



Pilz des Monats

Speisemorchel agg.

Morchella esculenta (u.a.)

esculenta =: essbar



Allgemeines

Die Gattung der Morcheln (*Morchella*) umfasst eine große Anzahl an verschiedenen Arten. Die bei uns heimischen Morcheln lassen sich grob in drei Gruppen unterteilen:

- Speisemorchel agg. ist eine gelbliche bis bräunliche Morchel mit rundlichem Hut,
- Spitzmorchel agg. mit bräunlichen bis graue Arten haben ein mehr oder weniger kegeligen Hut und längs gerichtete Waben,
- und die halbfreie Morchel mit längerem und zwiebelturm förmigem Hut.

Die genaue Unterscheidung auf Artebene ist sehr komplex und eine sichere Artabgrenzung ist teilweise nur über Sequenzierungen möglich.

Morcheln sind Folgezersetzer. Unklar ist jedoch, ob sie auch Mykorrhiza bilden, z.B. mit Eschen, Ulmen, Rosengewächsen oder verschiedenen Gräsern. Sie sind auf jeden Fall nicht, wie viele andere Mykorrhiza-Pilze, darauf angewiesen.

Vorkommen

- Frühjahr, März bis Mai
- oft unter Eschen in Auwäldern, aber auch auf Obstwiesen
- kalkhaltiger Boden
- Bodenfolgezersetzer, eventuell fakultative Mykorrhiza

Typische Erkennungsmerkmale

- Hut mit wabenförmiger Oberfläche
- Heller brüchiger Stiel
- Komplet hohl und nicht gekammert



Foto: Silvia Bosch

Makroskopische Merkmale

Fruchtkörper: ist komplett hohl, in Hut und Stiel geteilt, dabei ist der Hut fest mit dem Stiel verwachsen, insgesamt 5-20 cm groß, können aber auch bis zu 30 cm groß werden

Hut: 4-6 cm breit, 5-8 cm hoch, wabenartige Oberfläche, Farbe variabel von gelb über gräulich und bräunlich, dabei sind die Rippen heller gefärbt als die Gruben.

Stiel: weiß bis hellocker, im Alter mit ockerlichen Flecken, unregelmäßig runzlig

Fleisch: weiß bis blassocker, wachsartig, brüchig mit angenehmem Geruch

Sporenpulverfarbe: cremeweiß



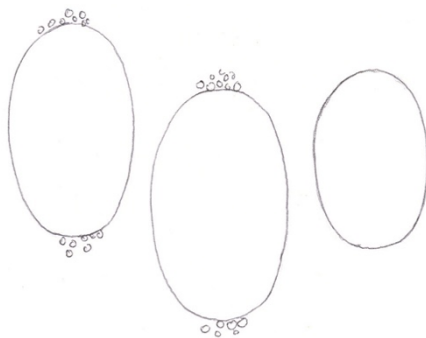
Foto: Silvia Bosch

Mikroskopische Merkmale

Sporen: 17-23 x 10-13 μm , oval, glatt, hyalin, an den Polen von außen fein guttulat

Asci: enthält 8 Sporen, diese befinden sich in den Gruben des Hutes, die Rippen sind steril. Inamyloid

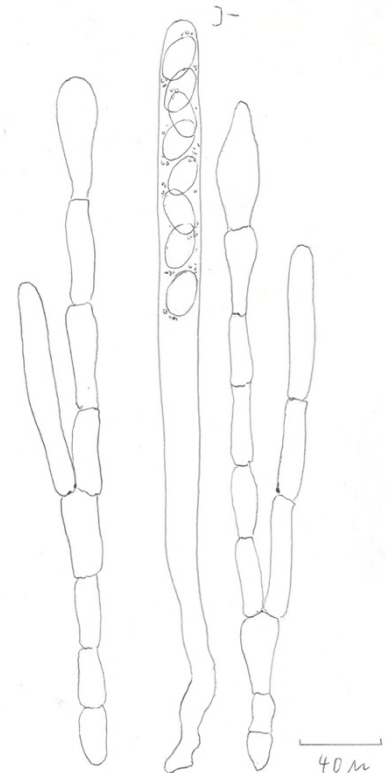
Paraphysen: fädig, teilweise mehrfach gegabelt und septiert.



17 - 23 | 10 - 13 μm

10 μm

Zeichnung: Hanna Maser



Asci 350 - 410 | \pm 20 μm

Paraphysenspitze bis 25 μm \varnothing

Zeichnung: Hanna Maser

Verwertbarkeit

Bei der Speisemorchel handelt es sich um einen ausgezeichneten Speisepilz. Getrocknet entfaltet er sein Aroma besonders gut. Im Lebensmittelhandel findet man Morcheln meist getrocknet und sie sind nicht ganz günstig. Auch in manch gutem Speiserestaurant wird Schweinefilet mit Morchelrahmsauce auf der Karte angeboten. Morcheln (auch getrocknete) müssen gut gekocht werden und dürfen nicht in Massen genossen werden, ansonsten droht das Morchella-Syndrom. Dabei stellen sich nach einer Latenzzeit von bis zu 12 Stunden Schwindelanfälle und Gangunsicherheit ein, manchmal begleitet von Magen-Darm-Beschwerden. Nach ca. 24 – 36 Stunden verschwinden die Symptome ohne bleibende Nachwirkungen wieder.



Foto: Silvia Bosch

Verwechslungen

Verwechslungen mit **anderen Morcheln** sind möglich, das ist allerdings für den Speisepilzsammler nicht schlimm, denn alle Morcheln sind essbar.

Da wäre die **Spitzmorchel** (*Morchella conica*), deren Hut etwas spitzer und langgezogener ist und deren Rippen vertikal verlaufen.

Auch die essbare **Käppchen-Morchel** (*Morchella semilibera*) und die verschiedene **Verpeln** (*Verpa*) sind hier zu nennen, bei denen aber die untere Hutkante frei ist.

Gefährlicher sind die Verwechslungen mit der giftigen **Frühjahrs-Lorchel** (auch Frühjahrsgiftlorchel genannt). Sie unterscheidet sich dadurch, dass der Hut keine wabenförmige Oberfläche hat, sondern gehirnartig gewunden ist. Die Farbe ihres Hutes ist eher kastanienbraun und wenn man sie aufschneidet, ist sie auch nicht komplett hohl, sondern mehrfach gekammert.

Weiterführende Links:

https://www.myk.univie.ac.at/wp-content/uploads/2016/11/Einführung-in-die-Gattung-Morchella_Mai_-2016.pdf

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