



# Pilz des Monats

## Gemeiner Riesenschirmling

*Macrolepiota procera*  
(Scop.:Fr.)Sing.

**procer** = erhaben, stolz

Volksnamen: Parasol, Gugermukken oder auch Schnitzelpilz – Englisch: parasol mushroom, Französisch: Grande lépiote, Italienisch: Bubbola maggiore



Fotos: Silvia Bosch

### Allgemeines

Riesenschirmlinge sind allesamt große, meist stattliche und schlankstielige Pilze, die einen verschiebbaren Ring haben - im Gegensatz zu der Gattung der Schirmlinge, bei denen der Ring nicht verschiebbar ist.

Parasol heißt zu deutsch Sonnenschirm und man kann sich gut vorstellen, warum dieser Pilz so genannt wird, denn die Hüte spannen sich auf wie Schirme und die Stiele sind recht lang. Junge Fruchtkörper haben die Form eines Paukenschlägers, die Hüte und Stiele sind noch glatt und reißen erst durch das Wachstum auf, so dass der Stiel genattert und der Hut mit konzentrischen Schuppen besetzt ist.



## ***Vorkommen***

- Juli bis November
- In fast allen Waldgebieten, besonders in lichten Laubwäldern
- Auch auf Wiesen, Weiden und am Waldrand kann man sie finden.
- Auf lehmigen, kalkhaltigen Böden
- Einzeln oder gesellig
- Folgeersetzer
- In Mitteleuropa weit verbreitet, überall recht häufig



## ***Typische Erkennungsmerkmale***

1. Die auffallende Größe
2. Der genatterte Stiel
3. Der verschiebbare doppelte Ring
4. Freie Lamellen mit Kollar
5. Fleisch rötet nicht



### ***Makroskopische Merkmale***

**Hut:** 10 bis zu 30 cm groß. Jung Paukenschlägerförmig, später aufgespannt, wie ein Sonnenschirm. In der Mitte mit leichtem braunen Buckel, ansonsten cremefarben mit hellbraunen konzentrischen braunen Schuppen

**Lamellen:** cremeweiß, frei, relativ dicht stehend,

**Stiel:** 15-25 x 2 cm, unterhalb des doppelten flockigen Ringes dunkel genattert auf hellbraunem Grund. In der Basis etwas verdickt (meist je jünger, je dicker)

**Fleisch:** Blass, nicht rötend, Geschmack nussig, Geruch je nach Wahrnehmung nach Tintenkiller oder nach Kalbfleisch

**Sporenpulverfarbe:** Weiß, dextrinoid



## **Mikroskopische Merkmale**

Sporen 13-16 x 9-10, doppelwandig mit Keimporus. Mikroskopisch sind alle Riesenschirmlinge sehr ähnlich.

## **Verwertbarkeit**

Die Hüte sind paniert, wie als Schnitzel gebraten, sehr lecker. Aber sie saugen sich gerne mit Fett voll. Daher der Tipp: Hüte halbieren und die Lamellenseiten aufeinanderlegen.

Der doppelte Ring kann auch roh verzehrt werden, die Stiele sind dagegen sehr zäh und höchstens getrocknet als Würzpulver verwendbar.

Der Parasol war der Speisepilz des Jahres 2017.



## **Verwechslungen**

Andere Riesenschirmlinge wie zum Beispiel:

**Safran-Riesenschirmling** *Chlorophyllum olivieri*, dessen Fleisch allerdings rötet und der etwas kleiner daherkommt.

**Gerandetknolliger Garten-Safranriesenschirmling** *Chlorophyllum brunneum* ist giftig, rötet und hat eine dickere Knolle. Außerdem kommt er auf Gartenabfälle und Komposthaufen vor.

**Schirmlinge**, *Lepiota*: in dieser Gattung gibt es sehr giftige Pilze, also Achtung vor kleinen Schirmlingen ohne verschiebbaren Ring.