



Pressemitteilung vom 09. April 2026

## Frühjahrespilze: Gut oder giftig? Botanischer Garten Berlin bietet kostenlose Pilzberatung an

**Morchel oder Lorchel – bei Pilzen ist der Unterschied zwischen genießbar und giftig manchmal nur minimal. Daher rät der Botanische Garten Berlin zur Vorsicht. Denn sobald es wieder wärmer wird und der Regen nicht ausbleibt, können in Wäldern, Gärten und Parkanlagen auch im Frühjahr die Pilze sprießen.**

Bei Sammler\*innen besonders beliebt sind Pilzarten aus der Gattung der Morcheln (*Morchella*). Hinreichend frisch und gut erhitzt sind sie in kleinen Mengen gut genießbar. In sandigen Kiefernwäldern und auf Totholz ist ab Ende März aber auch die hoch giftige Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta*) zu finden – leicht zu verwechseln mit der Morchel. „Wer sich nicht sicher ist, ob ein Pilz giftig ist oder nicht, sollte sich auf keinen Fall auf Pilz-Apps und Künstliche Intelligenz verlassen, sondern unbedingt eine Pilzberatung aufsuchen“, rät Hansjörg Beyer, Pilzberater im Botanischen Garten Berlin.

Verwechslungsgefahr besteht auch bei cremeweißen Mairitterlingen (*Calocybe gambosa*). Sie wachsen ebenfalls im Frühjahr und sind problemlos essbar. Mit dem Ziegelroten Risspilz (*Inosperma erubescens*) haben sie allerdings einen sehr giftigen Doppelgänger. Denn anders als der Name vermuten lässt, ist der Pilz in seiner ursprünglichen Form gelblich-weiß und färbt sich erst bei Berührung und zeitversetzt rot.

An Laubgehölzen wie Obstbäumen sind Schuppige Porlinge (*Polyporus squamosus*) und kräftig orangegelbe Schwefelporlinge (*Laetiporus sulphureus*) zu entdecken. Beide Arten können in jungen Stadien gegessen werden, müssen aber gut erhitzt werden, da vor allem der Schwefelporling roh unverträglich ist. Funde an giftigen Bäumen, vor allem der Eibe (*Taxus baccata*), sind zu meiden.

### **Kostenlose Pilzberatung im Botanischen Garten:**

**Wann:** montags von 15.00 bis 16.00 Uhr, zusätzliche Termine finden Sie: [hier](#)

**Wo:** Botanikschule, Raum E05, Unter den Eichen 5, 12203 Berlin.

**Weitere Informationen:** [www.bo.berlin/de/Pilzberatung](http://www.bo.berlin/de/Pilzberatung)

### Giftig und nicht zum Verzehr geeignet:

- Ziegelroter Risspilz (*Inosperma erubescens*)
- Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta*)

Bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung sollte unbedingt der Giftnotruf (rund um die Uhr erreichbar unter der Telefonnummer 030 – 19240 für die Region Berlin-Brandenburg) oder medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

**Pressefoto (zum Download): Frühlingspilze – nicht alle sind genießbar!**

Mit nahezu 20.000 Pflanzenarten ist der Botanische Garten Berlin der größte in Deutschland und zählt zu den bedeutendsten weltweit. Auf 43 Hektar Freigelände und in fünfzehn Gewächshäusern erhalten Besucherinnen und Besucher faszinierende Einblicke in die Welt der Botanik. Als Knotenpunkt der internationalen Biodiversitätsforschung sowie als Ort der Wissensgenerierung und -vermittlung beschäftigt der Botanische Garten mehr als 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Wiedereröffnung des Botanischen Museums ist für 2027 geplant. Seit 1995 gehört die Einrichtung zur Freien Universität Berlin.

Der Botanische Garten Berlin ist BO Berlin – Internationales Wissenszentrum der Botanik. Ein einzigartiger Ort, der Botanik in allen Facetten erlebbar macht.

**Pressekontakt:**

Alexandra Jakob, Pressesprecherin  
Botanischer Garten Berlin  
Tel. 030 – 838 72375  
[a.jakob@bo.berlin](mailto:a.jakob@bo.berlin)