Täublinge sicher erkennen …

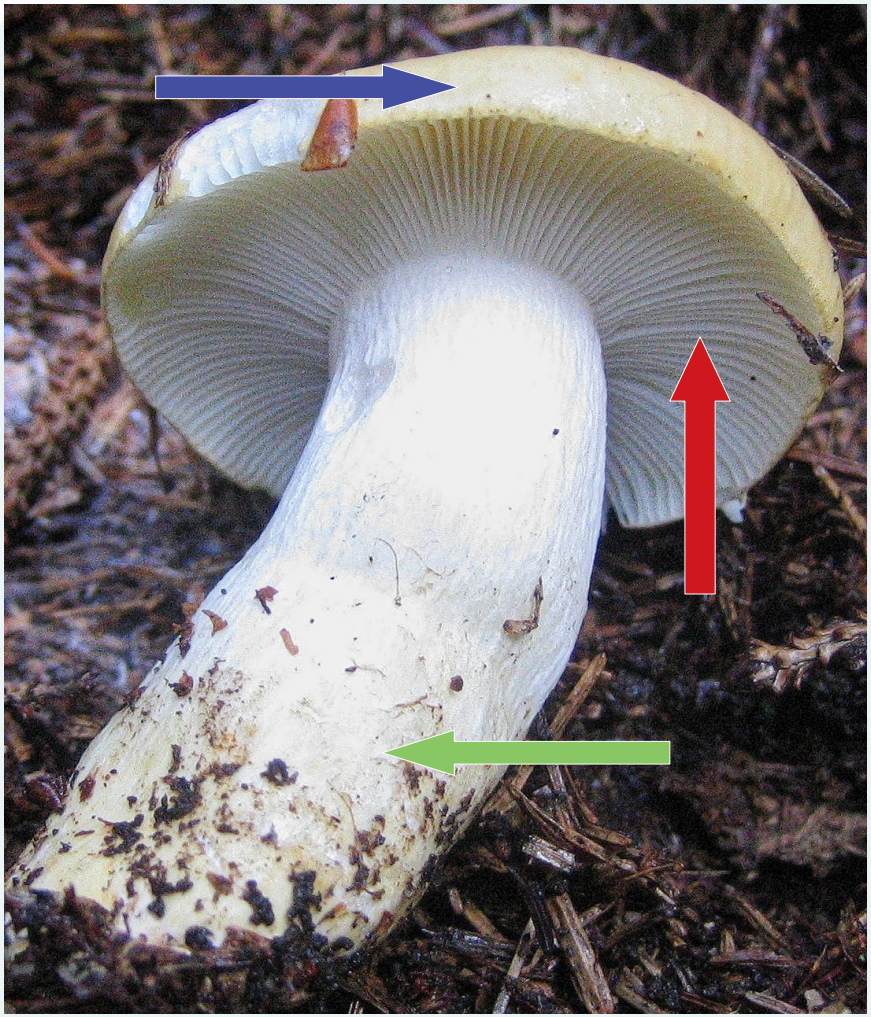
… aber wie?

Warum ist es so wichtig?

Es gibt eine einfache Regel für die Täublinge in **Europa**.
Mild schmeckende Täublinge sind essbar!
Ob die gut schmecken, ist eine andere Sache. Aber auch hier etwas Vorsicht! Besser ist immer eine genaue Artbestimmung. Einzelne Arten sind in größeren Mengen unverträglich (Z.B. der Grasgrüne Täubling (*Russula aeruginea*)

Also muß der Täubling probiert werden.
Aber wie erkenne ich einen Täubling?
Eine Verwechselung mit einem tödlich giftigen Knollenblätterpilz oder Trichterling hätte schlimme Folgen.

Was hat ein Täubling?



- Ein Täubling hat einen **Hut**!
- Ein Täubling hat **Lamellen**!
- Ein Täubling hat einen **Stiel**!
- Mehr hat ein Täubling nicht!

Was hat ein Täubling **nicht**?

- Ein Täubling hat keinen Ring, Manschette, Schuppen, Schleier, Knolle, Velumreste, Milch, Fasern, ……...
- Ein Täubling hat keine dunklen Sporen. Die Sporenpulverfarbe ist weiß, beige, ocker oder gelb. Andere Farben gibt es nicht!
- Ähnlich gefärbt sind die Lamellen.
- Ganz wichtig: immer den ganzen Pilz beurteilen. (Die Stielbasis ist ein sehr wichtiges Merkmal. Darum Pilze nicht einfach abschneiden.)

Aber was ist anders?

- Täublinge sind Sprödblättler. Also sehr brüchig. Das kommt durch kuglige Zellen. Man könnte es mit Styropor vergleichen.
- Die Lamellen splittern / brechen bei vielen Täublingen, wenn man mit dem Finger oder Messer darüber streicht.

  (Es gibt leider auch Ausnahmen. Der Frauentäubling ist der Bekannteste mit super elastischen Lamellen.)

Typische, brüchige Lamellen.

Oft reicht schon das Anfassen um Lamellen splittern zu lassen.

Also wir sehen, es gibt total spröde Lamellen. Die springen fast weg, wenn man darüber streicht.

Dann gibt es den Frauentäubling mit total elastischen Lamellen. Die werden eher „matschig“ wenn man darüber rubbelt.

Gibt es auch etwas dazwischen? Ja, man findet gelegentlich einzelne Arten mit elastischen Lamellen. Aber irgendwie bekommt man die dann doch „kleingebröselt“. Das ist vom Alter, Befall, Feuchtigkeit abhängig……

Je länger man sammelt, wächst auch die Erfahrung und man erkennt Täublinge schon von Weitem, auch ohne an den Lamellen zu „rubbeln“!

Ein typisch brüchiger Stiel.

- Die Stiele sind oft sehr fest und brechen wie Apfelstücke!
- Achtung: Bei madigen und gammeligen Pilzen ist die Brüchigkeit nicht ganz so auffällig.

Die brechen so schnell ...

Manchmal brechen die Siele schon beim vorsichtigen Abpflücken.

Stiele die Splittern, elastisch sind oder Fasern haben, gehören niemals zu einem Täubling!

Die Hutfarbe ...

- Die Hutfarbe kann alle Farbtöne der Farbpalette haben. Die Hutfarbe ist für die Bestimmung als Täubling (Gattung) uninteressant.
- Für die Bestimmung der Art ist die Hutfarbe aber wichtig.

Wie probiert man einen Täubling?

- Es werden nur frische, gesunde Täublinge probiert. (ohne Zersetzungserscheinungen, ohne Fremdschimmel, ohne Maden, ohne Schneckenschleim .....)
- Ich selber ziehe ein Stück Huthaut ab, breche ein kleines Stück vom Hut heraus (mit Lamellen) und mache den Geschmackstest. Bei einigen ist sofort ein z.B. extrem scharfer Geschmack, andere Täublinge brauchen ein klein wenig Zeit, um ihren Geschmack zu entfalten.
- Aber immer gilt, nichts herunterschlucken, sondern ausspucken.
- ACHTUNG: Schärfe kann von Menschen unterschiedlich wahrgenommen werden!
- Ist der Pilz als Täubling erkannt, kann es an die Bestimmung der Art gehen.

Schlußwort

- Allen Anfängern empfehle ich dringend, die vermeintlichen Täublingsfunde einem Pilzberater zu zeigen.
- Das sollte man so lange machen, bis man hundertprozentig Täublinge erkennt.
- Dann kann man an die Artbestimmung gehen und schmackhafte Täublinge sammeln!