

Täublinge sicher erkennen

Bei vielen Anfängern herrscht bei Täublingen immer etwas Angst und Unkenntnis!

Es gibt eine einfache Regel.

Scharfe und andere **nicht** mild schmeckende Täublinge sind ungenießbar bis giftig!

Mild schmeckenden 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 woran erkenne ich einen Täubling!**
Eine Verwechslung mit einem Knollenblätterpilz hätte schlimme Folgen.

Ganz wichtig: immer den ganzen Pilz beurteilen.

(Die Stielbasis ist ein sehr wichtiges Merkmal. Darum Pilze nicht einfach abschneiden.)

Täublinge sind Sprödblättler. Also sehr brüchig. Das kommt durch kuglige Zellen. Man könnte es mit Styropor vergleichen.

Die Lamellen splintern/brechen bei vielen Täublingen. (Es gibt leider auch **Ausnahmen.** Der Frauentäubling ist der Bekannteste mit superelastischen Lamellen.) Aber hier ein Bild mit brüchigen Lamellen.



Die Stiele sind meist sehr fest und brechen wie **Apfelstücke!**



Achtung: Bei madigen und gammeligen Pilzen ist die Brüchigkeit nicht ganz so auffällig.
Stiele die Splintern, elastisch sind oder Fasern haben, gehören niemals zu einem Täubling

Täublinge bestehen aus einem Hut, Lamellen und einem mehr oder weniger zylindrischem Stiel. Mehr ist nicht!!!

Wenn man einen Ring, Manschette, Schuppen, einen Schleier, eine Knolle, Velumreste, Milch oder noch anderes entdeckt, dann ist es **niemals** ein Täubling.

Die Sporenpulverfarbe ist weiß, beige, ocker oder gelb. Andere Farben gibt es nicht!

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. Auf dem Bild einige verschiedene Hutfarben.



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.

Allen Anfängern empfehle ich dringend, die vermeintlichen Täublingsfunde einem Pilzberater zu zeigen. Das sollte man so lange machen, bis man hundertprozentig Täublinge erkennt.