



Pilz des Monats

Schopftintling

Coprinus comatus

comat =: behaart

Volksnamen: Spargelpilz

Englisch: Lawyer's Wig (Anwaltsperücke) oder shaggy mane (struppige Mähne)



Foto: Silvia Bosch

Allgemeines

Bei Tintlingen handelt es sich um schnell vergängliche Pilze, meist mit schlankem Stiel. Sie haben immer dunkles bis schwarzes Sporenpulver. Unter den Tintlingen gibt es vier Gattungen:

Die Egerlingstintlinge (*Coprinus*), denen nur 3 Arten zugeordnet sind, unter ihnen auch der Schopftintling. Bei ihnen verfärben sich die Lamellen erst rosa bevor sie zerfließen. Zu der zweiten Gattung, den Tintlingen (*Coprinopsis*) gehören z.B. der Graue Faltentintling (*Coprinopsis atramentarius*). Diese Pilze haben ein pulvriges bis faseriges Velum. Sie zerfließen auch immer im Gegensatz zu der dritten Gattung, den

Schirmchentintlingen (*Parasola*), die nie zerfließen. Zu ihnen gehören z.B. die Scheibchentintlinge. Zu guter Letzt gibt es noch die Flockentintlinge (*Coprinellus*), darunter der Glimmertintling (*Coprinellus micaceus*), deren Hut mit aufliegendem Velum oder bereift ist. Diese können zerfließen oder welken.

Der Schopftintling ist ein Folgeersetzer, er wächst gerne auf nährstoffreichem Untergrund. Aber er ernährt sich nicht nur vegetarisch, sondern verdaut auch Fadenwürmer (Nematoden). Dazu bildet sein Myzel kleine kugelige Strukturen mit dornigen Auswüchsen aus, mit deren Hilfe er ein Gift ausscheidet, das die Nematoden unbeweglich macht. Die Hyphen des Schopftintlings besiedeln dann die Nematoden und verdauen sie innerhalb weniger Tage.

Den Schopftintling kann man auch züchten, allerdings nicht zum Verkauf, da seine Haltbarkeit dafür zu kurz ist. Im Handel gibt es Pilzbrut zu kaufen, mit der man im eigenen Gewächshaus oder Garten die Pilze heranzüchten kann.

Der Schopftintling wurde 2024 von der DGfM zum Pilz des Jahres ernannt.

Vorkommen

- Von Frühjahr bis Spätherbst
- Auf nährstoffreichen Wiesen, Weiden, auf Holzschnitzeln oder an Waldwegen, die von Hunden besucht werden.
- Folgeersetzer
- relativ häufig



Foto: Claudia Görke

Typische Erkennungsmerkmale

1. Jung mit weißem walzenförmigem, schuppigem Hut
2. Im Alter dann tintenartig schwarz zerfließend

Makroskopische Merkmale

Der **Hut** ist walzenförmig, 5-20 cm hoch, 2-5 cm breit, weiß, mit abstehenden weißen Schuppen, in der Mitte glatt und braun. Im Alter ist er dann glockenförmig werdend und am Ende schwarz zerfließend.

Die **Lamellen** sind erst weiß, dann rosa und im Alter mit dem Hut schwarz zerfließend. Sie stehen dicht und sind frei.

Der weiße **Stiel** ist brüchig und hat einen Ring.

Das **Fleisch** ist weiß mit schwachem angenehm pilzigem Geruch.

Die **Sporenpulverfarbe** ist schwarz.



Foto: Claudia Görke



Foto: Claudia Görke

Mikroskopische Merkmale

Sporen sind glatt 10-15 x 6-8 µm, mit Keimporus

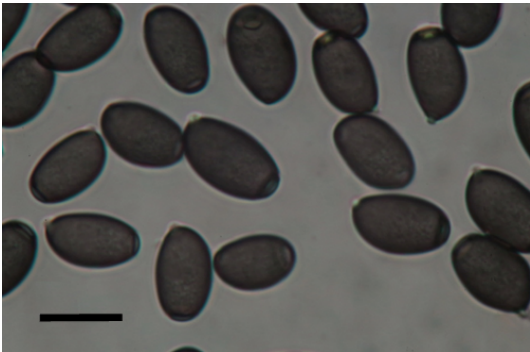


Foto: Claudia Görke

Basidien mit 4 Sterigmen

große keulige bis blasige **Cheilozystiden**

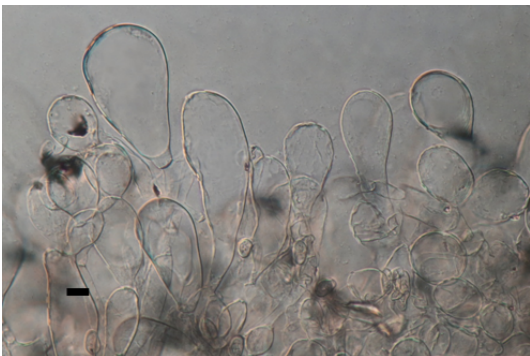


Foto: Claudia Görke



Foto: Silvia Bosch

Verwertbarkeit

Schon im alten Rom wurde die Tinte des Schopftintlings (dort als *Fungi candidi* bekannt) genutzt – zur Freude vieler Historiker, denn die Tinte zeichnet sich durch besondere Langlebigkeit aus. Unter dem Mikroskop kann man bei alten Dokumenten sogar noch die Sporen erkennen. Die Tinte kann man auch einfach selbst herstellen: einige Pilzköpfe in ein Marmeladenglas oder in eine Schüssel legen und einige Zeit warten bis die Pilze zu einer schwarzen Flüssigkeit zerfließen. Die Tinte dann mit Hilfe eines Siebes von Rückständen befreien und eventuell mit andicken. Mit der Zugabe von Nelkenöl wird die Tinte dann haltbar.

In der traditionellen chinesischen Medizin wird der Schopftintling vor allem wegen seiner blutzuckersenkenden Wirkung geschätzt. Außerdem soll er auch die Verdauung fördern, das Immunsystem stärken und das Wachstum von Tumoren hemmen.

Der Schopftintling ist als einzige Art der Gattung uneingeschränkt essbar, allerdings nur, wenn er noch jung und ganz weiß ist. Leider ist er sehr vergänglich und so ist es ratsam diesen erst am Ende der Pilzsuche zu sammeln. Dabei sollte man den Hut möglichst wenig anfassen und den Stiel herausdrehen. Zu Hause angekommen, sollte der Pilz sofort verarbeitet werden, z.B. als Suppe oder in einer hellen Sauce. Die Huthälften können aber auch in Bierteig im heißen Fett ausgebacken werden. Diabetikern wird der Verzehr von Schopftintlingen erst nach Rücksprache mit ihrem Arzt empfohlen.



Foto: Silvia Bosch

Verwechslungen

Der **Spechttintling** (*Coprinus picaceus*) hat weiße Flocken auf braunem Hut.

Der **Graue Faltentintling** (*Coprinus atramentarius*) hat einen glatteren Hut. Er ist in Verbindung mit Alkohol giftig.

Beide Pilzarten kann man vom Schopftintling dadurch unterscheiden, dass sie jung kein rein weißes Hutfleisch haben.

Weiterführende Links

<https://www.dgfm-ev.de/pilz-des-jahres/2024-schopf-tintling>

<https://www.123pilzsuche.de/daten/details/Schopftintling.htm>

<https://hifasdaterra.de/blog/pilze/schopftintling/>