



Kleine Pilzkunde: Der Hasenstäubling

Beitrag

Beim sogenannten Hasenstäubling oder Hasenbovist handelt es sich um eine Stäublings-Pilzart aus der Familie der Champignonverwandte, der auch in den Chiemgauer Alpen vorzufinden ist. Augenscheinlichstes Merkmal ist dessen – für Stäublinge und Boviste üblich – kugelförmiger Fruchtkörper. Jüngere Exemplare des Pilzes sind weiß mit plattenartigen, spitzkegeligen Erhebungen und weiß-schwammigen Fleisch (Sporenmasse). Sobald sie älter bzw. reifer werden, verlieren sie zunächst die Erhebungen, bekommen eine bräunlichere Farbe und platzen schließlich nach oben auf. Dadurch wird die jetzt nicht mehr weiße, sondern pulverig oliv- bis dunkelbraune Sporenmasse, freigelegt.

Jüngere Exemplare mit weißem Fleisch gelten als essbar und können beispielsweise in Scheiben geschnitten paniert werden.

Frisches Exemplar



Frisches Exemplar
Fortgeschrittenes Stadium vorm Aufplatzen des
Fruchtkörpers



Reifer, aufgeissener Fruchtkörper des Hasen-



Stäublings, gefüllt mit braunem Sporenpulver.

Das Sporenpulver ist in die Umgebung entwichen.



BIKE SALE

 **bikePARK**
SÄMMERBERG



1.490 **EURO**
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Natur & Umwelt



Schlagworte

1. Alpen
2. Chiemgau
3. Pilzkunde