



## Pilz des Monats

### Gemeiner Erbsenstreuling (Böhmische Trüffel)

*Pisolithus arhizus* (Scopoli 1787:Pers. 1801) Rauschert 1959

Synonyma: *Scleroderma tinctorium* Pers. 1801, *Pisolithus arenarius* Alb. Et Schw

(arhizus = wurzellos)      tinctorius = zum Färben dienend      arenarius = im Sand wachsend)



### Allgemeines:

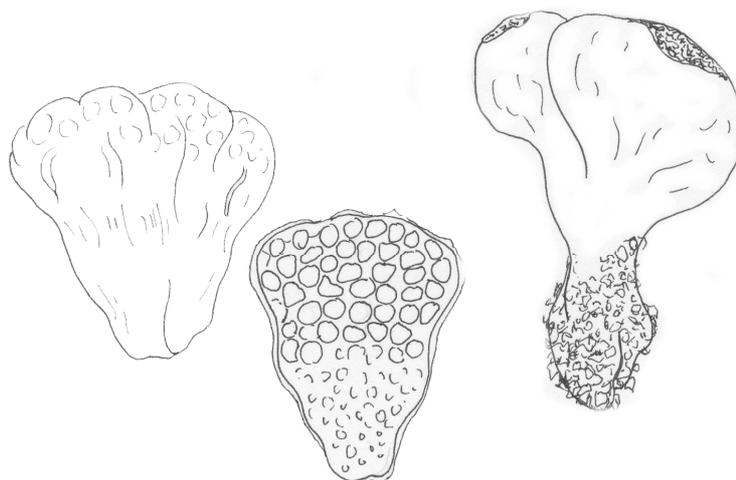
Aus der Gattung *Pisolithus* kennen wir bislang in Europa als einzige Art den Erbsenstreuling, *Pisolithus arhizus*. Aufgrund seiner derben Peridie und des fehlenden Capillitiums ordnete man ihn der Familie der Hartboviste (Sclerodermataceae) zu. Der Pilz kann in Größe und Form sowie seiner Farbe erheblich variieren. Er ist ein wärmeliebender Mykorrhizapilz. In Mitteleuropa sind dies Birke (*Betula pendula*) und Kiefer (*Pinus sylvestris*). In manchen Regionen, z.B. in der Folgelandschaft des Braunkohletagebaus, gilt er als charakteristischer Haldenpilz. An naturnahen Standorten ist dieser Pilz stark rückläufig und gefährdet, zum Teil nicht mehr vorhanden.

### Vorkommen:

Frühsommer bis Herbst; auf sterilen Sandböden, an Waldrändern und -wegen, Abraumhalten des Kohlebergbaus, Böschungen, Heiden und in Nadelwäldern, meidet Kalkböden. Die Fruchtkörper sind häufig an vegetationsarmen oder nahezu vegetationsfreien Flächen anzutreffen.

### Erkennungsmerkmale:

1. Die bräunlich gefärbten, knolligen Fruchtkörper;
2. Der kleinkammerige Aufbau der Gleba, die im Schnitt mosaikartig aussieht;
3. Die durch verschiedene Entwicklungsstadien bedingten Farbzonen der Gleba;
4. Das völlige Auflösen des Fruchtkörpers in eine Sporenpulvermasse, auch beim Exsikkat.



### Makroskopische Merkmale:

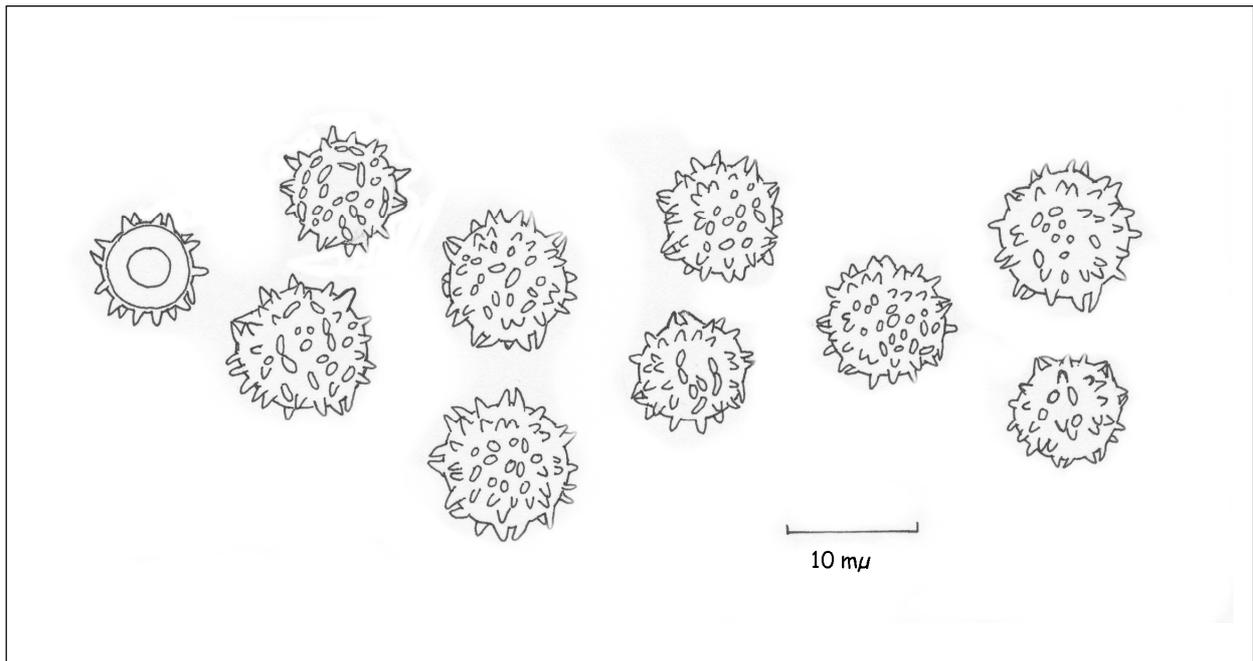
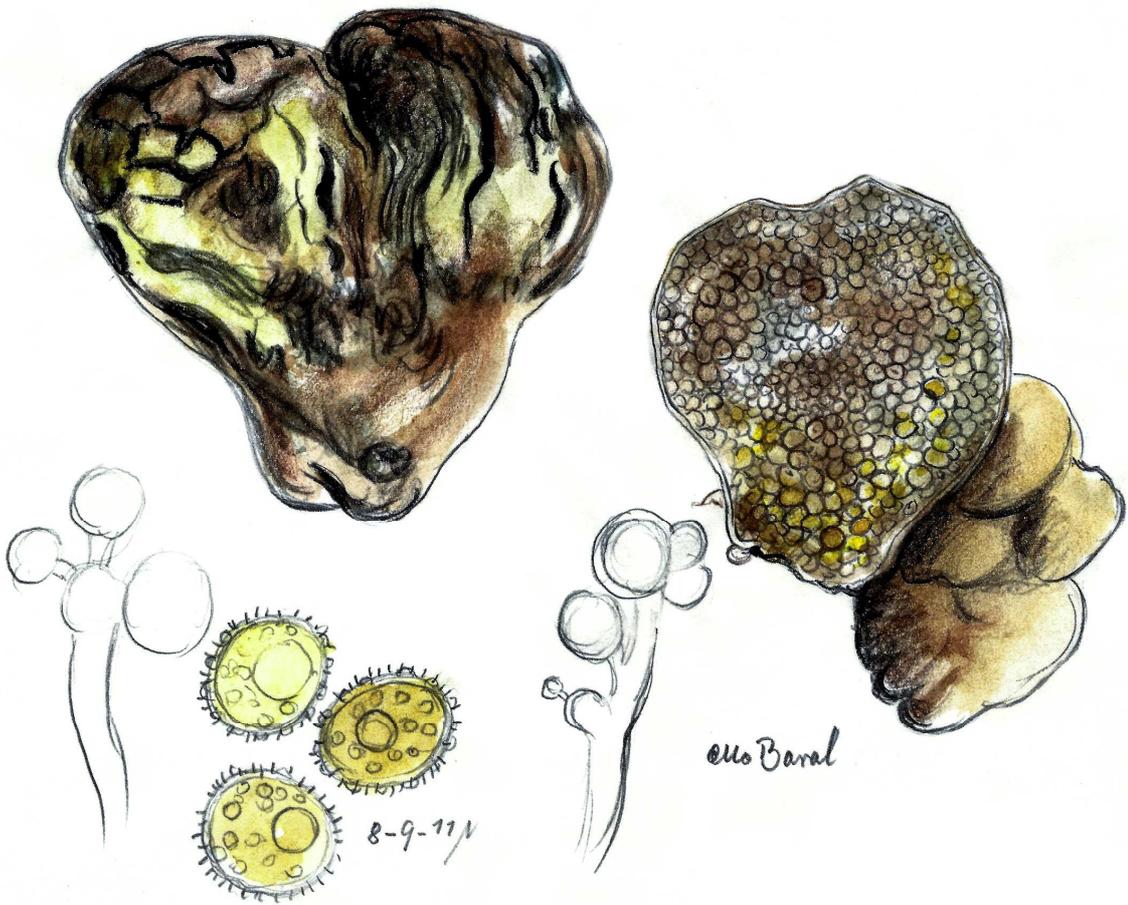
**Fruchtkörper:** (3)-5-9-(11) cm breit, bis 15 cm hoch; knollig und unterschiedlicher Gestalt, doch oben meist abgerundet; mit gelblichen Myzelsträngen im Boden befestigt, fast stiellos bis deutlich gestielt; Oberfläche glatt bis höckerig, anfangs gelb- bis schmutzigbraun, dann rötlich- bis dunkelbraun

**Peridie:** einfach (wie bei Sclerodermataceae), dünn, bei Reife oben unregelmäßig aufreißend

**Gleba:** ohne Capillitium; aus 2 - 5 mm großen rundlich-elliptischen Kammern bestehend („Erbsen“-ähnlich), mit sterilen Wänden, die bei Reife zerfallen; der Kammerinhalt sind die erst blass- bis schwefelgelben, später braunen Peridiolen oder Sporangiolen, die aus einer Ansammlung von Basidien bestehen und bei Reife den Sporenstaub abgeben

**Sporenpulver:** braun, intensiv färbend



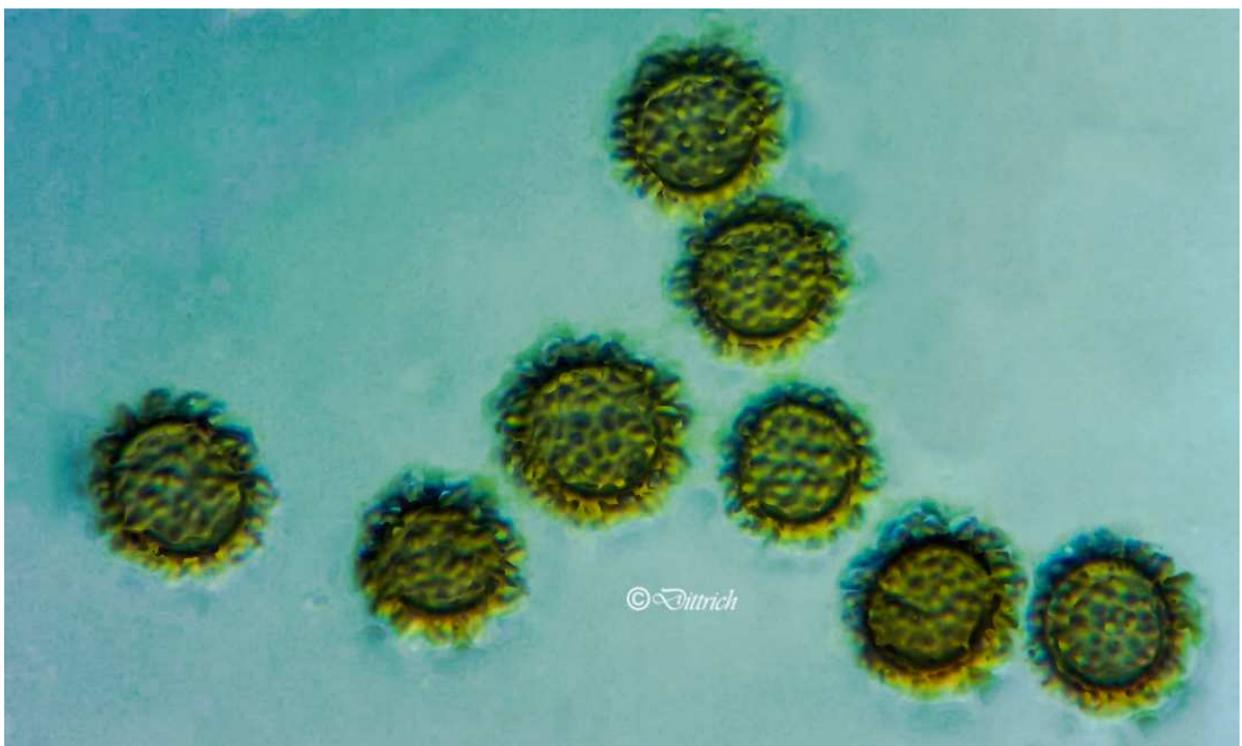


Sporenzeichnung Dr. Maser

**Mikroskopische Merkmale:**

**Basidien:** birnenförmig mit 2 - 6 ungestielten Sporen

**Sporen:** braun, kugelig, stachelig, 8-10  $\mu\text{m}$ , Stacheln 1 - 1,5  $\mu\text{m}$  lang



### Verwertbarkeit:

Der Erbsenstreuling gilt nicht als Speisepilz, er wird aber in der Küche von einigen Pilzsammlern aufgrund seines kräftigen Aromas als Gewürzpilz für Soßen geschätzt. Verwendung findet der Erbsenstreuling auch zum Färben von Wolle.

### Verwechslungen:

Äußerlich können die Fruchtkörper des Gemeinen Erbsenstreulings am ehesten mit den giftigen Kartoffelbovisten verwechselt werden. Ein Längsschnitt zeigt jedoch die arttypische, in erbsengroße, rundliche Kammern gegliederte Gleba. Kartoffelboviste besitzen dagegen eine einheitlich gefärbte, bald grau-schwärzliche und lediglich mit einer feinen, hellen Aderung durchzogene Gleba.