



# Pilz des Monats

## Mönchskopf

*Infundibulicybe geotropa* (syn. *clitocybe geotropa*)

**geotrop** =: positiv geotrop, d.h. senkrecht, aufrecht

Volksnamen: Kuttelpilz

Englisch: Trooping Funnel; Französisch: Tête de moine



## Allgemeines

Die Gattung der Trichterlinge umfasst in Europa ca. 80 Arten. Typischerweise sind sie zentral gestielt, ohne Stielring, haben herablaufende Lamellen und eine trichterförmige Vertiefung im Hut.

Allerdings gilt das nicht immer und die Arten sind oft schwierig oder gar nicht makroskopisch untereinander zu unterscheiden. Es gibt viele giftige, sogar tödlich giftige, Arten darunter – besondere Vorsicht ist bei kleinen weißen Trichterlingen geboten, sie enthalten oft Nervengift.

Trichterlinge haben weißes, höchstens rosa oder cremefarbenes Sporenpulver. Sie sind Folgeersetzer und manche Arten treten gerne in Hexenringen auf.

Abgesehen von sehr wenigen Arten gibt es bei den Trichterlingen keine Speisepilze.

Der Mönchskopf gehört zu den Infundibulicybe – sie sind relativ große Trichterlinge mit gekerbtem Rand.



Foto: Silvia Bosch

## ***Vorkommen***

1. Mischwald, Waldwiesen
2. kalkreichen Boden,
3. Folgeersetzer, gern in Hexenringen
4. August bis Dezember

## ***Typische Erkennungsmerkmale***

1. Großer Trichterling mit herablaufenden Lamellen
2. Kleiner Buckel in der Mitte der Hutoberfläche, gut mit den Fingern spürbar.
3. Geruch markant süßlich, mandelartig



Foto: Silvia Bosch

### **Makroskopische Merkmale**

**Hut:** 5 bis 25 cm Ø, cremefarben bis beige, Oberfläche schwach wildlederartig, nicht hygrophan, jung buckelig kegelig, dann verflachend und trichterförmig, aber stets mit Buckel in der Mitte des Hutes, Rand lange eingerollt, im Alter hochgestellt

**Lamellen:** cremefarben, deutlich herablaufend, mäßig dicht, vereinzelt gegabelt

**Stiel:** 6-15 (17) cm lang, 1-3 (4) cm Ø dick, cremefarben wie Hut, Basis keulig verdickt mit Myzelfilz, im Alter etwas wässrig und zäh.

**Fleisch:** weißlich, in der Hutmitte relativ dick, Geruch süßlich, mandelartig, im Alter wie viele Pilze muffig, auch mehlartig

**Sporenpulverfarbe:** weiß, inamyloid



Foto: Silvia Bosch



Foto: Silvia Bosch

### **Mikroskopische Merkmale**

**Sporen:** 6-10 x 5-7 µm, elliptisch geformt, subglobos, fast tropfenförmig, am Apikulus oft etwas ausgezogen, glatt, inamyloid, Q = 1.1.-1.4, mit Kongo anfärbbar,

**Basidien:** 39-56 x 6-10 µm, viersporig,

**Hyphe** ca. 37-7 µm,

**Zystiden** fehlen



Ein Handstrauß Mönchsköpfe  
Foto: von Petra Bahn Müller

## Verwertbarkeit

Jung essbar und guter Speisepilz - ältere Pilze sind zäh und geschmacklos. Den Mönchskopf isst man gerne in Suppen oder in Mischpilzgerichten. Es können nur die Hüte verwendet werden, die Stiele sind zäh.

Schneidet man den Hut quer zu den Lamellen in Streifen, sehen diese aus wie Kutteln. Man nennt den Mönchskopf umgangssprachlich deshalb auch Kuttelpilz.

## Verwechslungen

**Riesentrichterling** (*Infundibulicybe geotropa*, var *maxima*; syn. *clitocybe maxima*): Fehlender Buckel in Hutmitte, noch etwas größer, ist auch essbar und wird von vielen Autoren auch nicht als eigene Art gesehen.

**Riesenkrempentrichterling** (*Leucopaxillus giganteus*) Fehlender Buckel in Hutmitte, wächst nicht im Wald, sondern im Grasland, ist auch essbar

**Giftiger Bleiweißer Firnistrichterling** (*Clitocybe phyllophila*): Ist kleiner und nicht so dickfleischig.

**Es ist Vorsicht geboten vor kleineren weißen Trichterlingen, die häufig sogar tödlich giftig sind !**