

Klasse: *Basidiomycetes*

Gattung *Suillus*

Ordnung: *Boletales*

Familie: *Boletaceae*

Gattung *Suillus* Micheli ex S.F. Gray (= *Ixocumus* Quél.) (Schmierröhrlinge)

Merkmale

Hutform	halbkugelig- ausgebreitet
Hutfarbe	weiss, gelb, braun
Hutoberfläche	meist schmierig
Fleisch	dickfleischig
Poren	leicht ablösbar
Sporenfarbe	gelblich
Stiel	mit oder ohne Ring Spitze meist drüsig (+/- schmierig)
Vorkommen	nur bei Nadelholz (Mykorrhizapilz)

Vertreter

[gemäss Verordnung des EDI über Speisepilze (Pilzverordnung, VSp) Anhang 1]

Suillus bovinus (L.: Fr.) O. Roussel (Kuhröhrling)

S. granulatus (L.: Fr.) O. Kuntze (Körnchenschmierröhrling, Schmerling)

S. grevillei (Klotsch) Sing. (Goldröhrling)

S. luteus (L.: Fr.) Russel (Butterpilz)

Beschreibung nach Moser, 5. Aufl. 1983

Hut schmierig oder filzig, mit oder ohne Velum, mit oder ohne Drüsenpünktchen am Stiel, Hymenium gelb, orange oder olivlich. Stiel voll. Schnallen im Fruchtkörper, fehlend oder sehr selten. **Stets Mykorrhizapilze von Nadelbäumen.** Pigmente: Grevilline (A, B, C, D), Variegatsäure, Variegatorubin, (Xerocomsäure in Mycelien).

Beschreibung nach Svengunnar Ryman & Ingmar Holmåsen, 1992

Bodenbewohnende Röhrlinge, die mit Nadelbäumen Mykorrhiza bilden. Hut schleimig, klebrig oder fast trocken, kahl oder angedrückt-feinschuppig. Mit oder ohne Velum. Sporen spindelig bis schmal ellipsoid, blassgelb, glatt. Hyphen ohne Schnallen. Ca. 15 Arten.

Beschreibung nach Winkler, 1996

Mittlere bis grosse Arten mit, dem Namen entsprechend, schmierigem bis schleimigen Hut und abziehbarer Haut. Im trockenen Zustand ist die Haut klebrig. Eine Ausnahme bildet der Sandröhrling (*S. variegatus*) mit einer filzig-feinkörnigen, nicht klebrigen Hutoberfläche. Die Hutfarben sind weisslich, gelb, hellbraun, graubraun bis satt rot- oder schokoladebraun; die Röhren weisslich, creme, gelb, gelborange oder olivbräunlich. Die Fruchtkörper erscheinen von Sommer bis Herbst.

Für die Bestimmung der Art muss zuerst beurteilt werden, ob ein Ring oder mindestens Ringreste vorhanden sind. Drüsenpunkte an der Stielspitze oder am ganzen Stiel sowie der Standort bestimmen die weitere Zuteilung.

Alle Schmierröhrlinge sind essbar. Einige Arten sind aber selten. Für Sammlerinnen und Sammler spielen deswegen nur Goldröhrling (*S. grevillei*), Körnchenröhrling (*S. granulatus*), Butterröhrling (*S. luteus*) und Kuhröhrling (*S. bovinus*) eine Rolle. Sie alle müssen schnell verarbeitet werden, da das Fleisch sonst weich und schmierig wird. Neben dem Körnchenröhrling schmeckt der Butterröhrling wohl am besten. Es gibt aber immer wieder Berichte, wonach er für gewisse Leute unverträglich sei, insbesondere nach mehrmaligem Genuss (allergische Reaktionen). Möglicherweise haben Röhrlinge mit schierigem Hut allgemein eine abführende Wirkung. Der Kuhröhrling verfärbt sich beim Kochen violett, dies hat aber keine negativen Auswirkungen auf seine Bekömmlichkeit.



Abb. 1: *Suillus bovinus*

Speisepilz



Abb. 2: *Suillus granulatus*

Speisepilz



Abb. 3: *Suillus grevillei*

Speisepilz



Abb. 4: *Suillus luteus*

Speisepilz



Abb. 5: *Suillus tridentinus*

Speisepilz



Abb. 6: *Suillus aeruginascens*

Speisepilz

Abbildungen: Gregor Färber (http://www.gregor-faerber.ch/VPS/vps_pilzgalerie.asp)