

## Mairitterling (*Calocybe gambosa*)

essbar • der Pilz wächst um den Mai herum • oft auf Grasflächen und Wegrändern und auch bei Bäumen • könnte mit Rötlingen und dem Ziegelroten Risspilz verwechselt werden • aber bei Beachtung aller Merkmale und des typischen Geruches (würde ich als ranzig beschreiben), läßt sich der Pilz sicher bestimmen • es gibt weiße, leicht gelbliche und bräunliche Mairitterlinge





Dickes Hutfleisch





Der Hut kann gleichmäßig rund sein, aber auch unregelmäßig und verbeult aussehen.





Die Huthaut fasst sich gummiähnlich an.





Der Mairitterling hat einen ganz speziellen, sehr eigenen Geruch in Richtung ranzig. Der verliert sich bei der Zubereitung.