



Als Hexenei ist die Stinkmorchel noch geruchlos.

Fotos: Susann Höhn | Der weiße Kern des Hexeneis gilt bei manchem Sammler als Delikatesse.

Pilz des Jahres 2020

Die Gemeine Stinkmorchel – besser als ihr Ruf

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie hat die Gemeine Stinkmorchel (*Phallus impudicus*) zum Pilz des Jahres 2020 gekürt und will damit auf Zusammenhänge mit dem Insektensterben hinweisen. Die Gemeine Stinkmorchel stehe beispielhaft für die gegenseitigen Abhängigkeiten aller Lebewesen.

Wie ihr Name schon sagt, verströmt die Stinkmorchel einen intensiven Geruch nach Aas und lockt so Insekten an. Besonders aasfressende Fliegen ernähren sich von dem zuckerhaltigen Schleim, der den Fruchtkörper umhüllt und die Pilzsporen enthält. Insekten landen auf dem Pilz und verbreiten mit ihren Beinen und dem Körper die Sporen. Weitere Sporen werden mit dem Schleim aufgenommen und später wieder ausgeschieden. So helfen die Insekten der Stinkmorchel unfreiwillig bei der Vermehrung und Verbreitung. Pilze, die ihre Fortpflanzung auf diese Art sichern, werden als „Pilzblumen“ bezeichnet.

Der Pilz des Jahres 2020 selbst ernährt sich von abgestorbenem Pflanzenmaterial und trägt so zur Humusbildung bei.

Wie die Boviste gehört die Stinkmorchel zu den Bauchpilzen. Aus Aberglaube aufgrund der Form der Fruchtkörper und des „Rau-chens“ der Boviste, die ihre Sporen bei Berührung in einer großen Wolke entlassen, sind für viele Mitglieder dieser Gruppe volkstüm-



Ist der Schleim wie bei dieser älteren Stinkmorchel von Insekten abgeleckt, wird die wabenförmige Struktur des Hutes sichtbar.

liche Bezeichnungen entstanden. Von Juni bis November ist die Gemeine Stinkmorchel vor allem im Wald auf eher saurem, humusreichem Boden oder in der Nähe von morschem Holz zu finden.

Zunächst zeigt sich ein rundes, schwammiges, weißes Gebilde, das auch als „Hexenei“ bezeichnet wird. Aus ihm erhebt sich auf einem hohlen, weißen und porösen Stiel der mit einer schwarzgrünen, schleimigen Schicht, der Glebra, überzogene Hut. Haben Fliegen und Mistkäfer den Schleim abgerettet, nennt der Volksmund den nun nicht mehr stinkenden Pilz „Leichenfinger“.

Unter anderem mit Rindenmulch wird die Stinkmorchel gerne mal in Gärten eingeschleppt, wo sie durch ihren starken Geruch schnell lästig werden kann. Eine Bekämpfung ist nur sehr schwer möglich. Zugelassene Pflanzenschutzmittel stehen nicht zur Verfügung. Tiefes Ausgraben kann bestenfalls die Zahl einschränken. Für Menschen, Haustiere und Gartenpflanzen stellt die Stinkmorchel keine Gefahr dar. Der weiße Kern des Hexeneis lässt sich nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Mykologie wie Bratkartoffeln zubereiten. Andere Autoren stufen allerdings auch dieses Entwicklungsstadium als schwach giftig ein.

Susanne Höhnl
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-373
shoehn1@lksh.de