



Pilz des Monats

Mai 2012 - Käppchenmorchel

Morchella gigas (Batsch: Fr.) Pers.



Allgemeines:

Sowerby beschreibt 1801 eine *Morchella hybrid*. De Candolle 1815 wohl denselben Pilz als *Morchella rimosipes* oder *Morchella semilibera* (Halbfreie Morchel), Fries nennt die Art 1822 *Morchella hybrid*, Boudier 1897 *Mitrophora hybrid*. Ob es sich bei der Käppchenmorchel und der Halbfreien Morchel tatsächlich um zwei verschiedene Arten handelt, ist in der Literatur umstritten.

Hinsichtlich der Hutanhftung nehmen diese Pilze eine Mittelstellung zwischen den echten Morcheln und den Verpeln ein. In der Literatur werden für den angewachsenen Teil Werte zwischen $1/2$ und $4/5$ genannt, während echte Morcheln ganz angewachsene Hüte haben und bei den Verpeln die Hüte nur am Stielscheitel angeheftet sind. Von den letzteren unterscheiden sich die Morcheln auch durch ihr gekammertes Hymenophor.

Vorkommen:

Frühlingspilz, April bis Mitte Mai; auf feuchtem Boden in humusreichen Gebüsch (Laubgehölzen) und schattigen Stellen, an Wiesen- und Flusslaufufrändern, häufig auch unter alten Birnbäumen; oft in großen Mengen; meist zur gleichen Zeit, wenn der Riesenschachtelhalm seine braunen Sporangienähren und grünen Sommertriebe sprießen lässt.

Typische Erkennungsmerkmale:

1. Der nur teilweise am Stiel angewachsene Hut;
2. Der außen kleiige, innen hohle, dünnwandige Morchelstiel, unten mit etwas verdickter Basis;
3. Der beim Abbrühen auftretende intensive Geruch

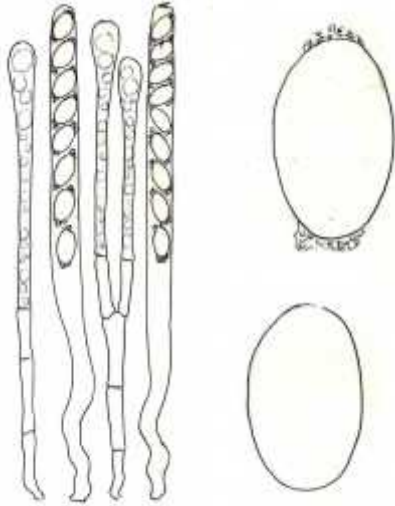


Makroskopische Merkmale:

Der gerippte, spitzkegelige **Hut** (2-6cm hoch, 1,5-4 cm breit) sitzt wie ein Käppchen auf dem verhältnismäßig breiten und hohen **Stiel**, im Schnitt steht er dachförmig ab. Bei den Alveolen des Käppchens (das sind die vom Hymenium ausgekleideten Höhlungen) überwiegen die Längsrippen in der Struktur die Querrippen deutlich; sie sind dunkelolivbraun gefärbt und schwärzen im Alter. Das Käppchen wirkt insgesamt braunoliv bis dunkelbraun, seine Kammerwände sind etwas heller gefärbt. Der weißliche, im Alter gilbende **Stiel** ist gegen die Stielspitze hin längsgefurcht, an seiner Basis verdickt, außen körnelig-kleilig, innen hohl. Das wachsartig dünne **Fleisch** ist zerbrechlich und zeigt keinen definierten *Geruch*. Der **Sporenstaub** ist in der Masse ocker- bis cremegelblich gefärbt.

Mikroskopische Merkmale:

Große, farblose, elliptische Sporen, 25-30/12-18 μm ; die Paraphysen sind keulig fädig, an der Spitze verdickt, hier etwa 12-18 μm breit,.



Verwertbarkeit:

Essbar, ein guter Speisepilz; doch sollte er wie alle Morcheln vorher kurz abgebrüht werden. Der Genuss von zu vielen Morcheln kann zu Schwindelanfällen führen.