

Spitz-Morchel, Frühlingspilz am Wegrand in Erfurt 2019

Beigesteuert von Detlef Tonn
28. 05. 2019
Letzte Aktualisierung 29. 05. 2019

phot. D. Tonn 24.05.2019
Hervorragender Speisepilz blieb stehen

Das Pilzesammeln ist ein bisweilen schwieriges Metier. Trockener Frühling oder Dürre-Sommer sorgen auch hier für Einschnitte oder gar Totalausfall. Und manchmal sucht man nicht danach und findet trotzdem einen. So auch in diesem besonderen Fall.

Im SO der Landeshauptstadt Erfurt, am n Waldrand des Klosterholzes, Nähe Zubringer A4-Ast Erfurt-Ost, stand ein einzelnes Exemplar Spitz-Morchel direkt am Rande eines auch von Fahrzeugen befahrenen Fahrweges. Der Fundort ist zwar in gewisser Hinsicht typisch (s. Steckbrief) aber auch wiederum selten, da hier noch nicht gesehen.

Morcheln gehören neben Maipilz, Mairitterling und Verpeln zu den gesuchten Frühlingspilzen, sind aber von den giftigen Lorcheln zu scheiden. Teilweise bereits im März erscheint die Spitz-Morchel bis in den Juni hinein. Bei dem vorgefundenen Pilz Ende Mai neigt sich ihre Zeit bereits wieder dem Ende zu. Spitz-Morchel am Wegrand, Erfurt-Haarberg. Im Hintergrund Fahrweg zum Zubringer A4-Ast Erfurt-Ost. Spitz-Morchel (*Morchella elata* Syn.: *M. conica*)

Alias

Hohe Morchel (*M. elata*), Köstliche Morchel, Zipfelmützenmorchel, Schwarze oder Fleischfarbene Spitzmorchel, Rindenmulch- oder Gartenmorchelklasse

Schlauchpilze (Ascomycetes): Sporenbildung in einer Art Schlauch, dem sog. AscusHut

3-8(10) cm lang, 2-3 cm breit, etwa doppelt so lang wie breit; hohl, walzenförmig, schlank eiförmig, oval bis spitzkegelig; hellgrau bis grau- oder olivbraun, karamelfarben, mit kastanien- bis schwarzbraunen ± parallel verlaufenden sehr dicken Längsrippen und feineren Querrippen, dabei relativ gleichmäßige Wabenstruktur mit grubenartigen Vertiefungen (Alveolen)Stiel

2-6(10) cm, Durchm. Ø 1-1,5(2) cm, kürzer als der Hut; creme- bis ockerfarben; ziemlich schlank, an der Basis verdicktFleisch

weißlich, blassocker, im Hut auch grau

Internet

<https://de.wikipedia.org/wiki/Spitz-Morchel>

Biotop

Kalkboden, Laub- (Eschen!), Nadel-, Misch-, Auwälder, Wald-, Wegränder; auch Gärten, Parks, Ruderalflächen; einjährig zahlreich auf im Vorjahr ausgebrachtem Rindenmulch (auf neu angelegten Anlagen) ErscheinungszeitFrühling, Mitte März (April) - Mai (Anfang Juni)

Verwechslung

mit der ebenfalls eßbaren Speise- oder Rund-Morchel (Wabenmuster des Hutes sehr viel unregelmäßiger sowie entfernt mit der giftigen Frühjahrslorchel (Hut mit unregelmäßigem, hirnartigen Wabenmuster)Gefährdung

regional selten; eingeschränkt geschützt

Wert

Hervorragender Speisepilz mit feinem Geschmack; Morcheln gelten als die wohl besten Frühlingspilze. Kennermeinungen geht etwas auseinander, für die einen ist die Spitz-Morchel die beste Morchel, andere halten sie weniger wohlschmeckend als die Speise-Morchel.Verwendung

Morcheln sind roh leicht giftig, sie sind deshalb gründlich zu kochen oder sechs Monate zu trocknen (ausgezeichneter Würzpilz); übermäßiger Verzehr und überalterte Exemplare (Teile schon in Verwesung übergegangen) meiden, sie können Verdauungsstörungen hervorrufen; da er vollkommen hohl ist, idealerweise für Füllungen mit Gänseleber oder HühnerfleischHabitus, cremefarbener Stiel, spitzkegeliger, ockerbrauner Hut Hut mit Alveolen zwischen sehr dicken Längs- und feineren Querrippen Da nach einem abgewandelten Spruch „ein Pilz noch keine Mahlzeit macht“, war es keine Frage, er bleibt stehen. So ist auch mit jedem anderen Pilz zu verfahren, der nicht gesammelt wird oder werden sollte, eingeschlossen die giftigen. Bei letzteren klingt das vielleicht etwas widersprüchlich, man könnte damit Sammler vor

einem tödlichen „Fehlgriff“ bewahren, doch was für den Menschen giftig ist, ist es für Tiere nicht. Alle Pilze sollen ihre Sporen verbreiten können und es gilt der Naturschutzgedanke. Auch Pilze sind selten geworden, u.a. Speisepilze durch Übersammeln und bedürfen des Schutzes. So soll sich der Sammler von Morcheln auf eine nur für den Eigenbedarf bestimmte kleine Menge beschränken. Quellen

Wikipedia

<http://www.natur-lexikon.com/Texte/FM/001/00026/fm00026.html>

<http://www.biothemen.de/Qualitaet/pilze/morchel.html>

<http://www.pilzkunde.de/index.php/pilze-themen/morcheln>

<http://www.pilzmade.de/morcheln-co.html>

<https://pilzbuch.pilzwelten.de/spitzmorchel/morchella-elata.html>

<https://www.123pilze.de/DreamHC/Download/Spitzmorchel.htm>

<https://www.passion-pilze-sammeln.com/morcheln.html>

http://www.pilzfreundetreff.de/html/morcheln___co__.html