

Pilz des Monats

Art: Abgestutzte Keule

Clavariadelphus truncatus Donk

truncatus = abgestutzt



Allgemeines:

Von der Gattung *Clavaria* (Linné ex Fr.) wurden die größeren Einzelkeulenpilze 1933 von Donk einer neuen Gattung *Clavariadelphus* zugeordnet. Die Arten dieser Gattung enttäuschen trotz ihrer fleischigen Fruchtkörper die Küchenmykologen, da das schwammig-faserige Fleisch meist bitterlich und nicht schmackhaft ist.

Vorkommen:

In Nadelwäldern, besonders Bergnadelwäldern, zwischen Moosen auf kalkhaltigen Böden, Wuchsorte ähnlich denen der Schweinsohren; gesellig, meist in Hexenringen wachsend; Sommer bis Herbst



Typische Erkennungsmerkmale:

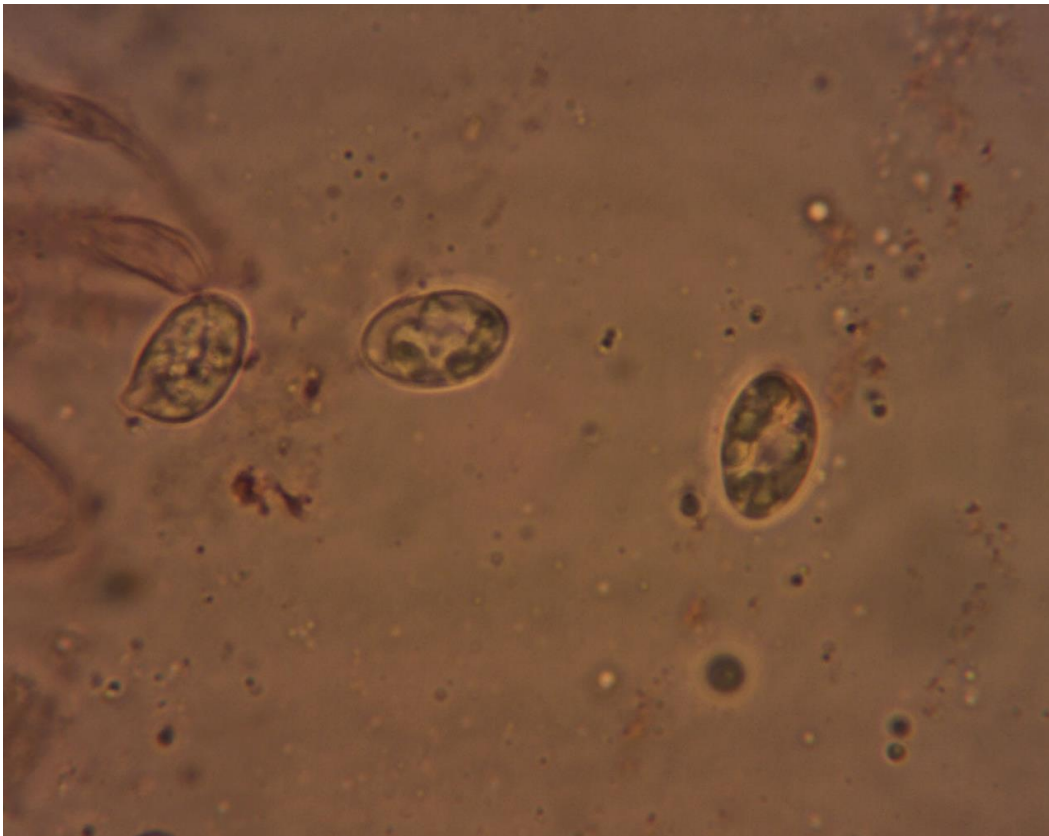
1. Der deutlich abgestutzte Scheitel, der steril ist;
2. Die gegenüber der Herkuleskeule stärker gerunzelte bis gefurchte Oberfläche;
3. Das milde, süßliche, nie bittere Fleisch

Makroskopische Merkmale:

Kreiselförmige Fruchtkörper, 5 - 15 cm hoch, bis 4 cm dick, fuchsig-goldgelb bis ockerfarben, der Herkuleskeule in der Form ähnlich, jedoch kleiner und mit abgeplattetem fast gerandetem, glatten Scheitel; unterhalb des Scheitels ist die Wandung des Fruchtkörpers aderig-runzelig, im Alter bereift, das Fleisch weiß und weichschwammig.

Mikroskopische Merkmale

Farblose, zylindrisch-elliptische Sporen, 10-12/6 μm .





Verwertbarkeit:

Essbar; gilt jedoch wie alle Keulenpilze für die Speisenzubereitung als uninteressant.

Verwechslungen:

Mit der Herkuleskeule, *Cl. pistillaris*, diese besitzt aber keinen abgeflachten Scheitel und wächst im Laubwald; mit der Zungenkeule, *Cl. ligula*, diese ist gelblichblass bis fleischbräunlich gefärbt, schlankkeuliger, besitzt eine zottige Basis und wächst in der Nadelstreu, manchmal herdenweise.