



Pilz des Monats

Semmel-Stoppelpilz

Hydnum repandum

Repand- =: zurückgefaltet, hochgeklappt

Englisch: Wood hedgehog; Französisch: Pied de mouton

Volksname: Stacheling, Süßling, Woazrecherl,



Allgemeines

Der Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum*) ist ein Mykorrhizapilz, der gerne beim Buchen und Fichten vorkommt. Er hat keine besonderen Bodenansprüche, ist aber öfter auf kalkhaltigen Böden zu finden.

Neben dem Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum*) gibt noch weitere Arten innerhalb der Gattung. Darunter der Rötliche Stoppelpilz (*Hydnum rufescens*), der etwas dünnfleischiger und wie der Name sagt auch rötlicher daherkommt. Im

Mittelmeerraum ist der weiße Semmelstoppelpilz (*Hydnum albidum*) verbreitet, bei uns ist dieser sehr selten.

Aber nicht nur die Gattung *Hydnum* bringt Pilze mit stachelförmiger oder zumindest warzig ausgeprägter Fruchtschicht hervor. Zum Beispiel haben auch Pilze der Gattung *Sarcodon* (Braunsporstachelinge) eine stachelige Fruchtschicht. Bekannter Vertreter hier ist der Habichtspilz (*Sarcodon imbricatus*). Wie der Name schon sagt, haben sie im Gegensatz zu Pilzen der Gattung *Hydnum* braunes Sporenpulver. Aber dass die Pilze stachelige Fruchtschichten haben, heißt nicht, dass sie auch verwandt wären. Sie entstammen sogar drei verschiedenen Ordnungen. Der hier beschriebene Semmel-Stoppelpilz gehört zu den *Cantharellales* (Pfifferlingsartigen), der Habichtspilz zu den *Thelephorales* (Warzenpilzartigen) und der Ohrlöffelstacheling (*Auriscalpium vulgare*) zu den *Russulales* (Täublingsartigen).



Foto: Silvia Bosch

Vorkommen

- In Laub- und Nadelwäldern, gerne unter Buchen und Fichten
- Bodenvag, aber besonders auf Kalkböden
- Wächst häufig in Reihen oder Ringen
- Juni bis November

Typische Erkennungsmerkmale

1. Semmelfarben
2. Stoppeln an der Hutunterseite
3. Oft mehrere Fruchtkörper verwachsen



Foto: Silvia Bosch

Makroskopische Merkmale

Hut: 4-15 cm; unregelmäßig verbogen, gedrunken, polsterförmig, jung Rand eingerollt, semmelfarben (d.h. irgendetwas zwischen hellgelb bis ockerfarben), Oberfläche matt und trocken.

Stoppeln: cremefarben, im Alter bis ca. 5 mm lang, am Stiel etwas herablaufend

Stiel: Kurz und dick, weißlich, vollfleischig

Fleisch: brüchig, weiß, nach Anschneiden langsam gelbbraun verfärbend, im Alter bitter

Sporenpulverfarbe: Weiß, inamyloid

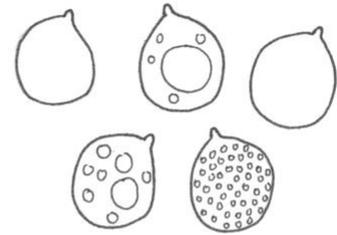
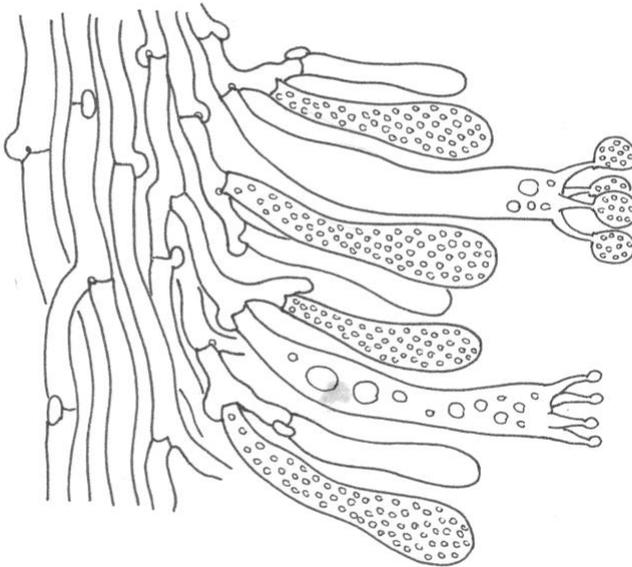


Fotos: Silvia Bosch

Mikroskopische Merkmale

Hydnum repandum

L. ex Fr.



10 μ

Sporen 7,5-8 + 17-7,5 μ m
 Basidien 50-60 / 7-9 μ m
 Mitte ca. 10 μ m
 meist 4-sporig, selten
 2- oder 5-sporig
 Sterigmen ca. 6 μ m



20 μ

junge Hyphen, bes. in der Stachelspitze, 2-3 μ m \emptyset , ältere Hyphen
 der Stacheln 3-4 μ m \emptyset , im Zentrum bis 5-7 μ m \emptyset , im Stiel
 3+ - 4,5 - 7 - 10 - 15 μ m \emptyset , auch 20-25 μ m \emptyset , dünnwandig

4. 9. 89 Schönbrunn, Leg. et det. Müller
 7420 Frischer Pilz

HKr

Verwertbarkeit

Guter Speisepilz, er bleibt schön fest. Allerdings sollten nur die jungen Exemplare gesammelt werden, die älteren Exemplare schmecken bitter. Das Alter erkennt man an der Länge der Stoppeln – wenn sie mal länger als 3mm sind, dann ist der Pilz zu alt. Da die meisten Bitterstoffe in den Stoppeln enthalten sind, ist es empfehlenswert auch bei etwas kürzeren Stoppeln diese abzubürsten.

Zu viel sollte man jedoch von den Stoppelpilzen nicht essen. Sie sind - wie viele andere Pilze auch – schwer verdaulich.

Der Semmel-Stoppelpilz sollte auch nicht in Gegenden gesammelt werden, die seit dem Reaktorunfall in Tschernobyl stark belastet sind, denn er gehört zu den am stärksten Cäsium-137-kontaminierten Arten.



Foto: Silvia Bosch

Verwechslungen

Keine.

Weiterführende Links:

http://tintling.com/pilzbuch/arten/h/Hydnum_repandum.html

<https://www.dailyvegan.de/2023/10/19/gebratene-semmel-stoppelpilze-auf-salbeipasta/>