

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 86 (2008)
Heft: 3

Artikel: Der Pilz des Monats 4 : Boletus luteocupreus : der Gelbhütige Purpurröhrling aus der Schweiz = Le champignon du mois 4 : Boletus luteocupreus en Suisse = Il fungo del mese 4
Autor: Martinelli, Guglielmo / Senn-Irlet, Béatrice
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935811>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Boletus luteocupreus – Der Gelbhütige Purpurröhrling aus der Schweiz

GUGLIELMO MARTINELLI & BÉATRICE SENN-IRLET

Die rotporigen und rothütigen Röhrlinge sind eine besonders attraktive Pilzgruppe, selbst wenn sie für Speisezwecke kaum Verwendung finden oder gar explizit davon abgeraten werden muss. Ihre Attraktivität beziehen sie von ihrer Farbigkeit, von ihren kräftigen Fruchtkörpergrößen und ihrer Seltenheit. Die meisten dieser Arten sind im mediterran-submediterranen Raum deutlich häufiger als bei uns, womit diesen Arten ein gewisses südliches Flair anhaftet.

Mit dem Fund kommt der Wunsch nach einer korrekten Bestimmung. Damit beginnen dann allerdings recht häufig die Schwierigkeiten. In den mikroskopischen Merkmalen unterscheiden sich diese Arten nicht stark. Es sind vielmehr Kombinationen von Farbmerkmalen, welche die Arten umschreiben. Nicht zuletzt dank der Möglichkeit,

mit Digitalkameras reichlich Bilddokumentationen machen zu können, ist ein Vergleich der spärlichen Kollektionen nun viel eher möglich.

Ein vertieftes Studium diverser Bestimmungsbücher inklusive Spezialliteratur führte in der Vergangenheit oft zu noch mehr Verwirrung als Klärung. Erst in den letzten Jahren scheint etwas mehr Übereinstimmung zu existieren, nicht zuletzt dank der ausführlichen Arbeit von Lannoy & Estadès (2001) aus Frankreich und dem reich illustrierten populären Buch von Galli (1996) aus Italien.

Und so zeigt sich, dass in unsern Breiten nicht grundsätzlich neue oder bis anhin unbekannte rotporige Röhrlinge gefunden werden, aber es ist nun möglich, sie einigermaßen sicher zu bestimmen. Von solch einem Röhrling ist hier die Rede:



GUGLIELMO MARTINELLI

Abb. 1 *Boletus luteocupreus*: Frische Fruchtkörper | Jeunes fructifications

Boletus luteocupreus Bertéa & Estadès 1990 in Documents mycologiques 20 (no. 78): 10. (*B. purpureus* auct. pl.)

Hut > 8 bis 12 cm im Durchmesser, konvex gewölbt, Rand eingebogen, wenig überhängend, glatt, trocken, fein eingewachsen faserig und etwas uneben; jung blass gelb, buttergelb, dann bronze ockerbraun, blass kupferbraun, in Scheitel rosa, bis stellenweise purpurrot; Frasstellen ocker oder rötlich, fleischig.

Hymenophor > Abröhrig, bis 9 mm dick, kurz bauchig, angeheftet oder kurz ausgebuchtet und breit angewachsen, Röhren eng, ockergelb, Röhrenmündungen von Anfang an orange-rot, leuchtend rot; Röhrenboden gelb.

Stiel > 8×3,5 cm, mehr oder weniger zylindrisch oder schwach keulig, Basis abgerundet, mit deutlichem dunkelrotem Netz über die ganze Stiellänge, trocken; oben goldgelb, in der Mitte purpurrot, im unteren Teil schwarzpurpurn, stellenweise auch ocker; Druckstellen blauend.

Fleisch > Fleisch im Anschnitt erst rötlich, dann rasch blauend (Abb. 2), schliesslich blass gelblich entfärbend, im unteren Stielteil karminrot resp. schwarzblau. Wurmgänge rot, fest.

Geruch > Etwas unangenehm.

Sporen > 10,7–17×4,8–6,6 µm (errechnete 95% Populationsgrenze, N=20), Q=2,0–2,9, länglich-ellipsoidisch, fusoid, mit suprahilarer Depression, mit 1–2 Guttulen, dickwandig, glatt, olivlich-gelb (Abb. 3).



BEATRICE SENN-IRLET

Abb. 2 ***Boletus luteocupreus***
Frisch angeschnittener Fruchtkörper | Coupe de fructifications jeunes

Basidien > 34–45×8–12 µm, 3–4 sporig, ohne Schnallen.

Cheilozystiden > 30–45×4–6 µm, spindelig, zylindrisch bis flaschenförmig.

Pleurozystiden > 42–58×5–7 µm, spindelig, dünnwandig; im Exsikkat schwierig zu finden, weil oft kollabiert.

Huthaut > Ein Trichoderm, Endhyphen 3,5–5 µm im Durchmesser, oft etwas verflochten, mit intrazellularem gelbbraunlichem Pigment (im Exsikkat).

Ökologie

Standort: Buchenwald mit Eichen und einzelnen Edelkastanien.

Fundort: Bei Walenstadt SG, 21. August 2007, leg. et det. G. Martinelli, Exsikkat im Herbarium B. Senn-Irlet.

Diskussion

Mit den roten Porenmündungen gehört die Art in die Sektion Luridi, welche ihren Namen vom häufigen Netzstielligen Hexenröhring (*Boletus luridus*) hat. Innerhalb dieser Sektion verwenden Lannoy & Estadès (2001) die Jodreaktion, um *Boletus luridus* und *B. permagnificus* von anderen Arten aus der Sektion Luridi abzutrennen. Besagte Arten reagieren sehr stark auf Jod, während alle übrigen rotporigen Röhrlinge, darunter unser *B. luteocupreus*, aber auch *B. satanas*, *B. torosus* keine solche Reaktion zeigen. Ein weiteres wichtiges Merkmal zum Abtrennen einiger Arten in diesem Komplex ist das



BEATRICE SENN-IRLET

Abb. 3 ***Boletus luteocupreus***
Sporen in Ölimmersion (100×) | Spores à l'immersion (100×)

starke Blauen, das bis zu einer schwarzblauen Verfärbung reichen kann. Arten wie der Satansröhrling (*B. satanas*) oder der Rosahütige Hexenröhrling (*B. rhodoxanthus*), *B. legaliae* und *B. rubrosanguineus* tun dies nur schwach bis kaum. Unser Pilz blaut insbesondere im Anschnitt rasch und sehr intensiv (Abb. 2). Im Gegensatz zum Ochsenröhrling (*B. torosus*, Abb. 4) sind bei unserer Art die Poren-mündungen schon jung orange-rot, dann blutrot, aber nie gelb. Damit stehen nur noch zwei Arten zur Wahl: *B. rhodopurpureus* und *B. luteocupreus*. Die Hutfarben trennen diese beiden Arten. Während ersterer zwar jung auch eher creme-gelbliche Hutfarben aufweist, dann aber rasch altrosa bis purpurrosa Hutfarben zeigt, ist *B. luteocupreus* mit gelben, chromgelben Farben gekennzeichnet, welche rasch irgendwie schmutzig werden und zu kupferrot, orangerot übergehen.

Die in Breitenbach & Kränzlin (1991) abgebildete Kollektion unter dem Namen *Boletus torosus* (Nr. 25) entspricht voll und ganz der hier vorgestellten, somit also auch *Boletus luteocupreus*. Das starke Blauen und die roten Poren-mündungen sind zwei wichtige Hinweise dazu. Der Erstautor beobachtet

diese Pilzart seit vielen Jahren am selben Standort, wo oft viele Fruchtkörper gleichzeitig erscheinen. Noch nie zeigten sich an diesem Standort Fruchtkörper mit gelben Poren.

Eine ausführliche Zusammenfassung der taxonomischen und nomenklatorischen Schwierigkeiten um diese Art findet sich auf Deutsch bei Schreiner (1997) und auf Französisch bei Bertéa et al. (1990) und Redeuilh (1992 a,b).

Gemäss den diversen Literaturangaben scheinen die rotporigen Röhrlinge nicht ausgesprochen wirtsspezifische Mykorrhizapilze zu sein. Sie kommen mit Eichen wie Buchen vor, im Mittelmeergebiet häufig mit immergrünen Eichen (z.B. *Quercus ilex*), aber Funde bei Nadelhölzern (Fichte, Föhren) sind auch bekannt. Nicht zuletzt aufgrund der diffusen taxonomischen und nomenklatorischen Situation, d.h. der unterschiedlichen Auffassungen, wie die Arten abgegrenzt werden sollen und welche Art wie heissen soll, sind die genauen Standortsanprüche schlecht bekannt und ältere Fundangaben schwierig zu interpretieren.

LITERATUR | BIBLIOGRAPHIE

- BERTÉA P., ESTADÈS A. & G. REDEUILH 1991. Sur la validité et la légitimité de *Boletus luteocupreus* Bertéa & Estadès. Documents Mycologiques 21 (82): 8–9.
- BREITENBACH J. & F. KRÄNZLIN 1991. Pilze der Schweiz. Band 3. Verlag Mykologia, Luzern.
- GALLI R. 1996. I Boleti. Edinatura, Milano.
- LANNOY G. & A. ESTADÈS 2001. Les Bolets. In «Flore Mycologique d'Europe». Documents Mycologiques. Mém. hors série no. 6.
- REDEUILH G. 1992a. Etude critique de *Boletus rhodopurpureus* Smot. Bulletin de la Société Mycologique de France 108: 87–100.
- REDEUILH G. 1992b. Contribution à l'étude des Bolets. II. Etude critique de *Boletus torosus* et *Boletus xanthocyaneus*. Bulletin de la Société Mycologique de France 108: 155–172.
- SCHREINER J. 1997. *Boletus luteocupreus* Bertéa & Estadès, Gelbhütiger Purpurröhrling, Erstnachweis für Deutschland. Mycologia Bavarica 2: 2–11.

Boletus luteocupreus en Suisse

GUGLIELMO MARTINELLI & BÉATRICE SENN-IRLET

Les bolets à pores rouges forment un groupe particulièrement attrayant, même si l'emploi culinaire de ces espèces est pratiquement à déconseiller. Ces champignons sont attrayants d'une part par leurs couleurs, leur taille souvent vigoureuse et leur rareté. La plupart de ces espèces sont plus fréquentes dans l'espace méditerranéen et sub-méditerranéen que chez nous; leurs découvertes nous amènent ainsi un certain air du sud!

Avec ces découvertes, l'envie de déterminer correctement le champignon nous anime. C'est alors que commencent les difficultés. Ces espèces ne se distinguent guère entre elles par leurs caractéristiques microscopiques. Ce sont au contraire, les indices des couleurs qui les délimitent. De plus, les appareils de photo numérique offrent la possibilité d'obtenir une documentation riche: comparer des collections avec différentes récoltes rares est devenu plus aisé.

Dans le passé, des études approfondies des livres de mycologie, y compris dans la littérature spécialisée, conduisaient fréquemment vers des confusions. Au cours des dernières années, une plus grande clarté entre les espèces semble régner, grâce au travail détaillé de Lannoy & Estadès (2001) en France et au livre richement illustré de Galli (1996) en Italie.

En principe, sous nos latitudes, on ne trouve guère d'espèces inconnues. Il est maintenant possible de les déterminer avec certitude. Nous présentons ici l'un de ces bolets à tubes rougeâtres.

Boletus luteocupreus Bertéa & Estadès 1990 dans Documents mycologiques 20 (no. 78): 10. (*B. purpureus* auct. pl.)

Chapeau > De 8 à 12 cm de diamètre, convexe, à marge infléchie, légèrement excédente, lisse, sèche, orné de fines fibrilles innées et un peu inégales; jeune, jaune pâle, jaune de beurre, puis bronze à brun ocracé, brun cuivré pâle, rosâtre au centre jusqu'à rouge pourpre à certains endroits. Ocre à rougeâtre aux blessures, charnu.

Hyménium tubuleux > Épais jusqu'à 9 mm, brièvement ventru, pores sublibres et largement adnés, tubes étroits, jaune ocre, surface d'ouverture

des pores au début rouge orangé, rouge vif; base des pores jaune.

Stipe > 8×3,5 cm, plus ou moins cylindrique ou faiblement clavé, à base arrondie, orné d'un réseau bien marqué de rouge foncé sur toute la longueur, sec. Jaune d'or au sommet, rouge purpurin dans le milieu, et pourpre noirâtre en sa partie inférieure, parfois ocre par endroits; se tachant de bleu aux endroits touchés.

Chair > D'abord rougeâtre à la coupe, puis bleuisant rapidement (ill. 2), enfin pâlisant et décolorant en jaunâtre; dans la partie infère rouge carmin resp. bleu noirâtre. Rouge aux endroits blessés par les vers, ferme.

Odeur > Désagréable.

Spores > 10,7–17,0×4,8–6,6 µm (95% de la population prise en compte, N=20), Q=2,0–2,9, longuement ellipsoïdes, fusoides avec une dépression suprahilaire, avec 1 à 2 guttules, à paroi épaisse, lisse, jaune olivâtre (ill. 3).

Basides > 34–45×8–12 µm, tri- et tétrasporiques, sans boucle.

Cheilocystides > 42–58×5–7 µm, pointues, cylindriques à lagéniformes.

Pleurocystides > 42–58×5–7 µm, pointues, à parois minces, difficilement repérables dans la chair des exsiccata parce que fréquemment collapsées.

Revêtement piléique > Trichodermique, terminaisons hyphales de 3,5–5 µm de diamètre, souvent entremêlées, avec un pigment intracellulaire jaune brunâtre (en exsiccata).

Écologie

Habitat: Forêts de hêtres avec des chênes et de rares châtaigniers.

Station: Près de Walenstadt SG, le 21 août 2007, leg. et det. G. Martinelli, exsiccata dans l'herbarium de B. Senn-Irlet.

Discussion

Avec l'ouverture des pores rouges, cette espèce appartient à la section des *Luridi*, qui porte le nom de son représentant le plus fréquent *B. luridus*. Grâce à la réaction à l'iode, Lannoy & Estadès (2001) séparent à l'intérieur de cette section les

deux espèces *Boletus luridus* et *B. permagnificus*.

Les espèces citées réagissent très fortement à l'iode, alors que notre *B. luteocupreus*, mais aussi *B. satanas* et *B. torosus* ne montrent pas cette réaction. Un autre caractère important permet de séparer les espèces de ce groupe complexe, c'est le fort bleuissement, qui peut atteindre une coloration bleu noirâtre. Les espèces comme *B. satanas*, *B. rhodoxanthus*, *B. legaliae* et *B. rubrosanguineus* bleuissent faiblement, voire pas du tout.

Notre champignon bleuît très rapidement et de manière intensive (ill. 2). Au contraire de *B. torosus* (ill. 4), l'ouverture des pores sur les exemplaires jeunes est déjà rouge orange, puis rouge sang, jamais jaune. En définitive, il ne reste à notre choix que deux espèces: *B. rhodopurpureus* et *B. luteocupreus*. Les couleurs du chapeau séparent les deux espèces.

Alors que la première a des couleurs crème jaunâtre lorsque les fructifications sont jeunes, puis dans l'âge, tournant du vieux rose au rose pourpre, *B. luteocupreus* montre des couleurs jaunes, jaune de chrome, qui passent rapidement à des teintes plus ternes, jaune sale, rouge cuivré à rouge orangé. Le fort bleuissement et l'ouverture des

pores rouges sont deux caractères importants. On peut trouver une présentation complète des difficultés taxonomiques et nomenclaturales de cette espèce dans l'ouvrage en allemand de Schreiner (1997), en français chez Bertéa et al. (1990) et Redeuilh (1992 a,b).

En parcourant la littérature, les bolets à pores rouges ne semblent pas être des champignons mycorhiziens d'hôtes exclusifs. Ils croissent sous les hêtres comme sous les chênes et sont fréquents sous les chênes à feuillage persistant (par ex. *Quercus ilex*) dans les régions méditerranéennes. On peut aussi les rencontrer sous les résineux (épicéas, pins).

Ces espèces sont mal connues, d'une part à cause des connaissances diffuses de la taxonomie et de la nomenclature, mais aussi par la méconnaissance des caractéristiques de leur habitat.

Les anciennes récoltes sont, elles aussi, difficiles à interpréter.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH



Abb. 4 *Boletus torosus* (Kollektion | collection E. Bleiker). Man vergleiche die gelben Röhrenmündungen und die starke blaue Verfärbung | On peut remarquer l'ouverture des pores jaunes et le fort bleuissement.

Sommerzeit – Grillzeit

Champignons gefüllt mit Tomaten und Ricotta

Zutaten

10 grosse Champignons
6–8 getrocknete, eingelegte Tomaten, abgetropft
250 g Ricotta
Streuwürze (z.B. Aromat), Knorr Kräuterlinge
oder Salz, Pfeffer
diverse Kräuter nach Belieben
evtl. Paniermehl
wenig Öl

Zubereitung

Stiele aus den Pilzen drehen und mit den Tomaten klein schneiden. Mit Ricotta mischen und würzen. Falls zu flüssig mit etwas Paniermehl eindicken. Pilzköpfe damit füllen. Alufolie mit etwas Öl einstreichen, Pilze einpacken, 10–15 Minuten auf dem Grill garen.

Weitere Rezepte finden Sie auf:
www.pilzrezepte.ch.

Haben Sie auch Rezeptideen?

Senden Sie uns Ihr kreatives Pilzrezept. Jede zehnte Einsendung wird mit einer Küchenschürze belohnt.

L'été – la période des grillades

Champignons de Paris farçis avec des tomates et de la ricotta

Ingrédients

10 champignons de Paris gros
6–8 tomates séchées dans l'huile, égouttées
250 g ricotta
condiment en poudres (p.ex. Aromat),
herbes Knorr saupoudreuses ou sel, poivre
herbes divers selon votre goût
evtl. de la chapelure
un peu d'huile

Préparation

Enlever les queues, couper en petits morceaux les queues et les tomates. Mélanger avec la ricotta, assaisonner, evtl. y ajouter de la chapelure (si trop liquide). Remplir la masse dans les champignons:
Mettre un peu d'huile sur papier alu, emballer les champignons. Cuire pendant 10–15 minutes sur le grill.

D'autres recettes sont à votre disposition sur
www.pilzrezepte.ch.

Avez-vous aussi des idées pour des recettes?

Envoyez-nous votre recette créative à base de champignons. Un envoi sur 10 sera récompensé par un tablier de cuisine.



Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.