Baumschwamm, der gefunden wurde, war der Flache Lackporling (*Ganoderma lipsiense*), der auch als «designer mushroom» bezeichnet wird. Dieser Pilz ist ebenfalls dunkel auf der Oberseite, grau oder graubraun, die Unterseite ist weiss wie beim Rotrandigen Baumschwamm. Die Unterseite wird auf Druck braun und diese Bräunung ist dauerhaft. Das heisst, dass auf der Unterseite des Pilzes ganze Wörter oder Sätze geschrieben oder auch zeichnerische Darstellungen gemacht werden können.

Im dichteren Wald genügt ein Blick auf den Boden um viele, kleine, weisse Pilze zu erkennen. Es sind Rosshaar-Schwindlinge (*Gymnopus androsaceus*), die ausgedehnte Flächen bedecken können. Mit der Lupe sahen wir, dass die Lamellen bis an den Stiel wachsen. Beim ähnlichen Halsband-Schwindling (*Marasmius rotula*) wachsen sie nur fast bis zum Stiel und bilden zusammengeheftet ein «Kollar» oder Halsband. Beide haben dünne, schwarze, zähe Stiele wie Rosshaare.

Die grösste Freude war der Fund des schönen Gelbstieligen Nitrathelmlings (*Mycena renatii*). Die Gruppe der rosahütigen Pilzchen mit den leuchtend gelben Stielen auf dem dunklen Holz ist einfach nur schön. Wie der Name sagt, haben sie einen Chlor-Geruch wie ein Hallenbad. Dieser Geruch war im nasskalten Wetter schwierig festzuhalten.



Doch bald kamen wir zum Wald hinaus, und einige Teilnehmer fanden Platz im Seerestaurant Seedorf. Andere Teilnehmer wollten trotz Regen wieder zurück ins Ried, um die Vogelwelt näher zu beobachten. Also trennten wir uns hier und beendeten die Exkursion, die nur den kleinsten Einblick in die riesige und faszinierende Welt der Pilze andeutete.

Pamela Roesch, Jonen