

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 88 (2010)
Heft: 5

Artikel: Der Schwarzfaserige Ritterling, eine nicht sehr häufige Art : Tricholoma portentosum
Autor: Maggetti, Marcello
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935925>

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>

Der Schwarzfaserige Ritterling, eine nicht sehr häufige Art

Tricholoma portentosum

MARCELLO MAGGETTI

Vor gut 15 Jahren war ich im Zürcher Unterland im Spätherbst auf der Suche nach Schnecklingen (*Hygrophorus*). Das Ziel war, endlich wieder einmal einen Frostschnackling (*H. hypothejus*) zu finden.

Da begegnete ich einem alten Sammler, der, von mir aus gesehen, nicht besonders schön aussehende Pilze sammelte. Und so kam meine Frage, was für eine Art das wohl sei. Die Antwort: Es seien alles *Tricholoma portentosum*, ich solle auch sammeln, es habe ja genug für zwei. Und übrigens, sie seien ausgezeichnete Speisepilze.

Natürlich traute ich der Sache nicht und suchte erfolglos weiter nach Schnecklingen.

Wieder zu Hause ging ich über die Bücher und holte am folgenden Tag einige Exemplare der mir damals unbekanntem Art zum Studium. Resultat, der alte Mann könnte ja recht haben.

Aber sicher war ich mir nicht. Und so besuchte ich dann fast alle Jahre wieder die Stelle um festzustellen ob sie noch da waren und oft wurde ich fündig. Und jedes Mal wurde von neuem bestimmt und die Zweifel an meinen Bestimmungskünsten nahmen zusehend ab.

Wie sah es 2009 aus? September bis November keine Funde. Aber ich liess nicht locker. Mitte Dezember, nach einem Frost, stiess ich auf diverse Exemplare und nahm einige mit.

Habitat

Sandiger, saurer Boden, ca. 10 m vom Waldrand (nach Westen offen) entfernt. Baumarten: Kiefern (Pinus), Eichen (Quercus) und Buchen (Fagus).

Makroskopische Untersuchungen

Hut > Eingewachsen mit radialen schwarzen Fasern und mit angeklebten Sandresten, Farbe schwarzbraun, immer mit dunklen Olivtönen, Haut abziehbar.

Lamellen > Ausgebuchtet angewachsen, von weiss, graulich bis gelblich, auch olivlich, bauchig.

Stiel > Zum Teil gelblich etwas schuppig.

Geruch > Etwas nach Fisch (wegen dem Frost?), Fleisch stark nach Mehl.

Geschmack > Stark nach Mehl, und das soll ein sehr guter Speisepilz sein?

Und da ich mir nun sicher war, dass es *T. portentosum* sei (späte Erscheinungszeit, die meisten Merkmale stimmen mit der Literatur überein) wurde den Exemplaren die sandige Huthaut abgezogen, gevierteilt und mit etwas Butter zugedeckt etwa ½ Stunde langsam gebraten.

Fazit: Es ist ein ausgezeichnete Speisepilz, fleischig, sehr würzig aber nicht penetrant. Für ein Mischgericht viel zu schade. In Gedanken geht ein grosses Dankeschön an den alten Mann, der mir die Art näherbrachte. Und sollten Sie mal auf *T. portentosum* stossen, dann lohnt sich ein kulinarischer Versuch.



Tricholoma portentosum Fruchtkörper | Fructifications