



Samtiger Pfifferling



Echter Pfifferling



Herbsttrompete



Semmelstoppelpilz



Trompeten-Pfifferling

Die Vielfalt der Pfifferlinge

Den Pfifferling kennt jeder. Wer ihn in freier Natur sammeln möchte, wird ihn in vielen Regionen häufig finden und muss auf Konserven oder importierte Frischware zurückgreifen, die auf Märkten, in Feinkostläden und Supermärkten angeboten werden. Durch lange Transport- und Umschlagzeiten sind Frische und Qualität dieser Pilze meist nicht mehr optimal, oft sind sie sogar in schlechtem Zustand. Pfifferlinge aus deutschen Wäldern dürfen nicht gehandelt werden, das Sammeln zum eigenen Gebrauch ist in geringen Mengen erlaubt. Pfifferlinge sind schwer verdaulich und sollten vor der Zubereitung gut zerkleinert werden.

Die wenigsten wissen, dass es einige ebenfalls essbare und wohlschmeckende Pfifferlingsverwandte gibt, insbesondere den Samtigen und den Trompeten-Pfifferling. Auch die Herbsttrompeten gehören zur Familie der Leistlingsartigen. Und dann gibt es noch einen Pilz, der auf den ersten Blick wie ein Pfifferling aussieht, aber keiner ist...

ECHTER PFIFFERLING (*Cantharellus cibarius*)

Merkmale: gelb, seine lamellenähnlichen Leisten auf der Unterseite beginnen am Hutrand und laufen weit am Stiel herab; er riecht fruchtig und hat roh einen etwas pfefferigen Geschmack, was ihm seine Namen eingebracht hat

Vorkommen: in moosigen Fichtenwäldern, auch bei Buchen und zunehmend Roteichen; Ende Mai bis zum Spätherbst

SAMTIGER PFIFFERLING (*Cantharellus friesii*)

Merkmale: eher orange gefärbt; Hut dünnfleischig, Hutränder flatterig und brüchig; schmeckt leicht säuerlich, ansonsten dem echten Pfifferling sehr ähnlich; im Speisewert nahezu ebenbürtig; von den meisten Sammlern wird er nicht vom echten unterschieden

Vorkommen: fast ausschließlich bei Buchen; Juli bis Oktober

VERWECHSLUNG: Der **Falsche Pfifferling** (*Hygrophoropsis aurantiaca*) wird oft mit dem echten verwechselt und auch verzehrt. Er schmeckt weniger gut und kann in größeren Mengen oder bei empfindlichen Personen Verdauungsstörungen verursachen. Im Gegensatz zum echten Pfifferling besitzt er richtige Lamellen, die biegsam sind und auf Druck nachgeben. Er kommt häufig in Nadelwäldern vor, im Zeitraum September bis November.

TROMPETEN-PFIFFERLING (*Cantharellus tubaeformis*)

Merkmale: Mit seinen graubraunen, flatterigen Hüten wird er kaum in der Verwandtschaft des echten vermutet. Dreht man ihn um, erkennt man die Ähnlichkeit. Auch er hat nur wenig erhabene, queraderig verbundene Leisten anstelle von Lamellen. Seine Stiele sind ähnlich gefärbt, trüb oder leuchtend gelb.

Vorkommen: in Nadelwäldern; häufig, oft Massenpilz; September bis Oktober

HERBSTTROMPETE (*Craterellus cornucopioides*)

Merkmale: tütenförmig, bis unten hohl; Hutrand wellig umgeschlagen; sehr dünnfleischig; innen graubraun bis fast schwarz, außen aschgrau mit runzeliger Oberfläche

Verwendung: vor allem als Würzpilz oder Pilzpulver geeignet

Vorkommen: in Laubwäldern; gesellig oder in größeren Trupps auftretend; August bis Oktober

SEMMESTOPPELPILZ (*Hydnum repandum*)

Merkmale: von oben betrachtet wie ein Pfifferling; Unterseite mit Zähnchen besetzt; mit Pfifferlingen nicht verwandt

Verwendung: wie Pfifferling oder als Mischpilz

Vorkommen: truppweise in Laub- und Nadelwäldern, besonders bei Buchen und Fichten; Hüte mehrerer Pilze sind oft miteinander verwachsen; Juli bis Oktober