

Klasse: *Basidiomycetes*

Gattung *Boletus*

Ordnung: *Boletales*

Familie: *Boletaceae*

Gattung *Boletus* Dill. ex Fr. (Dickbauchröhrlinge)

Merkmale

Hutform	gewölbt-ausgebreitet
Hutfarbe	sehr farbenreich
Hutoberfläche	meist trocken
Fleisch	dickfleischig
Poren	leicht ablösbar
Sporenfarbe	gelblich
Stiel	bauchig, genetzt oder feinflockig-schuppig
Vorkommen	Wälder

Vertreter

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

Boletus aereus Bull.: Fr. (Schwarzer Steinpilz, weisser Bronzeröhrling)

B. appendiculatus Schff. (Gelber Bronzeröhrling)

B. edulis Bull.: Fr. (Herrenpilz, Steinpilz)

B. erythropus (Fr.: Fr.) Krombholz (Schusterpilz)

B. mamorensis Redeuilh (Marokkanischer Röhrling)

B. pinophilus Pilat et Dermek (= *B. pinicola* Vitt.) (Kiefernsteinpilz)

B. reticulatus Schff. (= *B. aestivalis* Paul.: Fr.) (Sommersteinpilz)

Beschreibung nach Moser, 5. Aufl. 1983

Fruchtkörper fleischig, Stiel meist dickbauchig (Ausnahme *B. pulverulentus*), mit feinflockiger oder netziger Oberfläche. Hut sehr bald trocken, fein filzig oder kahl. Sporenpulver oliv bis olivbraun. Sporen spindelig oder fast spindelig, glatt. Röhren-Trama mit stark divergierenden, locker verflochtenen, mehr oder weniger hyalinen oder blassen Hyphen in den Seitenschichten, im Mediostratum satter gefärbt (wenn pigmentiert). Pigmente: bisher Variegatsäure, Variegatorubin und Xerocomsäure bekannt.

Beschreibung nach Svengunnar Ryman & Ingmar Holmåsen, 1992

Kräftige, oft dickstielige, bodenbewohnende, mykorrhizabildende Röhrlinge. Hut meist trocken, seltener schwach klebrig. Stiel feinflockig oder mit Netz. Fleisch oft blauend. Sporen mehr oder weniger spindelig, glatt, blass-gelbbraun. Hyphen ohne Schnallen.

Ca. 25. Arten, darunter viele seltene und gefährdete.

Lit.: Alessio 1985, Singer 1965, 1967.

Beschreibung nach Winkler, 1996

Wie der Name ausdrückt, bilden diese Pilze meist dicke, bauchige Stiele. Entsprechend können sie auch Hüte mit imposanten Ausmassen tragen. Die Hutfarbe ist weisslich, grau, gelbbraun, rotbraun, hell haselnussbraun bis dunkel- oder schwarzbraun. Die Röhren sind jung weiss oder gelb, später werden sie mehr oder weniger schnell orange bis tiefrot oder gelb bis olivgrün. Auf dem Stiel findet man häufig eine Netzzeichnung, hie und da feine Flocken, seltener auch gar keine Struktur. **Als Mykorrhizabildner sind sie an die Nähe von geeigneten Bäumen gebunden.** Sie bilden ihre Fruchtkörper vom Frühsommer oder Sommer bis meistens in den Herbst. Wenn die Nächte frostig werden, ist die Zeit der Röhrlinge vorbei.

Die weitere Bestimmung erfolgt in erster Linie aufgrund der Farbe der Röhrenmündungen und einer allfälligen Netzzeichnung auf dem Stiel. Röhren mit Orange- und Rottönen führen eindeutig in die erste Gruppe der Hexen- und Satansröhrlinge. Junge Pilze mit weisslichen Poren und weisser bis bräunlicher Netzzeichnung auf dem Stiel gehören in die zweite Gruppe der Steinpilze. Dickröhrlinge der dritten Gruppe haben entweder kein oder ein gelblich bis rötlich gefärbtes Netz. Damit heben sie sich klar von den Steinpilzen mit weisslichem, höchstens bräunlichem Netz ab. Die Unterscheidung der seltenen Arten der Gattung bleibt meist Spezialisten vorbehalten. **Achtung: ein grobes, von Anfang an braunes Netz deutet auf den Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*), welcher dem Steinpilz recht ähnlich sein kann.**

Steinpilze müssen kaum empfohlen werden. Sie gehören zu den gesuchtesten Wildpilzen und eignen sich frisch, getrocknet sowie in Essig oder Öl eingelegt für den Konsum. Ihr Fleisch ist fest und bleibt appetitlich weiss. Einige andere Arten der Gattung verfärben sich auffällig, sobald das Fleisch mit Luft in Kontakt kommt. Vielleicht verdankt der Hexenröhrling seinen Namen dieser verblüffenden Reaktion. Die Farbänderung muss aber nicht auf giftige Stoffe hinweisen. Der Schuster- oder Donnerpilz (*B. luridiformis*) verfärbt sich an der Luft bläulich bis schwärzlich und ist nicht giftig. Bei der Zubereitung sieht er nach dem Zerschneiden unappetitlich grau aus. Dies ändert sich schlagartig beim Anbraten in heissem Öl. Das Fleisch verfärbt sich in leuchtendes Gelb – wirklich ein Donnerskerl! **Der netzstiellige Hexenröhrling (*B. luridus*) und der seltene Ochsenröhrling (*B. torosus*), die sich ebenfalls verfärben, wirken zusammen mit Alkohol giftig. Sicher zu meiden sind der giftige Satansröhrling (*B. satanas*) und die bitteren Arten Schönfussröhrling (*B. calopus*) und Bitterschwamm (*B. radicans*).** Alle anderen Arten können gegessen werden, sind zum Teil aber selten und schonenswert. Als Faustregel gilt: Dickröhrlinge mit mildem Geschmack und ohne Orange- bis Rotfärbung an den Poren sind essbar.



Abb. 1: *Boletus edulis*
Speisepilz



Abb. 2: *Boletus erythropus*
Speisepilz



Abb. 3: *Boletus aestivalis*
Speisepilz

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