

Der Grüne Knollenblätterpilz

Bereits die deutsche Bezeichnung kann schon in die Irre führen. Denn die Hutfarbe dieses gefürchteten Giftpilzes wird von vielen Sammlern nicht als grün empfunden. Die Farben werden als oliv, olivgelb, olivbraun, olivgrün beschrieben und nicht mit dem «Grünen» Knollenblätterpilz in Verbindung gebracht. Vielmehr sind die Farben des Hutes sehr variable attraktive Mischungen von gelb, braun, oliv, grün, grau und weiss, abhängig von genetischen Faktoren, Alter, Standort, Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur. Vor Jahren brachte ein Sammler des Pilzvereins St. Gallen drei fast rein zitronengelbe Exemplare zur Begutachtung. Reines Knallgrün, Hellgrün oder Dunkelgrün sind nicht die Regel.

Die Farbe ist wohl ein Blickfang, jedoch kein zuverlässiges Bestimmungsmerkmal. Der Pilz ist mit vielen typischen Merkmalen ausgestattet, so dass sich Verwechslungen leicht vermeiden lassen (sollten). Der junge Pilz ist von zwei Hüllen umgeben. Die äussere Hülle wird vom wachsenden Pilz gesprengt und lässt an der knolligen Basis eine sackförmige Scheide zurück. Eine zweite Hülle schützt die weissen Lamellen und bleibt beim Aufschirmen des Hutes als vergängliche Manschette am Stiel oder seltener als flüchtiger Vorhang am Hutrand zurück. Der Stiel ist deutlich genattert. Der sehr junge Pilz ist noch in die schmutzig-weisse Hülle eingepackt und kann mit dem Frühstadium junger Kaiserlinge verwechselt werden. Wird das Hexenei halbiert sticht der Unterschied sofort ins Auge: Weisses Fleisch und Olivtöne in der Huthaut beim Knollenblätterpilz, gelbes Fleisch und rote Huthaut beim Kaiserling. Geruch: nach Kartoffeln und Weinkeller. Geschmack: mild. Von einer Kostprobe ist abzuraten. Grüne Knollenblätterpilze sind in Laubmischwäldern mit Eichen heimisch.

Vorsicht: Die Manschette kann fehlen. Die Stielbasis ist oft durch eine herbstliche Laubschicht verdeckt und bleibt bei unsorgfältiger Ernte oder beim Abschneiden über der Basis im Boden zurück. Aber selbst bei einem Knollenblätterpilz ohne Manschette und ohne Basis sind immer noch hinreichend Merkmale vorhanden, die eine Verwechslung ausschliessen.

Ein ganz wichtiges Merkmal ist die Nahtstelle zwischen dem längsfaserigen Stiel und dem Hut. Der Stiel lässt sich leicht herausbrechen.

Fazit

Der erste Eindruck täuscht. Denn der «Grüne» zieht sanfte Farbmischungen dem giftigen Knallgrün vor und verleitet so den unerfahrenen Pilzsammler zu einer gefährlichen Premiere, die sehr wohl zur letzten Vorstellung werden könnte. An den Pilzkontrollstellen werden jedes Jahr einige Kilogramm Grüne Knollenblätterpilze konfisziert.

Grüner Knollenblätterpilz *Amanita phalloides*

+++

Gifte: Amatoxine (Amanitine): Lebergifte.

Vergiftung: Brechdurchfälle **in der Regel** nach 6 bis 12 Stunden, selten früher. Erbrochenes nicht wegschütten! Pilzfragmente enthalten noch genügend Sporen für eine Analyse.



FRED WALDVOGEL

Amanita phalloides | Grüner Knollenblätterpilz | Amanite phalloïde