

Echter Pfifferling

(*Cantharellus cibarius*)



GOLDENER TEPPICH

Zwischen dem Duft von Moos und den Sonnenstrahlen, die durch das Blätterdach scheinen, bilden sich in den Wäldern des Naturparks zauberhafte goldene Teppiche aus Pilzen, die den Boden schmücken.

TRICHTERFÖRMIG

Einer unserer beliebtesten Speisepilze ist der Echte Pfifferling. Sein Fruchtkörper, also der oberirdische und essbare Teil des Pilzes, hat die Form eines Trichters und ist dottergelb.

FICHTE UND BUCHE

Pfifferlinge findet man im Naturpark sowohl in Laub- als auch in Nadelwäldern. Am häufigsten kommt er unter Fichten (*Picea abies*) und Rotbuchen (*Fagus sylvatica*) vor. Aber auch unter Eichen (*Quercus*), Kiefern (*Pinus*) und Tannen (*Abies*) ist er zu entdecken. Vielleicht entdeckst du ihn auch bei einer Wanderung zum Beispiel durch die Naturschätze Rosenberg, Schanze, Hunau oder Bommecketal!

VERWECHSLUNGSGEFAHR

Im Wald gibt es aber auch den „Falschen Pfifferling“ (*Hygrophoropsis aurantiaca*), der nicht zum Essen geeignet ist. Die beiden Pilze sehen sich sehr ähnlich, sind aber mit etwas Übung leicht zu unterscheiden. Der schmackhafte Pfifferling ist deutlich gelber und beim Kauen leicht scharf. Außerdem riecht der Echte Pfifferling frisch und fruchtig, während der Falsche Pfifferling kaum riecht.

MYKORRHIZAPILZ

Der Echte Pfifferling gehört zu der Gruppe der Mykorrhizapilze. Das sind Pilze, die sich über die Wurzeln mit anderen Pflanzen zum gegenseitigen Nutzen verbinden. Der Pfifferling gibt den Bäumen, unter denen er wächst, wichtige Nährstoffe und der Pilz erhält im Gegenzug Zucker vom Baum. So profitieren beide voneinander.

SELTENER

Veränderungen in der Forstwirtschaft und intensives Pilzesammeln haben dazu geführt, dass der Echte Pfifferling immer seltener geworden ist, wodurch er nur in geringen Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden darf.

