



Pilz des Monats

Österreichischer Prachtbecherling

Sarcoscypha austriaca
austriaca =: österreichisch

Englisch: scarlet elfcup



Foto: Silvia Bosch

Allgemeines

Der Österreichische Prachtbecherling ist auf am Boden liegenden Laubholzästen zu finden. Er zählt, wie andere Becherlinge auch, zu den Schlauchpilzen und seine Fruchtschicht liegt im Inneren des Bechers.

Schon im Spätherbst werden klitzekleine Fruchtkörper ausgebildet, diese überwintern, um dann nach der Schneeschmelze von Januar bis April zu 1 – 6 cm großen Fruchtkörpern heranzuwachsen. Er ist standorttreu, wenn das Biotop nicht zerstört wird. Seinen Namen hat er von seinem ursprünglichen Verbreitungsgebiet. Der Pilz kommt im Alpenraum häufiger vor, hier ist er dagegen seltener und wird in der Roten Liste 3 geführt.

Vorkommen

- Nach der Schneeschmelze, Januar bis April
- An krautigen Stellen neben Bachläufen
- Auf herumliegenden Laubholzästen, häufig auf Grauerle, Weide, Bergahorn, Robinie und Esche.
- Folgeersetzer (Weißfäuleauslöser)

Typische Erkennungsmerkmale

1. Becherförmig bis Kelchförmig
2. Innenseite (Fruchtschicht) leuchtend rot
3. Außenseite heller und filzig



Foto: Silvia Bosch

Makroskopische Merkmale

Fruchtkörper: 1-6 cm groß, Kelch oder Schüsselförmig, Innenseite (Fruchtschicht) leuchtend scharlachrot, Außenseite filzig, haarig, rosa, orange bis weiß, je nach Feuchtigkeit. Etwas runzelig.

Stiel: meist vorhanden, 2- 4 cm lang, hell wie Außenseite.

Fleisch: wachsartig, brüchig, dünn

Geruch: unbedeutend

Sporen: farblos



Zeichnung: Hanna Maser

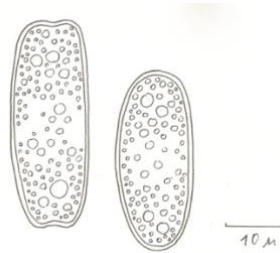


Fotos: Silvia Bosch

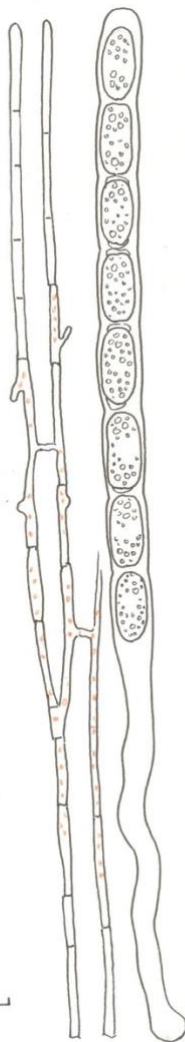
Mikroskopische Merkmale



Foto: Volker Draxler



Zeichnung: Hanna Maser

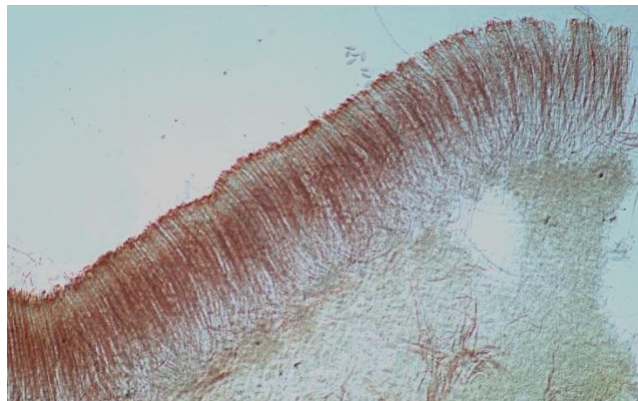


Zeichnung: Hanna Maser

Sporen 26-40 x 12-15 μ , langelliptisch, zylindrisch, an den Polen eingedellt, teilw. mit Schleimkappen an den Polen. Lebende reife Sporen enthalten immer zahlreiche winzigen Tropfen (1,5 – 3 μ).

Asci: inamyloid

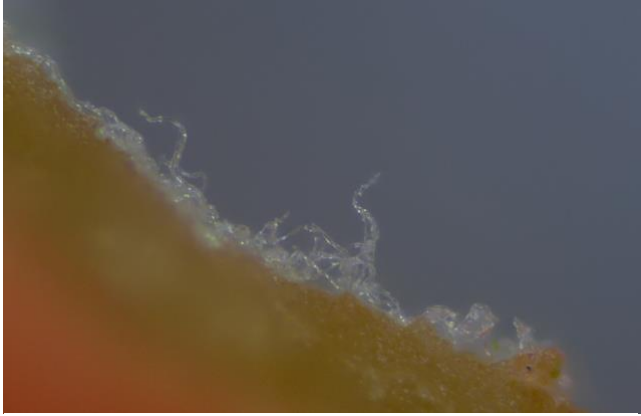
Paraphysen: schmal filiform, in deren roten Tröpfchen befinden sich Carotinoide. Diese reagieren mit Melzer und werden dunkelgrün.



Querschnitt durch das Hymenium (Fruchtschicht) - Foto: Volker Draxler

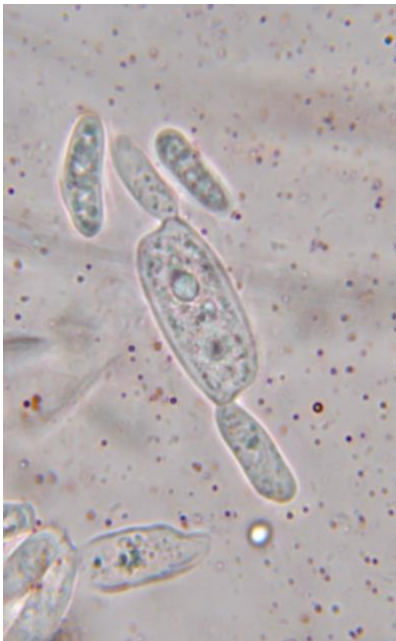


Asci und Paraphysen, Foto: Silvia Bosch



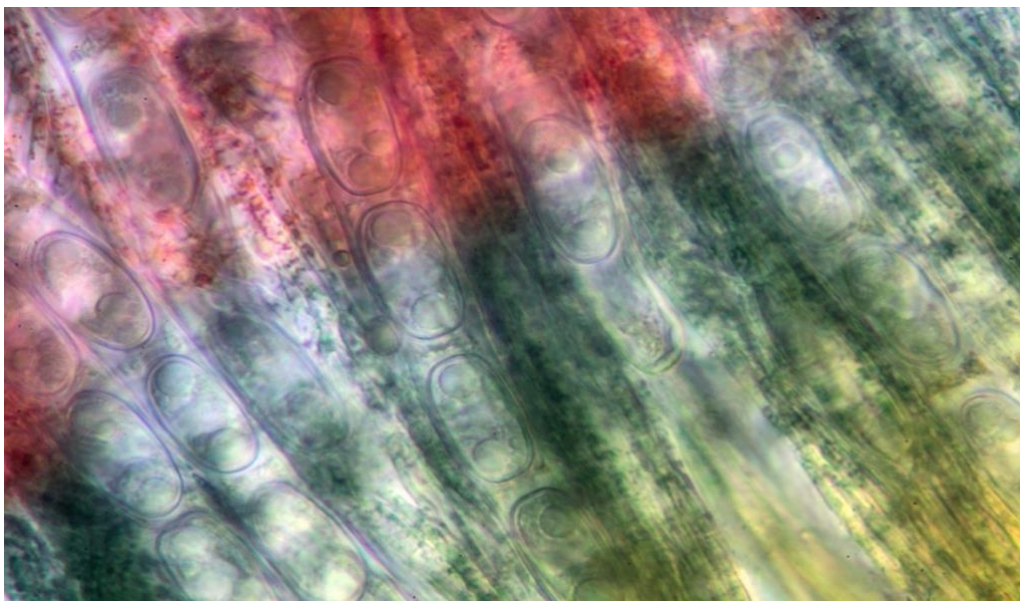
Haare der Außenseite und des Becherrandes korkenzieherartig.

Foto: Volker Draxler



Keimverhalten der Ascosporen: Auf gängigen Agarmedien keimen die Ascosporen und bilden Keimschläuche, die ein reichhaltiges Myzel hervorbringen.

Konidien an Spore - Foto: Silvia Bosch



Verfärbung mit Baralscher Lösung – der rote Farbstoff in den Paraphysen wird grün, Foto: Claudia Görke

Verwertbarkeit

Kelchbecherlinge sind theoretisch essbar, schmecken aber nicht besonders gut. Sie sehen schön aus, sollten aber wegen ihrer Seltenheit an Ort und Stelle gelassen werden.

Verwechslungen

Der **Scharlachroter Kelchbecherling** (*S.coccinea*) an Buche und der **Linden-Kelchbecherling** (*S. jurana*) an Linde sehen makroskopisch dem hier beschriebenen Österreichischen Kelchbecherling sehr ähnlich. Sie können nur mikroskopisch sicher unterschieden werden.

(siehe auch Pilz des Monats März 2011

<https://www.pilzfreun.de/2011/03/kelchbecherlinge-marz-2011/>)

Weiterführende Literatur/Links:

<https://www.pilzfreun.de/2011/03/kelchbecherlinge-marz-2011/>

https://www.zobodat.at/pdf/Mykolog-Mitt-Blatt_29_0083-0086.pdf

https://www.zobodat.at/pdf/Z-Mykologie_50_1984_0117-0145.pdf

<https://www.bund-kinzigtal.net/pilz-januar-21-2-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-2-1-1-1-1/>

Und hier noch ein interessanter Beitrag aus dem Pilzforum, wie man Becherlinge aussporen lassen kann:

<https://www.pilzforum.eu/board/thread/32960-tip-für-bessere-sporenfotos-bei-becherlingen/>