



Pilz des Monats

Herbsttrompete - *Craterellus cornucopioides*

(L.:Fr.) Persoon

(cornucopioides = füllhornartig)



Allgemeines:

Die Fruchtkörper der Gattung *Craterellus* = Trompete sind tieftrichterig bis trompetenförmig gestaltet, ihr Hymenium ist glatt bis runzelig verunebnet, besitzt aber keine Lamellen oder Leisten zur Oberflächenvergrößerung. Die stichischen Basidien sind 2-4-sporig. Von den etwa 20 Arten der Gattung ist in Mitteleuropa vor allem die Herbsttrompete bekannt, die bereits 1753 von Linné und später 1821 von Fries beschrieben wurde. Der Gattungsname stammt von Persoon 1825.

Vorkommen:

August bis November; in Laub- und Nadelwald, vor allem unter Buchen, auf mergeligen oder kalkreichen feuchten Böden; gesellig, mitunter Massenpilz.

Typische Erkennungsmerkmale:

1. Die dunklen trichter- bis füllhornartigen Fruchtkörper;
2. Die glatte bis feinrunzelige, leistenlose Unterseite mit der farblich etwas helleren Hymeniumschicht
3. Das im trockenen Zustand faserige Fleisch





Makroskopische Merkmale:

Die 5-12 cm hohen und 3-7 cm breiten Fruchtkörper sind nicht in Hut und Stiel gegliedert; der trichterförmige Oberteil verengt sich zu einem röhrenförmigen Unterteil, die Fruchtkörper sind also füllhornartig geformt und bis zur Basis hohl. Im trockenen Zustand sind sie mehr braungrau, im feuchten dagegen schwärzlich-rußig gefärbt. Die Innen- oder Oberseite ist im Gegensatz zur glatten Außen- oder Unterseite schuppig. Der Trichterrand ist meist nach unten umgestülpt, wellig, auch kraus. Das hellgraue Hymenium auf der Unterseite besitzt eine hellere Farbe und ist mitunter fein bereift. Die Basis der Fruchtkörper ist dann wieder dunkler gefärbt. Das dünne, zähelastische Fleisch besitzt einen schwachen angenehmen (aromatischen) Geruch und einen mild-faden Geschmack. Es ist wie die Außenfarbe grauschwärzlich gefärbt. Die Farbe des Sporenstaubs in Masse wird von weiß bis ockergelblich beschrieben.

Mikroskopische Merkmale:

Die farblosen, nicht amyloiden Sporen sind glatt, elliptisch geformt und 12-16/7-10 μm groß; die stichischen Basidien sind zwei- bis viersporig.

Verwertbarkeit:

Essbar und sammelnswert, doch sollten nur frische, nicht geschrumpfte oder brandig-geschwärzte Exemplare gesammelt werden; junge Pilze sind vorzüglich zum Trocknen geeignet (Würzpulver für Soßen und Suppen), aber auch zum Füllen von Rouladen. Zum Trocknen werden die gesuchten Exemplare in Längsstreifen zerrissen.

Verwechslungen:

Pseudocraterellus undulatus, Krause Kraterelle, hat einen nicht durchbohrten Fruchtkörper, ist nicht so schwarzgrau gefärbt, sondern hellkaffeebraun, er ist wesentlich kleiner und hat einen stark gekräuselten Trichterrand; *Cantharellus cinereus*, der Schwarzgraue Leistling, besitzt zur deutlichen Unterscheidung auf der Außenseite hellgraue, gegabelte Leisten.