

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 27 (1949)
Heft: 10

Artikel: Knäuel-Ritterlinge oder Büschel-Raslinge
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1029444>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

werden können, braucht wohl nicht mehr besonders hervorgehoben zu werden. Es hat sich nun aber die – eigentlich selbstverständliche – Tatsache ergeben, daß nicht jede Art ein gleich schmackhaftes Gericht liefert. Vom Wollschwamm (*L. vellereus*) wußte man es schon seit langer Zeit, daß man aus ihm durch keine der bisher angewandten Methoden ein irgendwie schmackhaftes Gericht herzustellen vermag. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, daß auch der fast milde Eichen-Reizker (*L. quietus*) selbst nach gründlicher Vorbehandlung zu den minderwertigen, nur im Mischgericht verwendbaren Speisepilzen gehört, weil er stets einen unangenehm harzigen Beigeschmack behält. Weitere Versuche sind vor allem bei denjenigen Arten vonnöten, die fast ausschließlich auf den kalkreichen Böden der Alpen und des Voralpengebiets zu finden sind und in den Ländern mit Reizkerverwertung fast völlig fehlen; es handelt sich hierbei besonders um die folgenden Arten: Grubiger Milchling (*L. scrobiculatus*), Rußfarbener M. (*L. fuliginosus*), Rosascheckiger M. (*L. controversus*), Fleischblasser M. (*L. pallidus*), Orangefuchsigiger M. (*L. ichoratus*) und Leberfarbener M. (*L. hepaticus*).

Von scharfen Arten, die nach Vorbehandlung mit gutem Gewissen als schmackhaft empfohlen werden können, kommen nach den bisherigen Erfahrungen insbesondere in Frage: Braunreizker (*L. rufus*), Pfeffer-Milchling (*L. piperatus*), Tannenreizker (*L. turpis*), Birkenreizker (*L. torminosus*) und Blaureizker (*L. borealis*). Der Anfänger aber wird vor allem die kleineren Reizkerarten mit weniger Mißtrauen betrachten, weil sie größtenteils ohne Schärfe, allenfalls mehr oder weniger bitter sind. Aber auch von diesen fast milden Milchlingen sind noch nicht alle hinreichend erprobt; als bestens geeignet sind bisher erst der Süßliche Milchling (*L. subdulcis*), der Milde Milchling (*L. mitissimus*), der Flatterreizker (*L. thejogalus*) und der Kampfer-Milchling (*L. camphoratus*) bekannt.

Aus dem gegenwärtigen Stand unserer Pilzkunde ergibt sich jedoch für das Ausprobieren dieser kleineren Arten eine Schwierigkeit, die sich auch für das Kennenlernen ungemein erschwerend auswirkt: die einzelnen Arten tragen in der maßgeblichen wissenschaftlichen Literatur verschiedene Namen. So heißt z. B. der Pilz, der bei Konrad et Maublanc *L. subdulcis* genannt wird, bei Bresadola *L. quietus*, bei Lange *L. cremor*, in der deutschen Literatur *L. ichoratus*. Daß auch diese Schwierigkeit überwunden werden kann, soll in einem späteren Aufsatz geklärt werden.

Knäuel-Ritterlinge oder Büschel-Raslinge

Von Br. Hennig

Durch ihr massenhaftes Auftreten liefern uns im Herbst neben dem Hallimasch besonders die Knäuel-Ritterlinge wohlschmeckende und reichliche Gerichte, die jeder Pilzfreund gern genießen wird.

Die Knäuel-Ritterlinge wachsen büschelig verzweigt oder in Klumpen, sind heller oder dunkler graubraun gefärbt, besitzen ausgebuchtete oder herablaufende Blätter, haben elastisch-zähes bis knorpeliges Fleisch, runde Sporen von 5–6 μ , im Alter eckig-rundlich, körnig, und stehen in ihren Merkmalen zwischen den Ritterlingen und Trichterlingen.

Während Fries 12 verschiedene Arten von Knäuel-Ritterlingen unterscheidet, ist inzwischen ihre Zahl auf 20 gestiegen. Neuere Autoren fassen diese Arten zu einer Leitart zusammen und lassen daneben 2 Unterarten bestehen.

Die Hauptart ist der Büschelige Ritterling oder Rasling, *Tricholoma aggregatum* (Schaeff.) DC. charakterisiert durch schwach speckig-seidigen Glanz.

Der Hut ist braunschwarz bis grauschwarz, sepia-, dattel- bis umbrabraun, ein wenig durchwässert, halb durchsichtig, bis 15 cm breit, trocken schwach radial-faserig, unregelmäßig verbogen, hat weißblasse oder ins Fleischrötliche, nicht Graue, spielende Blätter und weiße, schlanke, büschelige Stiele, die meist exzentrisch zum Hut stehen. Der Stiel ist rein weiß, etwas seidig glänzend, gleich dick und voll. Der Geruch ist schwach mehlig, das Fleisch weiß und schmeckt angenehm. Der Pilz wächst im Laubwalde, unter Gebüsch in Parkanlagen, an Komposthaufen in Gärten.

Als wichtigste Unterart ist der Graue Knäuel-Ritterling zu nennen, *Tricholoma aggregatum* subsp. *conglobatum* (Vitt.) = *humosum* Fr. nicht Ricken, *cinerascens* (Bres.). Charakterform sandiger Nadelwälder, trocken, in allen Teilen mehr grau, rauhfaserig an Hut und Stiel, mit kürzeren Stielen, die unten derbknollig verwachsen sind. Der Hut ist rauchgrau bis mäusegrau, oft ausgeblaßt und dann blaßbräunlich oder grauweißlich, oft silbergrau bereift, Rand zuerst eingerollt, später flach und niedergedrückt, nicht fettig glänzend, 5–10 cm breit, manchmal wellig gelappt, dünnfleischig. Die Blätter sind zuerst blaß, dann graulich, nicht weiß oder fleischrötlich, bald abgerundet frei, bald horizontal angewachsen oder verschmälert herablaufend. Der Stiel ist blaß bis grauweiß, gleich dick, an der Spitze meist mehlig-flockig, am Grunde meist verwachsen, oft verästelt, in großer Zahl aus einem gemeinsamen Knäuel entspringend. Das Fleisch ist weißlich, doch unter der Huthaut stark durchgefärbt und auch in der Stielspitze oft auffallend graulich. Es rötet mit Salpetersäure und ist sehr fest, fast geruchlos. Er wächst im Walde, besonders im Nadelwalde, aber auch außerhalb des Waldes.

Der Graue Knäuel-Ritterling wächst vom September an bis in den Winter hinein und ist noch bei leichten Frösten zu sammeln (Frostrasling). Durch den Frost fällt er schleimig zusammen. Er ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der auch roh schmackhaft ist. Er ist geeignet zur Herstellung von Suppen, von Pilzgemüse, Pilzfrikandellen, als Pilzsalat, gekocht in Essig eingelegt.

Als zweite Unterart wird der Knorpelige oder Gepanzerte Knäuel-Ritterling, *Tricholoma aggregatum* subsp. *cartilagineum* (Bull.) (*coffeatum* Fr.) unterschieden. Diese Art ist charakterisiert durch stets dunkelkaffeebraunen, feucht-schmierigen, warzig-rauen bis höckerig-runzeligen Hut, der von knorpeliger Haut wie gepanzert erscheint. Das Fleisch ist besonders stark knorpelig und hat intensiven ranzig-mehligem Geruch. Er wächst mehr einzeln im September und Oktober im Laub- und Nadelwald, aber auch auf Gartengrundstücken, oft in Riesenknäueln.

Redaktionelle Anmerkung: In dem seither erschienenen I. Band der *Agaricales* von Konrad et Maublanc werden die hier besprochenen Pilze wegen der karminophilen Basidien unter *Lyophyllum* eingereiht. *Lyoph. aggregatum* (Sacc. ex Schff.) Singer entspricht Ricken Taf. 97, Fig. 1, Bresadola Icon. Tab. 148 und 153. *Lyoph. loricatum* (Fr.) Singer deckt sich mit *Trich. cartilagineum* Bresadola Icon. Tab. 152 und 150. *Lyoph. cinerascens* (Bull.) sensu Quélet umfaßt *Trich. conglobatum* und *fumosum* Fr. und ist abgebildet in Bresadola Icon. Tab. 149 und 151. Dagegen stellt Rickens *cinerascens* Taf. 97, Fig. 2, *Lyoph. infumatum* (Bres.) Singer dar.