

Klasse: *Basidiomycetes*

Gattung *Clitocybe*

Ordnung: *Agaricales*

Familie: *Tricholomataceae*

Gattung *Clitocybe* Kummer (Trichterlinge)

Merkmale

Hutform	alt, meist trichterig
Hutfarbe	weiss oder lebhaft gefärbt
Hutoberfläche	trocken, hygrophan
Fleisch	dünn bis dickfleischig
Poren / Lamellen	dünn, breit angewachsen bis herablaufend
Sporenfarbe	weiss
Stiel	ohne Ring und Velum fleischig bis berindet
Vorkommen	immer auf Erde

Vertreter

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

Clitocybe geotropa (Bull.: Fr.) Quél. (Mönchskopf)

C. gibba (Pers.: Fr.) Kummer (Ockerbrauner Trichterling)

C. odora (Bull.: Fr.) Kummer (Anistrichterling)

Beschreibung nach Moser, 5. Aufl. 1983

Fruchtkörper mehr oder weniger fleischig, Lamellen dünn, breit angewachsen bis stark herablaufend. Hut von konvex bis alt oft stark trichterig niedergedrückt, bisweilen fast genabelt. Stiel nicht knorpelig (wie etwa *Collybia*), aber oft mehr oder weniger berindet (grobfaserig). Ohne Velum und Ring. Sporenpulver weiss bis creme oder rosa, glatt, nicht amyloid, nicht cyanophil. Auf Erde. **Mindestens 10 Arten mehr oder weniger giftig (Muscarin oder Isomere davon).**

Beschreibung nach Svengunnar Ryman & Ingmar Holmåsén, 1992

Fruchtkörper ziemlich fleischig, meist trichterig. Lamellen gerade angewachsen bis weit herablaufend. Sporen glatt, hyalin, inamyloid.

Einige sehr giftige Arten.

Ca. 60 Arten.

Lit.: Cléménçon 1984b, Harmaja 1969b.

Beschreibung nach Winkler, 1996

Eine artenreiche Gattung mit kleinen bis sehr grossen Fruchtkörpern. Typisch sind herablaufende Lamellen und eine trichterige Hutform. Darauf ist aber kein Verlass. Es gibt viele Trichterlinge mit gewölbter Hutform, und die Lamellen können gerade angewachsen oder schwach ausgebuchtet sein. Die Farben liegen vorwiegend im Bereich von Weiss, Creme, Ocker, Graubraun, Rötlichbraun. Einige Trichterlinge sind olivbraun, wenige auch dunkel bis schwarzbraun. Eine häufige und auffallende Ausnahme in dieser Farbskala bildet der blaugrüne Anistrichterling (*C. odora*). Wohl mehr als die Hälfte der Trichterlingsarten zeichnet sich durch einen charakteristischen Geruch aus, wie z.B. mehlartig bis ranzig, anisartig, süsslich, fruchtartig, grasartig-krautig usw., doch herrscht spürbare Not an treffenden Ausdrücken dafür. Einerseits ist z.B. der Geruch der Nebelkappe (*C. nebularis*) kaum beschreibbar, andererseits sind sich auch nicht alle einig, ob der Geruch des Ranzigen Trichterlings (*C. phaeophthalma*) wirklich treffend mit jenem eines Hühnerstalls verglichen werden kann. Das Sporenpulver ist weiss, creme oder leicht rosa. Trichterlinge wachsen vorwiegend im Wald, teils auch in offenem Gelände, auf Wiesen und bis in alpine Lagen. Einige Arten erscheinen schon im Frühjahr, hauptsächlich findet man sie aber im Herbst, oft bis in den Winter.

Der überwiegende Teil der über hundert Trichterlingsarten ist sehr schwer zu bestimmen und entsprechend auch noch nicht zufriedenstellend beschrieben [Winkler erwähnt gut 70 Arten].

Nur wenige Trichterlinge sind für Speisezwecke zu empfehlen. Gut, ergiebig und problemlos verträglich ist nur der Mönchskopf (*C. geotropa*). Die Nebelkappe (*C. nebularis*) ist sehr häufig und wird auch sehr viel gegessen. Der Pilz ist aber nicht jedermanns Sache, sowohl in Bezug auf die Verträglichkeit wie auch auf den Geschmack. Wer ihn essen will, muss ihn einige Minuten abbrühen, dann das Wasser wegschütten und den Pilz anschliessend gut kochen oder braten. Es gibt noch einige weitere Arten ohne besonderen Wert, die in einem Mischgericht durchaus verwendet werden können.

Achtung: Alle kleinen, weissen und weisslichen Arten einschliesslich des mittelgrossen Bleichweissen Trichterlings gelten als stark giftig. Entweder enthalten sie tatsächlich Muskarin, welches zu starken Vergiftungen führt, oder sie können von muskarinhaltigen Arten kaum unterschieden werden. Auch einige graubräunliche Trichterlinge sind leicht giftig. Der Keulenfusstrichterling (*C. clavipes*) wirkt im Zusammenhang mit Alkohol giftig, ähnlich wie der Faltentintling (*Coprinus atramentarius*).



Abb. 1: *Clitocybe geotropa*

Speisepilz



Abb. 2: *Clitocybe nebularis*

essar nach Abkochen



Abb. 3: *Clitocybe phyllophila*

giftig

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