



## Pilz des Monats

### Maipilz

*Calocybe gambosa* (Fr. 1821) Singer 1951

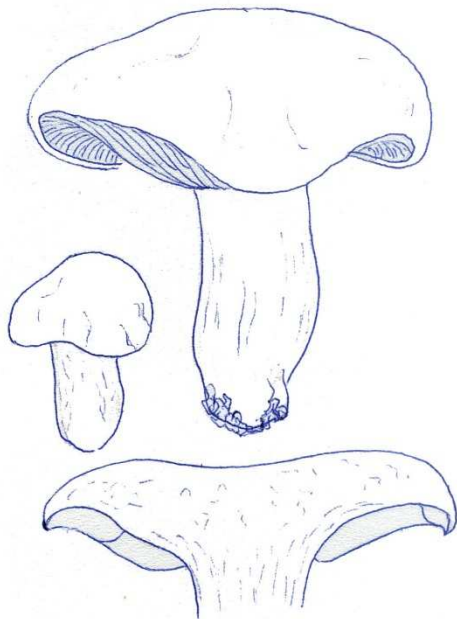
(gambosus = hufartig)



© Ingeborg Dittrich

### Allgemeines:

Aus der Gattung *Tricholoma* wurden 1930 von Kühner die "Schönköpfe" als eigene kleine Gattung *Calocybe* abgetrennt; als Trennungsmerkmal gilt die Anfärbarkeit des körnigen Basidien-Inhalts durch Karminessigsäure. Der Maipilz gehört zu den am längsten bekannten Pilzen der wissenschaftlichen Pilzkunde. Schon Clusius erwähnt ihn 1601, Fries benennt den Pilz 1836 *Tricholoma georgii*. In den Schweizer Pilztafeln wird der Name *Calocybe georgii* (Fr. ex Clus.) Kühn. Für die ockerfleckigen, kleineren „Mairitterlinge“ mit halbkugeligem Hut, eingerolltem Rand und cremefarbenen Lamellen gebraucht; die Pilze mit weißen, unregelmäßig gewölbten, einseitig oft hufartig eingebuchteten Hüten und weißen Lamellen werden als *forma gambosum* unter dem Namen „Hufritterling“ geführt.



### Vorkommen:

Schon im April (23.4. = Georgstag), vor allem aber im Mai, auf Alpweiden jedoch erst im Juni; in Wald, Feld und Wiesen, unter Hecken und Gebüsch, auch in Parkanlagen und Obstgärten; in Bögen und Ringen wachsend, auf Kalk, sehr standorttreu.



---

### Typische Erkennungsmerkmale:

1. Die relativ frühe Erscheinungszeit;
2. Der Habitus eines Ritterlings mit buchtig angehefteten Lamellen;
3. Der ausgeprägte Mehleruch (Hüte aufbrechen);
4. Die recht kleinen weißen oder cremefarbenen Sporen

### Makroskopische Merkmale:

Hut: 6 - 12 cm breit, weiß, cremefarben bis bräunlichgelb, halbkugelig, mit eingerolltem Rand oder auch wellig verbogen mit hufartig eingebuchtetem, glatten Rand, fleischig und trocken, mitunter felderig aufreißend;

Lamellen: weißlich bis blassgelblich, zuletzt blass schmutzigbraun, gedrängt bis sehr dicht stehend, buchtig, oft mit kleinem Zahn angeheftet, in Stielnähe mitunter gegabelt;

Stiel: 5-10/10-30, weiß, meist kurz, voll und fest, an der Basis auch gelbbraunfleckig und mit anderen Exemplaren verwachsen;

Fleisch: weiß bis blassgelblich, fest, mild, mit deutlichem Geruch und Geschmack nach frischem Mehr oder mehr gurkenähnlich, aber auch nach kienigem Holz riechend und mit leichtem Terpentingeschmack:

Sporenstaub: in Masse weiß bis cremefarben

#### Mikroskopische Merkmale:

Elliptische, kleine, glatte und farblos-blass Sporen, 4-7/2-3,5(4)  $\mu\text{m}$  groß





### Verwertbarkeit:

Geschätzter, wohlschmeckender Speisepilz, Marktpilz in einer noch pilzarmen Zeit; es wird wegen seines kräftig-starken Geschmacks aber auch vorhergehendes Abbrühen empfohlen. Das Myzel des Mairitterlings begünstigt im übrigen das Wachstum von Gräsern und Kräutern in seiner Umgebung.

### Verwechslungen:

Auch der Maipilz ist recht veränderlich. Gefährlich wäre eine Verwechslung mit dem zeitlich und örtlich zugleich vorkommenden sehr giftigen Ziegelroten Risspilz, *Inocybe erubescens*, mit kegel- bis glockenförmigem, radialgefasertem Hut, bräunlich verfärbenden Lamellen mit Neigung zum Röten, dies jedoch oft erst im Alter. Ebenfalls giftig ist der Riesenrötling, *Entoloma sinuatum*, der jedoch rötliche Lamellen besitzt und auch erst im Hochsommer wächst.

Pilzblatt Nr. 20 Verein der Pilzfreunde Stuttgart