Welcher Pilz wächst wo?

Speisepilze in der Pfalz und im Pfälzerwald – nach Lebensraum sortiert, mit Saison und Verwechslungsgefahr.

NADELWALD

Kiefer, Fichte, Tanne & Lärche – saure Sandsteinböden, typisch Pfälzerwald

Fichtensteinpilz

Jul – Okt

Boletus edulis · geschützt

Wo: Fichte, Buche, Kiefer und Eiche, gern an Wegrändern

Verwechslung: Gallenröhrling – Zungenprobe: bitter

Maronenröhrling

Aug – Nov

Imleria badia

Wo: unter Kiefern und Fichten, auf moosigem Boden

Verwechslung: Gallenröhrling – sehr bitter, rosa Poren, Netz am Stiel

Krause Glucke

Aug – Nov

Sparassis crispa

Wo: am Stammfuß von Kiefern, oft jedes Jahr am selben Baum

Tipp: kaum verwechselbar – abschneiden, nicht herausreißen

Butterpilz

Jun – Nov

Suillus luteus

Wo: unter jungen Kiefern; schmieriger Hut, Ring am Stiel

Tipp: schleimige Huthaut vor dem Zubereiten abziehen

Sandröhrling

Jul – Okt

Suillus variegatus

Wo: unter Kiefern auf sauren Sandböden – typisch Pfälzerwald

Verwechslung: Pfefferröhrling – klein, pfeffrig-scharf

Edelreizker

Aug – Okt

Lactarius deliciosus

Wo: unter Kiefern, auf Lichtungen und an Waldrändern

Tipp: karottenrote Milch; Druckstellen werden grünlich

Fichtenreizker

Aug – Okt

Lactarius deterrimus

Wo: unter Fichten, oft in jungen Beständen

Tipp: orange Milch, wird nach einigen Minuten weinrot

Lachsreizker

Aug – Okt

Lactarius salmonicolor

Wo: nur unter Weißtannen

Verwechslung: Birkenreizker (giftig) – weiße, scharfe Milch, zottiger Hutrand

Goldröhrling

Jul – Okt

Suillus grevillei

Wo: nur unter Lärchen, auch in Parks und an Waldrändern

Tipp: goldgelber, schmieriger Hut – Huthaut vor dem Zubereiten abziehen

Kuhröhrling

Aug – Nov

Suillus bovinus

Wo: unter Kiefern auf sauren, sandigen Böden, oft gesellig

Tipp: weite, eckige Poren; Fleisch gummiartig – gut im Mischgericht

LAUB- & MISCHWALD Buche, Eiche, Edelkastanie, Birke & Espe

Sommersteinpilz — Mai – Sep

Boletus reticulatus

Wo: Eiche, Buche, Edelkastanie in warmen Lagen

Verwechslung: Gallenröhrling – rosa Poren, bitter

Echter Pfifferling — Jun – Okt

Cantharellus cibarius · geschützt

Wo: Buche, Eiche, Kiefer; moosige, saure Böden

Verwechslung: Falscher Pfifferling, Ölbaumtrichterling (giftig, wächst an Holz)

Herbsttrompete — Aug – Nov

Craterellus cornucopioides

Wo: im Laub unter Buchen und Eichen, gut getarnt

Tipp: getrocknet ein feines Würzpulver

Flockenstieliger Hexenröhrling — Jun – Okt

Neoboletus erythropus · geschützt

Wo: Buche, Fichte, saure Böden; rote Poren, blaut stark

Achtung: nur gut gegart essbar · Satansröhrling (selten, Kalk)

Semmelstoppelpilz — Aug – Nov

Hydnum repandum

Wo: Laub- und Nadelwald, oft in Reihen oder Kreisen

Tipp: Stacheln statt Lamellen – ideal für Einsteiger

Birkenpilz — Jun – Okt

Leccinum scabrum · geschützt

Wo: immer unter Birken, auch in Parks und Heiden

Achtung: nur gut durchgegart essbar, nie roh

Rotkappe — Jun – Okt

Leccinum versipelle u. a. · geschützt

Wo: je nach Art unter Birken, Espen oder Eichen

Tipp: Fleisch wird beim Anschneiden grau bis schwarz – das ist normal

Frauentäubling — Jun – Okt

Russula cyanoxantha

Wo: unter Buchen und Eichen; Hut violett bis grünlich

Achtung: grüne Formen nicht mit dem Knollenblätterpilz verwechseln – der hat Knolle und Ring

Trompetenpfifferling — Aug – Dez

Craterellus tubaeformis

Wo: feuchte, moosige Mischwälder mit Fichte und Tanne, oft in großen Gruppen

Tipp: graubrauner Hut, hohler gelber Stiel – verträgt Frost

PILZ DES JAHRES 2026

Igel-Stachelbart

Hericium erinaceus – „Löwenmähne“

An Totholz alter Buchen und Eichen, steht auf der Roten Liste. Bitte nur fotografieren und stehen lassen.

TOTHOLZ & BAUMSTÄMME Stümpfe, liegende Stämme, alte Laubbäume

Austernseitling

Okt – Mär

Pleurotus ostreatus

Wo: an toten Buchen und anderem Laubholz, gern nach Frost

Tipp: wächst dachziegelartig übereinander

Samtfußrübling

Nov – Mär

Flammulina velutipes

Wo: totes Laubholz, Weide, Holunder, an Bachufern

Verwechslung: Gift-Häubling (tödlich!) – hat einen Ring am Stiel

Judasohr

Okt – Apr

Auricularia auricula-judae

Wo: fast immer an Holunder, auch an toten Ästen

Tipp: gummiartig – fein in Suppen und Wok-Gerichten

WIESE, WALDRAND & WEG Lichtungen, Weiden, Hecken

Parasol

Jul – Okt

Macrolepiota procera

Wo: Waldränder, Lichtungen, Wiesen; Ring verschiebbar

Verwechslung: kleine Schirmlinge (giftig) – nur Hüte über 10 cm

Wiesenchampignon

Jul – Okt

Agaricus campestris

Wo: Viehweiden und ungedüngte Wiesen

Verwechslung: Knollenblätterpilz – hat immer weiße Lamellen

Schopftintling

Apr – Nov

Coprinus comatus

Wo: Wegränder, Wiesen, frisch aufgeschüttete Erde

Achtung: nur jung mit weißen Lamellen, sofort verarbeiten

GOLDENE SAMMELREGELN

1. Sammle nur, was du sicher kennst – im Zweifel stehen lassen.
2. Lass deine Funde vor dem Essen von Pilzsachverständigen der DGfM prüfen.
3. Ganze Pilze mit Stielbasis mitnehmen – im Korb, nie in der Plastiktüte.
4. Nur frische, junge Pilze; alte und madige bleiben im Wald.
5. Wildpilze immer gut durchgaren, nie roh essen.
6. Geschützte Arten nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf; in Naturschutzgebieten gar nicht.
7. Meide Straßenränder und belastete Flächen (Schwermetalle).

TÖDLICH GIFTIG

Grüner Knollenblätterpilz

Häufig unter Eichen und Buchen. Erkennbar an weißen Lamellen, Ring und einer Knolle mit Hautscheide am Stielgrund.

VERDACHT AUF PILZVERGIFTUNG?

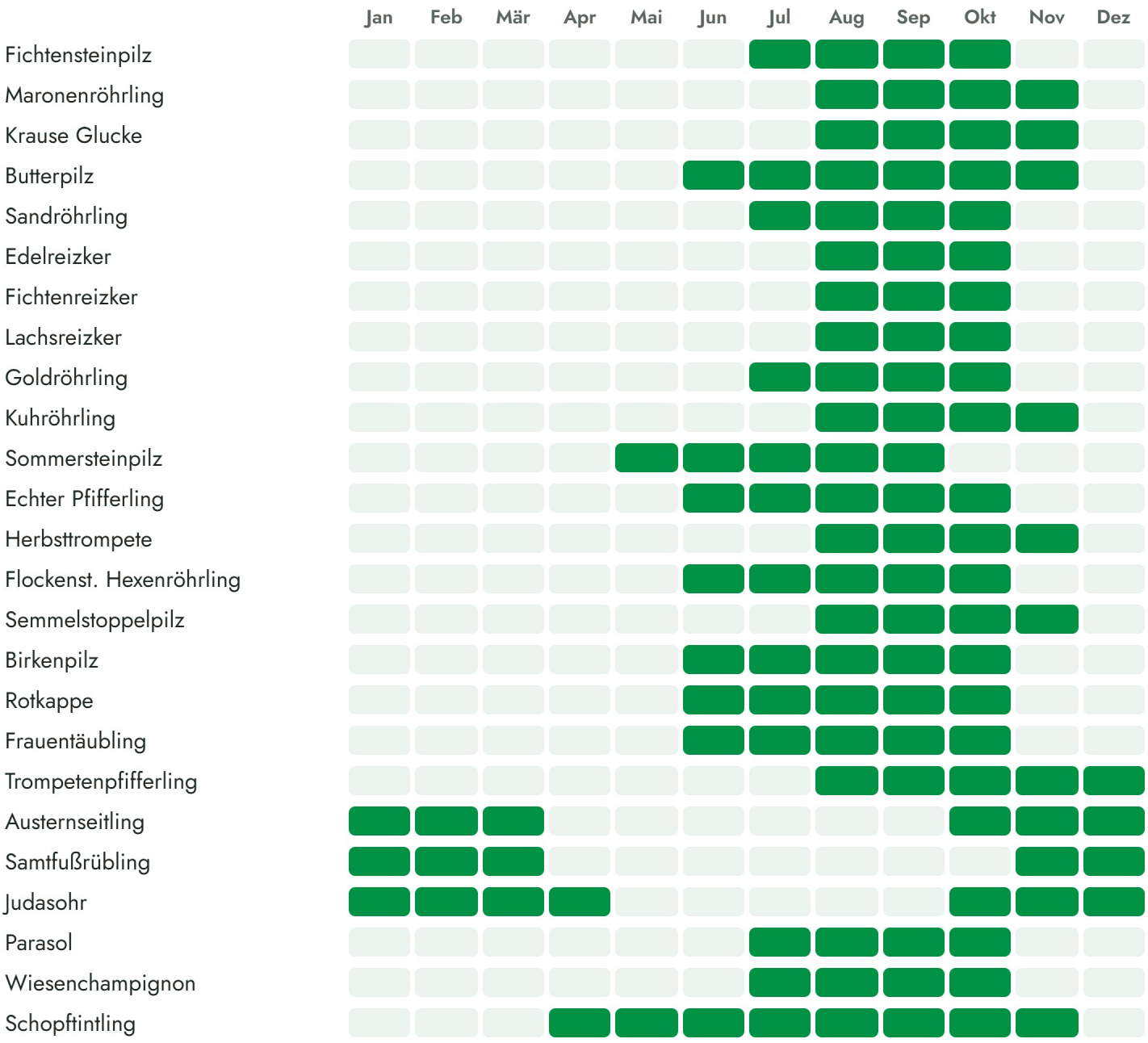
Giftnotruf Mainz: 06131 19240

Notruf: 112

Beschwerden können erst nach vielen Stunden auftreten. Pilzreste und Putzabfälle aufheben!

PILZKALENDER

Hauptsaison – Wetter und Lage können sie verschieben



Alle Arten dieser Übersicht stehen auf der **Positivliste Speisepilze der DGfM e.V.** (Stand Mai 2026). Besonders geschützt und nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf erlaubt: Fichtensteinpilz, Echter Pfifferling, Flockenstieliger Hexenröhrling, Birkenpilz und Rotkappe. Diese Übersicht ersetzt keine Pilzberatung – Pilzsachverständige in deiner Nähe findest du auf dgfm-ev.de.