

Klasse: *Basidiomycetes*

Gattung *Russula*

Ordnung: *Russulales*

Familie: *Russulaceae*

Gattung *Russula* Pers. ex SF. Gray (Täublinge)

Merkmale

Hutform	gewölbt bis niedergedrückt
Hutfarbe	meist lebhafte Farben
Hutoberfläche	nie Velumreste
Fleisch	brüchig, Stiel wie Kreide
Lamellen	brüchig – schmierig
Sporenfarbe	weiss bis ocker
Stiel	immer ohne Ring, Schuppen oder Fasern
Vorkommen	Wald und Wiesen

Vertreter

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

Russula aurea Pers. (Goldtäubling)

R. cyanoxantha (Schff.) Fr. (Frauentäubling)

R. integra (L.) Fr. (Brauner Ledertäubling)

R. mustelina Fr. (Wiesentäubling)

R. olivacea (Schff.) Fr. (Olivbrauner Täubling)

R. vesca Fr. (Fleischroter Speisetäubling)

R. virescens (Schff.) Fr. (Gefledderter Grüntäubling)

Beschreibung nach Moser, 5. Aufl. 1983

Fleisch verletzt nicht milchend. Lamellen-Trama auch in der vorderen Hälfte, (gegen Schneide) mit Sphaerzysten-Nestern. Pigment oft intrazellulär.

Neuere Lit.: Romagnesi, Les Russule D'Europe, 1967,

Beschreibung nach Svengunnar Ryman & Ingmar Holmåsen, 1992

Fleisch mürbe, brüchig, bei Verletzung nicht auffasernd. Ohne Milch. Sporen mit amyloider Ornamentation. **Milde Arten essbar, schafschmeckede können Vergiftungen mit Übelkeit und Erbrechen hervorrufen.** Mykorrhizabildner (und von daher wie viele andere Pilze mit dieser Lebensweise vom Artenrückgang betroffen).

Ca. 150 Arten.

Lit.: Einhellinger 1985, 1990, Knudsen & Borgen 1982, Kühner 1975b, Rayner 1968, 1969, 1970, Romagnesi 1985, Schäffer 1939.

Beschreibung nach Winkler, 1996

Zusammen mit den Milchlingen bilden die Täublinge nicht nur eine eigene Familie, sie gehören auch in eine eigene Ordnung. Auffälligstes Merkmal ist das brüchige Fleisch und bei den Milchlingen der austretende Saft. **Milchlinge und Täublinge brechen krümelig, fast wie Kuchen oder Hartkäse** (z.B. Greyerzer), **während andere brüchige Pilze immer mindestens leicht faserig sind**. Täublinge können klein bis sehr gross sein, meist sind sie relativ fleischig und ohne austretenden Milchsafte. Die glatten, bereiften, feinsamtigen oder auch schmierigen Hüte tragen oft lebhafte Farben. Die Lamellen sind weiss bis goldgelb, meist findet man kaum Zwischenlamellen. Der Stiel ist häufig weiss bis leicht grau, teilweise auch rosa bis rot, an der Basis bisweilen gelb bis bräunlich. Das Fleisch ist weisslich bis graulich und verfärbt sich bei einigen wenigen Arten rot oder schwarz. Das Sporenpulver ist weiss, creme, ocker bis gelb.

Im Buch von Winkler sind etwa 125 Arten beschrieben. Die Tabelle auf einer Doppelseite gibt einen Überblick. Auf der einen Seite befinden sich alle milden Arten, auf der anderen Seite die scharfen oder mindestens leicht scharfen. Die vier Gruppen auf jeder Seite sind eingeteilt nach der Sporenpulverfarbe. In der obersten Gruppe sind die Weisssporer, es folgen die Cremesporer, die Ockersporer und zuunterst die Gelbsporer. Täublinge lassen sich diesen Gruppen einwandfrei zuordnen, wenn man sie einige Zeit absporen lässt. Liegt genügend Sporenpulver auf einem Glas oder noch besser eingeklemmt zwischen zwei dünnen Glasplättchen, so kann diese Probe einfach mit den Farbmustern auf S. 497 verglichen werden. Mit etwas Übung lässt sich die Farbe auch direkt an den reifen Lamellen abschätzen. Sicherheit bringt aber nur das angesammelte Sporenpulver.

Unter den Täublingen gibt es recht gute Speisepilze, aber auch mehrere Giftarten. Die beiden Gruppen lassen sich mit einer einfachen Regel trennen: **Alle scharf schmeckenden Arten sind ungeniessbar bis giftig. Die milden Arten sind nicht giftig, allerdings können sie trotzdem minderwertig sein**. Beim Probieren muss man sich etwas Zeit lassen. Eine Probe kann während 1-2 Minuten mild schmecken und dann doch noch scharf werden. Essbare Arten müssen gut gekocht werden.



Abb. 1: *Russula ochroleuca*
kein Speisepilz



Abb. 2: *R. nigricans*
kein Speisepilz



Abb. 3: *R. turci*
kein Speisepilz

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