



Pilz des Monats

Goldröhrling

Suillus grevillei

Der Pilz wurde 1821 von Elias Magnus Fries beschrieben und nach dem britischen Botaniker und Mykologen Robert Kaye Greville (1794–1866) benannt.

Englisch: Larch Bolete



Foto: Silvia Bosch

Allgemeines

Der Name *Suillus* bedeutet „zu den Schweinen gehörig“. Vermutlich wurde die Gattung so benannt, weil die Huthaut vieler Schmierröhrlinge im feuchten Zustand stark schleimig und schmierig ist – fast ein wenig „speckig“. Selbst bei Trockenheit bleibt die Oberfläche meist glänzend und leicht klebrig. Einige Arten bilden hier Ausnahmen, wie etwa der Sandröhrling (*Suillus variegatus*) oder die Hohlfußröhrlinge (*Suillus cavipes*), sie haben eine raue bis schuppige Huthaut.

Das Fleisch der Schmierröhrlinge ist in der Regel weich und bei einigen Arten findet sich ein deutlicher Ring, wie beispielsweise beim Goldröhrling (*Suillus grevillei*) und dem Butterröhrling (*Suillus luteus*).

Alle Schmierröhrlinge leben als Mykorrhiza-Pilze in Symbiose mit Nadelbäumen und kommen deshalb ausschließlich in deren Nähe vor. Sie gelten als essbar, werden jedoch nicht von allen Menschen gut vertragen.



Vorkommen

- Juni bis November
- Immer bei Lärche (Mykorrhiza-Pilz)
- Ohne besondere Bodenansprüche
- Häufig

Typische Erkennungsmerkmale

1. Goldgelbe Farbe
2. Schleimige Huthaut
3. Bei jungen Fruchtkörpern ist das Teilvelum gut sichtbar



Foto: Silvia Bosch

Makroskopische Merkmale

Hut: 4–12 cm breit; zunächst rundlich gewölbt, gelegentlich mit kleinem Buckel, später zunehmend abgeflacht. Die Farbe reicht von goldgelb bis orangebräunlich. Bei Feuchtigkeit ist die Huthaut stark schleimig und leicht abziehbar, im trockenen Zustand glänzend und weniger gut lösbar.

Poren und Röhren: mittelgroß (2–3 pro mm), rundlich, hellgelb bis gelborange, im Alter sowie an Druck- oder Schnittstellen rostbraun verfärbend.

Stiel: hellgelb bis rotbräunlich, bis etwa 10 cm lang und 1–2 cm dick. Bei jungen Fruchtkörpern ist die Teilhülle deutlich erkennbar und bildet einen wattigen, schleimigen Ring. Unterhalb der Ringzone zeigt der Stiel eine bräunlich gefaserte Struktur.

Fleisch gelb und weich, mit leicht rosavioletterm oder bräunlichem Anlaufen. Der Geruch ist unauffällig, der Geschmack etwas säuerlich und leicht muffig.

Sporenpulverfarbe: gelbbraunlich bis Olivbraun.



Mikroskopische Merkmale

Sporen: 10-12µm x 4 µm, elliptisch bis spindelförmig, glatt ohne Keimporus.

Basidien: Zylindrisch bis keulig mit meist 4 (selten 2) Sterigmen. Ohne Basalschnalle.

Verwertbarkeit

Der Goldröhrling gilt als essbar, ist jedoch aufgrund seiner stark schleimigen Huthaut und des weichen Fleisches nicht bei jedermann beliebt. Vor dem Verzehr sollte man unbedingt die Huthaut abziehen und den Ring entfernen. Diese sind nicht nur besonders schleimig, sondern können bei empfindlichen Personen auch zu Unverträglichkeiten führen.

Verwechslungen

Eine Verwechslung ist mit mehreren Arten möglich, die ebenfalls bei Lärchen wachsen. Der **Graue Lärchenröhrling** (*Suillus viscidus*) zeigt eine deutlich grauere Färbung und verfärbt sich im Anschnitt leicht bläulich. Der **Rostrote Lärchenröhrling** (*Suillus tridentinus*) hingegen ist orange bis rostrot gefärbt. Beide Arten besitzen zudem größere Poren als der Goldröhrling. Auch der **Butterpilz** (*Suillus luteus*) kann auf den ersten Blick ähnlich wirken. Er wächst jedoch ausschließlich unter Kiefern, während der Goldröhrling nur bei Lärchen vorkommt. Außerdem ist der Hut des Butterpilzes in der Regel deutlich dunkler gefärbt.



Rostrote Lärchenröhrling - Foto: Silvia Bosch

Weiterführende Literatur/Links:

<https://www.pilzbuch-pilzwelten.de/goldroehrling/suillus-grevillei.html>

<https://fundkorb.de/pilze/suillus-grevillei-goldroehrling>