

Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.

Fachausschuss Pilzverwertung und Toxikologie



Artenliste kultivierbarer Speisepilze im Handel

Stand 10.01.2022

Artenliste kultivierbarer Speisepilze

Der Fachausschuss „Pilzverwertung und Toxikologie“ der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM e.V.) hat zur Erstellung der folgenden Liste diverse Quellen ausgewertet: Die gängige, allgemein verbreitete Pilzliteratur, das Deutsche Lebensmittelbuch, Informationen von Pilzzeugern, Marktbeobachtungen sowie das Internet. Die aufgelisteten Pilze werden kommerziell angebaut oder im Amateur-/Freizeitbereich kultiviert. Sie sind als Frischpilze, in Konserven, als Tiefkühlware, Trockenpilze oder als sogenannte Vitalpilze im Handel.

Die Problematik, dass Speisepilzen von Produzenten und Handel neue Namen gegeben werden, führt immer wieder zu Verwirrung bei Verbrauchern. Die nachfolgenden Beispiele *Braunkappe*, *Goldkämpchen*, *Samthaube* verdeutlichen die Notwendigkeit von eindeutigen Handelsbezeichnungen:

Der Maronenröhrling (*Imleria badia*, Syn. *Xerocomus badius*) wird im Volksmund auch als *Braunkappe* bezeichnet. Der Maronenröhrling ist ebenso wie der Steinpilz nicht kultivierbar. Als ca. in den 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts Pilzbrut des Kulturträuschlings (*Stropharia rugosoannulata*) für den gewerblichen Anbau und die Freizeit-Pilzzucht in den Handel kam, wurde diese werbewirksam ebenso als Braunkappe bezeichnet. In zahlreichen Gesprächen mit Pilzsammlern, Konsumenten und Hobbyzüchtern wurde festgestellt, dass Verbraucher, die sich für den Verzehr und den Pilzanbau interessieren, häufig nicht zwischen den beiden Pilzarten unterscheiden können.

Die irreführende Bezeichnung *Goldkämpchen* wird im Handel häufig für *Pholiota nameko*, eine außereuropäische, als Kulturspeisepilz eingeführte Pilzart verwendet. Seit mehr als hundert Jahren existiert der Name Goldröhrling (auch Gold-Röhrling) für *Suillus grevillei* im deutschsprachigen Raum. Dieser nicht kultivierbare Mykorrhizapilz, der auch Goldgelber Lärchenröhrling und in Teilen der neuen Bundesländer Goldhäuptchen genannt wird, ist in weiten Kreisen der Bevölkerung als essbarer Waldpilz bekannt und fehlt in keinem der gebräuchlichen Pilzbücher. In dem weit verbreiteten „Handbuch für Pilzfreunde“ von Michael, Hennig, Kreisel ebenso wie im großen Pilzfürher von E. Gerhardt wird die Art als Gold-Röhrling bezeichnet. *Pholiota nameko* dagegen ist ein Lamellenpilz und auch recht wohlschmeckend, gehört aber in eine völlig andere Gattung. Ein großer Teil der Bevölkerung weiß zudem nicht zwischen Lamellen- und Röhrenpilzen zu unterscheiden und wird durch die Namensähnlichkeit getäuscht.

Eine weiter fälschlich angewandte Bezeichnung für *Cyclocybe cylindracea*, Syn. *Agrocybe aegerita* ist „Südlicher Schüppling“, obwohl die Art nicht zur Gattung Schüpplinge/*Pholiota* gehört sondern zu den Ackerlingen/*Agrocybe*. Die Bezeichnung „Samthaube“ dagegen ist für diesen Pilz unüblich. Darüber hinaus besteht die Gefahr der Verwechslung der Bezeichnung „Samthaube“ mit Arten der Gattung Sammethäubchen (*Conocybe*). Die Gattung *Conocybe* wird deutsch Sammethäubchen oder Samthäubchen genannt. Pilze der Gattung Sammethäubchen (*Conocybe*) gelten generell als ungenießbar bis giftverdächtig.

Regelungen zur Bezeichnung von Pilzen (Lebensmitteln) trifft die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Da es für Kulturpilze keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen gibt, sind die verkehrsüblichen Bezeichnungen zu verwenden. Für eine Anzahl von Pilzen definieren die Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches die üblichen Bezeichnungen. Sie sind in Spalte 2 der Tabelle fett gedruckt.

Die verschiedenen deutschen Bezeichnungen bei Speisepilzen im Frischpilzverkauf, auf Etiketten von Konserven, Gläsern und Tiefkühlware sorgen aktuell immer noch für Uneindeutigkeit. Die Einführung der wissenschaftlichen Bezeichnungen im Handel zusätzlich zu allgemein üblichen Bezeichnungen würde zweifelsfrei zu Eindeutigkeit im Sinne des Verbraucherschutzes führen.

- 1 - Wissenschaftliche Bezeichnung	- 2 - Allgemein übliche Bezeichnung Bezeichnungen im Deutschen Lebensmittelbuch im Fettdruck	- 3 - Weitere, z.T. irreführende Bezeichnungen (Verwendung nicht empfohlen)
Agaricus arvensis	Anischampignon, Anisegerling, Schafchampignon	
Agaricus bisporus	Champignon, Kulturchampignon Zuchtchampignon	Weißer Champignon, Weißer Egerling,
Agaricus bisporus var. hortensis ***1	Brauner Champignon, Brauner Egerling	Steinchampignon, Steinpilzchampignon
Agaricus subrufescens Syn. Agaricus blazei Murill	Mandelegerling	ABM, Mandelchampignon
Auricularia auricula-judae	Judasohr	Holunderpilz, Chinesische Morchel
Auricularia polytricha	Mu-Err, Black Fungus, Judasohr, Wolkenohr	Chinesische Morchel
Coprinus comatus	Schopftintling, Spargelpilz	
Cyclocybe cylindracea Syn.: Agrocybe cylindracea, A. aegerita	Südlicher Ackerling, Pioppino	Südlicher Schüppling, (Samthaube)
Flammulina velutipes	Enoki, Samtfußrübling	Winterpilz, (Samtfuß)
Grifola frondosa	Klapperschwamm	Laubporling, Maitake
Hericium erinaceus	Igelstachelbart, Shan Fu, Pompom Blanc	Affenkopfpilz, Korallentrüffel, Korallenpilz, Lions mane, (Igelpilz)
Hericium coralloides	Ästiger Stachelbart, Friseepilz	
Hypholoma capnoides	Rauchgraublättriger Schwefelkopf, Rauchblättriger Schwefelkopf, Graublättriger Schwefelkopf	
Hypsizygyus marmoreus	Marmorierter Holzrasling	Buchenpilz, Buna-Shimeji,
Hypsizygyus tessulatus	Shimeji, Buchenrasling, Holzrasling	Bunapi-Shimeji, weiß; (Weißer Buchenpilz) Buna-Shimeji, braun; (Brauner Buchenpilz)
Hypsizygyus ulmarius	Ulmenrasling	
Kuehneromyces mutabilis Syn.: Pholiota mutabilis	Stockschwämmchen, Gemeines Stockschwämmchen	

- 1 - Wissenschaftliche Bezeichnung	- 2 - Allgemein übliche Bezeichnung Bezeichnungen im Deutschen Lebensmittelbuch im Fettdruck	- 3 - Weitere, z.T. irreführende Bezeichnungen (Verwendung nicht empfohlen)
Lentinula edodes, Syn. Lentinus edodes	Shiitake (Zuchtstämme: Donko, Koko, Koshin)	Knoblauchpilz, (Eichenpilz)
Lepista nuda ***2	Violetter Rötleritterling	Ritterling, Rötleritterling
Pholiota nameko	Nameko Chinesisches Stockschwämmchen	Japanisches Stockschwämmchen,, Reisstroh- Schüppling, Toskanapilz, (Goldkäppchen)
Pleurotus columbinus Syn. Pleurotus ostreatus var. columbinus	Taubenblauer Seitling, Winterausternseitling	
Pleurotus citrinopileatus Syn. Pleurotus cornucopiae var. citrinopileatus	Limonenseitling, Zitronenseitling, Zitronengelber Seitling	Rillstieliger Seitling, Limonenpilz,
Pleurotus djamor Syn.: Pleurotus salmoneostramineus	Flamingoseitling, Rosenseitling	Flamingo, Rosafarbener Seitling
Pleurotus eryngii ***3	Kräuterseitling	Königsausternseitling Abalonepilz, Elf-Ohrschnecke, White Elf
Pleurotus ostreatus	Austernseitling, Austernpilz	Kalbfleischpilz, Muschelpilz,
Pleurotus ostreatus fm. florida	Sommerausternseitling	
Pleurotus pulmonarius ***4	Cremeweißer Seitling, Lungenseitling	Kastanienseitling
Polyporus umbellatus	Eichhase	
Sparassis crispa	Krause Glucke	Bärentatze
Stropharia rugosoannulata	Kulturträuschling, Riesenträuschling	Braunkappe, Winnetou
Tremella fuciformis	Silberohr, White Fungus	
Volvariella volvacea	Reisstrohpilz, Dunkelstreifiger Scheidling	Schwarzstreifiger Scheidling

Die Bezeichnungen im Fettdruck in Spalte 2 entsprechen den Leitsätzen für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches. In Spalte 3 wurden Bezeichnungen in Klammern gesetzt, weil es sich um neuere Namen handelt, die sich der Anbau/Handel ausgedacht hat.

***1 Unter Einbeziehung der braunhütigen Varietäten mit großen Hüten wie *Bella Gomba* und *Portobello*.

- ***2 Nur die Gattungsbezeichnung Ritterling/Rötleritterling charakterisiert die Pilzart nicht ausreichend, da es etwa 55 verschiedene Ritterlinge bzw. 26 verschiedene Rötleritterlinge gibt.
- ***3 Die Bezeichnungen *Pleurotus ferulae* bzw. *P. eryngii* var. *ferulae* (im Handel als Abalonepilz, Elf Ohrschnecke oder White Elf) verweist Indexfungorum in die Synonymie von *Pleurotus eryngii*.
- ***4 Die Bezeichnung mit der weitesten Verbreitung in der allgemeinen Pilzliteratur ist *Lungenseitling*. Ein Name, der auf Innereien abhebt, ist für den Verkauf sicher nicht förderlich. Die im Handel häufige Bezeichnung *Kastanienseitling* ist insofern irreführend, da der Pilz weder nach Kastanien schmeckt oder riecht, noch die Farbe der Ross- oder Esskastanie besitzt. Der Leitsätze-Fachausschuss des Deutschen Lebensmittelbuches hat (dem DGfM-Vorschlag entsprechend) die Bezeichnung *Cremeweißer Seitling* gem. dem verbreiteten *Pareys Buch der Pilze* von M. Bon übernommen. Es ist jedoch zu vermuten, dass sich die Bezeichnung *Kastanienseitling* im Handel durchsetzen wird.