

Pilz des Monats März 2019

Art: **Anemonenbecherling**

Dumontinia tuberosa (Bull.:Fr) L.M. Kohn

tuberosus = knollig



Allgemeines:

Ursprünglich von Bulliard als *Peziza tuberosa* beschrieben, wurde der Anemonenbecherling lange in die Gattung *Sclerotinia* gestellt, da er ebenfalls Sklerotien ausbildet. Die Mykologin Linda Kohn stellte aber aufgrund des Aufbaus des Excipulums eine eigene Gattung auf. Der Gemeine Anemonenbecherling gehört zu den häufigsten Sklerotienbecherlingen, die in Deutschland bekannt sind.

Vorkommen:

März bis Mai; auf Wurzelstöcken der Buschwindröschen zur Blütezeit der Wirte, an Bachufern, auf nassen Wiesen und feuchten Waldböden



Typische Erkennungsmerkmale:

1. Der parasitische Wuchsort;
2. Die langgestielten Becher, die einzeln oder zu mehreren einem in der Erde versteckten Sklerotium entwachsen;
3. Die Breite der Becher, die 2 cm überschreiten kann.



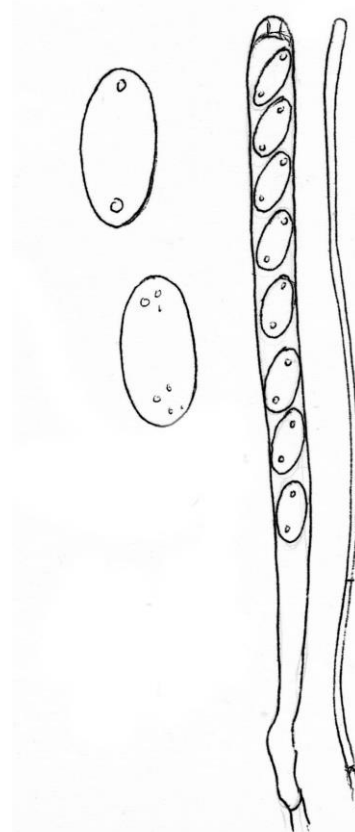
Makroskopische Merkmale:

Kleine, bis zu 3 cm breite, glatte Becher, zuerst geschlossen, dann trichterförmig geöffnet, schließlich halbkugelig mit umgebogenem Rand, zuletzt scheibenförmig ausgebreitet, haselnuss- bis rötlichlederbraun gefärbt, außen heller (ockergelb bis hellbräunlich) getönt; der 3-8 cm lange und 2-4 mm dicke Stiel, der zum größten Teil im Boden steckt, ist deutlich vom Becher abgesetzt, hohl, wellig verbogen, unten schwärzlich gefärbt mit feinem braunem Wurzelfilz; das außen braunschwarze, innen weiße und weiche Sklerotium ist unregelmäßig knollig, 1-3 cm lang und 0,5-1,5 cm breit; das dünne wachsartige Fleisch des Bechers ist geruchlos und besitzt einen milden, süßlichen Geschmack.



Mikroskopische Merkmale

Farblose glatte Sporen,
12-17/6-9 μm groß,
langelliptisch geformt,
zweitropfig;
die Asci blauen bei Zusatz
von Melzers Reagenz.



Verwertbarkeit:

Für die Küchenmykologie uninteressant.

Verwechslungen:

Die langgestielten Fruchtkörper und der Wuchsort sollten Verwechslungen ausschließen.