Die Fruchtschicht der Pilze

Die Fruchtschicht (Hymenium) ist die Schicht, in der die Sporen reifen. Bei den meisten Ständerpilzen sitzt sie auf der Hutunterseite. Ihre Form ist eines der wichtigsten Merkmale beim Bestimmen – schau beim Sammeln also immer unter den Hut.



Lamellen

Dünne, blattartige Platten, die strahlenförmig vom Stiel zum Hutrand laufen. Kurze Zwischenlamellen füllen die Lücken.

Beispiele: Champignons, Parasol, Täublinge, Reizker – aber auch der Knollenblätterpilz



Leisten

Stumpfe, dicke, oft gegabelte Adern statt echter Lamellen. Sie laufen weit am Stiel herab und lassen sich nicht einzeln abheben.

Beispiele: Echter Pfifferling, Trompetenpfifferling · Falscher Pfifferling hat dagegen echte Lamellen



Röhren

Dicht stehende, feine Röhren bilden eine schwammige Schicht. Sie lässt sich leicht vom Hutfleisch lösen.

Beispiele: Steinpilze, Marone, Butterpilz, Goldröhrling, Kuhröhrling



Poren

Die Röhren sind fest mit dem Fruchtkörper verwachsen und lassen sich nicht ablösen. Typisch für Porlinge an Holz.

Beispiele: Schuppiger Porling, Zunderschwamm, Birkenporling, Glänzender Lackporling (Reishi)



Stacheln

Weiche, nach unten hängende Zähnchen oder Stacheln, an denen die Sporen reifen.

Beispiele: Semmelstoppelpilz, Igel-Stachelbart (Pilz des Jahres 2026)



Asci (Schlauchpilze)

Die Sporen entstehen nicht an Ständern, sondern im Inneren winziger Schläuche (Asci) – meist acht pro Schlauch.

Beispiele: Morcheln, Trüffel, Becherlinge · die giftige Frühjahrslorchel gehört ebenfalls dazu

TIPP FÜR ZU HAUSE

Sporenabdruck

Hut abschneiden, mit der Fruchtschicht nach unten halb auf weißes, halb auf dunkles Papier legen und mit einer Schüssel abdecken. Nach einigen Stunden zeigt sich die Sporenfarbe – ein wichtiges Bestimmungsmerkmal.